

LOCAL DE REALIZAÇÃO DAS AULAS

INSTITUTO UNIVERSITÁRIO EGAS MONIZ
2829-511 MONTE DE CAPARICA

SERVIÇOS ACADÉMICOS
(+351) 212 946 709

HOMEPAGE

WWW.EGASMONIZ.COM.PT

MESTRADOS.PG@EGASMONIZ.EDU.PT



APRESENTAÇÃO

O CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR, GESTÃO DA QUALIDADE E INOVAÇÃO PRETENDE OFERECER UMA FORMAÇÃO MUITO CENTRADA NAS NECESSIDADES QUE O SECTOR AGRO-ALIMENTAR VEM EXIGINDO:

CONHECIMENTO DAS NOVAS TECNOLOGIAS, INOVAÇÃO DE PRODUTOS E CONHECIMENTO DOS SISTEMAS, DO PONTO DE VISTA TÉCNICO E DE GESTÃO, E DO CONTROLO DA QUALIDADE.

COORDENAÇÃO

PROFESSORA DOUTORA PAULA PEREIRA | DR. GONÇALO GUERRA

PÚBLICO-ALVO

DETENTORES DO GRAU DE LICENCIADO, MESTRADO INTEGRADO OU FINALISTAS NA ÁREA DA: NUTRIÇÃO, DIETÉTICA, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR, CONTROLO DA QUALIDADE, ANÁLISE SENSORIAL, AUDITORIAS, MARKETING, GESTÃO E INOVAÇÃO DE ALIMENTOS.

VAGAS

MÍNIMO: 11 / MÁXIMO: 40

DURAÇÃO DO CURSO
1 ANO / 2 SEMESTRES

HORÁRIO

HORÁRIO PÓS-LABORAL, SEXTA 18H ÀS 22H, SÁBADO 09H ÀS 13H E DAS 14H ÀS 18H.
NA PRESENÇA DE CONVIDADOS INTERNACIONAIS AS AULAS PODERÃO SER CONDENSADAS EM DOIS DIAS DE SEMANA SEGUINDO



UNIDADES CURRICULARES

CONCEITOS BÁSICOS

CONCEITOS FUNDAMENTAIS EM SEGURANÇA ALIMENTAR, CONCEITOS EM GESTÃO DA QUALIDADE, INOVAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTARES, FERRAMENTAS DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR, FUNDAMENTOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

INOVAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO

"SUPERALIMENTOS", DO MITO À EVIDÊNCIA CIENTÍFICA E FITOTERÁPICOS, GASTRONOMIA MOLECULAR, ALIMENTOS TRANSGÊNICOS (CONCEITOS, APLICAÇÕES E RISCOS), TECNOLOGIAS ALIMENTARES E INOVEDENTES EMERGENTES, ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS, ALIMENTOS TRADICIONAIS E SEGURANÇA ALIMENTAR.

LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

LEGISLAÇÃO E QUALIDADE ALIMENTAR

POLÍTICAS ALIMENTARES E MARKETING

A. POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR NO CONTEXTO EUROPEU E NÃO-EUROPEU, MARKETING - AGRÍCOLA, LEGISLAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO EUROPEIA, ASPECTOS COMERCIAIS NAS CONSUMIDOR, MARKETING E EMPREENDEDORISMO.

GESTÃO DA QUALIDADE

CONCEITOS BÁSICOS, SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE, REFERENCIAIS DE QUALIDADE PARA SEGURANÇA ALIMENTAR - BRC, FSS FOOD, CERTIFICAÇÃO DO SISTEMA ISO 22000, AUDITORIAS INTERNAS E CERTIFICAÇÃO DA TEORIA À PRÁTICA, SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE INTEGRADOS E AUDITORIAS DE CERTIFICAÇÃO.

ANÁLISE SENSORIAL

CONCEITOS DE ANÁLISE SENSORIAL, TESTES UTILIZADOS EM ANÁLISE SENSORIAL - APLICAÇÃO PRÁTICA, FORMAÇÃO E SELEÇÃO DE PAINES SENSORIAIS, A ELABORAÇÃO DE UM PERFIL SENSORIAL, ENGARGOS ORGANOLEPTICOS DE ALIMENTOS.

CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA, MICROBIOLOGIA PREDITIVA, TOXINFEÇÕES ALIMENTARES, CONTAMINAÇÃO QUÍMICA E FÍSICA, CONTAMINAÇÃO PARASITOLÓGICA, TOXICOLOGIA ALIMENTAR.

SISTEMA HACCP I

GENERALIDADE SOBRE O SISTEMA HACCP, CONTROLO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR, A IMPORTÂNCIA DE UM PLANO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO ADEQUADO, O PAPEL DO INSPECTOR HIGIENICO-SANITÁRIO, IMPLEMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO PRIMÁRIA, IMPLEMENTAÇÃO EM ESTABELECIDAMENTOS DE RESTAURAÇÃO COLETIVA E CATERING, IMPLEMENTAÇÃO EM ESTABELECIDAMENTOS DE RESTAURAÇÃO TRADICIONAL E FAST-FOOD, IMPLEMENTAÇÃO EM INDUSTRIAS ALIMENTARES, HACCP EXERCÍCIOS E APLICAÇÕES PRÁTICAS.

SISTEMA HACCP II

IMPLEMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO PRIMÁRIA, IMPLEMENTAÇÃO EM ESTABELECIDAMENTOS DE RESTAURAÇÃO COLETIVA E CATERING, IMPLEMENTAÇÃO EM ESTABELECIDAMENTOS DE RESTAURAÇÃO TRADICIONAL E FAST-FOOD, IMPLEMENTAÇÃO EM INDUSTRIAS ALIMENTARES, HACCP EXERCÍCIOS E APLICAÇÕES PRÁTICAS.