

MES

TRA

DO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

MESTRADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto | FCNAUP

O Mestrado em Alimentação Coletiva tem como principais objetivos:

- > A aquisição de competências que permitem ao profissional desempenhar um papel importante na gestão das unidades do setor da produção e distribuição de refeições e áreas afins;
- > A aquisição de um conjunto de competências e ferramentas para profissionais do setor da alimentação coletiva, de forma a otimizar os recursos para a promoção de uma oferta alimentar segura, saudável e sustentável;

Os Mestres em Alimentação Coletiva pela FCNAUP estarão habilitados para desempenhar um papel diferenciador na abordagem da segurança e qualidade alimentar em serviços de alimentação, assim como na definição e implementação de uma oferta alimentar assente nos princípios básicos da saúde e sustentabilidade.

Curso presencial com atividade letiva no Porto, na FCNAUP.

DESTINATÁRIOS



TITULARES DO GRAU DE **LICENCIADO** OU DE **MESTRE** NAS ÁREAS DE

Ciências da Nutrição, Ciências Farmacêuticas, Ciências da Saúde, Ciências da Vida, Ciências Biológicas, Bioquímica e Biotecnologia, ou outra reconhecida como adequada pela comissão científica do curso;

TITULARES DE GRAU **ACADÊMICO** **SUPERIOR ESTRANGEIRO**

nas mesmas áreas, reconhecido como adequado ao grau de licenciado pela comissão científica do curso;

DETENTORES DE UM **CURRÍCULO** **ESCOLAR, CIENTÍFICO OU PROFISSIONAL**

nas mesmas áreas, reconhecido como adequado ao grau de licenciado pela comissão científica do curso.

HORÁRIOS



Sextas e sábados

09h – 19h

CANDIDATURAS



1ª Fase

Abertura: 1 a 31 de março

Vagas: 12 candidatos

2ª Fase

Abertura: 1 a 20 de julho

Vagas: 12 candidatos

mais eventuais vagas sobrantes da 1.ª fase

Vagas para reingresso: sem limites

[MAIS INFORMAÇÕES AQUI](#)

[CANDIDATA-TE AQUI](#)

PROPINAS



Estudante Nacional: 1250,00€

Estudante Internacional: 3750,00€

Estudante CPLP: 2625,00€

(Comunidade dos Países de Língua Portuguesa)

Os valores indicados são por ano letivo a tempo integral, podendo ser liquidados de uma só vez ou em 10 prestações mensais e iguais, a primeira a ser liquidada no ato da matrícula/ inscrição.

PLANO DE ESTUDOS

1º ANO

1º SEMESTRE

- > Análise sensorial e modificações sensoriais dos alimentos
- > Composição dos alimentos e refeições
- > Ferramentas de apoio à produção de refeições
- > Legislação Alimentar
- > Metodologia de HACCP
- > Microbiologia da Segurança Alimentar
- > Sistemas de Produção de Refeições

2º SEMESTRE

- > Análise de Projetos
- > Auditorias
- > Certificação de Sistemas de Gestão/Sistemas Integrados
- > Ferramentas de Apoio à Investigação
- > Gestão Estratégica e Organizacional
- > Inovação
- > Marketing

2º ANO

ANUAL

- > Dissertação/Projeto



*O **Mestrado em Alimentação Coletiva** é até ao momento o único em Portugal que forma profissionais habilitados para desempenhar um papel importante na abordagem da segurança e qualidade alimentar em serviços de alimentação. O consumo de refeições fora de casa é um setor em expansão responsável pela ingestão alimentar de um número crescente de indivíduos tendo por isso um papel determinante na saúde pública.*

As empresas deste setor devem dispor de técnicos especialistas capazes de identificar as fases importantes na otimização de processos de produção de refeições, no controlo de qualidade e na criação de novas alternativas nutricionalmente desejáveis e seguras, sustentáveis e com uma boa relação custo/benefício.

É consensual o interesse despertado pela alimentação e nutrição no consumidor, que procura respostas e experiências inovadoras nesta área. Adicionalmente, os estabelecimentos de preparação e distribuição alimentar são uma área crucial para a economia dos setores da restauração, hotelaria e turismo.

Este mestrado foi criado para proporcionar um conjunto de competências e ferramentas para profissionais do setor da alimentação coletiva, de forma a otimizar os recursos para a promoção de uma oferta alimentar segura, saudável e sustentável.

Pretende criar um ambiente promotor para a partilha de experiências e ideias com profissionais de excelência na área, alinhadas com as tendências do setor.

Proporciona também o desenvolvimento de projetos diferenciadores na área, tutelados por profissionais do setor e/ou em ambiente real.

Prof.ª Doutora Ada Rocha
Diretora do Curso

U. PORTO



FACULDADE DE CIÊNCIAS DA
NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
UNIVERSIDADE DO PORTO

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
UNIVERSIDADE DO PORTO

CANDIDATA-TE

[VER MAIS INFORMAÇÕES AQUI](#)

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE DO PORTO
Rua do Campo Alegre, 823 | 4150-180 Porto | Portugal | +351 225 074 320 | webmaster@fcna.up.pt

WWW.FCNA.UP.PT

