

# Faculdade : Tecnologia alimentar



**Sigla :** TECALI

**Opção :** Tecnologia alimentar

**Nível :** Licenciatura

**Pré-requisitos:** Baccalauréat científico ou nível equivalente

**Oportunidades :**

A maioria dos estudantes faz o mestrado consecutivo em tecnologia alimentar com um diploma de bacharelato. Os licenciados encontram empregos principalmente na indústria alimentar e de bebidas, bem como na engenharia de instalações relacionadas. As tarefas possíveis na profissão subsequente poderiam incluir:

- Organização, monitorização e optimização das sequências de produção e dos processos de fabrico.
- Garantia de qualidade nas operações de produção em curso
- Organização da tecnologia operacional associada
- Desenvolvimento de produtos para novos alimentos
- Planeamento e concepção de novas instalações de produção
- Compra e avaliação de matérias primas

**Descrição**

O programa de Licenciatura em Tecnologia Alimentar trata da engenharia, dos processos biológicos, tecnológicos e bioquímicos de toda a cadeia de valor da produção alimentar. É complementado por um conteúdo económico.

---

O programa de Bacharelato em Tecnologia Alimentar trata de todos os aspectos da produção industrial de alimentos. São considerados os processos de engenharia, biológicos, tecnológicos, bioquímicos e económicos. Este programa de graduação cobre uma grande variedade de requisitos no fabrico de alimentos:

Compra e avaliação de matérias primas

Organização e optimização das várias fases de produção

Implementação de sistemas de garantia de qualidade no processo de produção

Novo planeamento e reconstrução de instalações de produção e de abastecimento

Controlo das características analíticas e sensoriais dos produtos

Desenvolvimento de produtos inovadores e individuais, adaptados ao comportamento do consumidor.

### **Qualidade e competências :**

Os licenciados do programa de Bacharelato em Tecnologia Alimentar são capazes de...

- Produzir alimentos de acordo com os requisitos higiénicos e legais
- Planear e implementar instalações de produção alimentar
- Compreender e adaptar as etapas do processo de produção alimentar
- Planear e monitorizar instalações de fornecimento em empresas industriais
- Utilizar métodos biotecnológicos para a produção de alimentos
- Examinar os alimentos quimicamente, microbiologicamente, sensorial e tecnicamente
- Avaliar a eficiência económica dos processos de produção alimentar.