

# Faculdade: Química e engenharia química



**Sigla :** CHIALI

**Opção :** Química alimentar

**Nível:** Licenciatura

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

**Oportunidades:**

Se decidir seguir uma carreira após completar o seu bacharelato, existem oportunidades no controlo alimentar, nos laboratórios comerciais e na indústria alimentar. Outros possíveis campos de actividade são oferecidos pela indústria cosmética, bem como por instituições de investigação privadas e governamentais.

**Descrição**

O programa de graduação em Química Alimentar fornece uma base sólida em química inorgânica, química orgânica, bioquímica e química analítica. Este conhecimento é ainda reforçado pelas áreas especializadas de química e microbiologia alimentar.

O objectivo é desenvolver estratégias sustentáveis para satisfazer a crescente procura de alimentos seguros e saudáveis na sociedade. Para este fim, o programa tem uma estrutura interdisciplinar e, para além das áreas básicas das ciências naturais, tem também em conta o conteúdo das ciências da vida.

**Competências específicas:**

---

Como licenciado, terá um bom conhecimento das ciências naturais. Será capaz de examinar alimentos e objectos do quotidiano utilizando métodos químico-analíticos, bioquímicos e microbiológicos.

**Qualidade e competências**

Além disso, será capaz de analisar e avaliar alterações nos ingredientes alimentares durante a preparação, processamento e armazenamento.