



TURISMO DE
PORTUGAL

escolas

Inovação e Desenvolvimento de Produtos Alimentares

Curso de Especialização Tecnológica Acesso com o 12.º Ano
Lecionado em PT



Saídas Profissionais

O Técnico/a Especialista em Inovação e Desenvolvimento de Produtos Alimentares é o profissional qualificado para exercer funções técnicas intermédias ligadas à criação, melhoria e valorização de produtos alimentares, ligando laboratório, produção, qualidade e mercado nas empresas do setor alimentar designadamente em centros tecnológicos e de inovação alimentar, startups e pequenas empresas agroalimentares.

Atividades Principais

- Acompanhar as tendências de evolução dos processos e tecnologias de produção e de produtos alimentares, e do mercado e dos consumidores.
- Colaborar no planeamento e organização de projetos de investigação e desenvolvimento de novos produtos alimentares, aproveitamento de novas matérias-primas e/ou de novos processos de produção ou o seu melhoramento.
- Conceber e adaptar produtos, processos e tecnologias de produção alimentar, em função das necessidades detetadas.
- Participar no controlo da qualidade e da viabilidade técnica do produto alimentar.
- Gerir informação relativa às especificidades técnicas dos produtos alimentares e tecnologias de produção.

Requisitos

- Adultos com idade igual ou superior a 18 anos;
- Titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente;
- Titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um grau ou diploma de ensino superior que pretenda a sua requalificação profissional;
- Frequência de um curso de educação ou formação ou um processo de RVCC, de nível secundário.

Prosseguimento de Estudos

Esta oferta formativa permite o prosseguimento de estudos para o ensino superior em área afim, estabelecendo a ligação entre a formação de quadros intermédios, reconhecimento de conhecimentos e competências e respetiva conclusão de um ciclo de estudos superior.

As Escolas do Turismo de Portugal têm por isso protocolos celebrados com várias instituições de ensino superior nacionais e internacionais.

Estrutura

2 Semestres + 1 estágio curricular

O Curso de Inovação e Desenvolvimento de Produtos Alimentares tem a duração de 1 ano (full-time), dividido em 2 semestres, incluindo um estágio curricular de 500h de duração. Os alunos têm a oportunidade de selecionar restaurantes, hotéis ou outros estabelecimentos de referência em Portugal e no estrangeiro para realizarem o seu estágio.

PLANO CURRICULAR

1.º Semestre

| Componente | Unidade de Competência | Horas |
|---|---|------------|
| Formação Geral e Científica | Aplicar princípios de química alimentar | 50 |
| | Interagir em inglês nas indústrias alimentares | 25 |
| | Aplicar o cálculo matemático em operações de produção | 50 |
| Total de horas da componente | | 125 |
| Formação Tecnológica | Planear e organizar as operações de desenvolvimento de produtos alimentares | 25 |
| | Executar análises laboratoriais dos produtos alimentares | 50 |
| | Preparar amostras para análise química | 25 |
| | Introduzir aditivos nos produtos alimentares | 25 |
| | Implementar e monitorizar práticas de produção sustentáveis | 50 |
| | Aplicar tecnologia de conservação de produtos alimentares | 25 |
| | Conceber um programa de gestão de alérgenos | 25 |
| | Planear, monitorizar e controlar os produtos e os processos inovadores | 50 |
| | Gerir sistemas de informação sobre os produtos alimentares | 50 |
| | Implementar as normas de higiene e segurança alimentar | 25 |
| Desenvolver competências pessoais e criativas | 25 | |
| Total de horas da componente | | 375 |
| Total do 1.º Semestre | | 500 |

2.º Semestre

| Componente | Unidade de Competência | Horas |
|------------------------------------|---|------------|
| Formação Geral e Científica | Interagir em inglês nas indústrias alimentares | 25 |
| | Total de horas da componente | |
| Formação Tecnológica | Desenvolver produtos para as indústrias alimentares | 50 |
| | Criar sistemas de embalagem de produtos alimentares | 25 |
| | Monitorizar e realizar operações com sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos | 50 |
| | Aplicar ferramentas da qualidade no processo produtivo ou produto | 25 |
| | Adotar práticas de gestão da qualidade em contexto laboratorial | 50 |
| | Implementar o sistema de segurança e saúde no trabalho na indústria alimentar | 50 |
| | Realizar pesquisa de mercado e avaliar as necessidades do consumidor | 25 |
| | Efetuar o controlo estatístico do processo | 25 |
| | Desenvolver técnicas inovadoras de produção de produtos de padaria e pastelaria | 50 |
| | Desenvolver técnicas inovadoras de produção de produtos pré-cozinhados | 50 |
| | Desenvolver técnicas inovadoras de produção de produtos de vinho, cerveja, refrigerantes e água | 50 |
| | Total de horas da componente | |
| Total do 2.º Semestre | | 475 |
| FPCT (Estágio) | Estágio curricular | 500 |

PROPINAS

Valor do Curso 1.200€ (*) Pagamento em Prestações
120€ x 10 meses

(*) Este valor têm uma redução de 50% na Escola de Douro Lamego,

 formacao@turismodeportugal.pt



- Douro-Lamego



escolas.turismodeportugal.pt