

Acreditação do Curso Licenciatura

Qualidade Alimentar e Nutrição Humana



Decisão do Conselho de Administração

ACEF1314/15157

Escola Superior Agrária

A3ES

Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior

O Conselho de Administração da A3ES **acreditou** o curso de Qualidade Alimentar e Nutrição Humana por **cinco anos**, com pequenas reformulações do plano de estudos do anterior curso de Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, salientando-se o reforço de competências na área da qualidade alimentar, uma **área em expansão no mercado de trabalho** ligado à alimentação.

De acordo com a Comissão de Avaliação Externa (CAE), o ciclo de estudos confere competências aos estudantes predominantemente no âmbito da Qualidade e da Segurança Alimentar, integrando a avaliação da qualidade nutricional e efeitos da alimentação na saúde humana, pretendendo diversificar a oferta formativa na área alimentar.



O ciclo de estudos pretende diversificar a oferta formativa na área alimentar.

Integra a avaliação da qualidade nutricional e efeitos da alimentação na saúde humana.

O ciclo de estudos enquadra-se nos objetivos definidos nas missões do IPS e da ESAS e visa o exercício de uma atividade profissional, conferindo conhecimentos que também permitem o acesso ao **Mestrado em Tecnologia Alimentar** lecionado na ESAS.

Como pontos a melhorar, a CAE sugeriu, a participação dos docentes e a integração de estudantes em projetos de I&D, para permitir aumentar o número de publicações em revistas referenciadas. Desenvolver ações que se reflitam na concretização de parcerias internacionais e com instituições de ensino superior, centros de investigação e tecido empresarial.



Oficinas tecnológicas e laboratórios equipados e adequados para garantir a qualidade de formação do curso.

Pontos Fortes ciclo de estudos

Qualidade Alimentar e Nutrição Humana

1. Corpo docente próprio e academicamente qualificado;
2. Instalações físicas adequadas à leção do ciclo de estudos e com infraestruturas, oficinas tecnológicas e laboratórios equipados e adequados para garantir a qualidade de formação do curso;
3. Localização da ESAS numa região com grande implantação de empresas ligadas ao sector alimentar;
4. Existência de protocolos com instituições públicas ou privadas para a promoção da cooperação interinstitucional, nomeadamente no âmbito de estágios, verificando-se, ainda, ações de apoio à comunidade ao nível agroalimentar;
5. Elevado grau de satisfação dos estudantes e graduados pela formação que frequentam ou frequentaram e no empenho generalizado dos docentes do ciclo de estudos.