



UNIVERSIDADE da MADEIRA

TECNOLOGIAS AGROALIMENTARES

*Escolhe já
o teu!*

CTESP

**CURSOS TÉCNICOS
SUPERIORES PROFISSIONAIS**

2021/22

QUEM PODE INGRESSAR NUM CTESP?

TENHO O 12º ANO
COMPLETO

TENHO UM CET,
CTESP, LICENCIATURA
OU MESTRADO

TENHO MAIS DE
23 ANOS

2 ANOS DE CURSO

FORMAÇÃO GERAL E CIENTÍFICA + TÉCNICA | ESTÁGIO DE 6 MESES

LICENCIATURA

MERCADO
DE TRABALHO

As candidaturas são submetidas online em
<https://candidaturas.uma.pt>



O QUE É UM CTESP?

- > Curso de Nível 5 do Quadro Nacional de Qualificações)
- > 2 anos (4 semestres e 120 ECTS)
- > Inclui 6 meses de estágio garantido numa organização pública ou privada
- > Permite prosseguir estudos para uma Licenciatura

RAZÕES PARA ENTRAR NUM CTESP

- > Dispensa dos exames nacionais para ingresso no Ensino Superior
- > Estágio garantido em contexto real de trabalho (1 semestre)
- > Cursos de maior empregabilidade

Escolhe já o teu!

TECNOLOGIAS AGROALIMENTARES

OBJETIVOS

O curso visa formar técnicos profissionais para o sector agrícola e agroalimentar, com competências e capacidade para desenvolver, de forma autónoma ou integrada em equipa de trabalho, funções técnicas de supervisão e organizacionais em explorações e empreendimentos agrícolas, ou em empresas de transformação e processamento de produtos agrícolas e alimentares, ou afins. A preparação dos futuros técnicos em tecnologias agroalimentares será enquadrada pelos novos desafios do pacto ecológico (*Green Deal*) e da sustentabilidade dos sistemas e cadeias de produção de alimentos e valorização das matérias-primas, subprodutos e resíduos locais, estando direcionada para o desenvolvimento e alavancagem das atividades em explorações agrícolas, empresas agroalimentares ou utilização e valorização de resíduos.

CONTACTO
Email: diretor.ta.tesp@mail.uma.pt

SAÍDAS PROFISSIONAIS

Estes técnicos terão competências e aptidões para planejar, elaborar, desenhar e implementar processos de produção com a utilização de produtos agrícolas, matrizes e resíduos, e para utilizar processos (bio)tecnológicos e tecnologias que promovam a sustentabilidade dos sistemas de produção de alimentos e das indústrias, contribuindo para a transição verde e para a bioeconomia.

ONDE?

Os técnicos estarão habilitados para trabalhar no sector primário, produção alimentar ou não alimentar, nas indústrias agroalimentares ou de valorização de biorecursos, subprodutos ou resíduos, noutras empresas e administração pública ou em projectos de auto-emprego.

PLANO DE ESTUDOS

1º ANO

1º Semestre	ECTS
> Biologia dos Sistemas	6
> Química Geral	5
> Bioeconomia	4,5
> Informática e Análise de Dados	5
> Sistemas de Produção Agrícola e Animal	4,5
> Bromatologia e Nutrição	5

2º Semestre	
> Agricultura 4.0	6
> Biotecnologia	8
> Processamento Agro-alimentar	6
> Microbiotecnologia	5
> Segurança no Trabalho e Higiene Alimentar	5

2º ANO

1º Semestre	
> Projeto	8
> Tecnologias de Reconversão de Resíduos	5
> Sistemas Integrados de Gestão	5
> Análise Sensorial e Reologia	6
> Aquacultura	6

2º Semestre	
> Estágio / Formação Contexto Trabalho	30





CAMPUS UNIVERSITÁRIO DA PENTEADA

9020-105 FUNCHAL — PORTUGAL

 (+351) 291 705 000  www.uma.pt

GAE

GABINETE DE APOIO AO ESTUDANTE

*Apoiar o estudante na sua relação com a
universidade no âmbito da sua atividade pedagógica*

 (+351) 291 705 270  apoio.estudante@mail.uma.pt