

EDITAL

Microcredenciação em FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing

1ª Edição

Nos termos do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março e sucessivas alterações, e demais legislação aplicável, e no cumprimento do Regulamento de Cursos não Conferentes de Grau do Instituto Politécnico de Coimbra - Despacho n.º 5051/2017 de 26 de abril de 2017, publicado no Diário da República, 2ª Série, n.º 109, de 06 de junho de 2017, faz-se saber que está aberto concurso de acesso à Microcredenciação em FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing, o qual se rege pelas seguintes disposições:

1. A microcredenciação está desenhada de modo a incentivar os estudantes a prosseguir os seus estudos numa área inovadora e pouco explorada da dietética e nutrição, e a aplicar posteriormente os conhecimentos de forma translacional.

O curso de Microcredenciação será constituído por uma unidade curricular com 12 horas de ensino e-learning, correspondente a 2 ECTS.

Área científica predominante: Ciências da Nutrição, com a classificação das áreas de educação e formação (CNAEF) 726 – Terapia e reabilitação, de acordo com a Portaria n.º 256/2005 de 16 de março.

2. A estrutura curricular, o plano de estudos e a unidade curricular, ECTS, são as constantes do Anexo I do presente Edital.
3. Podem candidatar-se à presente microcredenciação os estudantes do 4º ano dos cursos da Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra (ESTeSC-IPC).
4. Os candidatos que reúnam as condições expressas no número anterior são admitidos e a seriação será realizada através da data/hora da validação/pagamento da candidatura, sendo colocados os candidatos até ao número limite de vagas.

5. As candidaturas decorrem exclusivamente on-line, devendo ser submetidas em <https://infoestudante.ipc.pt/>, acompanhado da digitalização (formato pdf) dos seguintes documentos:

- a) Cartão de Cidadão ou Bilhete de Identidade e Número de Identificação Fiscal ou Passaporte (terá de escrever no documento que a entrega apenas se destina para confirmação de informação na ESTeSC, caso não pretenda anexar a informação deverá entrar em contacto com os serviços académicos da ESTeSC);
- b) Outros documentos relevantes para o processo de candidatura.

No final do processo o candidato deverá imprimir/visualizar o pagamento dos emolumentos associados à sua candidatura e o comprovativo da sua candidatura. A candidatura só será válida após o pagamento da taxa de candidatura até ao último dia de candidatura.

6. Os prazos são os seguintes:

- Candidatura: até 6 de abril de 2026;
- Afixação da lista de admissão e provisória seriada de colocação: 7 de abril de 2026;
- Reclamações: até 8 de abril de 2026;
- Decisão sobre reclamações/lista final seriada de colocação: 9 de abril de 2026;
- Matrícula e inscrição (exclusivamente on-line): 10 de abril de 2026.

7. Os candidatos colocados devem proceder à matrícula e inscrição (exclusivamente on-line) em <https://infoestudante.ipc.pt/>, no prazo estabelecido no presente Edital.

Em caso de desistência expressa da matrícula e inscrição, ou de não comparência para realização da mesma, a ESTeSC convoca, no prazo de 5 dias após o termo do período de matrícula e inscrição, os candidatos constantes da lista seriada, pela ordem aí indicada. Estes têm prazo improrrogável de 3 dias, após a receção da notificação, para procederem à matrícula e inscrição.

A anulação da matrícula/inscrição implica o pagamento da propina na íntegra.

8. Fixa-se em 20 o número de vagas colocadas a concurso.

9. A Microcredenciação funcionará com um número mínimo de 12 estudantes. Em caso de não existir um número mínimo de estudantes para a abertura da Microcredenciação

são devolvidos os emolumentos a todos os estudantes que efetivarem a sua matrícula/inscrição.

10. O curso de Microcredenciação ocorrerá de 14 de abril de 2026 a 18 de abril de 2026, em regime *e-learning* e em horário pós-laboral, de acordo com o Cronograma Escolar proposto pelo Coordenador de Curso, a aprovar pelo Presidente da ESTeSC, que será divulgado, antes do início das aulas.

11. São devidos os seguintes emolumentos e propinas:

Taxa de candidatura: 25,00 €

Taxa de matrícula: 25,00 €

Propina: 300,00 € (O pagamento da propina vence no dia 18 de abril de 2026)

12. Aos candidatos colocados que realizem a matrícula e inscrição, que cumpram o estabelecido no Regulamento de Apoios e Bolsas ao Abrigo do Projeto Impulsionar as Pessoas e o Território, Despacho n.º 11289/2022, publicado em Diário da República, 2.ª série, N.º 182 de 20 de setembro de 2022, alterado pelo Despacho n.º 12369/2023, publicado em Diário da República, 2.ª série, N.º 233 de 4 de dezembro de 2023, será atribuída uma bolsa no valor da propina.

13. A frequência da unidade curricular é obrigatória, estando sujeita a um limite de faltas que não pode exceder 10% das horas definidas na unidade curricular. O estudante que ultrapasse o limite de faltas não poderá ser sujeito à avaliação da unidade curricular.

A avaliação de conhecimentos na unidade curricular do curso de Microcredenciação em FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing tem carácter individual e será efetuada de acordo com as regras comunicadas ao estudante, pelos docentes, no início da unidade curricular.

Considera-se aprovado numa unidade curricular o estudante que, tendo sido admitido a avaliação, tenha obtido nota final igual ou superior a dez valores.

14. A classificação final do curso de Microcredenciação em FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing corresponderá à classificação obtida na UC que integra o plano de estudos.

15. A atribuição de um certificado de conclusão da Microcredenciação em FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing será concretizada pela Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra, mediante a aprovação da unidade curricular do curso.

16. Júri:
Presidente: Ana Lúcia Baltazar Santos (Coordenadora do Curso)
Vogal: João Pedro Marques Lima
Vogal: Margarida João Ribeiro de Liz Martins

17. As dúvidas de interpretação e os casos omissos serão decididos pelo Presidente da ESTeSC, ouvida a Coordenação do Curso.

O Vice-Presidente da Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra



Anexo I

Plano de estudos e conteúdos programáticos, com indicação da duração do curso, horas totais e horas de contacto, respetivos créditos ECTS e Áreas Científicas

Áreas Científicas: Ciências da Nutrição (CN).

Tabela 1 – Plano de estudos da Microcredenciação em FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing

Unidades Curriculares	Horas Contacto	Horas trabalho totais	ECTS	Área Científica
FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing	12 TP	53	2	CN
TOTAL	12	53	2	

Conteúdos programáticos

1. Fundamentos de Marketing Alimentar

Aulas Teórico-práticas (3 horas)

- 1.1 Conceitos-chave: marketing-mix, segmentação, posicionamento.
- 1.2 Comportamento do consumidor alimentar.
- 1.3 Tendências atuais: clean label, plant-based, conveniência, funcional foods, UPFs e reformulação.
- 1.4 Comunicação e rotulagem como ferramentas de marketing.
- 1.5. Estratégias de Marketing Digital
- 1.6 Estudos de caso: marcas de sucesso na UE.

2. Inovação na Indústria Alimentar

Aulas Teórico-práticas (3 horas)

- 2.1 Drivers da inovação: saúde, conveniência, sustentabilidade, tecnologias emergentes.
- 2.2 Inovação tecnológica: HPP, fermentação de precisão, redução de sal/açúcar/gordura, fibras funcionais, substitutos vegetais.
- 2.3 Barreiras regulatórias (UE) e requisitos de segurança.
- 2.4 Ferramentas criativas: brainstorming, design thinking, mapa de empatia.
- 2.5 Roadmap de inovação nas empresas alimentares.

3. Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentares

Aulas Teórico-práticas (3 horas)

- 3.1 Etapas: ideação → conceito → formulação → protótipo → avaliação → lançamento.
- 3.2 Critérios de qualidade sensorial, nutricional e tecnológica.
- 3.3 Legislação e rotulagem (Reg. UE 1169/2011 e claims nutricionais/saúde).
- 3.4 Estratégias de reformulação e redução de ultraprocessamento.

- 3.5 Estudos de shelf-life e segurança alimentar (breve abordagem).
- 3.6 Packaging e sustentabilidade.
- 4. Indústria Alimentar e o Papel do Nutricionista
Aulas Teórico-práticas (3 horas)
 - 4.1 Panorama da indústria alimentar em Portugal e UE.
 - 4.2 Cadeia de valor do setor agroalimentar.
 - 4.3 O nutricionista na indústria: controlo de qualidade, I&D, marketing/comunicação, sustentabilidade e responsabilidade social, regulação e assuntos científicos
 - 4.4 Parcerias entre academia–empresas.
 - 4.5 Competências e perfis profissionais valorizados.

