

REGULAMENTO DA MICROCREDENCIAÇÃO EM *FOODPRODUCT 360: INOVAÇÃO, INSIGHTS E MARKETING DA ESTESC*

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Enquadramento jurídico

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, é criado o curso de Microcredenciação em *FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing*.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

O presente Regulamento aplica-se à Microcredenciação em *FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing*, ministrada na Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra (ESTeSC-IPC).

Artigo 3.º

Justificação

A microcredenciação está desenhada de modo a incentivar os estudantes a prosseguir os seus estudos na área de *FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing*, e a aplicar posteriormente os conhecimentos de forma translacional.

CAPÍTULO II
ESTRUTURA E ACESSO

Artigo 4.º

Estrutura do curso

- 1** - O curso contempla 2 ECTS e uma duração de 12 horas.
- 2** - 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.

3 - O curso é composto por uma unidade curricular (UC), assente num modelo de formação com uma vertente teórico e uma vertente prática.

Artigo 5.º

Organização e estrutura curricular

A estrutura curricular, plano de estudos e créditos ECTS da Microcredenciação são as constantes do Anexo I ao presente regulamento e que dele faz parte integrante.

Artigo 6.º

Acesso ao ciclo de estudos

Podem candidatar-se à presente microcredenciação os estudantes do 4º ano dos cursos de Licenciatura da Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra (ESTeSC-IPC).

Artigo 7.º

Creditação

Os procedimentos de creditação de competências enquadram-se no sistema europeu de acumulação e transferência de créditos e estabelecem-se nos termos da legislação e regulamentos em vigor, nomeadamente do Regulamento de Creditação do IPC.

Artigo 8.º

Limitações quantitativas

- 1** - O número de vagas, definição de contingentes e os prazos de candidatura para a matrícula e inscrição serão afixados anualmente pelo Presidente da ESTeSC, e divulgados em Edital.
- 2** - A Microcredenciação só entrará em funcionamento com um número mínimo de doze participantes.

Artigo 9.º

Calendário académico

O cronograma será aprovado pelo Presidente da ESTeSC, sob proposta da Coordenação do Curso.

**CAPÍTULO III
SELEÇÃO E SERIAÇÃO**

Artigo 10.º

Apresentação de candidaturas

As candidaturas são efetuadas conforme fixado em Edital.

Artigo 11.º

Seleção, classificação e seriação dos candidatos

- 1** - O Júri de seleção e seriação é nomeado pelo Conselho Técnico-Científico da ESTeSC.
- 2** - Compete ao Júri de seleção e seriação proceder à seleção, classificação e seriação de acordo com o ponto seguinte.
- 3** - Os candidatos que reúnam as condições expressas no artigo 6º 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.

CAPÍTULO IV

MATRÍCULA E INSCRIÇÃO

Artigo 12.º

Matrículas e inscrições

- 1** - Os candidatos colocados devem proceder à matrícula e inscrição nos Serviços Académicos da ESTeSC, no prazo e condições fixados no Edital.
- 2** - 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 úteis após o termo do período de matrícula e inscrição, os candidatos constantes da lista seriada, pela ordem aí indicada.
- 3** - Os candidatos a que se refere o número anterior têm um prazo improrrogável de 3 dias úteis, após a receção da notificação, para procederem à matrícula e inscrição.
- 4** - A decisão de admissão apenas produz efeito para o ano letivo a que se refere o início do curso.

Artigo 13.º

Taxas de candidatura, de matrícula e de inscrição

- 1** - Pela inscrição no curso são devidas:
 - a) Uma taxa de candidatura;
 - b) Uma taxa de matrícula;
 - c) Propinas.

2 - O estudante pode desistir do curso em que se inscreveu em qualquer momento desde que a desistência seja feita em formulário próprio, enviado ao Presidente da ESTeSC.

3 - A desistência de estudos não desobriga o estudante do pagamento das prestações devidas a título de propina e de emolumentos, dos quais se constitui devedor no ato de inscrição.

CAPÍTULO V GESTÃO DO CICLO DE ESTUDOS

Artigo 14.º

Coordenador do Curso

A coordenação do curso será assegurada por um coordenador do curso, nomeado pelo Presidente da ESTeSC, sob parecer do Conselho Técnico-Científico.

Artigo 15.º

Competências da Coordenação do Curso

Compete à coordenação do curso, sem prejuízo do n.º 2 do artigo 18.º deste regulamento:

- a) Despachar os assuntos correntes;
- b) Assegurar a gestão corrente do curso;
- c) Promover a coordenação entre unidades curriculares e outras atividades do curso;
- d) Acompanhar o desenvolvimento do curso e propor eventuais correções.

Artigo 16.º

Certificado

Aos estudantes que completem com sucesso a unidade curricular constante do plano curricular, será atribuído um certificado do curso da Microcredenciação em *FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing* com menção da classificação final obtida.

CAPÍTULO VI NORMAS REGULAMENTARES

Artigo 17.º

Regimes de funcionamento e avaliação

1 - O funcionamento da Microcredenciação ocorre em regime pós-laboral.

2 - As aulas da Microcredenciação decorrerão em regime de *e-learning*.

3 - A frequência do curso 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.

4- A avaliação de conhecimentos na unidade curricular tem carácter individual e será efetuada de acordo com as regras comunicadas ao estudante, pelos docentes, na primeira aula da unidade curricular.

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

6 - A classificação final do curso de Microcredenciação em *FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing* é a classificação obtida na UC que integra o plano de estudos.

Artigo 18.º

Acompanhamento pelos órgãos científico e pedagógico

1 - A direção, a coordenação e a avaliação da Microcredenciação são acompanhadas pelo Conselho Técnico-Científico e pelo Conselho Pedagógico da ESTeSC.

2 - Ao Conselho Técnico-Científico e ao Conselho Pedagógico da ESTeSC compete estabelecer as atribuições e competências do coordenador do curso.

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 19.º

Casos omissos

Os casos omissos no presente regulamento serão decididos pelo Presidente da ESTeSC, considerando a legislação aplicável e ouvida a Coordenação do Curso e outros órgãos competentes da ESTeSC, sempre que aplicável.

Artigo 20.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor na data de homologação pelo Presidente da ESTeSC.

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

FoodProduct 360: Inovação, Insights e Marketing

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.

Ficha Técnica

Título

REG4_02.105 – REGULAMENTO DA MICROCREDENCIAÇÃO EM *FOODPRODUCT 360: INOVAÇÃO, INSIGHTS E MARKETING* DA ESTeSC

Emissor

Unidade Científico-Pedagógica de Dietética e Nutrição – ESTESC

Versão 00

Aprovado por

Conselho Técnico-Científico

Data de Aprovação

14.janeiro.2026

Homologado por

Presidente da ESTeSC

Data da Homologação

janeiro.2026

©2020, POLITÉCNICO DE COIMBRA



www.ipc.pt

www.estesc.ipc.pt

<https://sigq.ipc.pt>

qualidade@ipc.pt