

## 5.º semestre

## QUADRO N.º 5

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos
			Total	Contacto	
Aquacultura	CTM	Semestral	162	T: 30; PL: 30; OT: 6	6
Biologia Pesqueira	CTM	Semestral	162	T: 30; TP: 15; PL: 15; OT: 6	6
Ictiologia	BIO	Semestral	162	T: 30; PL: 30; OT: 6	6
Tecnologia das Pescas	CTM	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6
Controlo de Qualidade do Pescado	CTM	Semestral	162	T: 30; TP: 15; PL: 15; OT: 6	6

## Notas

(1) Siglas de acordo com o indicado no ponto 6

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: ensino prático e laboratorial; TC: trabalho de campo; OT: orientação tutorial.

## 6.º semestre

## QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos
			Total	Contacto	
Patologia	CTM	Semestral	162	T: 30; PL: 30; OT: 6	6
Gestão de Recursos Marinhos	AMB	Semestral	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6
Tecnologia de Produção Aquática	CTM	Semestral	162	T: 30; PL: 30; OT: 6	6
Projecto em Aquacultura e Pescas	CTM	Semestral	324	TP: 15; PL: 90; S: 15; OT: 15	12

## Notas

(1) Siglas de acordo com o indicado no ponto 6

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: ensino prático e laboratorial; TC: trabalho de campo; S: seminário; OT: orientação tutorial.

205026369

## Despacho n.º 10501/2011

Sob proposta da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria;

Considerando o disposto nos artigos 76.º e 77.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de Junho, aprovo nos termos do anexo ao presente Despacho, a alteração do plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Engenharia Alimentar da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria, aprovado pelo Despacho n.º 15706/2006, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 141, de 24 de Julho.

Desta alteração foi dado conhecimento à Direcção — Geral do Ensino Superior em 11 de Agosto de 2011.

## Artigo 1.º

## Alteração do plano de estudos

O Instituto Politécnico de Leiria altera o plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Engenharia Alimentar para o plano de estudos constante ao anexo a este despacho, do qual faz parte integrante.

## Artigo 2.º

## Aplicação

A alteração do plano de estudos produz efeitos a partir do ano lectivo 2011-2012.

11 de Agosto de 2011. — O Presidente, *Nuno André Oliveira Mangas Pereira*.

## ANEXO

1 — Instituição de ensino — Instituto Politécnico de Leiria.

1.1 — Unidade orgânica — Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar.

2 — Grau — Licenciado.

3 — Especialidade — Engenharia Alimentar.

4 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência e acumulação de créditos, necessário à obtenção do grau — 180.

5 — Duração normal do ciclo de estudos — 6 semestres.

6 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau:

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Biologia e Bioquímica	BB	29	0
Ciência e Tecnologia de Alimentos	CTA	63	7
Ciências Empresariais	CE	5	0
Física	FIS	12	0
Matemática	MAT	18	0
Química	QUI	20	0
Saúde	SAU	4	0
Tecnologia de Processos Químicos	TPQ	18	0
Tecnologia de Protecção do Ambiente	TPA	4	0
<i>Total</i>		173	7

7 — Plano de estudos:

**Instituto Politécnico de Leiria**  
**Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar**

Curso de Engenharia Alimentar

Grau de Licenciado

Área Científica predominante: Ciência e Tecnologia dos Alimentos

1.º semestre

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto) (2)		
Análise Matemática I .....	MAT	Semestral .....	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	Obrigatória.
Química Geral .....	QUI	Semestral .....	162	T: 30; TP: 15; PL: 15; OT: 6	6	Obrigatória.
Biologia Geral .....	BB	Semestral .....	162	T: 30; PL: 30; OT: 6	6	Obrigatória.
Física .....	FIS	Semestral .....	189	T: 30; TP: 30; PL: 15; OT: 6	7	Obrigatória.
Introdução aos Processos Industriais .....	CTA	Semestral .....	135	TP: 30; PL: 30; OT: 6	5	Obrigatória.

**Notas**

(1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: práticas de laboratório; OT: orientação tutorial.

2.º semestre

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto) (2)		
Análise Matemática II .....	MAT	Semestral .....	162	T: 30; TP: 45; OT: 6	6	Obrigatória.
Química Alimentar .....	CTA	Semestral .....	189	T: 30; PL: 45; OT: 6	7	Obrigatória.
Engenharia Processual .....	TPQ	Semestral .....	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	Obrigatória.
Propriedades Físicas e Reológicas .....	FIS	Semestral .....	135	TP: 30; PL: 15; OT: 6	5	Obrigatória.
Bioquímica Estrutural .....	BB	Semestral .....	162	T: 30; PL: 30; OT: 6	6	Obrigatória.

**Notas**

(1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: práticas de laboratório; OT: orientação tutorial.

3.º semestre

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto) (2)		
Metabolismo .....	BB	Semestral .....	162	T: 30; PL: 45; OT: 6	6	Obrigatória.
Microbiologia Alimentar .....	CTA	Semestral .....	189	T: 30; TP: 15; PL: 30; OT: 6	7	Obrigatória.
Análise de Alimentos I .....	QUI	Semestral .....	189	TP: 30; PL: 30; OT: 6	7	Obrigatória.
Fenómenos de Transferência .....	TPQ	Semestral .....	162	T: 30; TP: 15; PL: 15; OT: 6	6	Obrigatória.
Nutrição .....	SAU	Semestral .....	108	T: 30; TP: 15; OT: 6	4	Obrigatória.

**Notas**

(1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: práticas de laboratório; OT: orientação tutorial.

## 4.º semestre

QUADRO N.º 4

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto) (2)		
Genética Molecular . . . . .	BB	Semestral . . . . .	162	T: 30; PL: 30; OT: 6	6	Obrigatória.
Biotecnologia Alimentar . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	135	T: 15; PL: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Análise de Alimentos II . . . . .	QUI	Semestral . . . . .	189	TP: 30; PL: 45; OT: 6	7	Obrigatória.
Estatística Aplicada . . . . .	MAT	Semestral . . . . .	162	TP: 30; PL: 30; OT: 6	6	Obrigatória.
Tecnologia alimentar I . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	162	T: 30; TP: 30; PL: 15; OT: 6	6	Obrigatória.

## Notas

(1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: práticas de laboratório; OT: orientação tutorial.

## 5.º semestre

QUADRO N.º 5

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto) (2)		
Tecnologia Alimentar II . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	162	T: 30; TP: 30; PL: 15; OT: 6	6	Obrigatória.
Tratamento de Efluentes e Resíduos . . . . .	TPA	Semestral . . . . .	108	TP: 45 OT: 6	4	Obrigatória.
Higiene e Segurança Alimentar . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	135	T: 30; TP: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Tecnologia de Bioprocessos . . . . .	TPQ	Semestral . . . . .	162	T: 30; TP: 30; OT: 6	6	Obrigatória.
Tecnologia dos Produtos Animais . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	135	TP: 15; PL: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Análise Sensorial . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	108	T: 15; PL: 30; OT: 6	4	Obrigatória.

## Notas

(1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: práticas de laboratório; OT: orientação tutorial.

## 6.º semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica (1)	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto) (2)		
Toxicologia . . . . .	BB	Semestral . . . . .	135	T: 15; PL: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	108	T: 15; TP: 30; OT: 6	4	Obrigatória.
Tecnologia dos Produtos Vegetais . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	135	TP: 15; PL: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Gestão e Marketing Alimentar . . . . .	CE	Semestral . . . . .	135	T: 15; TP: 30; OT: 6	5	Obrigatória.
Investigação e Desenvolvimento na Indústria Alimentar . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	108	TP: 15; PL: 30; OT: 6	4	Obrigatória.
Projecto em Engenharia . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	189	TP: 75; OT: 6	7	Optativa.
Estágio . . . . .	CTA	Semestral . . . . .	189	TP: 15; E: 160; OT: 6	7	Optativa.

## Notas

(1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 6.

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: práticas de laboratório; E: Estágio; OT: orientação tutorial.

205026588

## Despacho n.º 10502/2011

Sob proposta da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria;

Considerando o disposto nos artigos 76.º e 77.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de Junho, aprovo nos termos do anexo ao presente Despacho, a alteração do plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Restauração e Catering da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria, aprovado pela Portaria n.º 986/2007 de 27 de Agosto, publicada no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 164.

Esta alteração foi dado conhecimento à Direcção-Geral do Ensino Superior em 11 de Agosto de 2011.

## Artigo 1.º

## Alteração do plano de estudos

O Instituto Politécnico de Leiria altera o plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Restauração e Catering para o plano de estudos constante ao anexo a este despacho, do qual faz parte integrante.

## Artigo 2.º

## Aplicação

A alteração do plano de estudos produz efeitos a partir do ano lectivo 2011-2012.

11 de Agosto de 2011. — O Presidente, *Nuno André Oliveira Mangas Pereira*.