



UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Serviços Académicos

Aviso n.º 12826/2022

Sumário: Alteração à licenciatura em Engenharia Alimentar.

Por Despacho da Pró-Reitora da Universidade do Algarve de 11 de maio de 2022, sob proposta do Instituto Superior de Engenharia, foi aprovada, nos termos do disposto no artigo 76.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho, pelo Decreto-Lei n.º 230/2009, de 14 de setembro, pelo Decreto-Lei n.º 115/2013, de 7 de agosto, e pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, a alteração à Estrutura Curricular e ao Plano de Estudos da Licenciatura em Engenharia Alimentar, publicado através do Aviso n.º 9085/2016, no *Diário da República*, n.º 139, 2.ª série de 21 de julho de 2016. A alteração à Estrutura Curricular e ao Plano de Estudos que a seguir se publica foi comunicada à Direção-Geral do Ensino Superior em 17 de maio de 2022, de acordo com o estipulado no artigo 80.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho, pelo Decreto-Lei n.º 230/2009, de 14 de setembro, pelo Decreto-Lei n.º 115/2013, de 7 de agosto e pelo Decreto-Lei n.º 63/2016 de 13 de setembro e pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, registada com o número R/A-Ef 2369/2011/AL02, a 03 de junho de 2022.

ANEXO

- 1 — Instituição de ensino: Universidade do Algarve — Instituto Superior de Engenharia (3083).
- 2 — Tipo de curso: Licenciatura — 1.º ciclo.
- 3 — Denominação: Engenharia Alimentar.
- 4 — Grau ou diploma: Licenciado.
- 5 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 180 créditos ECTS.
- 6 — Opções, ramos, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização da estrutura curricular: Não aplicável.
- 7 — Estrutura curricular:

QUADRO N.º I

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Indústrias Alimentares — Ciência e Tecnologia dos Alimentos	IA-CTA	112,0	
Biologia e Bioquímica	BB	5,0	
Física	F	5,0	
Química	Q	5,0	
Matemática	M	20,0	
Estatística	E	5,0	
Engenharia e Técnicas Afins	ETA	20,0	
Tecnologia de Proteção do Ambiente	TPA	4,0	
Serviços de Saúde Pública	SSP	4,0	
Subtotal		180,0	
Total		180,0	



- 8 — Observações:
9 — Plano de estudos:

QUADRO N.º 2

Unidade curricular (1)	Área científica (2)	Ano curricular (3)	Organização do ano curricular (4)	Horas de trabalho										Créditos (7)	Observações (8)
				Total (5)	Contacto (6)										
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Horas totais de contacto		
Introdução à Engenharia Alimentar	IA-CTA	1.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	45,0					10,0		70,0	5,0	
Matemática I	M	1.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Álgebra Linear e Geometria Aplicada	M	1.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Física	F	1.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Termodinâmica	ETA	1.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Química dos Alimentos	IA-CTA	1.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0		30,0				10,0		55,0	5,0	
Fenómenos de Transferência I	ETA	1.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Matemática II	M	1.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Microbiologia Geral	BB	1.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0		45,0				10,0		70,0	5,0	
Análise Numérica	M	1.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Química Orgânica	Q	1.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0		45,0				10,0		70,0	5,0	
Bioquímica dos Alimentos	IA-CTA	1.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0		45,0				10,0		70,0	5,0	
Fenómenos de Transferência II	ETA	2.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Tecnologia Alimentar I	ETA	2.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	15,0	30,0				10,0		70,0	5,0	
Estatística	E	2.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Processamento de Alimentos I	IA-CTA	2.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0		30,0				10,0		55,0	5,0	
Análise Química dos Alimentos I	IA-CTA	2.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	15,0	30,0				10,0		70,0	5,0	
Microbiologia dos Alimentos	IA-CTA	2.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	15,0	30,0				10,0		70,0	5,0	
Processamento de Alimentos II	IA-CTA	2.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0		30,0				10,0		55,0	5,0	
Tecnologia Alimentar II	IA-CTA	2.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0	15,0	30,0				10,0		70,0	5,0	
Análise Sensorial	IA-CTA	2.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0		30,0				10,0		55,0	5,0	
Análise Química dos Alimentos II	IA-CTA	2.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0	15,0	30,0				10,0		70,0	5,0	
Análise Microbiológica de Alimentos	IA-CTA	2.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0	15,0	30,0				10,0		70,0	5,0	
Embalagem	IA-CTA	2.º	2.º Semestre . .	140,0	15,0	15,0	30,0				10,0		70,0	5,0	
Nutrição e Toxicologia de Alimentos	IA-CTA	3.º	1.º Semestre . .	140,0	30,0	40,0					10,0		80,0	5,0	
Gestão da Qualidade	IA-CTA	3.º	1.º Semestre . .	140,0	15,0	30,0					10,0		55,0	5,0	
Higiene e Segurança Alimentar	SSP	3.º	1.º Semestre . .	112,0	15,0	30,0					10,0		55,0	4,0	
Sustentabilidade na Indústria Alimentar	TPA	3.º	1.º Semestre . .	112,0	15,0	30,0					10,0		55,0	4,0	
Biотecnologia Alimentar	IA-CTA	3.º	1.º Semestre . .	112,0	15,0	30,0					10,0		55,0	4,0	
Projeto Industrial	IA-CTA	3.º	1.º Semestre . .	224,0	30,0	30,0	70,0						130,0	8,0	
Estágio	IA-CTA	3.º	2.º Semestre . .	840,0								640,0	640,0	30,0	

9 de junho de 2022.—A Diretora dos Serviços Académicos, *Isabel Simões*.

315416928