

Instituto Politécnico de Santarém

Despacho

Sob proposta da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Santarém, e nos termos das disposições legais em vigor, nomeadamente o artigo 61.º do Regime Jurídico das Instituições de Ensino Superior (RJIES), publicado pelo Decreto-Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, o Regime Jurídico dos Graus e Diplomas do Ensino Superior (RJGDES), publicado pelo Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, (entretanto alterado pelos Decretos-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho, e n.º 230/2009, de 14 de setembro, retificado pela Declaração de Retificação n.º 81/2009, de 27 de outubro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 115/2013, de 7 de agosto e pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro), aprovo nos termos do anexo ao presente despacho e que dele faz parte integrante, o plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Dieta Mediterrânica e Ciência dos Alimentos.

Este ciclo de estudos foi acreditado pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior em ??/??/???? por um período de 6 anos, e registado na Direção Geral do Ensino Superior em ??/??/???? com o nº R/A-Cr ??/????, entra em vigor no ano letivo 2018/19.

Instituto Politécnico de Santarém, *** de ***** de 2018- A Vice-Presidente do Instituto, Professora Coordenadora Maria Teresa Pereira Serrano

Anexo

Estabelecimento de ensino: Instituto Politécnico de Santarém

Unidade orgânica : Escola Superior Agrária de Santarém

Curso: Dieta Mediterrânica e Ciência dos Alimentos

Grau ou diploma: Licenciado

Áreas científicas predominantes do curso: Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 180

Duração normal do curso: 6 semestres

Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o curso se estruture (se aplicável): Não aplicável

Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau ou diploma:

QUADRO N.º 1

Área científica	Sigla*	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Ciência e Tecnologia Alimentar	CTA	47,5	-
Ciências Biológicas	CB	45	-
Produção Agrícola	PA	20	-
Gestão e Marketing	GM	10	-
Ciências Matemáticas	CM	10	-
Ciências Químicas	CQ	10	-
Economia e Desenvolvimento	ED	10	-
Produção Animal e Ciências Veterinárias	PACV	10	-
Ciências Sociais	CS	7,5	-
Engenharia, Ordenamento e Ambiente	EOA	5	-
Geociências	G	5	-
Total		180	-

Observações:

--

Plano de estudos:

«Instituto Politécnico de Santarém»

«Escola Superior Agrária de Santarém»

«Dieta Mediterrânica e Ciência dos Alimentos»

«Licenciatura»

«1º Ano / 1º Semestre»

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Química	CQ	Semestral	140	T-30; TP-15; PL-15	5	
Biologia	CB	Semestral	140	T-22,5; PL-22,5; OT-15	5	
Ecologia	CB	Semestral	140	TP-60	5	
Solos e Clima	G	Semestral	140	T-30; PL-22,5; OT-7,5	5	
Culturas e Civilizações Mediterrânicas	PA	Semestral	140	TP-52; OT8	5	
Matemática	CM	Semestral	140	T-15; TP-37,5; OT-7,5	5	

«1º Ano / 2º Semestre»

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Bioquímica Alimentar	CQ	Semestral	140	T-30; PL-22,5; OT-5	5	
Microbiologia Alimentar	CB	Semestral	140	T-22,5; PL-22,5; OT-15	5	
Sistemas de Produção Mediterrânica I	PA	Semestral	210	TP-90	7,5	
Padrão Alimentar Mediterrânico	CB	Semestral	140	T-30; TP-15; OT-15	5	
Dinâmicas Socioeconómicas Mediterrânicas	ED	Semestral	70	TP-20; OT-10	2,5	
Biodiversidade Mediterrânica	CB	Semestral	140	TP-60	5	

«2º Ano / 1º Semestre»

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Sistemas de Produção Mediterrânica II	PACV	Semestral	210	TP-90	7,5	
Gestão de Agronegócios	GM	Semestral	140	TP-56; OT-4	5	
Transformação de Alimentos I	CTA	Semestral	140	T-32; PL-26; OT-2	5	
Gestão e Conservação de Ecossistemas Mediterrânicos	CB	Semestral	140	TP-60	5	
Anatomia e Fisiologia Humana	CB	Semestral	140	T-30; TP-15; OT-15	5	
Competências Transferíveis	CS	Semestral	70	PL-15; OT-15	2,5	

«2º Ano / 2º Semestre»

QUADRO N.º 4

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Estatística Aplicada	CM	Semestral	140	T-15; PL-37,5; OT-7,5	5	
Qualidade e Segurança Alimentar	CTA	Semestral	140	T-30; S-15; OT-15	5	
Transformação de Alimentos II	CTA	Semestral	210	T-40; PL-30; OT-20	7,5	
Técnicas de Marketing e Multimédia	GM	Semestral	140	TP-40; OT-20	5	
Nutrição e Dietética	CB	Semestral	140	T-30; TP-15; OT-15	5	
Circuitos de Distribuição Agroalimentares	ED	Semestral	70	TP-20; OT-10	2,5	

«3º Ano / 1º Semestre»

QUADRO N.º 5

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Valorização Gastronómica de Produtos Mediterrânicos	CTA	Semestral	140	T-24; PL-20; OT-16	5	
Sustentabilidade Agroalimentar	EOA	Semestral	140	TP-45; OT-15	5	
Inovação de Produto	CTA	Semestral	140	T-30; TP-22; OT-8	5	
Estilo de Vida Mediterrâneo e o Impacto na Saúde	CB	Semestral	140	T-30; TP-15; OT-15	5	
Animação Turística do Património Cultural Imaterial	CS	Semestral	140	T-30; TP-15; OT-15	5	
Análise Sensorial de Alimentos	CTA	Semestral	140	T-30; TP-22; OT-8	5	

«3º Ano / 2º Semestre»

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Empreendedorismo	ED	Semestral	140	TP-36; OT-24	5	
Projeto	CTA	Semestral	140	TP-36; OT-24	5	
Estágio	CTA; PA; PACV	Semestral	560	OT-16; TP-4; E-540	10; 7,5; 2,5	