

REGULAMENTO DE CREDITAÇÃO DO 1º CICLO DE ENGENHARIA ALIMENTAR NO 1º CICLO DE TECNOLOGIA ALIMENTAR

Versão alterada aprovada em reunião de CTC de 25 de outubro de 2017

Artigo 1º

Âmbito de aplicação

1. O presente regulamento aplica-se aos estudantes que, tendo ingressado no curso de Engenharia Alimentar, não concluíam este curso dentro dos prazos previstos no Regulamento de Transição.

Artigo 2º

Creditações e suas consequências

1. Creditações de unidades curriculares em unidades curriculares: aplicar-se-ão as creditações constantes da tabela 1.

Tabela 1. Creditações de unidades curriculares em unidades curriculares

Engenharia Alimentar		Tecnologia Alimentar	
Unidade curricular	ECTS	Unidade curricular	ECTS
Biologia	5	Biologia	5
Física	5	Física	5
Matemática	5	Matemática	5
Química	5	Química	5
Informática	5	Informática	5
Bioquímica	5	Bioquímica	5
Economia	5	Economia	2
Engenharia de Processos	7,5	Engenharia de Processos	5
Estatística I	5	Estatística I	5
Microbiologia I	5	Microbiologia I	5
Nutrição Humana	5	Nutrição Humana	5
Gestão I	5	Gestão I	5
HSST	5	HSST	5
Instalações e Serviços Industriais	5	Instalações e Serviços Industriais	5
Microbiologia II	5	Microbiologia II	5
QSA I	5	QSA I	5
Análise Microbiológica de Alimentos	5	Análise Microbiológica de Alimentos	5
Anál. Quím. e Física de Alimentos	5	Anál. Quím. e Física de Alimentos	5
Gestão II	5	Gestão II	5
Qualidade da Água	5	Qualidade da Água	5
Desenvolvim. de Novos Produtos	5	Desenvolvim. de Novos Produtos	5
Enologia I	5	Enologia I	5

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

QSA II	5	QSA II	5
Ciênc. e Tecnol. Carne I/CTC	5/7,5	Tecnologia da Carne	5
Ciênc. e Tecnol. Hortofrutícolas I/CTH	5/7,5	Tecnologia das Hortofrutícolas	5
Ciênc. e Tecnol. Leite I/CTL	5/7,5	Tecnologia do Leite	5
Tecnol. dos Prod. de Origem Vegetal	5	Tecnol. Vinhos, Vinagres e Destilados	5
Tecnol. dos Prod. de Origem Animal	5	Tecnol. dos Prod. Pesca, Ovos e Mel	2,5
Estágio	19	Estágio	19
Projeto em Ambiente de Trabalho	5	Projeto em Ambiente de Trabalho	5
Seminários	1	Seminários	1
Creditações que envolvem mais que uma unidade curricular: basta ter realizado uma das UC para obter a creditação			
Análise Sensorial	5	Anál. Sensorial e Reologia Alimentar	5
Reologia	5		
Ciênc. e Tecnol. Cereais	5	Tecnol. Cereais e Gorduras Orig. Veg.	2,5
Olivicult. E Tecnol. Azeite	5		
Sistemas de Produção Animal	5	Sistem. de Produç. Animal e Vegetal	5
Sistemas de Produção Vegetal	5		

2. Creditações de unidades curriculares em área científica:

a) Sempre que não sejam aplicáveis as creditações da tabela 1 ou que o estudante tenha concluído unidades curriculares do curso de Engenharia Alimentar que não constem da tabela 1, aplicar-se-ão, nomeadamente, as creditações constantes da tabela 2.

Tabela 2. Creditações de unidades curriculares em área científica

Engenharia Alimentar		Tecnologia Alimentar	
Unidade curricular	ECTS	Área científica	ECTS
Tecnol. Prod. Origem Animal	5	Ciência e Tecnologia Alimentar	5
Toxicologia	5	Ciências Químicas	5

b) Eventuais unidades curriculares omissas na tabela 2 poderão igualmente ser creditadas nas respetivas áreas científicas.

c) As creditações em área científica poderão ser utilizadas sempre que o estudante pretenda prescindir da realização de unidades curriculares do curso de Tecnologia Alimentar dessa mesma área científica, até um máximo de 20 ECTS na totalidade do curso (180 ECTS).

3. Todas as unidades curriculares do curso de Engenharia Alimentar realizadas que não são passíveis de creditação no curso de Tecnologia Alimentar, bem como os ECTS realizados em excesso por área científica, constarão, nos termos legais, do suplemento ao diploma.

Artigo 3º

Utilização das regras de creditação

1. As creditações acima previstas são facultativas.

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

2. Se o estudante desejar frequentar alguma das unidades curriculares para as quais teria uma creditação automática, terá obrigatoriamente que entregar nos Serviços Académicos, até 15 de Outubro do ano letivo da matrícula, um impresso próprio em que fará a indicação das unidades curriculares que não quer ver creditadas automaticamente.

3. As creditações em área científica devem ser requeridas aos Serviços Académicos dentro das normas gerais da ESAS para a submissão de pedidos de creditação, dando assim liberdade de escolha ao estudante quanto às unidades curriculares que utilizará neste processo e aquelas que transitarão para o suplemento ao diploma.

Artigo 4º

Período de vigência

1. Este regulamento tem uma vigência trienal (2014/15, 2015/16 e 2016/17), prorrogada até ao final do ano letivo 2017/2018.
2. A eventual prorrogação carecerá de avaliação e tomada de decisão pelo CTC.