

Cursos Técnicos Superiores Profissionais

Instituto Politécnico de Leiria

Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche

Plano de creditação

Creditação na origem		
Curso TESP	Unidade Curricular	ECTS
<b>Inovação e Tecnologia Alimentar</b>	Biologia	6
	Química	6
	Matemática	6
	Física	6
	Marketing alimentar	3
	Legislação, segurança e qualidade	3
	Tecnologia alimentar	6
	Química alimentar	6
	Controlo estatístico da qualidade	3
	Controlo analítico da qualidade	6
	Gestão de resíduos	3
	Microbiologia alimentar	6
	Tecnologia e inovação dos produtos	6
	Tecnologia e inovação dos produtos	6
	Comportamento do Consumidor	4
	Gestão industrial	5
	Inovação na indústria alimentar e d	5
	Logística	4

Creditação no destino			
Curso licenciatura	Unidade Curricular	ECTS	
<b>Biotecnologia</b>	Biologia celular	6	
	Química	6	
	Matemática I	5	
	Física	5	
	Métodos Instrumentais de an	7	
	Empreendedorismo e Gestão*	5	
	<b>Total ECTS creditados</b>		<b>34</b>

Creditação no destino			
Curso licenciatura	Unidade Curricular	ECTS	
<b>BMB</b>	Biologia celular	6	
	Química Geral	6	
	Matemática	7	
	Física Geral	7	
	Técnicas Laboratoriais I***	4	
	<b>Total ECTS creditados</b>		<b>30</b>

Creditação no destino		
Curso licenciatura	Unidade Curricular	ECTS
<b>TSA</b>	Biologia	6
	Química Geral	6
	Matemática I	5
	Física	7
	Tecnologia Alimentar I	6
	Análises de alimentos I	6
	Microbiologia Alimentar	6
	Tecnologia dos produtos ar	6
	Tecnologia dos produtos ve	6
	Empreendedorismo e inova	5
<b>Total ECTS creditados</b>		<b>59</b>

\*Química alimentar e Controlo analítico da qualidade dão creditação a métodos instrumentais de análise

\*\*\*Química alimentar e Controlo analítico da qualidade dão creditação a Técnicas Laboratoriais I

\*\* Comportamento do consumidor e Gestão Industrial dá creditação a Empreendedorismo e gestão