

18 — Os candidatos admitidos serão convocados, através de notificação, do dia, hora e local para realização dos métodos de seleção, nos termos previstos no artigo 32.º da Portaria, por uma das formas previstas nas alíneas a), b,) c) ou d) do n.º 3 do artigo 30.º do mesmo diploma legal.

19 — Após a aplicação dos métodos de seleção, o projeto de lista unitária de ordenação final dos candidatos é-lhes notificado por uma das formas previstas nas alíneas a), b,) c) ou d) do n.º 3 do artigo 30.º da Portaria para efeitos de realização de audiência dos interessados, nos termos do Código do Procedimento Administrativo e do n.º 1 do artigo 36.º da referida Portaria.

20 — Publicitação da lista unitária de ordenação final dos candidatos: A lista unitária de ordenação final dos candidatos, após homologação, é publicada na 2.ª série do *Diário da República*, afixada nos Serviços Centrais do IPLEiria e disponibilizada na sua página eletrónica, em [www.ipleiria.pt](http://www.ipleiria.pt).

4 de julho de 2017. — O Vice-Presidente, *João Paulo dos Santos Marques*.

310613092

**Despacho n.º 6499/2017****Estrutura Curricular e Plano de Estudos da Licenciatura em Engenharia Alimentar**

Na sequência de decisão favorável à sua acreditação prévia pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior em 07-03-2017, foi registado na Direção-Geral do Ensino Superior com o n.º R/A-Cr 19/2017, em 24-05-2017, o ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Engenharia Alimentar, a ministrar em associação pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria, Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança e Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

Assim ao abrigo da alínea b) do n.º 1 do Artigo 92.º da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, conjugada com o disposto nos artigos 52.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, determino a publicação da estrutura curricular e do plano de estudos do ciclo de estudos criado.

16 de junho de 2017. — O Presidente do Instituto Politécnico de Leiria, *Nuno André Oliveira Mangas Pereira*. — O Presidente do Instituto Politécnico de Bragança, *João Alberto Sobrinho Teixeira*. — O Presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, *Rui Alberto Martins Teixeira*.

## ANEXO

**Estrutura Curricular e Plano de Estudos da Licenciatura em Engenharia Alimentar**

1 — Instituição de ensino — Instituto Politécnico de Leiria/ Instituto Politécnico de Bragança/ Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

1.1 — Unidade orgânica — Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar/ Escola Superior Agrária de Bragança/Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

2 — Grau — Licenciado.

3 — Curso — Engenharia Alimentar.

4 — A ministrar em associação nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

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

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

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

QUADRO 1

Área científica	Sigla	ECTS obrigatórios	ECTS mínimos optativos	
541 — Indústrias alimentares . . . . .	IA	72	6	
520 — Engenharia e técnicas afins. . . . .	ETA	48		
460 — Matemática e estatística . . . . .	MATE	12		
442 — Química . . . . .	QUI	12		
441 — Física . . . . .	FIS	6		
421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	BB	12		
851 — Tecnologia de proteção do ambiente. . . . .	TPA	6		
340 — Ciências empresariais. . . . .	CE	6		
<i>Total</i> . . . . .		174		6

8 — Plano de estudos:

**Instituto Politécnico de Leiria/ Instituto Politécnico de Bragança/ Instituto Politécnico de Viana do Castelo****Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar/ Escola Superior Agrária/ Escola Superior de Tecnologia e Gestão****Curso: Engenharia Alimentar****Grau: Licenciado****Área científica predominante do curso: Ciência e Tecnologia Alimentar**

QUADRO N.º 2

**1.º semestre**

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto (1)	ECTS	Observações
Análise Matemática . . . . .	MATE	Semestral . . .	162	T:30;TP:30;OT 4	6	
Física . . . . .	FIS	Semestral . . .	162	T:22,5;TP:30;PL:7,5;OT 4	6	
Química . . . . .	QUI	Semestral . . .	162	T:30;PL:30;OT 4	6	
Biologia e Bioquímica . . . . .	BB	Semestral . . .	162	T:30;PL:30;OT 4	6	
Introdução aos Processos Industriais . . . . .	ETA	Semestral . . .	162	T:30;TP:30;OT 4	6	

QUADRO N.º 3

**2.º semestre**

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto (1)	ECTS	Observações
Laboratórios de química alimentar . . . . .	QUI	Semestral . . .	162	TP:15;PL:45;OT 4	6	
Laboratórios de microbiologia alimentar. . . . .	BB	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Laboratórios de análise sensorial e reologia . . . . .	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto (1)	ECTS	Observações
Operações Unitárias. . . . .	ETA	Semestral . . .	162	T:30; PL:30;OT 4	6	
Álgebra Linear e Estatística. . . . .	MATE	Semestral . . .	162	T:30; TP:30;OT 4	6	

## QUADRO N.º 4

## 3.º semestre

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto (1)	ECTS	Observações
Tecnologias de Laticínios. . . . .	ETA	Semestral . . .	162	TP:15;PL:45;OT 4	6	
Análise e Controlo de Qualidade de Laticínios	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Tecnologias de Vinhos e Outra Bebidas Alcoólicas.	ETA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Análise e Controlo de Qualidade de Vinhos e Outras Bebidas Alcoólicas.	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Projeto da Linha de Processamento Alimentar	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	

## QUADRO N.º 5

## 4.º semestre

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto (1)	ECTS	Observações
Tecnologia dos Recursos Alimentares Marinhos.	ETA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Análise e Controlo de Qualidade dos Recursos Alimentares Marinhos.	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Tecnologia de Hortofrutícolas e Cereais . . . .	ETA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Análise e Controlo de Qualidade Hortofrutícolas e Cereais.	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Higiene e Segurança Alimentar . . . . .	IA	Semestral . . .	162	T:30; PL:30;OT 4	6	

## QUADRO N.º 6

## 5.º semestre

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto (1)	ECTS	Observações
Tecnologia das Carnes e Produtos Cárneos	ETA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Análise e Controlo de Qualidade das Carnes e Produtos Cárneos.	IA	Semestral . . .	162	TP:15;PL:45;OT4	6	
Tecnologia do Azeite, Azeitona e Óleos Vegetais	ETA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Análise e Controlo de Qualidade do Azeite, Azeitona e Óleos Vegetais.	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Empreendedorismo . . . . .	CE	Semestral . . .	162	T:30; TP:30;OT 4	6	

## QUADRO N.º 7

## 6.º semestre

Unidade curricular	Área científica	Duração	Horas trabalho	Horas contacto (1)	ECTS	Observações
Tratamento de Efluentes e Resíduos . . . . .	TPA	Semestral . . .	162	T:30; PL:30;OT 4	6	
Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Revestimentos e Tecnologias Emergentes . . .	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Indústria e Inovação Alimentar . . . . .	IA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	
Projeto em Engenharia Alimentar . . . . .	ETA	Semestral . . .	162	TP:15; PL:45;OT 4	6	Optativa a).
Estágio . . . . .	ETA	Semestral . . .	162	E:146;TP15; OT:1	6	Optativa a).

(1) T-Ensino teórico, TP-Ensino teórico-prático, PL-Ensino prático e laboratorial, TC-Trabalho de campo, S-Seminário, E-Estágio, OT-Orientação tutorial, O-Outra

a) No sexto semestre os alunos devem escolher uma unidade curricular de um elenco das duas unidades curriculares optativas na área de Engenharia e técnicas afins.