

MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR

PLANO DE ESTUDOS

1º Semestre

UNIDADE CURRICULAR	ÁREA CIENTÍFICA	DURAÇÃO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS	OBSERVAÇÕES
			TOTAL	CONTACTO		
Segurança Alimentar e Certificação	IA + CV	semestral	162	TP: 38	6	
Qualidade Alimentar e Consumidores	IA	semestral	162	TP: 38	6	
Qualidade Alimentar e Saúde Pública	CV + CF	semestral	162	TP: 38	6	
Dinâmica e Controlo de Processos	IA + CF	semestral	162	TP: 38	6	
Metodologias de Investigação Alimentar	IA	semestral	81	TP: 20	3	
Gestão e Marketing Alimentar	CE	semestral	81	TP: 20	3	

2º Semestre

UNIDADE CURRICULAR	ÁREA CIENTÍFICA	DURAÇÃO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS	OBSERVAÇÕES
			TOTAL	CONTACTO		
Tecnologia de Embalagens Alimentares Avançada	IA	semestral	162	TP: 38	6	
Controlo Microbiológico e Bioquímico	CV	semestral	81	TP: 20	3	
Seminário	IA + CV	semestral	162	TP: 38	6	
Ferramentas e Modelos da Qualidade	CE	semestral	81	TP: 20	3	Optativa *
Auditorias da Qualidade e Segurança Alimentar	IA	semestral	81	TP: 20	3	Optativa *
Projeto Avançado em Engenharia Alimentar	IA	semestral	243	TP: 56	9	Optativa *
Tecnologia Alimentar	IA	semestral	81	TP: 20	3	Optativa **
Empreendedorismo	CE	semestral	81	TP: 20	3	Optativa **
Projeto Avançado em Valorização dos Produtos do Mar	IA	semestral	243	TP:56	9	Optativa **

(*) Unidade curricular lecionada na ESTG-IPVC

(**) Unidade curricular lecionada na ESTM-IPL

3º e 4º Semestres

UNIDADE CURRICULAR	ÁREA CIENTÍFICA	DURAÇÃO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS	OBSERVAÇÕES
			TOTAL	CONTACTO		
Dissertação/Estágio/Projeto	IA	anual	810	OT: 192	60	

ÁREA CIENTÍFICA	SIGLA	ECTS OBRIGATÓRIOS	ECTS MÍNIMOS OPTATIVOS
Indústrias Alimentares	IA	84	12
Ciências da Vida	CV	12	
Ciências Física	CF	6	
Ciências Empresariais	CE	3	3
TOTAL		105	15