

PLANO DE ESTUDOS

LICENCIATURA EM ENGENHARIA ALIMENTAR

Plano de Estudos / Semestres curriculares

1º Semestre / 1st Semester

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	

2º Semestre / 2nd Semester

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	
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	

3º Semestre / 3rd Semester

Unidade Curricular	Área Científica	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto (1)	ECTS	Observações
Tecnologias de Lacticínios	ETA	semestral	162	TP:15;PL:45;OT 4	6	
Análise e Controlo de Qualidade de Lacticínios	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 Outra 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	

4º Semestre / 4 th Semester

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	

5º Semestre / 5th Semester

Unidade Curricular	Área Científica	Duração	Horas Trabalho	Horas Contacto (1)	ECTS	Observações
Tecnologia das Carnes e Produtos Cárneos	ETA	semestral	162	TP:15; L: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	

6º Semestre / 6th Semester

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
Estágio	ETA	semestral	162	E:146 ;TP15; OT:1	6	Optativa

(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

Área Científica	Sigla	ECTS Obrigatórios	ECTS Mínimos Optativos
541 - Indústrias alimentares / Food industries	IA	72	
520 - Engenharia e técnicas afins / Engineering and engineering trades	ETA	48	6
460 - Matemática e estatística / mathematics and statistics	MATE	12	
442 – Química / Chemistry	QUI	12	
441 – Física / Physics	FIS	6	
421 - Biologia e Bioquímica / Biology and Biochemistry	BB	12	
851 - Tecnologia de proteção do ambiente / environmental protection technology	TPA	6	
340 - Ciências empresariais / Business sciences	CE	6	
TOTAL		174	6