

ANEXO III

Instituto Politécnico de Beja

Escola Superior Agrária de Beja

Mestrado — Engenharia Alimentar

541 — Indústrias Alimentares

Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau ou diploma

QUADRO N.º 1

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Electricidade e Energia	522	4,5	
Electrónica e Automação	523	5,0	
Indústrias Alimentares	541	102,5	
Produção Agrícola e Animal	621	4,0	
Segurança e Higiene no Trabalho	862	4,0	

Observações:

As áreas científicas e as siglas estão de acordo com a classificação nacional de áreas de educação e formação (CNAEF), e respectivos códigos, aprovada pela portaria n.º 256/2005, de 16 de Março.

Plano de estudos:

1.º semestre

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Bromatologia e Toxicologia	541	Semestral	138	T: 15; P: 30	5,5	
Energia e Ambiente	522	Semestral	113	TP: 15	4,5	
Enologia	541	Semestral	138	T P: 30	5,5	
Segurança Alimentar	541	Semestral	138	TP: 45	5,5	
Produção de Matérias-Primas Alimentares	621	Semestral	100	TP: 15	4,0	
Refrigeração e Automação Industrial	523	Semestral	125	TP: 30	5,0	

2.º semestre

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Ciência e Tecnologia da Carne	541	Semestral	135	T: 15; P: 15	5,0	
Desenvolvimento de Produto	541	Semestral	135	TP: 45	5,0	
Lacticínios	541	Semestral	135	T: 15; P: 15	5,0	
Segurança e Higiene no Trabalho	862	Semestral	108	TP: 15	4,0	
Sistemas da Qualidade Alimentar	541	Semestral	121,5	TP: 15	4,5	
Tecnologia de Produtos Vegetais	541	Semestral	135	T: 15; P: 30	5,0	

3.º e 4.º semestres

QUADRO N.º 4

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Estágio I	541	Semestral	25	OT: 5	1	
Estágio II	541	Annual	475	OT: 295	59	