

cias Humanas e Sociais da Universidade do Algarve, cessou funções por motivo de falecimento, em 4 de junho de 2013.

14 de junho de 2013. — A Diretora de Serviços de Recursos Humanos, *Sílvia Cabrita*.

207049652

Contrato (extrato) n.º 435/2013

Por despacho do Reitor da Universidade do Algarve de 29 de abril de 2013 foi autorizado o contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo com o Licenciado Mário Jorge Lopes Candeias, na categoria de professor auxiliar convidado, em regime de tempo parcial a 10 %, para a Faculdade de Economia da Universidade do Algarve, no período de 01 de abril de 2013 a 30 de setembro de 2014, auferindo o vencimento correspondente ao escalão 1, índice 195 da tabela remuneratória dos docentes do ensino superior universitário.

14/06/2013. — A Diretora dos Serviços de Recursos Humanos, *Sílvia Cabrita*.

207050201

Serviços Académicos**Despacho n.º 8403/2013**

Sob proposta do Conselho Técnico-Científico do Instituto Superior de Engenharia da Universidade do Algarve e nos termos das disposições legais em vigor, nomeadamente ao abrigo do artigo 61.º da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro e do artigo 73.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho, e pelo Decreto-Lei n.º 230/2009, de 14 de setembro, ainda nos termos do n.º 3 do Despacho n.º 22/DIR/2010, na sequência de decisão favorável à acreditação prévia, por parte da Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior, e do registo da Direção-Geral do Ensino Superior, com o n.º R/A-Cr 73/2013, é criada a licenciatura em Tecnologia e Segurança Alimentar.

Estrutura curricular e plano de estudos

- 1 — Estabelecimento de ensino: Universidade do Algarve (UALG).
2 — Unidade orgânica: Instituto Superior de Engenharia (ISE).

3 — Ciclo de estudos: Tecnologia e Segurança Alimentar.

4 — Grau: Licenciado.

5 — Área científica predominante do ciclo de estudos: Ciências Alimentares.

6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau: 180.

7 — Duração normal do ciclo de estudos: 3 anos letivos — 6 semestres.

8 — Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável): não aplicável.

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

QUADRO N.º 1

Área científica	Sigla	ECTS	
		Obrigatórios	Opcionais
Ciências Biológicas	CB	23	0
Ciências da Comunicação	CC	4	0
Ciências Médicas	CM	3	0
Engenharia	ENG	4	0
Física	FIS	10	0
Ciência da Computação	CCOMP	3	0
Matemática	MAT	9	0
Ciências Agrárias	CA	4	0
Química	QUIM	30	0
Tecnologia Alimentar	TA	66	10
Proteção Ambiental	PA	3	0
Biotecnologia dos Alimentos	BA	4	0
Empreendedorismo	EMP	2	0
Gestão da Qualidade	GQ	5	0
<i>Total</i>		170	10

10 — Plano de Estudos:

Universidade do Algarve**Unidade orgânica: Instituto Superior de Engenharia**

Ciclo de estudos: Tecnologia e Segurança Alimentar

Grau: Licenciado

Ano/semestre: 1.º ano/1.º semestre

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Matemática Aplicada	MAT	Semestral	140	T:30; TP:30	5	
Desenvolvimento Pessoal	CC	Semestral	112	T:15; 15TP	4	
Física	FIS	Semestral	140	T:15; TP:45	5	
Biologia	CB	Semestral	140	T:15; TP/PL:45	5	
Química	QUIM	Semestral	140	T:15; PL:45	5	
Introdução aos Sistemas Alimentares	TA	Semestral	84	TP/PL:15	3	
Tecnologias da Informação e Comunicação	CCOMP	Semestral	84	T/TP:15	3	

Ano/semestre: 1.º ano/2.º semestre

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Microbiologia Geral	CB	Semestral	140	T:15; PL:45	5	
Estatística Aplicada	MAT	Semestral	112	T:15; TP:30	4	

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Química Orgânica	QUIM	Semestral	140	T:15; PL:30	5	
Produção Primária e Agro-Indústrias	CA	Semestral	112	T:15; TP/PL:15	4	
Química de Alimentos	QUIM	Semestral	140	T:15; PL:30	5	
Fenómenos de Transferência	FÍS	Semestral	140	T:15; TP/PL:30	5	
Tópicos em Segurança Alimentar	TA	Semestral	56	S:15	2	

Ano/semestre: 2.º ano/1.º semestre

QUADRO N.º 4

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Tecnologia Alimentar I	TA	Semestral	140	T/TP30; PL:30	5	
Análise Química de Alimentos I	QUIM	Semestral	140	T:15; PL:30	5	
Microbiologia dos Alimentos	CB	Semestral	140	T:15; PL:45	5	
Bioquímica de Alimentos	QUIM	Semestral	140	T:15; PL:30	5	
Nutrição	CB	Semestral	84	TP/PL:15	3	
Higiene e Segurança Alimentar	TA	Semestral	112	T:15; TP:15	4	
Proteção Ambiental	PA	Semestral	84	T:15;TP:15	3	

Ano/semestre: 2.º ano/2.º semestre

QUADRO N.º 5

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Tecnologia Alimentar II	TA	Semestral	140	T/TP30; PL:30	5	
Análise Sensorial	TA	Semestral	112	T:15; TP:15	4	
Análise Microbiológica de Alimentos	CB	Semestral	140	T:15; PL:45	5	
Embalagem de Alimentos	TA	Semestral	112	T:15;TP/PL 15	4	
Análise Química de Alimentos II	QUIM	Semestral	140	T:15; PL:30	5	
Gestão da Qualidade	GQ	Semestral	140	T:15; PL:30	5	
Empreendedorismo	EMP	Semestral	56	T:15	2	

Ano/semestre: 3.º ano/1.º semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Biотecnologia Alimentar	BA	Semestral	112	T:15; TP:30	4	
Opção 1	TA	Semestral	140	T:15; TP/PL:45	5	Opção. Opção.
Opção 2	TA	Semestral	140	T:15; TP/PL:45	5	
Design Hígio-Sanitário de Equipamentos e Instalações	ENG	Semestral	112	T:15; TP/PL:30	4	
Saúde Pública	CM	Semestral	84	T:15	3	
Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar	TA	Semestral	140	T:15;S:15;TP30	5	
Toxicologia dos Alimentos	TA	Semestral	112	T:15;PL:15	4	

Ano/semestre: 3.º ano/2.º semestre

QUADRO N.º 7

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Projeto em Parceria	TA	Semestral	840	PL/E:294	30	