3.º ano — 2.º semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Inglês VI	LC	Semestral	88	TP45+OT18+TC15+S10	4	
Francês/Alemão VI	LC	Semestral	88	TP45+OT18+TC15+S10	4	
Estudos de Mercado	G	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Gestão de Recursos Humanos	G	Semestral	90	TP45+OT18+TC17+S10	4	
Deontologia	SC	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Itinerários Turísticos	G	Semestral	67	TP30+OT18+TC9+S10	3	
Prática Profissional VI	TcP	Semestral	58	TP30+OT9+TC9+S10	2	
Gestão Financeira II (*)	E	Semestral	64	TP30+OT9+TC15+S10	2	
Gestão de Eventos e Protocolo (*)	G	Semestral	67	TP30+OT9+TC18+S10	2	
Estágio Profissional III			320		10	
<i>Total</i>			958		33	
<i>Total de créditos anual</i>			—		60	

(*) Opcionais.

27 de Abril de 2007. — O Assessor do Conselho de Administração, *Gonçalo Jorge Marques Justino*.**Despacho n.º 9957-AB/2007**

Sob proposta do Instituto Superior Politécnico Internacional e considerando o disposto no Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, e que foi devidamente registado na Direcção-Geral do Ensino Superior com o n.º R/B — AD — 50/2007 e publicado a 26 de Fevereiro de 2007, no *Diário da República*, 2.ª série, sob o despacho n.º 2938/2007, publica-se o plano de estudos do curso de licenciatura em Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares, objecto de adequação no âmbito do Processo de Bolonha, ministrado pelo Instituto Superior Politécnico Internacional, cuja estrutura curricular se anexa:

Artigo 1.º**Plano de estudos**

O plano de estudos do curso de licenciatura em Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares do Instituto Superior Politécnico Internacional passa a ter a composição constante nos anexos do presente despacho.

Artigo 2.º**Transição**

As regras de transição para a nova organização são fixadas em regulamento emitido pelos órgãos estatutariamente competentes.

Artigo 3.º**Aplicação**

O disposto no presente diploma aplica-se a partir do ano lectivo 2007-2008, inclusive.

27 de Abril de 2007. — O Assessor do Conselho de Administração, *Gonçalo Jorge Marques Justino*.

Formulário

1 — Estabelecimento de ensino — Instituto Superior Politécnico Internacional.

2 — Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.) — Instituto.

3 — Curso — Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares.

4 — Grau ou diploma — licenciatura em Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares.

5 — Área científica predominante do curso — Engenharia Alimentar.

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

7 — Duração normal do curso — três anos.

8 — Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o curso se estruture (se aplicável):

9 — 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
Ciências Exactas	CE	6	
Línguas	L	4	
Ciências Básicas de Engenharia Alimentar	CEA	21	
Qualidade	EA	37	
Engenharia Alimentar	EE	24	
Estratégia Empresarial Interdisciplinar	I	30	
Técnicas e Práticas Profissionais	TPP	40	
<i>Total</i>		180	

10 — Observações.

11 — Plano de estudos:

Licenciatura em Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares

1.º ano

1.º e 2.º semestres

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.º semestre						
Métodos Quantitativos	CE	Semestral	145	TP=60; OT=18	6	
Língua Estrangeira: Inglês	L	Semestral	104	TP=45; OT=18	4	
Tecnologias de Informação/Comunicação	I	Semestral	131	TP=60; OT=18	5	
Antropologia e Comportamento Alimentar	Q	Semestral	98	T=30; TP=15; S=6; OT=7,5	4	
Microbiologia Alimentar	CEA	Semestral	132	T=25; TP=5; PL=30; OT=18	5	
Higiene e Segurança Alimentar	I	Semestral	137	T=25; TP=35; S=7; OT=18	6	
<i>Total de créditos</i>			747		30	
2.º semestre						
Estatística e Aplicações	Q	Semestral	151,5	TP= 60; OT= 18	6	
Química dos Alimentos	CEA	Semestral	134	T= 15; TP= 15; PL= 30; OT= 18	6	
Nutrição e Saúde	CEA	Semestral	131	T= 25; TP= 35; OT= 18	5	
Legislação e Normalização	I	Semestral	122	T= 25; TP= 30; S= 5; OT= 18	5	
Estágios Profissionais I	TPP	Semestral	366	E= 320; OT= 4	8	
<i>Total de créditos</i>			904,5		30	

2.º ano

3.º e 4.º semestres

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
3.º semestre						
Gestão da Produção	EE	Semestral	134	T= 10; TP= 50; OT= 18	6	
Gestão de Alimentação e Bebidas I	EE	Semestral	107	T= 5; TP= 25; S= 4; OT= 18	5	
Tecnologia de Hortofrutícolas	EA	Semestral	124	T= 25; TP= 20; S= 5; OT= 18	5	
Produtos de Origem Animal I	EA	Semestral	134	T= 25; TP= 40; OT= 18	6	
Marketing Alimentar	EE	Semestral	92	TP= 45; S= 6; OT= 18	4	
Práticas Profissionais I	TPP	Semestral	103	TC= 45; OT= 18	4	
<i>Total de créditos</i>			694		30	
4.º semestre						
Controlo de Qualidade	Q	Semestral	99,5	TP= 30; OT= 18	4	
Gestão de Alimentação e Bebidas II	EE	Semestral	99,5	TP= 30; OT= 18	4	
Produtos de Origem Animal II	EA	Semestral	140	T=15; TP=45; S=6; OT= 18	6	
Organização de Eventos	I	Semestral	90,5	TP= 30; T= 18	4	
Práticas Profissionais II	TPP	Semestral	103	TC= 45; OT= 18	4	
Estágios Profissionais II	TPP	Semestral	366	E= 320; OT= 4	8	
<i>Total de créditos</i>			898,5		30	

3.º ano

5.º e 6.º semestres

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
5.º semestre						
Planeamento e Controlo	EE	Semestral	114,5	TP=45; OT=18	5	
Tecnologias de Óleos e Gorduras	EA	Semestral	119,5	T=5; TP=30; PL=10; OT=18	5	
Tecnologia do Vinho	EA	Semestral	141	T=15; TP=25; PL=20; S=6; OT=18	6	

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)				Créditos	Observações
			Total	Contacto				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)			(6)	(7)
Aplicações Operacionais	CEA	Semestral	129,5	T=10; TP=50; OT=18			5	
Ambiente, Saúde e Segurança no Trabalho	I	Semestral	119	T=15; TP=30; OT=18			5	
Práticas Profissionais III	TPP	Semestral	103	TC=45; OT=18			4	
<i>Total de créditos</i>			726,5				30	
6.º semestre								
Desenvolvimento e Controlo de Embalagem	EA	Semestral	120,5	TP=45; S=6; OT=18			5	
Análise e Gestão de Projectos	I	Semestral	109,5	T=10; TP=50; OT=18			5	
Estimulantes	EA	Semestral	103	T=10; TP=20; PL=15; S=4; OT=18			4	
Gestão Ambiental	Q	Semestral	105	T= 10; TP= 35; S= 6; OT=18			4	
Práticas Profissionais IV	TPP	Semestral	103	TC=45; OT=18			4	
Estágios Profissionais III	TPP	Semestral	366	E=320; OT=4			8	
<i>Total de créditos</i>			907				30	

27 de Abril de 2007. — O Assessor do Conselho de Administração, *Gonçalo Jorge Marques Justino*.

Despacho n.º 9957-AC/2007

Sob proposta do Instituto Superior Politécnico Internacional e considerando o disposto no Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, e que foi devidamente registado na Direcção-Geral do Ensino Superior com o n.º R/B — AD — 48/2007 e publicado a 26 de Fevereiro de 2007 no *Diário da República*, 2.ª série, sob o despacho n.º 2938/2007, publica-se o plano de estudos do curso de licenciatura em Gestão Bancária e Seguradora, objecto de adequação no âmbito do Processo de Bolonha, ministrado pelo Instituto Superior Politécnico Internacional, cuja estrutura curricular se anexa:

Artigo 1.º

Plano de estudos

O plano de estudos do curso de licenciatura em Gestão Bancária e Seguradora do Instituto Superior Politécnico Internacional passa a ter a composição constante nos anexos do presente despacho.

Artigo 2.º

Transição

As regras de transição para a nova organização são fixadas em regulamento emitido pelos órgãos estatutariamente competentes.

Artigo 3.º

Aplicação

O disposto no presente diploma aplica-se a partir do ano lectivo 2007-2008, inclusive.

27 de Abril de 2007. — O Assessor do Conselho de Administração, *Gonçalo Jorge Marques Justino*.

Formulário

- 1 — Estabelecimento de ensino — Instituto Superior Politécnico Internacional.
- 2 — Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.) — Instituto.
- 3 — Curso — Gestão Bancária e Seguradora
- 4 — Grau ou diploma — licenciatura em Gestão Bancária e Seguradora.
- 5 — Área científica predominante do curso — Gestão.
- 6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma — 180 ECTS.
- 7 — Duração normal do curso — Tempo inteiro = seis semestres
- 8 — Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o curso se estruture (se aplicável) — N. A.
- 9 — 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
Ciências Jurídicas	CJ	10	
Ciências Sociais	CS		3
Matemática	M	21	
Contabilidade	C	45	
Economia	E	20	
Gestão	GES	75	3
Informática	I		3
		171	9
<i>Total</i>		180	

Instituto Superior Politécnico Internacional
Licenciatura em Gestão Bancária e Seguradora

1.º ciclo

1.º ano — 1.º e 2.º semestres

1.º ano

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)							Créditos	Observações
			Total	Contacto (5)							
(1)	(2)	(3)	(4)	TP	OT	TC	E	S	A	(6)	(7)
1.º semestre											
Matemática I.....	M	S	180	45	30	54	49			2	7
Contabilidade Geral I.....	C	S	200	45	30	70	53			2	8