

Variante de Investigação Científica

2.º e 3.º anos/qualquer semestre

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Metodologia do trabalho científico	Arq	Semestral	140	15 T, 15 TP, 50T	5	
Organização e desenvolvimento de projectos de investigação.	Arq	Semestral	140	30TP, 50T	5	
Cartografia e Sistemas de Informação geográfica.	CT	Semestral	140	20T, 35TP, 50T	5	

3.º ano/2.º semestre

Unidades curriculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Seminário de investigação	Arq	Semestral	280	270 (S)	10	

7 de Maio de 2008. — A Directora, *Julieta Mateus*.

Deliberação n.º 1403/2008

Ao abrigo do disposto na alínea e) do artigo 17.º, dos Estatutos da Universidade do Algarve, homologados pelo despacho n.º 31/ME/89, de 8 de Março, com as alterações constantes do Despacho Normativo n.º 2/2001, de 11 de Dezembro de 2000, publicado no *Diário da República* de 12 de Janeiro de 2001, nomeadamente nos artigos 8.º e 17.º, o Senado, através da Secção de Ensino Politécnico, em reunião do dia 13 de Novembro de 2006, decidiu o constante no articulado que se segue:

1.º

Criação

A Universidade do Algarve, através da Escola Superior de Tecnologia, confere o grau de mestre em Tecnologia de Alimentos e ministra o ciclo de estudos a ele conducente.

2.º

Objectivos do curso

O principal objectivo do curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos é o de formar Mestres com capacidades de intervenção profissional a nível de concepção e inovação no domínio das ciências e tecnologias da área alimentar. Os Mestres em Tecnologia de Alimentos poderão desempenhar funções de quadro-técnico, quadro-superior ou dirigente/chefia na indústria alimentar. As suas competências permitir-lhes-ão desenvolver actividades profissionais em variadas áreas de trabalho como por exemplo:

Processamento de Alimentos;
Implementação de sistemas de qualidade e segurança alimentar;
Controlo da qualidade físico-química e microbiológica da produção e dos produtos alimentares;
Investigação e desenvolvimento de novos processos e produtos alimentares;
Assessoria, Consultoria e Auditoria; Fiscalização de produtos alimentares;
Colaboração em funções de Gestão; Administração e Marketing; ou Formação

3.º

Organização e duração do curso

1 — O curso de mestrado em Tecnologia de Alimentos, adiante simplesmente designado por curso organiza-se em unidades de crédito, de acordo com o sistema europeu de transferência de créditos (ECTS).

2 — O curso terá 120 ECTS, e tem a duração máxima de dois anos curriculares de trabalho dos alunos, compreendendo respectivamente:

a) Um curso de especialização com 60 ECTS;
b) um trabalho de projecto, original e especialmente realizado para este fim, ou um estágio em contexto profissional objecto de relatório final, com 60 ECTS;

3 — Os alunos, em função dos seus objectivos específicos de formação, poderão escolher o tipo de trabalho que irão realizar, trabalho de projecto ou estágio em contexto profissional.

4.º

Estrutura curricular e plano de estudos

1 — A estrutura curricular e o plano de estudos do curso são os constantes do formulário em anexo à presente deliberação, e foi elaborado nos termos das normas técnicas constantes do Despacho n.º 10543/2005, de 11 de Maio, da Direcção-Geral do Ensino Superior.

2 — O plano de estudos poderá ser alterado pelo conselho científico da Escola Superior de Tecnologia, sob proposta da Área Departamental de Engenharia Alimentar (ADEA) que definirá, anualmente, quais os elencos de unidades curriculares de opção que funcionarão num dado ano lectivo.

5.º

Coordenação

O curso é coordenado por uma Comissão Coordenadora.

6.º

Habilitações de acesso

1 — Poderão candidatar-se ao curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos:

a) Titulares de uma licenciatura nas áreas de Engenharia Alimentar, Biologia, Química, Biotecnologia, Ciências Biomédicas, ou áreas afins, obtido num ciclo de estudos organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha;

b) Os titulares de um grau académico superior estrangeiro, nas áreas de Engenharia Alimentar, Biologia, Química, Biotecnologia, Ciências Biomédicas, ou áreas afins, conferido na sequência de um primeiro ciclo de estudos organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um estado aderente a este Processo;

c) Os titulares de um grau académico superior estrangeiro que seja reconhecido como satisfazendo os objectivos do grau de licenciado pelo Conselho Científico da Escola Superior de Tecnologia;

d) Os detentores de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido como atestando capacidade para a realização deste ciclo de estudos pelo conselho científico da Escola Superior de Tecnologia. Nestes casos, o conselho científico poderá propor a realização de unidades curriculares de base nos domínios científicos em falta.

2 — O reconhecimento a que se referem as alíneas b), c) e d) do n.º 1 tem como efeito apenas o acesso ao ciclo de estudos conducente ao grau de mestre e não confere ao seu titular a equivalência ao grau de licenciado ou reconhecimento desse grau.

7.º

Crítérios de selecção

Os candidatos ao curso serão seleccionados pelo conselho científico da Escola Superior de Tecnologia, tendo em atenção os seguintes critérios:

a) A área científica de formação;

- b) A classificação da formação;
 c) O currículo académico, científico, técnico e profissional;
 b) O resultado da entrevista individual, quando tal for considerado necessário pelo júri de selecção.

8.º

Limitações quantitativas e prazos de candidatura

Os números máximo e mínimo de vagas propostos, bem como os prazos de candidatura, matrícula e inscrição, e respectivo calendário lectivo serão fixados anualmente por despacho reitoral, sob proposta do conselho científico.

9.º

Condições de matrícula e inscrição

1 — A matrícula e a inscrição em cada ano são feitas em modelos próprios a fornecer pelos serviços académicos da Universidade do Algarve.

2 — São devidas propinas e taxa de inscrição cujo quantitativo será aprovado por Despacho Reitoral, sob proposta do conselho científico da Faculdade Escola Superior de Tecnologia ouvida a Comissão Coordenadora.

10.º

Regime de frequência

As regras de matrícula e inscrição, de frequência, de avaliação e de classificação para as unidades curriculares que compõem o plano de estudos do presente mestrado serão as previstas nas disposições legais existentes e no Regulamento Geral de Mestrados da Universidade do Algarve, no que não forem contrariadas pelo disposto na presente deliberação.

11.º

Classificação final

A classificação final do ciclo de estudos de mestrado é atribuída nos termos dos artigos 16.º e 17.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de

Fevereiro, dos artigos 24.º e 26.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março e das demais disposições legais que regulam esta matéria.

12.º

Disposições finais

As matérias respeitantes à organização e funcionamento do curso não contempladas na presente deliberação, reger-se-ão, nos termos da legislação em vigor, pelo disposto no Regulamento Geral dos Cursos de Mestrado da Universidade do Algarve.

13.º

Entrada em funcionamento

A presente deliberação aplicar-se-á a partir do ano lectivo de 2007-2008.

8 de Maio de 2008. — A Directora dos Serviços Académicos, *Julieta Mateus*.

ANEXO**Estrutura curricular e plano de estudos**

- 1 — Estabelecimento de ensino: Universidade do Algarve
 2 — Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.): Escola Superior de Tecnologia
 3 — Curso: Tecnologia de Alimentos
 4 — Grau ou diploma: Mestrado
 5 — Área científica predominante do curso: Indústrias Alimentares — Ciência e Tecnologia de Alimentos
 6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 120 ECTS
 7 — Duração normal do curso: dois anos (quatro semestres)
 8 — Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o curso se estruture (se aplicável): Não aplicável
 9 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau ou diploma:

Mestrado em Tecnologia de Alimentos

QUADRO N.º 1

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Métodos Estatísticos	ME	5	
Engenharia e Técnicas Afins	ETA	10	
Indústrias Alimentares — Ciência e Tecnologia de Alimentos	IA-CTA	80	10
Qualquer Área Científica	QAC	5	10
<i>Total</i>		100	20 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Indicar o número de créditos das áreas científicas optativas, necessários para a obtenção do grau ou diploma.

Nota. — O item 9.º é repetido tantas vezes quantas as necessárias para a descrição dos diferentes percursos alternativos (opções, ramos, etc.), caso existam, colocando em título a denominação do percurso.

10 — Observações:

11 — Plano de estudos:

Universidade do Algarve**Escola Superior de Tecnologia****Engenharia Alimentar****Mestrado em Tecnologia de Alimentos**

1.º Ano/1.º Semestre

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Enologia	IA-CTA	Semestral	140	T:15; PL:30; OT:30	5	
Engenharia Enzimática	ETA	Semestral	140	T:15; TP:15; PL:15; OT:30	5	

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Estatística Aplicada	ME	Semestral	140	T:15; TP:15; PL:15; OT:30	5	Opcional Opcional
Inovações tecnológicas	IA-CTA	Semestral	140	T:15; TP:30; OT:30	5	
Opção 1 (8)	IA-CTA	Semestral	140	(9)	5	
Opção 2	QAC	Semestral	140	(9)	5	

(2) Indicando sigla constante do item 9 do formulário.

(3) De acordo com alínea c) do n.º 3.4 das normas.

(5) Indicar para cada actividade [usando a codificação constante da alínea e) do n.º 3.4 das normas] o número de horas.

(7) Assinalar sempre que a unidade curricular for optativa.

(8) A ADEA propõe as seguintes unidades curriculares (UC): Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal; Produtos Alimentares Mediterrânicos; e Alimentos Funcionais/Nutracêuticos.

(9) A distribuição do n.º de horas de contacto pelas actividades, referidas em (5), depende da UC opcional escolhida.

1.ºAno/2.ºSemestre

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Rastreabilidade e Segurança de Alimentos	IA-CTA	Semestral	140	T:15; TP:15; PL:15; OT:30	5	Opcional Opcional
Microbiologia Industrial	IA-CTA	Semestral	140	T:15; PL:30; OT:30	5	
Água e Ambiente	ETA	Semestral	140	T:15; TP:15; PL:15; OT:30	5	
Seminário	QAC	Semestral	140	OT:75	5	
Opção 3 (8)	IA-CTA	Semestral	140	(9)	5	
Opção 4	QAC	Semestral	140	(9)	5	

(2) Indicando sigla constante do item 9 do formulário.

(3) De acordo com alínea c) do n.º 3.4 das normas.

(5) Indicar para cada actividade [usando a codificação constante da alínea e) do n.º 3.4 das normas] o número de horas.

(7) Assinalar sempre que a unidade curricular for optativa.

(8) A ADEA propõe as seguintes unidades curriculares (UC): Gestão da Qualidade de Produtos Alimentares; Modelação e Optimização na Indústria Alimentar; e Tecnologia de Produtos de Origem Animal.

(9) A distribuição do n.º de horas de contacto pelas actividades, referidas em (5), depende da UC opcional escolhida.

2.ºAno/1.º e 2.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)
Estágio/Projecto	IA-CTA	Semestral	1260	OT:60; O:150	45	
Relatório	IA-CTA	Semestral	420	OT:20; O:50	15	

(2) Indicando sigla constante do item 9 do formulário.

(3) De acordo com alínea c) do n.º 3.4 das normas.

(5) Indicar para cada actividade [usando a codificação constante da alínea e) do n.º 3.4 das normas] o número de horas. Ex. T: 15; PL: 30.

(7) Assinalar sempre que a unidade curricular for optativa.

UNIVERSIDADE DE AVEIRO

Despacho (extracto) n.º 13627/2008

Por despacho de 01/09/2007, da Exma. Reitora da Universidade de Aveiro, foram autorizados os contratos administrativos de provimento, por urgente conveniência de serviço, aos seguintes docentes:

Engenheiro André Figueiredo Quintã — como Assistente Convocado, em regime de tempo parcial (60%), por um ano, a partir de 01/09/2007, inclusive.

Licenciado Vítor Pedro Tedim Ramos Cruz — como Assistente Convocado, em regime de tempo parcial (30%), por um ano, a partir de 01/09/2007, inclusive.

(Não carecem de fiscalização prévia do T. C.)

7 de Maio de 2008. — A Administradora, *Maria de Fátima Moreira Duarte*.

Despacho (extracto) n.º 13628/2008

Por despacho de 15/11/2007, do Exmo. Vice-Reitor da Universidade de Aveiro, no uso de delegação de competências [Desp. N.º 6081/2006 (2.ª Série), D.R. n.º 52, 2.ª série, de 14/03/2006], foram autorizados os contratos administrativos de provimento, por urgente conveniência de serviço, aos seguintes docentes:

Doutora Carla Alexandra Pina da Cruz Nunes — como Monitora, por um ano, a partir de 15/11/2007, inclusive.

Doutora Sónia Regina Rodrigues Mota Monteiro — como Monitora, por um ano, a partir de 15/11/2007, inclusive.

(Não carecem de fiscalização prévia do T. C.)

7 de Maio de 2008. — A Administradora, *Maria de Fátima Moreira Duarte*.