

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Biologia em Conservação	CCONS	Semestral	168	T:28; PL:34; TC:8	6	
Teoria e Filosofia da Conservação	CONS	Semestral	168	T:10; S:40	6	
Projecto de Investigação 1	CCONS	Semestral	112	S:6; OT:30	4	
Semestre 2						
Métodos de Exame e Análise II	CCONS	Semestral	196	S:32; PL:9; OT:8	7	
História e Técnicas de Produção Artística II	CCONS	Semestral	168	TP:28; PL:52; S:4	6	
Conservação Preventiva	CCONS	Semestral	168	T42; TP:21; PL:21	6	
Direito do Património	CCONS	Semestral	168	T:28; TP:28	6	
Gestão do Património	CCONS	Semestral	168	T:14; TP: 27; S:15	6	
Semestre 3						
História da Arte da Antiguidade e Medieval	CSH	Semestral	308	T:56; TP:56	11	
História da Arte da Idade Moderna e Contemporânea	CSH	Semestral	308	T:56; TP:56	11	
Dissertação — Projecto de Investigação 2	CCONS	Semestral	224	S:6; OT:30	8	
Semestre 4						
Dissertação — Projecto de Investigação 3	CCONS	Semestral	840	S:9; OT:60	30	

202927554

Regulamento n.º 131/2010

A Universidade Nova de Lisboa (UNL), através da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT-UNL), ao abrigo dos artigos 2.º e 10.º dos Estatutos da UNL, e dos artigos 3.º e 9.º dos Estatutos da FCT-UNL, em cumprimento do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, com a redacção alterada pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de Junho, confere o grau de mestre.

Nos termos da lei e dos estatutos da FCT/UNL, e ainda ao abrigo do Despacho n.º 855/2010 de 17 de Dezembro do Senhor Reitor da UNL, publica-se em anexo as normas regulamentares do curso de Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar.

4 de Fevereiro de 2010. — O Director, *Prof. Doutor Fernando José Pires Santana*.

Regulamento do curso de mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar

(2.º ciclo de estudos superiores)

(Registado na DGES através do número: R/B-Cr 318/2007)

Artigo 1.º

Normas regulamentares aplicáveis

O curso rege-se pelo regulamento geral dos ciclos de estudos conducentes ao grau de mestre da FCT-UNL, 2.º ciclo de estudos superiores, com as especificidades a seguir indicadas.

Artigo 2.º

Área científica predominante

A área científica predominante do curso é a área da Tecnologia Alimentar.

Artigo 3.º

Objectivos específicos do curso

Os objectivos específicos do curso são os de formar mestres com o nível de conhecimentos, capacidade de compreensão e competências na Área Científica de Tecnologia Alimentar, para intervirem no mercado das indústrias e serviços ligados à alimentação, na perspectiva da qualidade e segurança dos produtos, a um nível compatível com o requerido pelos artigos 15.º e 18.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 republicado em anexo do mesmo, nomeadamente:

a) Capacidade de avaliação da qualidade do valor alimentar, quer de matérias-primas, quer de produtos transformados, de modo a contribuir assim para garantir, em colaboração com outros técnicos, a segurança do consumo alimentar e a saúde das populações;

b) Capacidade de intervenção nos processos produtivos das indústrias alimentares, procurando otimizar o processo em si mesmo e minimizar os impactos ambientais dele decorrentes;

c) Formação adequada à concepção de novos produtos, alimentares e outros, e à reformulação dos produtos correntes;

d) Capacidade de intervenção nos processos de normalização e de certificação dos produtos e sistemas de produção e transformação de produtos e matérias-primas alimentares;

e) Capacidade de gestão de emissões, efluentes e resíduos e outras disfunções originadas em processos de produção, transformação e distribuição em indústrias alimentares.

Artigo 4.º

Duração

A duração do curso é de quatro semestres lectivos, num total de 120 ECTS.

Artigo 5.º

Diplomas de Pós-Graduação

Aos estudantes que não realizarem a dissertação mas que completarem com aproveitamento a restante parte lectiva do curso será emitido um diploma de Pós-Graduação em Tecnologia e Segurança Alimentar da FCT-UNL.

Artigo 6.º

Condições específicas de ingresso

1) Podem candidatar-se ao ingresso ao curso de Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar os:

a) Titulares do grau de licenciado em qualquer área de Engenharia, Ciências Naturais, Ciências Exactas, Tecnologia ou áreas afins ou equivalente legal;

b) Titulares de um grau académico superior estrangeiro conferido na sequência de um 1.º ciclo de estudos numa das áreas referidas na alínea a), organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um Estado aderente a este Processo;

c) Titulares de um grau académico superior estrangeiro nas áreas referidas na alínea a), que seja reconhecido como satisfazendo os objectivos do grau de licenciado pelo conselho científico da FCT-UNL;

d) Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional que seja reconhecido como atestando capacidade para realização deste ciclo de estudos pelo conselho científico da FCT-UNL, sob proposta do Conselho do Departamento determinante na execução do curso.

2) Os candidatos ao curso de Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar que reúnam as condições de natureza académica e curricular expressas no n.º 1, serão seleccionados e seriados pela Comissão Científica do mestrado. Os critérios de selecção devem ser publicitados previamente e incluem:

- Classificação do curso;
- Curriculo académico e científico;
- Curriculo profissional;
- Eventual entrevista.

Artigo 7.º

Local de consulta das determinações aplicáveis

1) As determinações do Reitor da UNL, e do Director, Conselhos Científico e Pedagógico da FCT-UNL aplicáveis ao curso, nomeadamente sobre condições específicas de acesso ao curso, condições de funcionamento, avaliação de conhecimentos, regime de precedências, diplomas e cartas de curso, calendário escolar, numerus clausus, propinas, podem ser consultadas no sistema de gestão académica e no sítio da FCT-UNL (através do endereço <http://www.fct.unl.pt>).

2) As determinações do Presidente e do Conselho do Departamento determinante na execução do curso e as determinações do Coordenador e das Comissões Científica e Pedagógica do curso podem ser consultadas no sistema de gestão académica e no sítio do curso.

Estrutura curricular e plano de estudos

I — Estrutura curricular

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

Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar

Perfil Segurança Alimentar

QUADRO N.º 1A

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Química	Q	18,0	
Tecnologia Alimentar	TA	21,5	
Biologia	B	5,0	
Engenharia Química	EQ	14,0	
Segurança Alimentar	SA	14,5	
Ciências Sociais e Humanas	CSH	5,0	
Engenharia do Ambiente	EA		
Segurança Alimentar	SA	42,0	
<i>Total</i>		120,0	

Perfil Qualidade Alimentar

QUADRO N.º 1B

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Química	Q	9,0	
Tecnologia Alimentar	TA	40,5	
Biologia	B	5,0	
Engenharia Química	EQ	4,0	
Segurança Alimentar	SA	10,5	
Ciências Sociais e Humanas	CSH	5,0	
Engenharia do Ambiente	EA	4,0	
Tecnologia Alimentar	TA	42,0	
<i>Total</i>		120,0	0,0

II — Plano de estudos

Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar

Perfil Segurança Alimentar

1.º ano/1.º Semestre

QUADRO N.º 2A

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Química e Bioquímica dos Alimentos	Q	Semestral	140	T: 28; TP: 28; PL: 28; S: 2	5,0	
Análise de Alimentos I.	Q	Semestral	112	T: 14; PL: 42; OT: 10	4,0	
Microbiologia Alimentar B	B	Semestral	140	T: 21; PL: 42; S: 3	5,0	
Fundamentos de Engenharia Alimentar	EQ	Semestral	112	T: 28; TP: 28; OT: 15	4,0	
Desenvolvimento de Novos Produtos	TA	Semestral	98	T: 28; TP: 28	3,5	
Legislação e Defesa do Consumidor	SA	Semestral	84	TP: 28	3,0	
Gestão de Empresas	CSH	Semestral	140	T: 28; PL: 28	5,0	

1.º ano/2.º Semestre

QUADRO N.º 2B

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Nutrição	TA	Semestral	140	T: 28; TP: 28; OT: 10	5,0	
Ecotoxicologia de Alimentos I.	SA	Semestral	126	T: 28; PL: 42; OT: 15	4,5	

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Qualidade na Indústria Alimentar	SA	Semestral	84	TP: 42	3,0	
Tecnologia de Processamento de Alimentos	EQ	Semestral	140	T: 28; TP: 33; TC: 9; OT: 21	5,0	
Análise de Alimentos II	Q	Semestral	140	T: 28; PL: 21; TC: 4	5,0	
Epidemiologia e Análise de Risco	SA	Semestral	112	TP: 42; OT: 15	4,0	
Acondicionamento e Embalagem de Alimentos	TA	Semestral	112	T: 14; PL: 28; TC: 8	4,0	

2.º ano/3.º Semestre

QUADRO N.º 2C

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Indicadores Biológicos na Qualidade Agro-Industrial	TA	Semestral	140	T: 28; PL: 28; TC: 14; S: 8; OT: 14	5,0	
Indústrias Alimentares I	TA	Semestral	112	T: 28; TP: 28; PL: 28	4,0	
Engenharia de Processos Biológicos	EQ	Semestral	140	T: 28; TP: 39; PL: 4; OT: 14	5,0	
Análise de Alimentos III	Q	Semestral	112	T: 14; PL: 42; OT: 10	4,0	
Dissertação ⁽¹⁾	SA	Anual	336	S: 4; OT: 9	12,0	

⁽¹⁾ A dissertação deverá ser elaborada ao longo do 2.º ano lectivo, no 3.º semestre com um tempo de trabalho equivalente a 12 ECTS e no 4.º semestre com um tempo de trabalho equivalente a 30 ECTS.

2.º ano/4.º Semestre

QUADRO N.º 2D

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Dissertação ⁽¹⁾	SA	Anual	840	S: 11; OT: 21	30,0	

⁽¹⁾ A dissertação deverá ser elaborada ao longo do 2.º ano lectivo, no 3.º semestre com um tempo de trabalho equivalente a 12 ECTS e no 4.º semestre com um tempo de trabalho equivalente a 30 ECTS.

Perfil Qualidade Alimentar**1.º ano/1.º Semestre**

QUADRO N.º 2E

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Química e Bioquímica dos Alimentos	Q	Semestral	140	T: 28; TP: 28; PL: 28; S: 2	5,0	
Análise de Alimentos I	Q	Semestral	112	T: 14; PL: 42; OT: 10	4,0	
Microbiologia Alimentar B	B	Semestral	140	T: 21; PL: 42; S: 3	5,0	
Fundamentos de Engenharia Alimentar	EQ	Semestral	112	T: 28; TP: 28; OT: 15	4,0	
Desenvolvimento de Novos Produtos	TA	Semestral	98	T: 28; TP: 28	3,5	
Legislação e Defesa do Consumidor	SA	Semestral	84	TP: 28	3,0	
Gestão de Empresas	CSH	Semestral	140	T: 28; PL: 28	5,0	

1.º ano/2.º Semestre

QUADRO N.º 2F

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Nutrição	TA	Semestral	140	T: 28; TP: 28; OT: 10	5,0	
Ecotoxicologia de Alimentos I	SA	Semestral	126	T: 28; PL: 42; OT: 15	4,5	

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Qualidade na Indústria Alimentar	SA	Semestral	84	TP: 42	3,0	
Conservação de Alimentos	TA	Semestral	140	T: 28; TP: 28	5,0	
Qualidade Alimentar I	TA	Semestral	140	T: 28; PL: 33; TC: 9	5,0	
Tratamento e Valorização de Efluentes e Resíduos	EA	Semestral	112	T: 28; TP: 28	4,0	
Acondicionamento e Embalagem de Alimentos	TA	Semestral	112	T: 14; PL: 28; TC: 8	4,0	

2.º ano/3.º Semestre

QUADRO N.º 2G

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Nutrição II	TA	Semestral	112	T: 28; TP: 28	4,0	
Indústrias Alimentares I	TA	Semestral	112	T: 28; TP: 28; PL: 28	4,0	
Qualidade Alimentar II	TA	Semestral	112	T: 28; PL: 22; TC: 6	4,0	
Projecto em Indústrias Agro-alimentares	TA	Semestral	168	T: 28; PL: 56; OT: 10	6,0	
Dissertação (¹)	TA	Anual	336	S: 4; OT: 9	12,0	

(¹) A dissertação deverá ser elaborada ao longo do 2.º ano lectivo, no 3.º semestre com um tempo de trabalho equivalente a 12 ECTS e no 4.º semestre com um tempo de trabalho equivalente a 30 ECTS.

2.º ano/4.º Semestre

QUADRO N.º 2H

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Dissertação (¹)	TA	Anual	840	S: 11; OT: 21	30,0	

(¹) A dissertação deverá ser elaborada ao longo do 2.º ano lectivo, no 3.º semestre com um tempo de trabalho equivalente a 12 ECTS e no 4.º semestre com um tempo de trabalho equivalente a 30 ECTS.

202928307

Regulamento n.º 132/2010

A Universidade Nova de Lisboa (UNL), através da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT-UNL), ao abrigo dos artigos 2.º e 10.º dos Estatutos da UNL, e dos artigos 3.º e 9.º dos Estatutos da FCT-UNL, em cumprimento do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, com a redacção alterada pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de Junho, confere o grau de mestre.

Nos termos da lei e dos estatutos da FCT/UNL, e ainda ao abrigo do Despacho n.º 855/2010 de 17 de Dezembro do Senhor Reitor da UNL, publica-se em anexo as normas regulamentares do curso de Mestrado em Biotecnologia.

4 de Fevereiro de 2010. — O Director, *Prof. Doutor Fernando José Pires Santana*.

Regulamento do curso de mestrado em Biotecnologia (2.º ciclo de estudos superiores)

(Registado na DGES através do número: R/B-Cr 22/2006)

Artigo 1.º

Normas regulamentares aplicáveis

O curso rege-se pelo regulamento geral dos ciclos de estudos conducentes ao grau de mestre da FCT-UNL, 2.º ciclo de estudos superiores, com as especificidades a seguir indicadas.

Artigo 2.º

Área científica predominante

A área científica predominante do curso é a Biotecnologia.

Artigo 3.º

Objectivos específicos do curso

Os objectivos específicos do curso são os de formar mestres com o nível de conhecimentos, capacidade de compreensão e competências na Área Científica de Biotecnologia a um nível compatível com o requerido pelos artigos 15.º e 18.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 republicado em anexo do mesmo, nomeadamente proporcionar conhecimentos fundamentais nos tópicos mais relevantes daquela área multidisciplinar, bem como uma visão das aplicações da biotecnologia e das estratégias de transposição dos resultados do laboratório para o produto comercial.

Artigo 4.º

Duração

A duração do curso é de 4 semestres lectivos, num total de 120 ECTS.

Artigo 5.º

Diplomas de Pós-Graduação

Aos estudantes que não realizarem a dissertação mas que completarem com aproveitamento a restante parte lectiva do curso será emitido um diploma de Pós-Graduação em Biotecnologia da FCT-UNL.

Artigo 6.º

Condições específicas de ingresso

1) Podem candidatar-se ao acesso ao ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Biotecnologia:

a) Titulares do grau de Licenciado ou equivalente legal, na mesma área científica ou em áreas afins a definir pela Comissão Científica do curso;