



## INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM

## Despacho n.º 7512/2022

*Sumário:* Aprova a criação do plano de estudos do ciclo de estudos de licenciatura em Biologia e Biotecnologia Alimentar da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Santarém.

Considerando o disposto no artigo 76.º do Regime Jurídico dos Graus e Diplomas do Ensino Superior, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, na redação vigente, e sob proposta da Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém, aprovo, nos termos do anexo ao presente despacho, a criação do plano de estudos do Ciclo de Estudos de Licenciatura em Biologia e Biotecnologia Alimentar, com efeitos a partir do ano letivo de 2022/2023.

Este ciclo de estudos foi acreditado pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior, em 05 de maio de 2022, por um período de 6 anos, e registado na Direção-Geral do Ensino Superior, a 20 de maio de 2022, com a referência: R/A-Cr 47/2022.

Publique-se o presente despacho no *Diário da República*, atento o princípio da transparência.

2 de junho de 2022. — O Presidente do Instituto Politécnico de Santarém, *João Miguel Raimundo Peres Moutão*.

## ANEXO

1 — Instituição de ensino: Instituto Politécnico de Santarém — Escola Superior Agrária de Santarém.

2 — Tipo de curso: Licenciatura — 1.º ciclo.

3 — Denominação: Biologia e Biotecnologia Alimentar.

4 — Grau ou diploma: Licenciado.

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

6 — Opções, ramos, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização da estrutura curricular: Não aplicável.

7 — Estrutura curricular:

## QUADRO N.º1

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Biologia e Bioquímica/Biology and Biochemistry . . . . .	BB	90	—
Indústrias Alimentares/Food Industries . . . . .	IA	50	—
Ciências Empresariais/Business Sciences . . . . .	CE	10	—
Estatística/Statistics . . . . .	EST	5	—
Física/Physics . . . . .	FIS	5	—
Informática na ótica do utilizador/Computing from the user's perspective . . . . .	INF	5	—
Matemática/Mathematics . . . . .	MAT	5	—
Química/Chemistry . . . . .	QUI	5	—
Tecnologia de Proteção do Ambiente/Environmental Protection Technology . . . . .	TPA	5	—
<i>Subtotal</i> . . . . .		180	—
<i>Total</i> . . . . .		180	



- 8 — Observações:  
9 — Plano de estudos:

QUADRO N.º 2

Unidade curricular (1)	Área científica (2)	Ano curricular (3)	Organização do ano curricular (4)	Horas de trabalho										Créditos (7)	Observações (8)
				Total (5)	Contacto (6)								Horas totais de contacto		
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O			
Biologia/Biology . . . . .	BB	1	1.º semestre . . .	140	22,5	–	22,5	–	–	–	15	–	60	5	
Química/Chemistry . . . . .	QUI	1	1.º semestre . . .	140	30	–	30	–	–	–	–	–	60	5	
Matemática/Mathematics . . . . .	MAT	1	1.º semestre . . .	140	15	45	–	–	–	–	–	–	60	5	
Física/Physics . . . . .	FIS	1	1.º semestre . . .	140	–	45	15	–	–	–	–	–	60	5	
Aplicações em Ciência e Tecnologia/Applications in Science and Technology.	INF	1	1.º semestre . . .	140	–	60	–	–	–	–	–	–	60	5	
Biologia Animal/Animal Biology . . . . .	BB	1	1.º semestre . . .	140	–	50	10	–	–	–	–	–	60	5	
Biologia Vegetal/Plant Biology . . . . .	BB	1	2.º semestre . . .	140	–	60	–	–	–	–	–	–	60	5	
Bioquímica I/Biochemistry I . . . . .	BB	1	2.º semestre . . .	140	30	–	30	–	–	–	–	–	60	5	
Microbiologia/Microbiology . . . . .	BB	1	2.º semestre . . .	140	22,5	–	22,5	–	–	–	15	–	60	5	
Bioestatística/Biostatistics . . . . .	EST	1	2.º semestre . . .	140	15	45	–	–	–	–	–	–	60	5	
Métodos de Separação e de Análise/Separation and Analysis Methods.	IA	1	2.º semestre . . .	140	–	45	15	–	–	–	–	–	60	5	
Genética/Genetics . . . . .	BB	1	2.º semestre . . .	140	30	30	–	–	–	–	–	–	60	5	
Bioquímica II/Biochemistry II . . . . .	BB	2	1.º semestre . . .	140	30	–	30	–	–	–	–	–	60	5	
Métodos em Microbiologia/Methods in Microbiology . . .	IA	2	1.º semestre . . .	140	22,5	–	22,5	–	–	–	15	–	60	5	
Biotecnologia Alimentar I / Food Biotechnology I . . . . .	IA	2	1.º semestre . . .	140	30	–	14	8	–	–	8	–	60	5	
Processos Biotecnológicos / Biotechnological Processes	IA	2	1.º semestre . . .	140	–	45	15	–	–	–	–	–	60	5	
Biologia Molecular / Molecular Biology . . . . .	BB	2	1.º semestre . . .	140	30	–	30	–	–	–	–	–	60	5	
Toxicologia/Toxicology . . . . .	BB	2	1.º semestre . . .	140	20	20	20	–	–	–	–	–	60	5	
Biotecnologia Vegetal/Plant Biotechnology . . . . .	BB	2	2.º semestre . . .	140	–	50	10	–	–	–	–	–	60	5	
Biotecnologia Aquática/Aquatic Biotechnology . . . . .	BB	2	2.º semestre . . .	140	–	35	10	–	–	–	15	–	60	5	
Biotecnologia Animal/Animal Biotechnology . . . . .	BB	2	2.º semestre . . .	140	–	56	–	–	–	–	4	–	60	5	
Biotecnologia Ambiental/Environmental Biotechno- logy.	TPA	2	2.º semestre . . .	140	–	45	15	–	–	–	–	–	60	5	
Gestão de Processos Biotecnológicos/Management of Biotechnological Processes.	CE	2	2.º semestre . . .	140	–	60	–	–	–	–	–	–	60	5	
Microbiologia Aplicada/Applied Microbiology . . . . .	BB	2	2.º semestre . . .	140	22,5	–	22,5	–	–	–	15	–	60	5	
Qualidade e Segurança em Biotecnologia/Quality and Safety in Biotechnology.	IA	3	1.º semestre . . .	140	28	24	–	–	–	–	8	–	60	5	



315393398

Unidade curricular (1)	Área científica (2)	Ano curricular (3)	Organização do ano curricular (4)	Horas de trabalho										Créditos (7)	Observações (8)
				Total (5)	Contacto (6)								Horas totais de contacto		
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O			
Biologia Alimentar II/Food Biotechnology II . . . . .	IA	3	1.º semestre . . .	140	36	6	18	–	–	–	–	–	60	5	
Desenvolvimento de Bioprodutos /Bioproducts Deve- lopment.	IA	3	1.º semestre . . .	140	–	30	15	–	–	–	15	–	60	5	
Bioeconomia e Bioempreendedorismo /Bioeconomy and Bioentrepreneurship.	CE	3	1.º semestre . . .	140	–	56	–	–	–	–	4	–	60	5	
Ética e Legislação/Ethics and Legislation . . . . .	BB	3	1.º semestre . . .	140	25	–	–	–	25	–	10	–	60	5	
Nutrição e Alimentação Animal /Animal Nutrition, Food and Feed.	BB	3	1.º semestre . . .	140	–	40	16	–	–	–	4	–	60	5	
Projeto/Project . . . . .	BB/IA	3	2.º semestre . . .	140	–	–	–	–	–	–	60	–	60	5	
Estágio/Internship . . . . .	BB/IA	3	2.ª semestre . . .	700	–	–	–	–	–	300	–	–	300	25	