

Aviso n.º 28272/2008

A CESPU — Cooperativa de Ensino Superior Politécnico e Universitário, C. R. L., entidade instituidora do Instituto Superior de Ciências da Saúde — Norte, torna público que por despacho de 28 de Outubro de 2008 do Senhor Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior foi, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 69.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de Junho, autorizado o funcionamento do ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Biotecnologia e Segurança Alimentar no Instituto Superior de Ciências da Saúde — Norte, nos termos constantes do anexo ao presente aviso.

14 de Novembro de 2008. — O Presidente, *António Manuel de Almeida Dias*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino — Instituto Superior de Ciências da Saúde — Norte.

2 — Grau — Mestre.

- 3 — Curso — Biotecnologia e Segurança Alimentar.
 4 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência e acumulação de créditos, necessário à obtenção do grau — 120.
 5 — Duração normal do ciclo de estudos — 4 semestres.
 6 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau:

Área científica	Sigla	Créditos obrigatórios
Ciências Alimentares	CALim	81
Ciências Bioquímicas	CBq	12
Ciências Económicas e Empresariais	CEE	11
Ciências Químicas e Físicas	CFQ	12
Ciências Biomédicas	CBm	4
<i>Total</i>		120

7 — Plano de estudos:

Instituto Superior de Ciências da Saúde, Norte**Biotecnologia e Segurança Alimentar****Mestrado****Área Científica de Especialidade em Ciências Alimentares****1.º Ano****QUADRO N.º 1**

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos
			Total	Contacto	
Direito dos negócios	CEE	Semestral	24	T: 4, TP: 4	1
Economia industrial	CEE	Semestral	56	T: 7, TP: 9	2
Finanças empresariais	CEE	Semestral	56	T: 7, TP: 9	2
Teoria das Organizações	CEE	Semestral	32	T: 5, TP: 7	1
Estratégia Empresarial	CEE	Semestral	50	T: 8, TP: 12	2
Marketing nas empresas agro-industriais	CEE	Semestral	64	T: 10, TP: 14	2
Teoria da Comunicação e Negociações	CEE	Semestral	26	T: 4, TP: 4	1
Validação de Métodos Analíticos Instrumentais	CFQ	Semestral	59	T: 13, TP: 6	2
Métodos Cromatográficos de Análise de Alimentos	CFQ	Semestral	98	T: 13, TP: 6, PL: 9	4
Sistemas Automáticos de Análise de Alimentos	CFQ	Semestral	85	T: 13, TP: 6, PL: 6	3
Biossensores	CFQ	Semestral	85	T: 13, TP: 6, PL: 6	3
Biologia Molecular Aplicada à Análise de Alimentos	CBq	Semestral	121	T: 13, TP: 13, PL: 13	4
Microbiologia E Toxicologia Alimentar	CALim	Semestral	139	T: 13, PL: 26	5
Higiene Alimentar	CALim	Semestral	63	T: 13	2
Legislação Alimentar	CALim	Semestral	58	T: 13	2
Metodologia HACCP	CALim	Semestral	104	T: 13, TP: 13	4
Alimentos Funcionais e Nutracêuticos	CALim	Semestral	121	T: 13, TP: 9, PL: 9	4
Antioxidantes, Envelhecimento e Doença	CBm	Semestral	108	T: 13, TP: 6, PL: 6	4
Biodisponibilidade de Componentes de Alimentos	CALim	Semestral	107	T: 13, TP: 9, PL: 6	4
Biotecnologia Microbiana	CBq	Semestral	113	T: 13, TP: 9, PL: 9	4
Microencapsulação	CBq	Semestral	111	T: 13, TP: 9, PL: 9	4

2.º Ano**QUADRO N.º 2**

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos
			Total	Contacto	
Dissertação	CALim	Anual	1680	OT: 300; TC: 800	60