

**REGULAMENTO ESPECÍFICO DO CICLO DE ESTUDOS CONDUCENTE AO
GRAU DE MESTRE EM BIOTECNOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR¹
EDIÇÃO 2009-2011**

Artigo 1º – Âmbito de aplicação

O presente Regulamento aplica-se ao ciclo de estudo conducente ao grau de mestre do em Biotecnologia e Segurança Alimentar, cuja estrutura curricular e plano de estudos adequado ao processo de Bolonha estão publicados na II série do Diário da República, nº 229, de 25 de Novembro de 2008, e se anexam ao presente Regulamento, dele fazendo parte integrante.

Artigo 2º – Objectivos do curso de Mestrado

O Mestrado em Biotecnologia e Segurança Alimentar confere uma formação especializada que fornece aos alunos competências em utilização de ferramentas tecnológicas, de controlo e sócio-económicas próprias do sector alimentar e investigação científica associada.

Artigo 3º - Concretização da componente específica do mestrado

A componente do mestrado que concretiza o previsto na alínea b) do nº 1 do artigo 20 do DL 74/2006, alterado pelo DL 107/2008 é a Dissertação prevista no 2º ano do plano de estudos com 60 ECTS.

Artigo 4º - Habilitações de acesso

1. Serão admitidos à candidatura, titulares de graus académicos na área da saúde, habilitados nos termos do n.º 1 do artigo 3º do Regulamento Geral de Mestrados do ISCS-N.
2. Após análise curricular, poderá a Comissão de Mestrado admitir à candidatura licenciados em áreas científica não abrangidas na área da saúde.

Artigo 5º – Limitações quantitativas

O n.º de alunos novos a admitir não pode exceder 25 e o funcionamento do curso fica condicionado à matrícula de, pelo menos, 15 alunos no 1º ano curricular.

Artigo 6º – Selecção e seriação

1. A seriação e ordenação dos candidatos terão em consideração, designadamente, os seguintes critérios:
 - a) Curriculum académico;
 - b) Curriculum científico;
 - c) Curriculum profissional.

¹ Aprovado em reunião de Conselho Directivo de 03-07-09.

2. Poderá a Comissão de Coordenação do Mestrado solicitar aos candidatos carta de intenções, realização de entrevista e/ou submeter os candidatos a provas académicas de selecção, para avaliação do nível de conhecimentos na área científica de base correspondente ao ciclo de estudos.

Artigo 7º – Curso de especialização

A aprovação em todas as unidades curriculares do curso de especialização confere o direito a um diploma de especialização em Biotecnologia e Segurança Alimentar.

ANEXO

Estrutura e plano de estudos do Mestrado em Biotecnologia e Segurança Alimentar

- 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
TOTAL		120

7 - Plano de estudos:

Instituto Superior de Ciências da Saúde, Norte

**Biotecnologia e Segurança Alimentar
Mestrado**

Área Científica de Especialidade em Ciências Alimentares

QUADRO N.º 1

1.º Ano

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 Nutraceuticos	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
Biotechnologia Microbiana	CBq	Semestral	113	T: 13, TP: 9, PL: 9	4
Microencapsulação	CBq	Semestral	111	T: 13, TP: 9, PL: 9	4

QUADRO N.º 2

2.º Ano

UNIDADES CURRICULARES	ÁREA CIENTÍFICA	TIPO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS
			TOTAL	CONTACTO	
Dissertação	CAlim	Anual	1680	OT: 300; TC: 800	60