



Campus Universitário de Mirandela

Despacho N.º 1119/2009

Tecnologia Alimentar

Técnicos com competências para:

- Garantir o controlo da produção e a implementação de normas de sistemas de qualidade, segurança alimentar e industrial.
- Fazer a ligação entre a produção e as exigências ao nível da qualidade e segurança dos produtos alimentares.

Possibilidade de ingresso nas seguintes licenciaturas do Instituto Piaget

- Dietética
- Engenharia Alimentar
- Nutrição Humana, Social e Escolar

Área de Formação

Indústrias Alimentares

Duração

3 semestres

Créditos

70 Créditos

Horário

Diurno e/ou Pós-laboral



Plano de Formação 70 Créditos

Unidades de formação	Créditos
Componente Geral e Científica	
Matemática Básica	3
Técnicas de Comunicação	1,5
Tecnologias de Informação e Comunicação	1,5
Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho	1,5
Componente Tecnológica	
Laboratórios integrados em vinhos e outras bebidas alcoólicas	9,5
Laboratórios integrados em lacticínios	9,5
Laboratórios integrados em transformação de carnes e pescado	9,5
Condução e Manutenção de Equipamentos	2
Projecto de Tecnologia	8
Componente Contexto Trabalho	
Estágio Curricular	24
TOTAL	70