

FORMULÁRIO III.A

Plano de formação

Componente de formação geral e científica

Instituição de formação Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politecnico de Viana do Castelo

Curso de especialização tecnológica Tecnologia Alimentar

Área de competência (1)	Unidade de formação (2)	Horas de trabalho		ECTS (5)	Observações (6)
		Totais (3)	De contacto (4)		
Matemática	Matemática Básica	75	62	3,0	
Comunicação	Técnicas de Comunicação	37	26	1,5	= Técnicas de comunicação oral e escrita + Comunicação e Relações Interpessoais de CSC 1
TIC	Tecnologias de Informação e Comunicação	37	26	1,5	= Folha de Cálculo + Base de Dados de CSC 1
Segurança	Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho (SHST)	37	26	1,5	= Saúde, Higiene e segurança no Trabalho (SHST) de CSC 1
TOTAL		186	140	7,5	

Notas:

Coluna (1): Portaria 256/2005, 16 Março

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

Na coluna (4) indicam-se, de entre as horas totais de trabalho, quantas têm a natureza de horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (5) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

FORMULÁRIO III.B

Plano de formação

Componente de formação tecnológica

Instituição de formação

Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Curso de especialização tecnológica

Tecnologia Alimentar

Área de competência	Unidade de formação	Horas de trabalho			ECTS	Observações
		Totais	De contacto			
			Totais	De aplicação		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Tecnologias	Laboratórios integrados em vinhos e outras bebidas alcoólicas	238	185	125	9,5	Nesta UC são incluídas as componentes tecnológica, microbiológica, química, física e sensorial.
Tecnologias	Laboratórios Integrados em lacticínios	238	185	125	9,5	Nesta UC são incluídas as componentes tecnológica, microbiológica, química, física e sensorial
Tecnologias	Laboratórios Integrados em Transformação de carnes e pescado	238	185	125	9,5	Nesta UC são incluídas as componentes tecnológica, microbiológica, química, física e sensorial.
Tecnologias	Condução e Manutenção de Equipamentos	50	40	40	2	
Tecnologias	Projecto de tecnologia	200	195	175	8	
TOTAL		964	790	590	38,5	

Notas:

Coluna (1): Portaria 256/2005, 16 Março

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto?Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

Na coluna (4) indicam-se, de entre as horas totais de trabalho, quantas têm a natureza de horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º do Decreto?Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (5) indicam-se, de entre as horas totais de contacto, quantas correspondem a aplicação prática, laboratorial, oficial e ou de projecto, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 15.º do Decreto?Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (6) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto?Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

FORMULÁRIO III.C

Plano de formação

Componente de formação em contexto de trabalho

Instituição de formação Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politecnico de Viana do Castelo

Curso de especialização tecnológica Tecnologia Alimentar

1. Número total de horas: 600

2. Formas que adopta:

Estágio em empresa

Os formandos são inseridos em empresas da área alimentar, com as quais a instituição tem protocolos, e desenvolvem um trabalho no âmbito da tecnologia alimentar.

Durante a fase de estágio são realizadas visitas de acompanhamento pedagógico aos locais de formação.

O estágio é acompanhado pelos coordenadores pedagógicos do curso e pelo orientador técnico/científico da entidade formadora, tendo como objectivo avaliar a inserção social e profissional do estagiário.

No final do período destinado à formação prática, os formandos elaborarão um relatório que corresponde à descrição do trabalho realizado nas diferentes empresas. A avaliação final será efectuada pelos monitores das empresas e pelos orientadores técnico/científico das entidades .

FORMULÁRIO III.D

Plano de formação

Síntese

Instituição de formação Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Curso de especialização tecnológica Tecnologia Alimentar

1. Número de semestres de ministração do curso: 3 semestres

2. Distribuição das horas de contacto e dos ECTS por componente:

Componente	Horas de contacto	% do total das horas de contacto	ECTS	% do total de ECTS
Formação geral e científica	140	9	7,5	11
Formação tecnológica	790	52	38,5	55
Formação em contexto de trabalho	600	39	24,0	34
TOTAL	1530	100%	70,0	100%