

Ano Letivo 2017-18

Unidade Curricular LABORATÓRIOS INTEGRADOS

Cursos ENGENHARIA ALIMENTAR (1.º ciclo) (*)

(*) Curso onde a unidade curricular é opcional

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 14451057

Área Científica

Sigla

Línguas de Aprendizagem Português ou inglês

Modalidade de ensino Presencial

Docente Responsável PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	OT		

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
3º	S2	3200T	420	15

* A-Anual; S-Semestral; Q-Quadrimestral; T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Conhecimentos adquiridos ao longo da Licenciatura em Engenharia Alimentar.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Esta unidade curricular foi desenhada para que o estudante possa desenvolver um projecto aglutinador das competências adquiridas ao longo do curso.

Conteúdos programáticos

O programa de laboratórios integrados deve enquadrar-se no âmbito das matérias versadas durante as componentes de formação geral, científica e tecnológica do Curso de Licenciatura em Engenharia Alimentar.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A metodologia de ensino/aprendizagem terá como principal característica a integração das matérias abordadas ao longo do curso com a prática, sendo a estratégia pedagógica centrada no aluno.

Bibliografia principal

Não aplicável.

Academic Year 2017-18

Course unit INTEGRATED LABORATORIES

Courses FOOD ENGINEERING (*)

(*) Optional course unit for this course

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area

Acronym

Language of instruction Portuguese or english.

Teaching/Learning modality Presential

Coordinating teacher PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	OT		

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	0	0	0	0	0	320	0	420

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Knowledge in curricular units from Food Engineering course.

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

This course is designed to help students develop a project that clump skills acquired throughout the course

Syllabus

The integrated laboratories program must meet the contents of the general scientific and technological courses of the study cycle of Food Engineering

Teaching methodologies (including evaluation)

The methodology of teaching/learning will primarily feature the integration of issues considered throughout the course with practice, and the student-centered pedagogical strategy

Main Bibliography

Not applicable