

**UNIVERSIDADE DE LISBOA**

Reitoria

Despacho n.º 12080/2022

Sumário: Alteração do mestrado em Segurança Alimentar da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa.

Alteração de Ciclo de Estudos**Mestrado em Segurança Alimentar**

Sob proposta dos órgãos legais e estatutariamente competentes da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa, nos termos das disposições legais em vigor, nomeadamente o artigo 76.º do Regime Jurídico dos Graus e Diplomas do Ensino Superior (RJGDES), publicado pelo Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, e sucessivas alterações, e republicado pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, e alterado pelo Decreto-Lei n.º 27/2021, de 16 de abril, e da Deliberação n.º 2392/2013, de 26 de dezembro, da Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior (A3ES), foi aprovada pelo Despacho Reitoral n.º 215/2022, de 2 de setembro, de acordo com os Estatutos da Universidade de Lisboa, publicados pelo Despacho Normativo n.º 5-A/2013, de 19 de abril, e alterados pelo Despacho Normativo n.º 1-A/2016, de 1 de março e pelo Despacho Normativo n.º 14/2019, de 10 de maio, a alteração do Mestrado em Segurança Alimentar.

Este ciclo de estudos foi adequado pelo Despacho n.º 24238-N/2007, publicado no *Diário da República* n.º 203, 2.ª série, de 22 de outubro, e registado pela Direção-Geral do Ensino Superior (DGES) com o n.º R/A-Ef 2025/2011.

Posteriormente alterado pelo Despacho n.º 10623/2009, publicado no *Diário da República* n.º 79, 2.ª série, de 23 de abril.

O ciclo de estudos foi acreditado em 18 de junho de 2015 pela A3ES, com o n.º de processo ACEF/1314/0319207 (1.º Ciclo Regular de Avaliação) e reacreditado em 17 de junho de 2022, com o n.º de processo ACEF/1920/0319207 (2.º Ciclo Regular de Avaliação).

Artigo 1.º**Alteração**

As alterações consideradas necessárias ao adequado funcionamento do ciclo de estudos são as que constam na estrutura curricular e no plano de estudos em anexo ao presente despacho, e incluem a alteração do número de créditos das áreas científicas e alterações ao nível das unidades curriculares, especificamente na sua criação, supressão, alteração de denominação e alterações ao nível do número de ECTS, número total de horas de trabalho e de horas de contacto.

Artigo 2.º**Entrada em vigor**

Estas alterações, registadas pela DGES com o n.º R/A-Ef 2025/2011/AL01, em 16 de setembro de 2022, entram em vigor a partir do ano letivo 2022/2023 e aplicam-se aos estudantes que se inscrevam pela primeira vez a partir desse ano letivo.

27 de setembro de 2022. — O Vice-Reitor, *João Peixoto*.

ANEXO

- 1 — Estabelecimento de ensino: Universidade de Lisboa
- 2 — Unidade orgânica: Faculdade de Medicina Veterinária



- 3 — Grau ou diploma: Mestre
 4 — Ciclo de estudos: Segurança Alimentar
 5 — Área científica predominante: Segurança Alimentar
 6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 120 créditos ECTS
 7 — Duração normal do ciclo de estudos: 2 anos/4 semestres
 8 — Opções, ramos, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização da estrutura curricular: Não aplicável
 9 — Estrutura curricular:

QUADRO N.º 1

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Higiene e segurança dos alimentos, Biossegurança, Ciências Básicas em Segurança Alimentar, Produção de Alimentos (Estágio Curricular e Dissertação).....	HSA/BioS/ CBSA/PA	59	
Higiene e Segurança dos Alimentos.....	HSA	19,5	1,5
Biossegurança.....	BioS	11,5	1,5
Ciências Básicas em Segurança Alimentar.....	CBSA	11	1,5
Produção de Alimentos.....	PA	13	1,5
<i>Subtotal</i>		114	6
<i>Total</i>		120	

10 — Observações: As opcionais serão anualmente fixadas pelo órgão legal e estatutariamente competente da FMV

11 — Plano de estudos:

QUADRO N.º 2

Unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Organização do ano curricular	Horas de trabalho										Créditos	
				Total	Contacto										Horas totais de contacto
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O			
Microbiologia, toxiinfecções e toxicologia alimentar.	Higiene e segurança dos alimentos	1.º	1.º Semestre.	162,5	48	0	8	0	0	0	44		100	6,5	
Química e bioquímica alimentar.	Ciê.n.Bás.Seg.Alimentar	1.º	1.º Semestre.	100	22	0	12	0	0	0	24		58	4	
Estatística aplicada.	Ciê.n.Bás.Seg.Alimentar	1.º	1.º Semestre.	50	10	0	8	0	0	0	20		38	2	
Produção primária de alimentos.	Produção de Alimentos.	1.º	1.º Semestre.	100	30	0	8	0	0	0	20		58	4	
Biossegurança, higiene e certificação sanitária	Biossegurança	1.º	1.º Semestre.	75	24	0	6	0	0	0	16		46	3	
Tecnologia de alimentos.	Produção de Alimentos.	1.º	1.º Semestre.	125	27	0	16	0	0	0	33		76	5	
Sustentabilidade e gestão ambiental	Biossegurança	1.º	1.º Semestre.	62,5	18	0	4	0	0	0	15		37	2,5	
Epidemiologia e análise de risco aplicada à segurança alimentar.	Biossegurança	1.º	2.º Semestre.	150	23	0	27	0	0	0	42		92	6	
Nutrição e novos conceitos de alimentação.	Ciê.n.Bás.Seg.Alimentar	1.º	2.º Semestre.	100	26	0	7	0	0	0	28		61	4	
Métodos pró-ativos de segurança alimentar e referenciais normativos.	Higiene e segurança dos alimentos	1.º	2.º Semestre.	162,5	34	0	22	0	0	0	44		100	6,5	
Segurança dos alimentos na restauração	Higiene e segurança dos alimentos	1.º	2.º Semestre.	50	12	0	8	0	0	0	11		31	2	
Controlo de qualidade e direitos e deveres do consumidor	Higiene e segurança dos alimentos	1.º	2.º Semestre.	112,5	20	0	17	0	0	0	32		69	4,5	
Inovação e desenvolvimento de alimentos e processos	Produção de Alimentos.	1.º	2.º Semestre.	100	6	0	4	0	0	0	50		60	4	
Comunicação em ciência	Ciê.n.Bás.Seg.Alimentar	2.º	1.º Semestre.	25	10	0	0	0	0	0	10		20	1	
Estágio curricular e dissertação	Higiene e segurança dos alimentos, Ciê.n.Bás.Seg.Alimentar Produção de Alimentos, Biossegurança.	2.º	Anual	1475	0	0	0	500	0	0	200		700	59	
Opcionais	HSA, BioS, CBSA, PA	1.º	Semestral	150	32		16				16		64	6	

Unidades curriculares opcionais

QUADRO N.º 3

Unidade curricular opcional	Unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Organização do ano curricular	Horas de trabalho										Créditos	
					Total	Contacto										Horas totais de contacto
						T	TP	PL	TC	S	E	OT	O			
Opção 1	Controlo Oficial da Cadeia Alimentar	Biossegurança	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5	
Opção 2	Segurança dos Alimentos na União Europeia.	Produção de Alimentos.	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5	



Unidade curricular opcional	Unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Organização do ano curricular	Horas de trabalho										Créditos
					Total	Contacto								Horas totais de contacto	
						T	TP	PL	TC	S	E	OT	O		
Opção 3	Biofilmes na Indústria Alimentar	Higiene e segurança dos ali- mentos.	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5
Opção 4	Rotulagem de Géneros Alimentícios . . .	Ciên.Bás.Seg.Alimentar . . .	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5
Opção 5	Suplementos Alimentares	Ciên.Bás.Seg.Alimentar . . .	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5
Opção 6	Análise Complementar de Alimentos . . .	Ciên.Bás.Seg.Alimentar . . .	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5
Opção 7	Qualidade Alimentar na Óptica do Con- sumidor.	Produção de Alimentos . . .	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5
Opção 8	Regulamentação aplicada ao Setor Agro- -Alimentar.	Higiene e segurança dos ali- mentos.	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5
Opção 9	Métodos de Diagnóstico Rápido em Segu- rança dos Alimentos.	Higiene e segurança dos ali- mentos.	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5
Opção 10	Valorização e diferenciação de produtos de origem animal.	Produção de Alimentos . . .	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5
Opção 11	Controlo de Pragas	Biossegurança	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5
Opção 12	Auditoria Interna	Higiene e segurança dos ali- mentos.	1.º	Semestral	37,5	8		4				4		16	1,5

315743966