

## Curso DMCA tabelas creditação em cursos anteriores (EAL, NHQA, QANH e TAL)

## Qualidade alimentar e nutrição humana (QANH)- Dieta Mediterrânea e Ciência dos Alimentos (DMCA)

QANH		DMCA	
Unidade curricular	ECTS	Unidade curricular	ECTS
Anatomofisiologia I	6	Anatomia e Fisiologia Humana	5
Anatomofisiologia II	6,5		
Biologia	5	Biologia	5
Matemática	5	Matemática	5
Química	5	Química	5
Bioquímica	5	Bioquímica Alimentar	5
Estatística I	5	Estatística Aplicada	5
Microbiologia I	5	Microbiologia Alimentar	5
Microbiologia II	5		
Nutrição Humana	5	Nutrição e Dietética	5
Nutrição e Alimentação ao Longo da Vida	5		
Nutrição e Alimentação Humana	5	Padrão Alimentar Mediterrâneo	5
Nutrição e Saúde Pública	5		
Qualidade e Segurança Alimentar I	5	Qualidade e Segurança Alimentar	5
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	5	Transformação de Alimentos I	5
Análise Sensorial e Reologia Alimentar	5	Análise Sensorial de Alimentos	5
Projeto	20	Estágio e Projeto	20 e 5

**Engenharia Alimentar (EAL)- Dieta Mediterrânea e Ciência dos Alimentos (DMCA)**

EAL		DMCA	
Unidade curricular	ECTS	Unidade curricular	ECTS
Biologia	5	Biologia	5
Matemática	5	Matemática	5
Química	5	Química	5
Solos e clima	5	Solos e Clima	5
Microbiologia I	5	Microbiologia Alimentar	5
Microbiologia II	5		
Bioquímica	5	Bioquímica Alimentar	5
Estatística I	5	Estatística Aplicada	5
Qualidade e Segurança Alimentar I	5	Qualidade e Segurança Alimentar	5
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	5	Transformação de Alimentos I	5
Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal	5	Transformação de Alimentos II	7,5
Enologia ou Enologia I	7,5 Ou 5		
Ciência e tecnologia dos hortofrutícolas (CTH) ou CTCH I	7,5 Ou 5		
Ciência e tecnologia dos cereais	5		
Olivicultura e tecnologia do azeite	5		
Análise sensorial	5	Análise Sensorial de Alimentos	5
Desenvolvimento de novos produtos	5	Inovação de Produto	5
Projeto em Ambiente de Trabalho e Seminários	19 E 1	Estágio e Projeto	20 e 5

**Tecnologia Alimentar (TA)- Dieta Mediterrânea e Ciência dos Alimentos (DMCA)**

TA		DMCA	
Unidade curricular	ECTS	Unidade curricular	ECTS
Biologia	5	Biologia	5
Matemática	5	Matemática	5
Química	5	Química	5
Bioquímica	5	Bioquímica Alimentar	5
Estatística I	5	Estatística Aplicada	5
Microbiologia I	5	Microbiologia Alimentar	5
Microbiologia II	5		
Tecnologia de Vinhos, Vinagres e Destilados	5	Transformação de Alimentos I	5
Tecnologia dos Cereais e Gorduras de Origem Vegetal	2,5		
Tecnologia das Hortofrutícolas	5		
Enologia I	5		
Qualidade e Segurança Alimentar I	5	Qualidade e Segurança Alimentar	5
Tecnologia dos Produtos da Pesca, Ovos e Mel	2,5	Transformação de Alimentos II	7,5
Tecnologia da Carne	5		
Tecnologia do Leite	5		
Análise Sensorial e Reologia Alimentar	5	Análise Sensorial de Alimentos	5
Desenvolvimento de Novos Produtos	5	Inovação de Produto	5
Estágio e Seminários	19 E 1	Estágio	20
Projeto em Ambiente de Trabalho	5	Projeto	5

**Nutrição humana e Qualidade alimentar (NHQA)- Dieta Mediterrânea e Ciência dos Alimentos (DMCA)**

NHQA		DMCA	
Unidade curricular	ECTS	Unidade curricular	ECTS
Anatomofisiologia I	6	Anatomia e Fisiologia Humana	5
Anatomofisiologia II	6,5		
Biologia	5	Biologia	5
Matemática	5	Matemática	5
Química	5	Química	5
Bioquímica	5	Bioquímica Alimentar	5
Estatística I	5	Estatística Aplicada	5
Microbiologia I	5	Microbiologia Alimentar	5
Microbiologia II	5		
Nutrição Humana	5	Nutrição e Dietética	5
Nutrição e Alimentação ao Longo da Vida	5		
Nutrição e Alimentação Humana	5	Padrão Alimentar Mediterrâneo	5
Nutrição e Saúde Pública	5		
Qualidade e Segurança Alimentar I	5	Qualidade e Segurança Alimentar	5
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	5	Transformação de Alimentos I	5
Análise Sensorial e Reologia Alimentar	5	Análise Sensorial de Alimentos	5
Desenvolvimento de Novos Produtos	5	Inovação de Produto	5
Projeto	20	Estágio e Projeto	20 E 5