

**ADENDA DE DUPLA DIPLOMAÇÃO
CURSOS DE TECNOLOGIA DA UTFPR (3 anos)**

Curso da UTFPR: Tecnologia de Alimentos , campus Medianeira
Curso do IPB: Licenciatura em Engenharia Alimentar

Requisitos: os alunos da UTFPR deverão concluir com aproveitamento pelo menos os 4 (quatro) primeiros períodos do curso de **Tecnologia em Alimentos** da UTFPR, campus Medianeira, realizando o 5º e o 6º períodos na graduação (licenciatura) em **Engenharia Alimentar** do IPB.

Plano de estudos: os alunos da UTFPR deverão frequentar e obter aprovação às unidades curriculares da graduação (licenciatura) em **Engenharia Alimentar** do IPB, conforme se indica no quadro 1, para a matriz 658 da UTFPR, e quadro 2, matriz 639 da UTFPR.

Quadro 1 - Unidades Curriculares da graduação (licenciatura) em **ENGENHARIA ALIMENTAR** do IPB para a Matriz 658 do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UTFPR

Unidade Curricular do IPB	Ano/ Semestre	ECTS
Análise e Controlo de Qualidade das Carnes e Produtos Cárneos	3º/1º	6
Análise e Controlo de Qualidade do Azeite, Azeitona e Óleos Vegetais	3º/1º	6
Tecnologias das Carnes e Produtos Cárneos	3º/1º	6
Tecnologias do Azeite, Azeitonas e Óleos Vegetais	3º/1º	6
Tecnologias de vinhos e Outras Bebidas Alcoólicas ⁽¹⁾	3º/1º	6
Tratamento de Efluentes e Resíduos	3º/2º	6
Indústria e Inovação Alimentar	3º/2º	6
Projeto em Engenharia Alimentar	3º/2º	6
Revestimentos e Tecnologias Emergentes	3º/2º	6
UC Livre IPB ⁽²⁾	3º/2º	6

(1) Unidade Curricular do plano de estudos da Licenciatura em engenharia Agronómica do IPB (similar à Unidade Curricular do 2º ano do plano de estudos da Licenciatura em Engenharia Alimentar)

(2) Pode ser uma Unidade Curricular em funcionamento e que integre o plano de estudos dos demais cursos ministrados no IPB ou formações disponibilizadas em www.if.ipb.pt

Quadro 2 - Unidades Curriculares da graduação (licenciatura) em
ENGENHARIA ALIMENTAR do IPB para a Matriz 639 do Curso Superior de Tecnologia em
Alimentos da UTFPR

Unidade Curricular do IPB	Ano/ Semestre	ECTS
Empreendedorismo	3º/1º	6
Análise e Controlo de Qualidade das Carnes e Produtos Cárneos	3º/1º	6
Análise e Controlo de Qualidade do Azeite, Azeitona e Óleos Vegetais	3º/1º	6
Tecnologia das Carnes e Produtos Cárneos	3º/1º	6
Tecnologia do Azeite, Azeitona e Óleos Vegetais	3º/1º	6
Tecnologias de Vinhos e Outras Bebidas Alcoólicas (*)	3º/1º	6
Tratamento de Efluentes e Resíduos	3º/2º	6
Indústria e Inovação Alimentar	3º/2º	6
Projeto em Engenharia Alimentar	3º/2º	6
Revestimentos e Tecnologias Emergentes	3º/2º	6

(*) Unidade curricular do plano de estudos da graduação em Engenharia Agronómica do IPB (similar à unidade do 2º ano do plano curricular da Engenharia Alimentar)

MARCOS FLAVIO DE OLIVEIRA SCHIEFLER FILHO:61356360904

Assinado de forma digital por
MARCOS FLAVIO DE OLIVEIRA
SCHIEFLER FILHO:61356360904
Dados: 2024.08.07 09:12:37
-03'00'

Prof. Dr. Marcos Flávio de Oliveira Schiefler
Filho
Reitor da Universidade Tecnológica Federal
do Paraná

Data: ___/___/_____

Testemunhas:

Documento assinado digitalmente
 JEAN MARC STEPHANE LAFAY
Data: 26/07/2024 10:51:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Jean-Marc Stéphane Lafay
Pró-Reitor de Graduação e Educação

Assinado por: **ORLANDO ISIDORO AFONSO RODRIGUES**
Num. de Identificação: 03986387
Data: 2024.08.13 18:49:25+01'00'
Certificado por: **Diário da República**
Atributos certificados: **Presidente - Instituto Politécnico de Bragança**



Prof. Dr. Orlando Isidoro Afonso
Rodrigues
Presidente do Instituto Politécnico de
Bragança

Data: ___/___/_____

Assinado por: **Luís Manuel Santos Pais**
Num. de Identificação: 07731366
Data: 2024.08.07 15:56:02 +0100
Certificado por: **Diário da República**
Atributos certificados: **Vice-presidente - Instituto Politécnico de Bragança**



Prof. Dr. Luís Manuel Santos Pais
Vice-Presidente do IPB

Profissional da UTFPR

Data: __/__/____

Data: __/__/____