**Listagem de UC por curso - 2º Semestre/ 2016-17**

**Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar**

**Animação Turística**

|  |  |
| --- | --- |
| 1º Ano | Imagem e Edição Gráfica |
| Música e Dança Aplicadas à Animação II |
| Introdução à Animação Turística |
|  |  |
| 2º Ano | Património Natural |
| Atividades Marítimo-Turísticas |
| Animação Desportiva e Ambiental II |
| Gestão de Empresas |
|  |  |
| 3º Ano | Marketing para a Animação |
| Empreendedorismo em Animação Turística |
| Animação Sociocultural |
| Gestão do Risco em Animação Turística |

**Biologia Marinha e Biotecnologia**

|  |  |
| --- | --- |
| 1º Ano | Bioquímica I |
| Botânica |
| Embriologia Histologia Animal |
| Física |
|  |  |
| 2º Ano | Biologia Molecular |
| Fisiologia Animal |
| Dinâmica de Populações |
| Oceanografia |
| Poluição e Ecotoxicologia |
|  |  |
| 3º Ano | Gestão dos Recursos Marinhos |
| Patologia |
| Tecnologia de Produção Aquática |

**Engenharia Alimentar**

|  |  |
| --- | --- |
| 1º Ano | Química Alimentar |
| Engenharia Processual |
| Propriedades Físicas e Reológicas |
| Bioquímica Estrutural |
|  |  |
| 2º Ano | Genética Molecular |
| Biotecnologia Alimentar |
| Análise de Alimentos II  |
| Estatística Aplicada |
| Tecnologia Alimentar I  |
|  |  |
| 3º Ano | Toxicologia |
| Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar |
| Tecnologia dos Produtos Vegetais |
| Gestão e Marketing Alimentar |
| Investigação e Desenvolvimento na Indústria Alimentar |

**Licenciatura em Gestão de Eventos**

|  |  |
| --- | --- |
| 1º Ano | Inglês para os Eventos II |
| Direito das Empresas |
| Estatística Aplicada |
| Imagem e Edição Gráfica |
| Comunicação Organizacional |
| Marketing de Eventos |
|  |  |
| 2º Ano | Publicidade e Relações Públicas |
| Gestão Estratégica |
| Ética, Responsabilidade Social e Sustentabilidade |
| Feiras e Exposições |
|  |  |

**Licenciatura em Tecnologia e Segurança Alimentar**

|  |  |
| --- | --- |
| 1º Ano | Bioquímica |
| Matemática II  |
| Microbiologia |
| Propriedades Físicas e Reológicas |
| Química Alimentar |
|  |  |
| 2º Ano | Biotecnologia Alimentar |
| Segurança Alimentar I |
| Tecnologia Alimentar I |
|  |  |
| 3º Ano | Empreendedorismo e Inovação  |
| Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar |
| Toxicologia e Nutrição |
| Valorização dos Produtos do Mar |

**Licenciatura em Restauração e Catering**

|  |  |
| --- | --- |
| 1º Ano | Inglês para a Restauração II |
| Espanhol para a Restauração II |
| Informática Aplicada à Restauração |
| Introdução ao Catering e à Restauração |
| Direito do Trabalho |
| Nutrição e Dietética |
|  |  |
| 2º Ano | Segurança e Legislação Alimentar |
| Enologia |
| Gestão de Alimentação e Bebidas |
|  |  |
| 3º Ano | Engenharia da Ementa |
| Novas Tendências em Gastronomia |
| Marketing para a Restauração |
| Higiene e Segurança na Restauração |

**Licenciatura em Marketing Turístico**

|  |  |
| --- | --- |
| 1º Ano | Geografia Aplicada a Marketing e Turismo |
| Matemática Aplicada ao Marketing |
| Pesquisa de Marketing e estudos de mercado |
| Marketing de Serviços |
| Gestão de Empreendimentos Turísticos |
|  |  |
| 2º Ano | Marketing Digital |
| Instrumentos Básicos de Finanças |
| Relações Públicas em Turismo  |
| Comunicação e Sociedade |
| Marketing de Destinos |
|  |  |
| 3º Ano | Eventos e Animação em Turismo |
| Gestão da Força de Vendas |
| Gestão de Marcas em Turismo |