

e 2015; administração e secretariado; gestão de programas de apoio a agentes culturais.

VI — Principais projetos expositivos coordenados: *Retrospectiva 50*, de Manuel Pires, Museu do Abade de Baçal (2016); *Vocacionados à Santidade*, Museu do Abade de Baçal (2015); *Encontros V*, Museu do Abade de Baçal (2015); exposição permanente do Museu da Presidência da República (2014); *O Brilho da Fé — Ourivesaria Sacra em Bragança*, Museu da Presidência da República (2014); *O Motor da República — Os carros dos Presidentes*, Museu dos Transportes e Comunicações (2013); *Nós na Arte — Tapeçaria de Portalegre e Arte Contemporânea*, Museu do Douro, Museu de Lamego, Centro de Arte Contemporânea Graça Morais, Museu do Abade de Baçal, Mosteiro de Santa Maria de Salzedas (2012); *1 Século, 10 Lápis, 100 Desenhos — Viarco*, Museu da Presidência da República (2009); *Terra Longe, Terra Perto — Traços da Diáspora Portuguesa*, Museu da Presidência da República (2007/2008).

VII — Louvores: louvor atribuído pelo Presidente da República, Jorge Sampaio, por disponibilidade, competência e dedicação ao serviço público (março de 2006); louvor atribuído pelo Secretário-Geral da Presidência da República, José Vicente de Bragança, pelo elevado zelo, dedicação e competência profissional demonstrados no exercício das suas funções (março de 2006).

311386668

## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

### Direção-Geral do Ensino Superior

#### Despacho n.º 5647/2018

Instruído e apreciado, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Gastronomia, Turismo e Bem-Estar, a ministrar pela Escola Superior Agrária de Viseu, pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu, pela Escola Superior de Educação de Viseu e pela Escola Superior de Saúde de Viseu, do Instituto Politécnico de Viseu;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, conjugado com o disposto na alínea g) do n.º 2 do Despacho n.º 7240/2016, de 2 de junho:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gastronomia, Turismo e Bem-Estar da Escola Superior Agrária de Viseu, da Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu, da Escola Superior de Educação de Viseu e da Escola Superior de Saúde de Viseu, do Instituto Politécnico de Viseu.

11 de abril de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

#### ANEXO

##### 1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Viseu — Escola Superior Agrária de Viseu; Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu; Escola Superior de Educação de Viseu; Escola Superior de Saúde de Viseu

##### 2 — Curso técnico superior profissional

T416 — Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

##### 3 — Número de registo

R/Cr 19/2018

##### 4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e restauração

##### 5 — Perfil profissional

###### 5.1 — Descrição geral

Conceber, planear e executar, de forma autónoma ou sob orientação, atividades afetas às unidades hoteleiras, termais e de restauração, nomeadamente nas áreas de alojamento, receção, alimentação e bebidas, gestão comercial e marketing e organização de eventos.

###### 5.2 — Atividades principais

- a) Aconselhar e planear atividades de lazer e bem-estar;
- b) Aconselhar os alimentos regionais portugueses;

- c) Desenvolver produtos gastronómicos de forma sustentável;
- d) Desenvolver técnicas na área da higiene e segurança alimentar;
- e) Organizar, promover e divulgar os recursos turísticos locais e regionais;

- f) Planear e organizar eventos;
- g) Proceder à promoção da saúde e do bem-estar físico e mental;
- h) Medir e caracterizar propriedades físicas-químicas e sensoriais de alimentos;
- i) Propor e implementar medidas direcionadas de melhoria na área da nutrição e dietética;
- j) Participar nas atividades de gestão de empresas turísticas (receção de clientes, gestão de bens e serviços).

#### 6 — Referencial de competências

##### 6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimento abrangente da gestão de empresas turísticas;
- b) Conhecimentos abrangentes na formulação de novos menus, com preocupações na área da saúde e da nutrição alimentar;
- c) Conhecimentos especializados de planeamento e organização de eventos;
- d) Conhecimentos especializados em estratégias e técnicas de marketing e inovação para uma empresa turística;
- e) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão de recursos humanos, gestão de alojamento e de receção;
- f) Conhecimentos fundamentais das tendências de turismo na atualidade;
- g) Conhecimentos fundamentais em inovação ligada à gastronomia;
- h) Conhecimentos fundamentais em termos físicos e mentais para manutenção do bem-estar global;
- i) Conhecimentos fundamentais na área da higiene e segurança dos alimentos e na implementação de práticas seguras em locais de manipulação de alimentos;
- j) Conhecimentos especializados de dietas regionais portuguesas, mediterrânicas, orientais, e de PALOP.

##### 6.2 — Aptidões

- a) Planear soluções criativas na gestão de empresas turísticas;
- b) Saber gerir de forma organizada recursos humanos e reservas de estadias em hotelaria;
- c) Colaborar na supervisão, coordenação e organização de serviços de *catering* (interno e externo);
- d) Capacidade de iniciativa na pesquisa de novas estratégias para a promoção de operações turísticas;
- e) Colaborar na divulgação da oferta turística local e regional;
- f) Saber planear e organizar matérias primas e ingredientes alimentares adequados;
- g) Capacidade crítica na seleção de matérias primas e ingredientes adequados a uma alimentação saudável;
- h) Consultar, interpretar e propor práticas seguras de manipulação de alimentos;
- i) Criar soluções inovadoras para desenvolvimento de novos menus alimentares;
- j) Implementar procedimentos que visem o bem-estar físico e mental.

##### 6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade de comunicação e de resolução interpessoal;
- b) Demonstrar capacidade de elaboração de ementas com preocupações nutricionais;
- c) Demonstrar capacidade de iniciativa e inovação;
- d) Demonstrar capacidade na correta aplicação das regras de higiene e segurança alimentar;
- e) Demonstrar independência na resolução de problemas quotidianos;
- f) Demonstrar iniciativa e capacidade de liderança estratégica;
- g) Ser capaz de criar soluções adequadas para criar um ambiente agradável e relaxante para regeneração do corpo e da mente;
- h) Demonstrar gentileza e postura construtiva em situações de conflito e ou reclamações;
- i) Cooperar positivamente na criação de novos produtos alimentares;
- j) Evidenciar recetividade e espírito colaborativo na implementação de novos menus.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Um dos seguintes conjuntos:

Biologia e Geologia  
Físico-Química  
Português

8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso  
2018-2019

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Viseu . . . . .	Escola Superior Agrária de Viseu do Instituto Politécnico de Viseu.	25	65

10 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e restauração . . . . .	50	41,67 %
541 — Indústrias alimentares . . . . .	25	20,83 %
726 — Terapia e reabilitação . . . . .	20	16,67 %
812 — Turismo e lazer . . . . .	10	8,33 %
621 — Produção agrícola e animal . . . . .	6	5,00 %
345 — Gestão e administração . . . . .	5	4,17 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras . . . . .	4	3,33 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100,00 %

11 — Plano de estudos

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Alimentação e Saúde . . . . .	726 — Terapia e reabilitação	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Higiene e Segurança Alimentar	541 — Indústrias alimentares	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Língua Estrangeira . . . . .	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	45		63		108	4
Produção Sustentável de Alimentos.	621 — Produção agrícola e animal.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	75		87		162	6
Turismo . . . . .	812 — Turismo e lazer . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Aplicação do Frio na Cadeia Alimentar.	541 — Indústrias alimentares	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Composição de Alimentos . . .	541 — Indústrias alimentares	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	42	70		130	5
Empreendedorismo e Turismo Gastronómico.	345 — Gestão e administração	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Gastronomia Asiática e Africana.	811 — Hotelaria e restauração	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Gastronomia Portuguesa e Europeia.	811 — Hotelaria e restauração	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Técnicas Terapêuticas e Bem-Estar.	726 — Terapia e reabilitação	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Transformação e Conservação de Alimentos.	541 — Indústrias alimentares	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Águas Termais e Promoção da Saúde.	726 — Terapia e reabilitação	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Degustação e Análise Sensorial.	811 — Hotelaria e restauração	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Gestão da Produção Alimentar.	541 — Indústrias alimentares	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Novas Tendências na Gastronomia.	811 — Hotelaria e restauração	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Nutrição Coletiva . . . . .	726 — Terapia e reabilitação	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Roteiros Vitivinícolas e Enologia.	812 — Turismo e lazer . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	42	75		135	5
Estágio . . . . .	811 — Hotelaria e restauração	Em contexto de trabalho.	2.º Ano	Semestral . . .			760	600	760	30
<i>Total</i> . . . . .					1 080	546	2 105	600	3 185	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.