



## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

### Despacho n.º 7760/2021

*Sumário:* Regista a criação do curso técnico superior profissional de Restauração e Inovação Alimentar da Escola Superior de Tecnologias de Fafe.

Instruído e apreciado, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Restauração e Inovação Alimentar, a ministrar pela Escola Superior de Tecnologias de Fafe;

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 sua redação atual, conjugado com o disposto na alínea g) do n.º 2 do Despacho n.º 4443/2020, de 13 de abril:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Restauração e Inovação Alimentar da Escola Superior de Tecnologias de Fafe.

13 de julho de 2021. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ângela Noiva Gonçalves*.

#### ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior:

Escola Superior de Tecnologias de Fafe

2 — Curso técnico superior profissional:

T320 — Restauração e Inovação Alimentar

3 — Número de registo:

R/Cr 46/2021

4 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e restauração

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear, dirigir, coordenar, supervisionar e controlar as atividades e operações de produção e serviço em unidades de restauração e catering, executar tarefas de caráter técnico de cozinha e dotar o técnico de competências ao nível da inovação alimentar.

5.2 — Atividades principais:

- a) Planear e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associados;
- b) Planear, dirigir, coordenar, supervisionar e controlar as atividades e operações de produção e serviço em unidades de restauração e catering, executar tarefas de caráter técnico de cozinha e dotar o técnico de competências ao nível da inovação alimentar;
- c) Executar tarefas de caráter técnico de cozinha, promovendo a criatividade;

- d) Organizar e supervisionar as condições e atividades relacionadas com a higiene e segurança alimentar e implementar sistemas de controlo de qualidade numa ótica de melhoria contínua;
- e) Conceber e executar atividades de promoção e venda para diferentes segmentos de mercado;
- f) Gerir a informação obtida através de ferramentas informáticas na elaboração de relatórios, fichas técnicas de cozinha e gestão de *stocks*;
- g) Conceber novos produtos explorando as propriedades físicas, químicas e sensoriais dos alimentos;
- h) Coordenar a aplicação de tecnologias ao nível do armazenamento, produção e conservação de produtos alimentares.

#### 6 — Referencial de competências:

##### 6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos fundamentais da língua inglesa;
- b) Conhecimentos fundamentais da língua portuguesa;
- c) Conhecimentos abrangentes sobre a composição química, física e microbiológica dos géneros alimentícios;
- d) Conhecimentos abrangentes sobre as principais alterações (físicas, químicas, bioquímicas e microbiológicas) envolvidas no processamento e conservação alimentar;
- e) Conhecimentos especializados sobre preparação, confeção e distribuição de alimentos;
- f) Conhecimentos especializados sobre tecnologias alimentares utilizadas no processamento e conservação de alimentos;
- g) Conhecimentos especializados no controlo de qualidade alimentar;
- h) Conhecimentos abrangentes de software aplicado às atividades de restauração;
- i) Conhecimentos especializados sobre a programação, organização e controlo de eventos;
- j) Conhecimento abrangente sobre estratégias de marketing operacional adequadas às unidades de restauração;
- k) Conhecimentos especializados sobre o controle de custos em restauração;
- l) Conhecimentos especializados sobre inovação;
- m) Conhecimentos especializados sobre gastronomia e vinhos.

##### 6.2 — Aptidões:

- a) Aplicar técnicas de modificação das propriedades físicas, químicas e organoléticas dos alimentos com vista à sua inovação;
- b) Aplicar tecnologias apropriadas à preparação, transformação e conservação de alimentos;
- c) Analisar os custos de produção em restauração propondo orientações corretivas, sempre que necessário;
- d) Avaliar analiticamente os principais nutrientes presentes nos alimentos;
- e) Preparar e confeccionar alimentos face às suas propriedades tecno-funcionais;
- f) Identificar e implementar sistemas de controlo de qualidade alimentar;
- g) Utilizar aplicações informáticas na gestão das atividades de restauração;
- h) Preparar e organizar eventos em unidades de restauração;
- i) Identificar e implementar as melhores estratégias de marketing e comunicação em unidades de restauração;
- j) Assegurar a execução da inovação no desenvolvimento de produtos alimentares;
- k) Exprimir-se oralmente e por escrito, em língua portuguesa e em língua inglesa;
- l) Identificar os fatores distintivos da gastronomia e vinhos.

##### 6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade de iniciativa, autonomia e espírito crítico nas tarefas a desenvolver;
- b) Capacidade de cooperar com outros profissionais e de gerir equipas de trabalho;
- c) Capacidade de comunicar de forma clara, precisa, persuasiva e assertiva;
- d) Demonstrar capacidade de identificar problemas e perspetivar a sua solução;



- e) Demonstrar flexibilidade para se adaptar a diferentes situações e contextos, evitando situações de conflito;
- f) Demonstrar capacidade de comunicação e relação interpessoal em situações e contextos profissionais multiculturais;
- g) Refletir relativamente a alterações nos processos tecnológicos e fundamentar essas alterações;
- h) Refletir sobre os processos que possam conduzir ao desenvolvimento de novos produtos;
- i) Demonstrar capacidade em agir e fazer agir em conformidade com os requisitos da qualidade, da segurança alimentar, ambiente e da segurança e saúde no trabalho;
- j) Demonstrar capacidade de inovar nas atividades e operações de produção e serviço em unidades de restauração e catering;
- k) Comunicar eficazmente, a nível interno e externo à organização, com interlocutores diferenciados, na sua língua materna e em língua inglesa.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Matemática  
Português

8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:

2021-2022

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
Braga . . . . .	Escola Profissional Amar Terra Verde . . . . .	25	55

10 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e restauração . . . . .	60	50,00 %
541 — Indústrias alimentares . . . . .	18	15,00 %
342 — Marketing e publicidade . . . . .	12	10,00 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras . . . . .	6	5,00 %
223 — Língua e literatura materna . . . . .	6	5,00 %
862 — Segurança e higiene no trabalho . . . . .	6	5,00 %
726 — Terapia e reabilitação . . . . .	6	5,00 %
482 — Informática na ótica do utilizador . . . . .	6	5,00 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100,00 %

## 11 — Plano de estudos:

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Comunicar em Língua Portuguesa . . . . .	223 — Língua e literatura materna . . . . .	Geral e científica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	57		93		150	6
Fundamentos da Ciência e dos Alimentos Inglês . . . . .	541 — Indústrias alimentares . . . . . 222 — Línguas e literaturas estrangeiras . . . . .	Geral e científica . . . . . Geral e científica . . . . .	1.º Ano 1.º Ano	Semestral . . . . . Semestral . . . . .	57 57		93 93		150 150	6 6
Tecnologias de Informação e Comunicação Controlo da Qualidade Alimentar . . . . .	482 — Informática na ótica do utilizador . . . . . 541 — Indústrias alimentares . . . . .	Geral e científica . . . . . Técnica . . . . .	1.º Ano 1.º Ano	Semestral . . . . . Semestral . . . . .	57 57		93 93		150 150	6 6
Cozinha e Inovação I . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	57	40	93		150	6
Gastronomia e Cultura . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	57	40	93		150	6
Nutrição Humana . . . . .	726 — Terapia e reabilitação . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	57	40	93		150	6
Segurança e Higiene no Trabalho . . . . .	862 — Segurança e higiene no trabalho . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	57	40	93		150	6
Técnicas de Cozinha . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	57	40	93		150	6
Comunicação e Marketing . . . . .	342 — Marketing e publicidade . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	57	38	93		150	6
Cozinha e Inovação II . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	57	50	93		150	6
Enogastronomia . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	57	40	93		150	6
Organização e Gestão de Eventos . . . . .	342 — Marketing e publicidade . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	57	38	93		150	6
Tecnologia Alimentar . . . . .	541 — Indústrias alimentares . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	57	40	93		150	6
Estágio . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Em contexto de trabalho	2.º Ano	Semestral . . . . .			810	810	810	30
<i>Total</i> . . . . .					855	456	2 205	810	3 060	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.

314431919