

Despacho n.º 18 161-E/2007

Adequação do curso de Produção Alimentar em Restauração ministrado pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, ao 1.º ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Produção Alimentar em Restauração — Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março.

Por despacho da presidente do conselho directivo da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril de 9 de Abril de 2007:

Nos termos dos artigos 63.º e 64.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março, e através do despacho n.º 11 673/2006 (2.ª série), de 17 de Maio de 2006, do director-geral do Ensino Superior, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 104, de 30 de Maio de 2006, registado com o n.º R/B-AD 89/2006, foi registada a adequação do curso de Produção Alimentar em Restauração, ministrado pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, ao 1.º ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Produção Alimentar em Restauração.

Assim, em cumprimento do estabelecido no n.º 6 do citado despacho, e nos termos do despacho n.º 10 543/2005 (2.ª série), de 21 de Abril, do director-geral do Ensino Superior, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 91, de 11 de Maio de 2005, determino que se proceda à publicação do anexo referente à estrutura curricular e ao plano de estudos do ora adequado 1.º ciclo de estudos conducente ao grau de licenciatura em Produção Alimentar em Restauração.

9 de Abril de 2007. — A Presidente do Conselho Directivo, Mes-
Eunice Rute Gonçalves.

Estrutura curricular e plano de estudos da licenciatura em Produção Alimentar em Restauração

1 — Estabelecimento de ensino — Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

2 — Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.) — Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

3 — Curso — Produção Alimentar em Restauração.

4 — Grau ou diploma — licenciado.

5 — Áreas científicas predominantes do curso — Técnicas e Tecnologias de Aplicação; Ciências da Alimentação e da Saúde.

6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma — 180.

7 — Duração normal do curso — seis semestres.

8 — Opções, ramos ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o curso se estruture (se aplicável) — não aplicável.

9 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau de licenciado em Produção Alimentar em Restauração:

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Técnicas e Tecnologias de Aplicação.	TTA	73	
Ciências da Alimentação e da Saúde	CAS	58	
Gestão	G	27	
Ciências Sociais e Humanas	CSH	16	
Línguas Estrangeiras	LE	6	
Planeamento Turístico	PT	0	
<i>Total</i>		180	

10 — Observações — não aplicável.

11 — Plano de estudos:

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Licenciatura em Produção Alimentar em Restauração

Técnicas e Tecnologias de Aplicação; Ciências da Alimentação e da Saúde

1.º ano

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Áreas Científicas	Regime	H. contacto							H. Outras					TOTAL	ECTS	TOTAL ECTS	
			Teóricas	Teóricas - Práticas	Prat e Lab	Trab. Campo	Seminário	Orient. Tutorial	Outros Contactos	Projectos	Trab. Terreno	Estágio	Estudo	Avaliação				
Química Alimentar I	CAS	Sem.1	36		36			18			20	20		36	2	168	6	30
Artes Culinárias - Cozinha	TTA	Sem.1		36	108		2	10		18				20	2	196	7	
História da Alimentação e da Gastronomia	CSH	Sem.1	18	18		3		20		30				49	2	140	5	
Introdução ao Turismo	CSH	Sem.1	18	18				17		30				27	2	112	4	
Língua Estrangeira I (a)	LE	Sem.1		36				15	6	4				21	2	84	3	
Fisiologia Alimentar	CAS	Sem.1	18	18				16		28				30	2	112	4	
Seminário de Metodologia	CSH	Sem.1					20	8								28	1	
			90	126	144	3	22	104	6	130	20	0	183	12	840			
Química Alimentar II	CAS	Sem.2	36		36			18		20	20		36	2	168	6	30	
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	TTA	Sem.2		36	108		2	10		18				20	2	196		7
Organização Empresarial	G	Sem.2	18	36		4	2	18		30				30	2	140		5
Nutrição	CAS	Sem.2	18	18				20		30	16			36	2	140		5
Tecnologia e Sistemas de Informação	TTA	Sem.2	18		36			9		20				27	2	112		4
Língua Estrangeira II (b)	LE	Sem.2		36				15	6	4				21	2	84		3
			90	126	180	4	4	90	6	122	36	0	170	12	840	60		

(a) A escolher uma língua estrangeira de entre as seguintes: Alemão, Espanhol, Francês, Inglês ou Italiano.

(b) Continuação das línguas estrangeiras escolhidas no semestre anterior.

2.º ano

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Áreas Científicas	Regime	H.contacto						H. Outras					TOTAL ECTS	TOTAL ECTS		
			Teóricas	Teóricas - Práticas	Prat e Lab	Trab. Campo	Seminário	Orient. Tutorial	Outros Contactos	Projectos	Trab. Terreno	Estágio	Estudo			Avaliação	TOTAL
Microbiologia Alimentar I	CAS	Sem.1	36		36			18		20	20		36	2	168	6	27
Contabilidade Geral	G	Sem.1		36	18			17		18			21	2	112	4	
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	TTA	Sem.1		36	108			4		8			10	2	168	6	
Gestão de Alimentos e Bebidas	TTA	Sem.1	36	18				15		10	15		16	2	112	4	
Produção Animal e Vegetal	CAS	Sem.1	18	18				10		12			24	2	84	3	
Enogastronomia	TTA	Sem.1	18	18	18			18		18			20	2	112	4	
			108	126	180	0	0	82	0	86	35	0	127	12	756		
Microbiologia Alimentar II	CAS	Sem.2	36		36			18		20	20		36	2	168	6	33
Tecnologia Alimentar I	CAS	Sem.2	36		36			19		20	20		35	2	168	6	
Artes Culinárias - Cozinhas da Europa	TTA	Sem.2		36	108			4		8			10	2	168	6	
Contabilidade de Gestão	G	Sem.2	18	18	18			17		18			21	2	112	4	
Gastronomia e Arte	CSH	Sem.2	18	18				18		15			13	2	84	3	
Estágio I	TTA	Sem.2						6		8		210			224	8	
			108	72	198	0	0	82	0	89	40	210	115	10	924	60	

3.º ano

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Áreas Científicas	Regime	H.contacto						H. Outras					TOTAL ECTS	TOTAL ECTS		
			Teóricas	Teóricas - Práticas	Prat e Lab	Trab. Campo	Seminário	Orient. Tutorial	Outros Contactos	Projectos	Trab. Terreno	Estágio	Estudo			Avaliação	TOTAL
Artes Culinárias - Cozinhas do Mundo	TTA	Sem.1		36	108			4		8			10	2	168	6	29
Dietética	CAS	Sem.1	36	18				19		15	20		30	2	140	5	
Tecnologia Alimentar II	CAS	Sem.1	36		36			19		20	20		35	2	168	6	
Higiene e Segurança Alimentar	CAS	Sem.1	36	18				20		15	20		29	2	140	5	
Ética e Responsabilidade Social	CSH	Sem.1	18	18				13		10			23	2	84	3	
Instalações e Equipamentos	TTA	Sem.1	18	18		4		10		25	15		20	2	112	4	
			144	108	144	4	0	85	0	93	75	0	147	12	812		
Marketing para a Restauração	G	Sem.2	18	36	18			9		20			37	2	140	5	31
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	TTA	Sem.2		36	108			4		8			10	2	168	6	
Análise e Gestão Financeira	G	Sem.2	18		18			17		22			35	2	112	4	
Gestão de Recursos Humanos	G	Sem.2	18	36				18		30			36	2	140	5	
Sistemas de Restauração	TTA	Sem.2	18	18				10		20			16	2	84	3	
Estágio II	TTA	Sem.2						6		8		210			224	8	
			72	126	144	0	0	64	0	108	0	210	134	10	868	60	