



## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

## Despacho n.º 7268/2019

*Sumário:* Regista a criação do curso técnico superior profissional de Inovação em Gastronomia da Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.

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 Inovação em Gastronomia, a ministrar pela Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém;

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 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 Inovação em Gastronomia da Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.

30 de maio de 2019. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ângela Noiva Gonçalves*.

## ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior  
Instituto Politécnico de Santarém — Escola Superior Agrária de Santarém

2 — Curso técnico superior profissional  
T456 — Inovação em Gastronomia

3 — Número de registo  
R/Cr 39/2019

4 — Área de educação e formação  
541 — Indústrias alimentares

5 — Perfil profissional  
5.1 — Descrição geral

Criar, executar e coordenar as atividades e operações de produção e transformação de alimentos e inovar em técnicas e processos culinários, alinhados com as tendências da dieta alimentar, a sustentabilidade e a criatividade na gastronomia.

5.2 — Atividades principais

- a) Produzir alimentos de origem vegetal e animal em pequena escala;
- b) Gerir as compras e os *stocks* de acordo com os parâmetros previamente definidos;
- c) Criar e executar receitas no cumprimento das regras de higiene e de segurança alimentar, utilizando novos processos de confeção, garantindo a qualidade e a inovação dos produtos confeccionados;
- d) Definir e desenvolver menus inovadores e colaborar na elaboração da carta de vinhos em restaurantes e na indústria de *catering*, procurando a otimização dos custos e das receitas, sem descuidar as necessidades nutricionais;
- e) Gerir e otimizar a alocação de recursos humanos e técnicos em função do planeado;
- f) Efetuar análises sensoriais a alimentos e bebidas;
- g) Transformar, inovar e controlar alimentos de origem vegetal e animal, garantindo a segurança e qualidade dos géneros alimentícios;
- h) Desenvolver e implementar sistemas de segurança alimentar baseados nos princípios da “Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos” (APPCC) internacionalmente designado por “*Hazard Analysis and Critical Control Points*” (HACCP);

- i) Colaborar em equipas de inovação e desenvolvimento de novos produtos;
- j) Empratar, inovando na forma e na disposição dos géneros alimentícios.

## 6 — Referencial de competências

### 6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos abrangentes de produtos alimentares regionais;
- b) Conhecimentos fundamentais em gestão de uma unidade de negócio;
- c) Conhecimentos profundos em higiene e segurança alimentar;
- d) Conhecimentos fundamentais de inovação e empreendedorismo;
- e) Conhecimento fundamentais sobre solos e clima, nutrição vegetal e fertilização;
- f) Conhecimentos abrangentes da reprodução, da nutrição e da higiene e sanidade animais;
- g) Conhecimentos abrangentes de marketing que permitam a definição de toda a oferta de comidas e bebidas da unidade;
- h) Conhecimentos abrangentes sobre resolução de reclamações;
- i) Conhecimentos especializados em gestão de alimentos e de bebidas — controlo de custos de aprovisionamento e de fabrico;
- j) Conhecimentos abrangentes de produção, inovação, tecnologia e conservação dos alimentos;
- k) Conhecimentos profundos em preparação, confeção e inovação de pratos de cozinha portuguesa, sazonal, criativa, internacional e pastelaria;
- l) Conhecimentos fundamentais da composição dos alimentos, de nutrição e alimentação;
- m) Conhecimentos fundamentais das principais fileiras da produção animal e dos seus contextos.

### 6.2 — Aptidões

- a) Definir as normas de armazenagem e de manutenção dos equipamentos e dos utensílios;
- b) Organizar, executar e supervisionar atividades inerentes à documentação e registos de atividades de armazenamento, produção, transformação e confeção de alimentos;
- c) Organizar e aplicar os princípios do sistema HACCP na área alimentar;
- d) Identificar e selecionar matérias-primas e subsidiárias;
- e) Criar menus e colaborar na elaboração de listas de bebidas de acordo com diferentes temas ou eventos;
- f) Analisar e cumprir os custos previstos para um determinado dia e para todos os dias de um determinado período;
- g) Colaborar na definição da política de marketing, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado;
- h) Criar e executar as tarefas inerentes à confeção de refeições;
- i) Propor menus inovadores e saudáveis através da aplicação de técnicas de cozinha inovadoras;
- j) Identificar e selecionar culturas, de acordo com a sua sazonalidade, e utilizá-las de forma racional;
- k) Implementar sistemas de avaliação e de seleção de fornecedores;
- l) Definir a utilização dos desperdícios, inovando na confeção de refeições;
- m) Definir e aplicar metodologias e procedimentos de análise sensorial de alimentos e bebidas.

### 6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade de estabelecer boas relações interpessoais e respeito pela sociedade;
- b) Demonstrar rigor e ética profissional;
- c) Demonstrar capacidade de comunicação, proatividade, assertividade e orientação para resultados;
- d) Demonstrar autonomia, flexibilidade, adaptabilidade e força de vontade em diferentes situações e contextos profissionais;



- e) Adotar comportamentos de estabilidade emocional e de resistência ao *stress*;
- f) Demonstrar capacidade de aceitação de críticas, ordens e diretivas pelos superiores hierárquicos nas unidades de trabalho;
- g) Demonstrar capacidade de iniciativa, responsabilidade e liderança, conhecendo os limites da sua atuação nas atividades;
- h) Assegurar o cumprimento das normas de higiene e segurança no exercício da sua atividade;
- i) Demonstrar capacidade de trabalho em equipas, contribuindo para a sua motivação;
- j) Trabalhar com orientação para os objetivos e sob pressão de prazos.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:  
Uma das seguintes:

Biologia  
Economia  
Português

8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso  
2019-2020

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
Santarém . . . . .	Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.	25	60

10 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias alimentares . . . . .	55	45,83 %
421 — Biologia e bioquímica . . . . .	20	16,67 %
811 — Hotelaria e restauração . . . . .	20	16,67 %
621 — Produção agrícola e animal . . . . .	10	8,33 %
345 — Gestão e administração . . . . .	5	4,17 %
442 — Química . . . . .	5	4,17 %
443 — Ciências da terra . . . . .	5	4,17 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100 %



## 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)
Botânica e micologia . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . .	Geral e científica . . .	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Introdução à Microbiologia dos Alimentos.	421 — Biologia e bioquímica . . .	Geral e científica . . .	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Introdução à Química dos Alimentos.	442 — Química . . . . .	Geral e científica . . .	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Introdução às Ciências Biológicas.	421 — Biologia e bioquímica . . .	Geral e científica . . .	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Solos e Clima . . . . .	443 — Ciências da terra . . . . .	Geral e científica . . .	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Enogastronomia . . . . .	541 — Indústrias alimentares	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	30	23	40		70	2,5
Inovação e desenvolvimento na cozinha I.	811 — Hotelaria e restauração	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	90	68	120		210	7,5
Produção Vegetal e Animal	621 — Produção agrícola e animal.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Produção Vegetal e Animal II	621 — Produção agrícola e animal.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Técnicas de cozinha e pasteleria.	811 — Hotelaria e restauração	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Transformação dos produtos de origem vegetal e animal I.	541 — Indústrias alimentares . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Transformação dos produtos de origem vegetal e animal II.	541 — Indústrias alimentares . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Análise Sensorial . . . . .	541 — Indústrias alimentares . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Fundamentos de nutrição e dietética.	421 — Biologia e bioquímica . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Gestão e Empreendedorismo	345 — Gestão e administração	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Higiene e segurança Alimentar	541 — Indústrias alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Inovação e desenvolvimento na cozinha II.	811 — Hotelaria e restauração	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	90	68	120		210	7,5
Valorização de produtos regionais na gastronomia.	541 — Indústrias alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral	30	23	40		70	2,5
Estágio . . . . .	541 — Indústrias alimentares	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral	8		832	800	840	30
<i>Total</i> . . . . .					1088	585	2272	800	3360	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.

312507359