



CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Despacho n.º 8046/2019

Sumário: Regista a criação do curso técnico superior profissional de Alimentação Saudável da Escola Superior de Saúde e Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

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 Alimentação Saudável, a ministrar pela Escola Superior de Saúde e Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

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 Alimentação Saudável da Escola Superior de Saúde e Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico de Leiria — Escola Superior de Saúde e Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar.

2 — Curso técnico superior profissional:

T457 — Alimentação Saudável.

3 — Número de registo:

R/Cr 41/2019.

4 — Área de educação e formação:

729 — Saúde — programas não classificados noutra área de formação.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, organizar e executar, atividades de preparação e confeção saudáveis e ou adaptadas às condições fisiopatológicas dos diferentes grupos populacionais, acompanhando as tendências de evolução e criatividade, respeitando os princípios da sazonalidade, da nutrição e da higiene e segurança alimentar.

5.2 — Atividades principais:

a) Colaborar na organização da cozinha, tendo em consideração os princípios e procedimentos de acordo com normas e legislação em vigor;

b) Planear normas de arrumação, inventariação, gestão de *stock* e manutenção de equipamento e utensílios;

c) Estabelecer contactos com fornecedores, tendo em vista a gestão de custos e o controlo da qualidade dos produtos adquiridos;

d) Conceber receitas saudáveis e inovadores, tendo presente os conhecimentos da saúde e nutrição;

e) Implementar práticas de higiene e segurança alimentar em todas as etapas da produção de refeição;

f) Colaborar na gestão da cozinha;

g) Assegurar a qualidade do serviço prestado, identificando situações de risco e agindo em conformidade.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos fundamentais de técnicas de comunicação e relação interpessoal com recurso às tecnologias de informação;

b) Conhecimentos abrangentes em primeiros socorros no ambiente profissional;

c) Conhecimentos fundamentais sobre alimentação, diferentes grupos alimentares, função dos nutrientes e fatores influenciadores das escolhas alimentares;

d) Conhecimentos fundamentais em gastrotecnia e em higiene e segurança alimentar;

e) Conhecimentos especializados em preparação e confeção de refeições: gastronomia tradicional, inovadora, internacional, saudável e adaptada;

f) Conhecimentos fundamentais em gestão e organização de serviços de alimentação;

g) Conhecimentos especializados em alimentação saudável.

6.2 — Aptidões:

a) Executar procedimentos de higienização de instalações e de equipamentos;

b) Calcular os custos de receitas, cumprindo o *food cost* previsto para um determinado dia e ou período;

c) Determinar as necessidades de compra, selecionar os fornecedores, controlar os produtos e as variáveis de receção dos mesmos;

d) Garantir a qualidade de bens alimentares e seu valor nutricional;

e) Aplicar técnicas culinárias tradicionais e inovadoras;

f) Adaptar técnicas culinárias tradicionais e inovadoras, tornando-as saudáveis;

g) Executar menus adaptados a populações especiais;

h) Assegurar o cumprimento das normas de qualidade e de higiene e segurança alimentar nas operações de preparação e confeção de alimentação saudável;

i) Identificar e aplicar os diferentes métodos de controlo de desperdícios;

j) Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerâncias e intoxicações alimentares.

6.3 — Atitudes:

a) Comunicar, a nível interno e externo, com interlocutores diferenciados;

b) Adaptar a atuação a diferentes contextos;

c) Cuidar da sua apresentação pessoal;

d) Demonstrar interesse, criatividade e espírito de equipa no desempenho das suas funções;

e) Demonstrar responsabilidade, iniciativa e autonomia;

f) Demonstrar capacidade de gestão do tempo em contexto de trabalho;

g) Cumprir e assegurar o cumprimento de normas de segurança, higiene e saúde, aplicadas à atividade profissional;

h) Agir em função de princípios éticos e deontológicos.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Ciências e Tecnologias;

Hotelaria e Restauração;

Serviços de Saúde.

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
Torres Vedras	Núcleo de Formação Torres Vedras	30	70

10 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
729 — Saúde — Programas não Classificados noutra Área de Formação	50	41,67 %
811 — Hotelaria e Restauração	20	16,67 %
541 — Indústrias Alimentares	15	12,50 %
726 — Terapia e Reabilitação	11	9,17 %
225 — História e Arqueologia	5	4,17 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4,17 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	4	3,33 %
090 — Desenvolvimento Pessoal	4	3,33 %
421 — Biologia e Bioquímica	4	3,33 %
720 — Saúde	2	1,67 %
<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) (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8) (9)	Créditos (10)
Desenvolvimento pessoal e profissional	090 — Desenvolvimento Pessoal	Geral e Científica	1.º Ano	Semestral . . .	40	0	68	0	108	4
História da Alimentação	225 — História e Arqueologia	Geral e Científica	1.º Ano	Semestral . . .	55	0	80	0	135	5
Língua Inglesa	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . .	Geral e Científica	1.º Ano	Semestral . . .	40	0	68	0	108	4
Primeiros Socorros	720 — Saúde	Geral e Científica	1.º Ano	Semestral . . .	24	0	30	0	54	2
Técnicas de Informação e Comunicação	482 — Informática na Ótica do Utilizador	Geral e Científica	1.º Ano	Semestral . . .	55	0	80	0	135	5
Ciências dos Alimentos	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	55	40	80	0	135	5
Dietética e Nutrição	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	55	40	80	0	135	5
Gastrotecnia I	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	75	55	114	0	189	7
Gastrotecnia II	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	75	50	114	0	189	7
Higiene e segurança alimentar I	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	55	40	80	0	135	5
Microbiologia Alimentar	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	42	30	66	0	108	4
Técnicas de preparação de Alimentação Saudável.	729 — Saúde — Programas não Classificados noutra Área de Formação.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	75	50	114	0	189	7
Gastronomia adaptada a populações especiais.	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	64	45	98	0	162	6
Gastronomia saudável no mundo	729 — Saúde — Programas não Classificados noutra Área de Formação.	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	64	45	98	0	162	6
Gestão de Serviços de Alimentação	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	64	45	98	0	162	6
Higiene e segurança Alimentar II	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	55	40	80	0	135	5
Projeto Gastronomia Saudável	729 — Saúde — Programas não Classificados noutra Área de Formação.	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	75	50	114	0	189	7
Estágio	729 — Saúde — Programas não Classificados noutra Área de Formação.	Em Contexto de Trabalho.	2.º Ano	Semestral . . .	10	0	800	525	810	30
<i>Total</i>					978	530	2 262	525	3 240	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.

312507415