



## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

### Aviso n.º 8521/2022

*Sumário:* Regista a criação do curso técnico superior profissional de Inovação Alimentar e Artes Culinárias da Escola Técnica Superior Profissional do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave.

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, que, por despacho de 20 de julho de 2021, da Subdiretora-Geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do 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 *k*) do n.º 2 do Despacho n.º 11073/2020, de 11 de novembro, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Inovação Alimentar e Artes Culinárias da Escola Técnica Superior Profissional do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave.

18 de abril de 2022. — A Diretora-Geral do Ensino Superior, *Maria da Conceição Saraiva da Silva Costa Bento*.

#### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico do Cávado e do Ave — Escola Técnica Superior Profissional.

2 — Curso técnico superior profissional:

T590 — Inovação Alimentar e Artes Culinárias.

3 — Número de registo:

R/Cr 52/2021.

4 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e restauração.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, organizar e executar as atividades de preparação e confeção alimentar, acompanhando as novas tendências e criatividade ao nível da cozinha e da gastronomia, valorizando o receituário tradicional português, respeitando os princípios da sazonalidade, segurança alimentar e nutrição.

5.2 — Atividades principais:

- a) Confeccionar alimentos em contexto de gastronomia, baseando-se na gastronomia portuguesa e em algumas gastronomias internacionais;
- b) Confeccionar produtos de padaria e de pastelaria popular e conventual;
- c) Confeccionar alimentos com utilização de técnicas gastronómicas avançadas;
- d) Confeccionar alimentos com aditivos alimentares;
- e) Implementar sistemas de gestão de segurança alimentar em contexto de hotelaria;

- f) Elaborar estudos de avaliação da satisfação dos alimentos e ou refeições servidas, interagindo por isso junto dos clientes e ou consumidores;
- g) Adaptar refeições tradicionais portuguesas nutricionalmente mais equilibradas;
- h) Calcular as cargas calóricas dos alimentos e refeições, criar e dimensionar menus, incluindo para pessoas com necessidades nutricionais especiais;
- i) Organizar uma adega de vinhos de um restaurante;
- j) Organizar a gestão física de uma cozinha profissional;
- k) Empratar alimentos para os diferentes tipos de serviços de restauração com recurso a soluções criativas;
- l) Gerir e controlar os custos de produção;
- m) Demonstrar capacidade de inovação na produção de refeições.

## 6 — Referencial de competências:

### 6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos abrangentes de gestão de empresas de restauração;
- b) Conhecimentos especializados de língua inglesa aplicada ao setor alimentar;
- c) Conhecimentos especializados em controlo de custos e custeio de produtos alimentares;
- d) Conhecimentos abrangentes de gastronomia portuguesa;
- e) Conhecimentos especializados de panificação;
- f) Conhecimentos especializados de pastelaria e de pastelaria conventual portuguesa;
- g) Conhecimentos especializados de segurança alimentar e de normalização alimentar;
- h) Conhecimentos especializados de algumas gastronomias internacionais;
- i) Conhecimentos especializados de nutrição;
- j) Conhecimentos abrangentes sobre a elaboração de menus;
- k) Conhecimentos especializados de química alimentar;
- l) Conhecimentos especializados de técnicas avançadas de produção alimentar em gastronomia;
- m) Conhecimentos especializados de enologia;
- n) Conhecimentos abrangentes sobre o empratamento das refeições;
- o) Conhecimentos especializados sobre estudos e preferências dos consumidores.

### 6.2 — Aptidões:

- a) Calcular indicadores relativos ao serviço de restauração;
- b) Determinar o custo das matérias-primas de um dado produto alimentar ou refeição;
- c) Preparar refeições baseados na gastronomia portuguesa;
- d) Preparar produtos tradicionais portugueses de padaria e panificação;
- e) Preparar produtos de pastelaria internacional, portuguesa tradicional e conventual;
- f) Preparar alimentos seguros para clientes e ou consumidores;
- g) Preparar refeições baseados em gastronomias internacionais, de origem francesa, italiana;
- h) Salvaguardar o valor nutricional dos alimentos durante a sua preparação;
- i) Elaborar menus de acordo com o conceito de negócio;
- j) Preparar refeições com recurso a aditivos alimentares de forma a encontrar soluções criativas e melhorar as suas propriedades;
- k) Elaborar refeições seguras e apelativas em serviço de *catering*, aplicando métodos de confeção modernos;
- l) Identificar e selecionar os vinhos adequados às refeições a servir;
- m) Apresentar as refeições servidas com a estética adequada às tendências de mercado;
- n) Organizar estudos de opinião e ou satisfação dos clientes em ferramentas informáticas.

### 6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar autonomia a reportar informação de gestão sobre a sua área funcional de trabalho;



- b) Demonstrar autonomia a comunicar em inglês com os clientes e colegas de trabalho;
- c) Demonstrar responsabilidade no controlo de custos das refeições/produzidos produzidos;
- d) Demonstrar autonomia na produção de refeições seguindo especificações técnicas previamente definidas;
- e) Demonstrar capacidade para integrar equipas de segurança alimentar;
- f) Demonstrar flexibilidade na adaptação de menus ao mercado e aos diferentes tipos de gastronomias;
- g) Demonstrar responsabilidade na elaboração de menus para pessoas com necessidades nutricionais especiais;
- h) Demonstrar flexibilidade para elaborar menus e refeições de acordo com a sazonalidade;
- i) Demonstrar autonomia no diálogo sobre vinhos;
- j) Demonstrar capacidade de liderança e de supervisão de equipas em contexto estável e estruturado;
- k) Demonstrar capacidade de inovação na produção de refeições.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Economia;  
Matemática;  
Português.

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

2020-2021.

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
Esposende . . . . .	Polo do IPCA de Esposende . . . . .	32	70

10 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e restauração . . . . .	72	60,00 %
541 — Indústrias alimentares . . . . .	12	10,00 %
461 — Matemática . . . . .	6	5,00 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras . . . . .	6	5,00 %
345 — Gestão e administração . . . . .	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 %

## 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)
Fundamentos da Matemática	461 — Matemática . . . . .	Geral e científica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60		108		168	6
Fundamentos de Gestão . . . . .	345 — Gestão e administração. . . . .	Geral e científica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60		108		168	6
Inglês . . . . .	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60		108		168	6
Tecnologias de Informação. . . . .	482 — Informática na ótica do utilizador.	Geral e científica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60		108		168	6
Ciência e tecnologia dos alimentos.	541 — Indústrias alimentares. . . . .	Técnica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Cozinha Portuguesa . . . . .	811 — Hotelaria e restauração. . . . .	Técnica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60	60	108		168	6
Enologia e cultura do vinho . . . . .	541 — Indústrias alimentares. . . . .	Técnica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Gestão de Alimentos e Bebidas	811 — Hotelaria e restauração. . . . .	Técnica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Higiene e segurança Alimentar	862 — Segurança e higiene no trabalho.	Técnica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Introdução à produção alimentar em restauração.	811 — Hotelaria e restauração. . . . .	Técnica. . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	60	60	108		168	6
Cozinha Internacional. . . . .	811 — Hotelaria e restauração. . . . .	Técnica. . . . .	2.º ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Design e inovação culinária . . . . .	811 — Hotelaria e restauração. . . . .	Técnica. . . . .	2.º ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Nutrição, dietética e saúde. . . . .	726 — Terapia e reabilitação . . . . .	Técnica. . . . .	2.º ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Pastelaria tradicional e dietética.	811 — Hotelaria e restauração. . . . .	Técnica. . . . .	2.º ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Técnicas avançadas de produção em cozinha.	811 — Hotelaria e restauração. . . . .	Técnica. . . . .	2.º ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Estágio . . . . .	811 — Hotelaria e restauração. . . . .	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . . . .			840	840	840	30
<i>Total</i>					900	525	2460	840	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.

315242559