



CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Aviso n.º 11813/2022

Sumário: Regista a criação do curso técnico superior profissional de Alimentação e Saúde da Escola Superior de Saúde e pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto.

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 1 de setembro de 2021, da Diretora-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, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Alimentação e Saúde da Escola Superior de Saúde e pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto.

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 Porto — Escola Superior de Saúde; Instituto Politécnico do Porto — Escola Superior de Hotelaria e Turismo.

2 — Curso técnico superior profissional:

T598 — Alimentação e Saúde.

3 — Número de registo:

R/Cr 62/2021.

4 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e restauração.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Executar tarefas relacionadas com a escolha, armazenamento, preparação e confeção dos alimentos em unidades de alimentação, que visem promover a saúde dos consumidores e lidar melhor com a doença, sob orientação ou supervisão de um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional.

5.2 — Atividades principais:

- a) Planear, organizar e desenvolver tarefas de carácter técnico de cozinha tendo por base a saúde humana e o impacto que a alimentação pode ter na mesma;
- b) Promover uma gestão de *stocks* e armazenamento de alimentos de forma a salvaguardar as boas práticas de higiene, segurança e saúde dos consumidores;
- c) Planear e implementar adaptações de técnicas culinárias, com base nas necessidades e exigências de diferentes grupos populacionais;

d) Conceber, desenvolver e implementar estratégias que permitam tomar as melhores decisões na escolha dos alimentos tendo por base a leitura e interpretação dos rótulos dos produtos alimentares;

e) Conceber e implementar tarefas de carácter técnico de cozinha que visem otimizar a qualidade nutricional das refeições, através da escolha de combinações de alimentos e métodos de confeção apropriados;

f) Promover uma otimização da utilização de recursos técnicos e materiais, no sentido de minimizar o desperdício alimentar;

g) Planear e implementar estratégias que permitam a adoção de escolhas alimentares mais sustentáveis e com menor impacto negativo do ponto de vista ecológico.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos fundamentais sobre a estrutura e funcionamento do corpo humano;

b) Conhecimentos especializados sobre patologia humana;

c) Conhecimentos fundamentais sobre alimentação e nutrição;

d) Conhecimentos fundamentais sobre higiene e segurança alimentar;

e) Conhecimentos especializados sobre técnicas de preparação, combinação e confeção dos alimentos;

f) Conhecimentos especializados sobre a relação entre a alimentação e a saúde humana;

g) Conhecimentos fundamentais sobre gestão de alimentos e bebidas em contexto de alimentação coletiva;

h) Conhecimentos fundamentais de tecnologias de informação e comunicação aplicáveis em diferentes domínios do setor alimentar;

i) Conhecimentos profundos sobre a estrutura hoteleira e o turismo e capacidade de relacionar estes setores com a alimentação e bebidas;

j) Conhecimentos abrangentes na conceção e desenvolvimento de um sistema de controlo quer ao nível da atividade do departamento de comidas e bebidas, quer ao nível da higiene e segurança;

k) Conhecimentos especializados sobre a prestação de serviços ao nível da alimentação e bebidas;

l) Conhecimentos especializados e competências técnicas específicas envolvendo o armazenamento, manipulação e confeção dos alimentos;

m) Conhecimentos especializados de gestão de recursos humanos e materiais em contexto de departamento de comidas e bebidas.

6.2 — Aptidões:

a) Pesquisar, recolher e analisar informação sobre as características dos diferentes alimentos;

b) Aplicar técnicas de gestão de *stocks* e armazenamento em diferentes contextos de alimentação coletiva;

c) Aplicar estratégias alimentares que visem promover a saúde e bem-estar dos consumidores, sob orientação ou supervisão de um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional;

d) Desenvolver estratégias de otimização dos recursos alimentares durante o armazenamento, manipulação e confeção dos alimentos, com vista a minimizar o desperdício;

e) Preparar alimentos e elaborar refeições de acordo com diferentes necessidades alimentares e nutricionais em diferentes públicos-alvo, sob orientação ou supervisão de um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional;

f) Reconhecer o impacto ecológico do setor alimentar e adaptar a prática profissional no sentido de minimizar o mesmo, sem comprometer o serviço prestado, e de acordo com as recomendações efetuadas por um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional;



g) Aplicar alterações na escolha, combinação e confeção dos alimentos, em diferentes contextos patológicos, sob orientação ou supervisão de um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional;

h) Aplicar diferentes técnicas de restauração para salvaguardar o fornecimento de um serviço que vá de encontro às expectativas do mercado e dos consumidores.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar capacidade de análise das situações e de organização das respostas e das tarefas adequadas às mesmas;

b) Demonstrar capacidade de iniciativa e comprometimento com as tarefas desenvolvidas;

c) Evidenciar autonomia no processo de tomada de decisão e na resolução de problemas de complexidade intermédia;

d) Demonstrar capacidade de síntese e espírito crítico;

e) Demonstrar criatividade e capacidade inovadora;

f) Demonstrar capacidade de trabalho em equipa e integração na organização;

g) Demonstrar capacidade de integração em ambientes com diferentes preferências e necessidades alimentares;

h) Demonstrar comportamento ético no desempenho das funções profissionais.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Biologia e Geologia;

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 |
|------------|------------------------------|--|---|
| Valongo | Escola Secundária de Valongo | 15 | 35 |

10 — Estrutura curricular:

| Área de educação e formação | Créditos | % do total de créditos |
|-------------------------------|----------|------------------------|
| 811 — Hotelaria e restauração | 57 | 47,50 % |
| 726 — Terapia e reabilitação | 18 | 15,00 % |
| 721 — Medicina | 14 | 11,67 % |
| 541 — Indústrias alimentares | 14 | 11,67 % |
| 421 — Biologia e bioquímica | 5 | 4,17 % |
| 481 — Ciências informáticas | 5 | 4,17 % |
| 345 — Gestão e administração | 4 | 3,33 % |
| 442 — Química | 3 | 2,50 % |
| <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) |
|---|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---|---|------------------|
| Anatomia e Fisiologia I | 721 — Medicina | Geral e científica . . . | 1.º Ano | Semestral . . . | 45 | | 95 | | 140 | 5 |
| Anatomia e Fisiologia II | 721 — Medicina | Geral e científica . . . | 1.º Ano | Semestral . . . | 45 | | 95 | | 140 | 5 |
| Bioquímica Estrutural e Funcional | 421 — Biologia e bioquímica . . . | Geral e científica . . . | 1.º Ano | Semestral . . . | 45 | | 95 | | 140 | 5 |
| Patologia Humana | 721 — Medicina | Geral e científica . . . | 1.º Ano | Semestral . . . | 45 | | 67 | | 112 | 4 |
| Tecnologias da Informação e Comunicação. | 481 — Ciências informáticas . . . | Geral e científica . . . | 1.º Ano | Semestral . . . | 45 | | 80 | | 125 | 5 |
| Alimentação e Ecologia | 541 — Indústrias alimentares . . . | Técnica | 1.º Ano | Semestral . . . | 30 | 20 | 54 | | 84 | 3 |
| Composição Nutricional dos Alimentos. | 541 — Indústrias alimentares . . . | Técnica | 1.º Ano | Semestral . . . | 45 | 35 | 67 | | 112 | 4 |
| Fundamentos de Gestão | 345 — Gestão e administração . . . | Técnica | 1.º Ano | Semestral . . . | 45 | 35 | 67 | | 112 | 4 |
| Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração. | 811 — Hotelaria e restauração . . . | Técnica | 1.º Ano | Semestral . . . | 30 | 20 | 45 | | 75 | 3 |
| Microbiologia e Toxicologia Alimentar | 541 — Indústrias alimentares . . . | Técnica | 1.º Ano | Trimestral . . . | 30 | 20 | 54 | | 84 | 3 |
| Nutrição e Alimentação Humana I | 726 — Terapia e reabilitação . . . | Técnica | 1.º Ano | Semestral . . . | 45 | 35 | 95 | | 140 | 5 |
| Nutrição e Alimentação Humana II | 726 — Terapia e reabilitação . . . | Técnica | 1.º Ano | Semestral . . . | 45 | 35 | 95 | | 140 | 5 |
| Química dos Alimentos | 442 — Química | Técnica | 1.º Ano | Semestral . . . | 30 | 20 | 54 | | 84 | 3 |
| Técnicas de Cozinha e Pastelaria I | 811 — Hotelaria e restauração . . . | Técnica | 1.º Ano | Semestral . . . | 30 | 20 | 45 | | 75 | 3 |
| Técnicas de Restaurante e Bar I . . . | 811 — Hotelaria e restauração . . . | Técnica | 1.º Ano | Semestral . . . | 30 | 20 | 45 | | 75 | 3 |
| Alimentação e Doença | 726 — Terapia e reabilitação . . . | Técnica | 2.º Ano | Semestral . . . | 45 | 35 | 67 | | 112 | 4 |
| Controlo de Custos na Restauração e Bebidas. | 811 — Hotelaria e restauração . . . | Técnica | 2.º Ano | Semestral . . . | 45 | 35 | 60 | | 105 | 4 |
| Fundamentos de Restauração Coletiva. | 811 — Hotelaria e restauração . . . | Técnica | 2.º Ano | Semestral . . . | 30 | 20 | 54 | | 84 | 3 |
| Gestão de Alimentos e Bebidas . . . | 811 — Hotelaria e restauração . . . | Técnica | 2.º Ano | Semestral . . . | 45 | 35 | 80 | | 125 | 5 |
| Higiene e segurança Alimentar . . . | 541 — Indústrias alimentares . . . | Técnica | 2.º Ano | Semestral . . . | 45 | 35 | 60 | | 105 | 4 |
| Padrões Alimentares | 726 — Terapia e reabilitação . . . | Técnica | 2.º Ano | Semestral . . . | 45 | 35 | 67 | | 112 | 4 |
| Técnicas de Cozinha e Pastelaria II | 811 — Hotelaria e restauração . . . | Técnica | 2.º Ano | Semestral . . . | 30 | 20 | 45 | | 75 | 3 |
| Técnicas de Restaurante e Bar II. . . | 811 — Hotelaria e restauração . . . | Técnica | 2.º Ano | Semestral . . . | 30 | 20 | 45 | | 75 | 3 |
| Estágio | 811 — Hotelaria e restauração . . . | Em contexto de trabalho. | 2.º Ano | Semestral . . . | 30 | | 720 | 525 | 750 | 30 |
| <i>Total</i> | | | | | 930 | 495 | 2251 | 525 | 3181 | 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.

315242867

