



INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

Despacho n.º 13703/2022

Sumário: Registo de criação do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Gastronomia e Artes Culinárias, da Escola Superior de Tecnologia e Gestão deste Instituto.

De acordo com o disposto no n.º 1 do artigo 76.º-B do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto (republicação do Regime Jurídico dos Graus e Diplomas do Ensino Superior), foi aprovado o plano de estudos do ciclo conducente ao grau de Licenciatura 1.º ciclo em Gastronomia e Artes Culinárias, lecionado na Escola Superior de Tecnologia e Gestão, do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, anexo ao presente despacho. Este novo curso foi aprovado em reunião do Conselho Técnico Científico do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, realizada em 13 de outubro de 2021.

A presente estrutura curricular ao plano de estudos foi alvo de registo junto da Direção-Geral do Ensino Superior, com o número R/A-Cr 56/2022, em 19 de maio de 2022, e produz efeitos a partir do ano letivo 2022-2023, válida por 6 anos, resultando do processo de avaliação pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior a que o curso foi sujeito.

7 de novembro de 2022. — O Presidente do IPVC, *Carlos Manuel da Silva Rodrigues*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino: Instituto Politécnico de Viana do Castelo — Escola Superior de Tecnologia e Gestão (3163)

2 — Tipo de curso: Licenciatura — 1.º ciclo

3 — Denominação: Gastronomia e Artes Culinárias

4 — Grau ou diploma: Licenciado

5 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 180 créditos ECTS

6 — Opções, ramos, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização da estrutura curricular: Não aplicável

7 — Estrutura curricular:

QUADRO N.º 1

| Áreas científicas | Sigla | Créditos | |
|--|-------|--------------|-----------|
| | | Obrigatórios | Opcionais |
| 812 — Turismo e Lazer | TL | 59,0 | |
| 811 — Hotelaria e Restauração | HR | 48,0 | |
| 541 — Indústrias Alimentares | IA | 45,0 | |
| 340 — Ciências Empresariais | CE | 12,0 | |
| 222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras | LLE | 6,0 | |
| 225 — História e Arqueologia | HA | 6,0 | |
| 214 — Design | D | 4,0 | |
| <i>Subtotal</i> | | 180 | |
| <i>Total</i> | | 180 | |

8 — Plano de estudos:

QUADRO N.º 2

| Unidade curricular (1) | Área científica (2) | Ano curricular (3) | Organização do ano curricular (4) | Horas de trabalho | | | | | | | | | | Créditos (7) | Observações (8) | |
|---|---------------------------|--------------------------|---|-------------------|-----------------|------|------|----|---|-------|------|---|-----------------------------|-----------------|--------------------|--|
| | | | | Total (5) | Contacto (6) | | | | | | | | Horas totais de contacto | | | |
| | | | | | T | TP | PL | TC | S | E | OT | O | | | | |
| Francês Técnico | LLE | 1.º | Semestral | 81,0 | | 32,0 | | | | | | | | 32 | 3 | |
| História e Antropologia da Alimentação | HA | 1.º | Semestral | 162,0 | 64,0 | | | | | | | | | 64 | 6 | |
| Inglês Técnico | LLE | 1.º | Semestral | 81,0 | | 32,0 | | | | | | | | 32 | 3 | |
| Operação e Serviço de Cozinha | HR | 1.º | Semestral | 162,0 | | 24,0 | 40,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Princípios de Turismo | TL | 1.º | Semestral | 162,0 | | 64,0 | | | | | | | | 64 | 6 | |
| Produções e matérias-primas | IA | 1.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Cultura Gastronómica Portuguesa | TL | 1.º | Semestral | 162,0 | 64,0 | | | | | | | | | 64 | 6 | |
| Marketing Digital | CE | 1.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Técnicas de Pastelaria/Padaria | HR | 1.º | Semestral | 162,0 | | 24,0 | 40,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Tecnologias de Conservação e de Transformação de Alimentos | IA | 1.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Turismo Gastronómico | TL | 1.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Cozinha Portuguesa I | HR | 2.º | Semestral | 162,0 | | 24,0 | 40,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Destinos Criativos de Gastronomia | TL | 2.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Higiene e Segurança Alimentar | IA | 2.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Propriedades Físicas dos Alimentos | IA | 2.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Storytelling Digital da Gastronomia | TL | 2.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Análise Sensorial de Alimentos | IA | 2.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Cozinha Portuguesa II | HR | 2.º | Semestral | 162,0 | | 24,0 | 40,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Cultura Gastronómica Internacional | TL | 2.º | Semestral | 162,0 | 64,0 | | | | | | | | | 64 | 6 | |
| Eventos Gastronómicos e Protocolo | TL | 2.º | Semestral | 81,0 | | 32,0 | | | | | | | | 32 | 3 | |
| Serviços Gastronómicos e Networking | TL | 2.º | Semestral | 135,0 | | 24,0 | 30,0 | | | | | | | 54 | 5 | |
| Gastronomia, Arte e Design | D | 2.º | Semestral | 108,0 | | 18,0 | 24,0 | | | | | | | 42 | 4 | |
| Alimentação e Nutrição Humana | IA | 3.º | Semestral | 162,0 | | 64,0 | | | | | | | | 64 | 6 | |
| Alimentação Sustentável | IA | 3.º | Semestral | 81,0 | | 32,0 | | | | | | | | 32 | 3 | |
| Cozinha Internacional I | HR | 3.º | Semestral | 162,0 | | 24,0 | 40,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Modelos de negócio sustentáveis em microempresas | CE | 3.º | Semestral | 162,0 | | 64,0 | | | | | | | | 64 | 6 | |
| Património Vitivinícola e Enologia | IA | 3.º | Semestral | 162,0 | | 32,0 | 32,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Técnicas de Vanguarda na Culinária | HR | 3.º | Semestral | 81,0 | | 8,0 | 24,0 | | | | | | | 32 | 3 | |
| Cozinha Internacional II | HR | 3.º | Semestral | 162,0 | | 24,0 | 40,0 | | | | | | | 64 | 6 | |
| Técnicas de Serviço de Vinhos e Fine Dining | HR | 3.º | Semestral | 135,0 | | 18,0 | 36,0 | | | | | | | 54 | 5 | |
| Sistemas de Restauração | HR | 3.º | Semestral | 108,0 | | 24,0 | 18,0 | | | | | | | 42 | 4 | |
| Prática Profissional | TL | 3.º | Semestral | 405,0 | | | | | | 381,0 | 24,0 | | | 405 | 15 | |

315859423