



## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

### Aviso n.º 10634/2023

*Sumário:* Regista a criação do curso técnico superior profissional de Alimentação e Saúde da Escola Superior de Saúde e da 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 à data Diretora-Geral do Ensino Superior, Prof. Doutora Maria da Conceição Bento, 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, a ministrar pela Escola Superior de Saúde e pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto.

4 de maio de 2023. — O Diretor-Geral, *Joaquim Mourato*.

#### 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	2 251	525	3 181	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.

316490526