



CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Aviso n.º 10848/2023

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 Dra. Ângela Noiva Gonçalves, 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 Inovação Alimentar e Artes Culinárias, a ministrar pela Escola Técnica Superior Profissional do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave.

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

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 e ou produtos 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 | 2 460 | 840 | 3 360 | 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.

316489263