



## ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL

### Despacho n.º 9441/2020

*Sumário:* Alterações ao plano de estudos do curso de licenciatura em Produção Alimentar em Restauração da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Ao abrigo do disposto nos artigos 75.º, 76.º, 76.º-A, 76.º-B e 76.º-C do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, foi aprovada em reunião do dia 14/02/2018 do Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, no uso das competências que lhe são atribuídas pelo artigo 103.º, n.º 1, alínea e) da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, a alteração do plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Produção Alimentar em Restauração, publicado através do Despacho n.º 9881/2015, na 2.ª série, do *Diário da República*, n.º 169, de 31 de agosto. A alteração do plano de estudos foi registada na Direção-Geral do Ensino Superior com o número de registo R/A-Ef 153/2011/AL02 em 15/07/2020. Determina o Presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril que se proceda, em cumprimento do estabelecido na alínea b) do artigo 76.º-B do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, à publicação em anexo, do plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Produção Alimentar em Restauração, com as respetivas alterações.

#### Artigo 1.º

##### Alteração ao plano de estudos

A Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril altera o plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de licenciado em Produção Alimentar em Restauração para o plano de estudos constante do anexo a este despacho, do qual faz parte integrante.

#### Artigo 2.º

##### Aplicação

Esta alteração ao plano de estudos produz efeitos a partir da edição iniciada no ano letivo 2020-2021.

#### ANEXO

- 1 — Instituição de ensino: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (7110)
- 2 — Tipo de curso: Licenciatura — 1.º ciclo
- 3 — Denominação: Produção Alimentar em Restauração
- 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
Hotelaria e Restauração .....	HR	103,0	
Turismo e Lazer .....	TL	42,0	
Gestão e Administração .....	GA	31,0	
Informática na Ótica do Utilizador .....	IOU	4,0	
<i>Subtotal</i> .....		180,0	
<i>Total</i> .....		180	



- 8 — Observações:  
9 — 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)											
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Horas totais de contacto			
Química Alimentar I	HR	1.º	1.º semestre	168,0	36,0		36,0					18,0		90,0	6,0	
Artes Culinárias — Panificação	HR	1.º	1.º semestre	112,0		18,0	54,0					6,0		78,0	4,0	
Artes Culinárias — Cozinha I	HR	1.º	1.º semestre	84,0		18,0	54,0					4,0		78,0	3,0	
História da Alimentação e da Gastronomia	TL	1.º	1.º semestre	140,0	18,0	18,0		3,0				20,0		59,0	5,0	
Introdução ao Turismo	TL	1.º	1.º semestre	112,0	18,0	18,0						17,0		53,0	4,0	
Língua Estrangeira I	TL	1.º	1.º semestre	84,0		36,0						15,0	6,0	57,0	3,0	
Fisiologia Alimentar	TL	1.º	1.º semestre	112,0	18,0	18,0						16,0		52,0	4,0	
Seminário de Metodologia	HR	1.º	1.º semestre	28,0					20,0			8,0		28,0	1,0	
Química Alimentar II	HR	1.º	2.º semestre	168,0	36,0		36,0					18,0		90,0	6,0	
Artes Culinárias — Pastelaria	HR	1.º	2.º semestre	84,0		18,0	54,0					4,0		76,0	3,0	
Organização Empresarial	GA	1.º	2.º semestre	140,0	18,0	36,0		4,0		2,0		18,0		78,0	5,0	
Nutrição	HR	1.º	2.º semestre	140,0	18,0	18,0						20,0		56,0	5,0	
Tecnologia e Sistemas de Informação	IOU	1.º	2.º semestre	112,0	18,0		36,0					9,0		63,0	4,0	
Artes Culinárias — Cozinha II	HR	1.º	2.º semestre	112,0		18,0	54,0					6,0		78,0	4,0	
Língua Estrangeira II	TL	1.º	2.º semestre	84,0		36,0						15,0	6,0	57,0	3,0	
Microbiologia Alimentar I	HR	2.º	1.º semestre	168,0	36,0		36,0					18,0		90,0	6,0	
Contabilidade Geral	GA	2.º	1.º semestre	112,0		36,0	18,0					17,0		71,0	4,0	
Artes Culinárias — Cozinha e Doçaria Portuguesa	HR	2.º	1.º semestre	168,0		36,0	108,0					4,0		148,0	6,0	
Gestão de Alimentos e Bebidas	GA	2.º	1.º semestre	112,0	36,0	18,0						15,0		69,0	4,0	
Produção Animal e Vegetal	HR	2.º	1.º semestre	84,0	18,0	18,0						10,0		46,0	3,0	
Enogastronomia	HR	2.º	1.º semestre	112,0	18,0	18,0	18,0					18,0		72,0	4,0	
Microbiologia Alimentar II	HR	2.º	2.º semestre	168,0	36,0		36,0					18,0		90,0	6,0	
Tecnologia Alimentar I	HR	2.º	2.º semestre	168,0	36,0		36,0					19,0		91,0	6,0	
Artes Culinárias — Cozinhas da Europa	HR	2.º	2.º semestre	168,0		36,0	108,0					4,0		148,0	6,0	
Contabilidade de Gestão	GA	2.º	2.º semestre	112,0	18,0	18,0	18,0					17,0		71,0	4,0	
Gastronomia e Arte	TL	2.º	2.º semestre	84,0	18,0	18,0						18,0		54,0	3,0	
Estágio I	TL	2.º	2.º semestre	224,0								210,0	6,0	216,0	8,0	
Artes Culinárias — Cozinhas do Mundo	HR	3.º	1.º semestre	168,0		36,0	108,0					4,0		148,0	6,0	
Gestão de Recursos Humanos	GA	3.º	2.º semestre	140,0	18,0	36,0						18,0		72,0	5,0	
Tecnologia Alimentar II	HR	3.º	1.º semestre	168,0	36,0		36,0					19,0		91,0	6,0	
Higiene e Segurança Alimentar	HR	3.º	1.º semestre	140,0	36,0	18,0						20,0		74,0	5,0	
Ética e Responsabilidade Social	TL	3.º	1.º semestre	84,0	18,0	18,0						13,0		49,0	3,0	



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				
Instalações e Equipamentos .....	TL	3.º	1.º semestre . . .	112,0	18,0	18,0		4,0			10,0		50,0	4,0		
Marketing para a Restauração .....	GA	3.º	2.º semestre . . .	140,0	18,0	36,0	18,0				9,0		81,0	5,0		
Artes Culinárias — Cozinha Dietética .....	HR	3.º	2.º semestre . . .	168,0		36,0	108,0				4,0		148,0	6,0		
Análise e Gestão Financeira .....	GA	3.º	2.º semestre . . .	112,0	18,0		18,0				17,0		53,0	4,0		
Sistemas de Restauração .....	HR	3.º	1.º semestre . . .	84,0	18,0	18,0					10,0		46,0	3,0		
Dietética .....	HR	3.º	2.º semestre . . .	140,0	36,0	18,0					19,0		73,0	5,0		
Estágio II. ....	TL	3.º	2.º semestre . . .	224,0						210,0	6,0		216,0	8,0		

8 de setembro de 2020. — O Presidente da ESHTe, *Raúl Manuel das Roucas Filipe*.

313551019