

LICENCIATURA EM PRODUÇÃO ALIMENTAR EM RESTAURAÇÃO

REUNIÃO DO JÚRI DE CREDITAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

ANO LETIVO 2020/2021

ATA Nº5

Ao oitavo dia do mês de janeiro de 2021, pelas onze horas, reuniu, por videoconferência, o júri de Creditação de Competências do Curso de Produção Alimentar em Restauração da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE).

Participaram nesta reunião a Diretora de Curso, Profª Especialista Cláudia Marcos Azevedo e os vogais, Profª Doutora Maria José Pires e Prof. Especialista Rodolfo Lopes.

A reunião teve como ordem de trabalhos a análise do pedido de creditação de competências efetuado pelo estudante André Ribeiro Bravo Quadrado, do regime pós-laboral.

Decorrente da análise do pedido, em concordância com o parecer do Coordenador da Área Científica de Hotelaria e Restauração (Anexo I), o júri decidiu atribuir a creditação de competências à Unidade Curricular Artes Culinárias- Panificação.

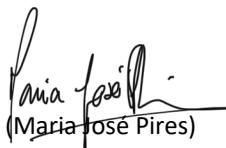
O júri elaborou uma Proposta de Creditação de Competências para o estudante (Anexo II), que será enviada ao Conselho Técnico-Científico para ratificação, juntamente com a presente Ata.

Todas as decisões foram tomadas por unanimidade.

Nada mais havendo a deliberar, deu-se por encerrada a reunião, da qual se lavrou a presente ata que, depois de lida e aprovada, será assinada pelos membros do júri.

A handwritten signature in blue ink, reading 'Cláudia Marcos Azevedo'.

(Cláudia Marcos Azevedo)

A handwritten signature in black ink, reading 'Maria José Pires'.

(Maria José Pires)

(Rodolfo Lopes)

PROPOSTA DE CREDITAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

Curso: PRODUÇÃO ALIMENTAR EM RESTAURAÇÃO		Regime: Pós-laboral	
Aluno/a: André Ribeiro Bravo Quadrado		Nº: 12718	Ano: 1º
N.º entrada requerimento: 4635	Data: 15-12-2020	Anexos: Requerimento e conteúdos programáticos	
Análise			
Júri: Cláudia Marcos Azevedo, Maria José Pires, Rodolfo Lopes			
Coordenadores de Área Científica consultados: João Villa de Brito			
Pareceres dos Coordenadores de Área Científica			
1. Parecer favorável do CAC de HR			
2.			
Ata do Júri de Creditação de Competências nº5 (08/1/2021)		Presidente do Júri: Cláudia Marcos Azevedo	

A) Formação realizada no âmbito de outros ciclos de estudos superiores em estabelecimentos nacionais ou estrangeiros

Fundamentos do pedido de creditação				Proposta de creditação na ESHTe		
Instituição	Unidade Curricular	Clas.	ECTS	Unidade Curricular	Clas.	ECTS
Total				Total		

B) Formação realizada no âmbito dos cursos de especialização tecnológica

Fundamentos do pedido de creditação				Proposta de creditação na ESHTe	
Instituição	Unidade Curricular	Clas.	ECTS	Unidade Curricular	ECTS
Total				Total	

C) Experiência Profissional ou outra

Fundamentos do pedido de creditação		Proposta de creditação na ESHTe	
Entidade	Descrição da atividade	Unidade Curricular	ECTS
	Técnicas de Panificação	Artes culinárias- Panificação	4
	Padaria Regional Portuguesa		
	Padaria nacional		
	Padaria internacional		
	Padaria dietética e funcional		
	I&D em Padaria dietética e funcional		
	Produtos congéneres de Padaria		
Total		4	

Notas: O estudante obteve formação profissional em padaria avançada, num total de 275 horas, com classificação final de 15 valores.