

Despacho n.º 117/PRES/ESHTE/2020

Considerando a necessidade de introduzir alterações ao plano de estudos previsto no anexo ao Despacho n.º 14605/2010, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 184, de 21 de setembro de 2010, conducente ao grau de mestre em Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE);

Considerando que a presente alteração ao plano de estudos foi aprovada pelo Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril;

Ao abrigo do disposto no artigo 76.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto;

Determino:

1 - São alterados, nos termos do anexo ao presente despacho, a duração, as áreas científicas e os créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau de mestre em Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração, na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. A presente alteração foi registada na DGES com o número R/A-Ef 154/2011/AL01, a 9 de julho de 2020.

2 - O presente despacho produz efeitos à data da respetiva publicação em *Diário da República* e substitui o Despacho n.º 14605/2010, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 184, de 21 de setembro de 2010.

Estoril, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril – ESHTE, aos dezasseis dias do mês de julho de dois mil e vinte

O Presidente da ESHTE,

(Prof. Doutor Raúl Manuel das Roucas Filipe)

ANEXO

1. Instituição de ensino: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (7110)
2. Tipo de curso: Mestrado - 2º ciclo
3. Denominação: Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração
4. Grau ou diploma: Mestre
5. Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 120 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	63	
Saúde - Programas não classificados noutra área de formação	S	30	
Indústrias Alimentares	IA	23	
Sociologia e Outros Estudos	SOE	4	
Subtotal		120	0
Total		120	

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)											
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O			Horas totais de contacto	
Epidemiologia e Saúde Pública	S	1.º	Semestral	140,0	18,0	8,0				8,0		16,0		50,0	5,0	
Perceção e Comunicação de Riscos Alimentares	S	1.º	Semestral	140,0	18,0	8,0				8,0		16,0		50,0	5,0	
Sustentabilidade e Segurança Alimentar	IA	1.º	Semestral	84,0	14,0	8,0						10,0		32,0	3,0	
Controlo Analítico	IA	1.º	Semestral	140,0	18,0	8,0	8,0					16,0		50,0	5,0	
Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho	S	1.º	Semestral	140,0	18,0	8,0				8,0		16,0		50,0	5,0	
Saúde e Alimentação	S	1.º	Semestral	140,0	18,0	8,0				8,0		16,0		50,0	5,0	
Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar	S	1.º	Semestral	140,0	18,0	8,0				8,0		16,0		50,0	5,0	
Qualidade em Restauração	HR	1.º	Semestral	140,0	18,0	8,0				8,0		16,0		50,0	5,0	
Liderança e Gestão de Equipas	HR	1.º	Semestral	56,0	8,0	8,0				2,0		6,0		24,0	2,0	
Auditorias e Certificação	IA	1.º	Semestral	140,0	18,0	16,0						16,0		50,0	5,0	
Conceção e Desenvolvimento de Novos Produtos	IA	1.º	Semestral	140,0	8,0	18,0	8,0					16,0		50,0	5,0	
Legislação e Normalização	HR	1.º	Semestral	140,0	16,0	18,0						16,0		50,0	5,0	
Ferramentas, Sistemas e Modelos de Qualidade	HR	1.º	Semestral	140,0	18,0	8,0				8,0		16,0		50,0	5,0	
														0,0		
Seminário de Metodologia I	SOE	2.º	Semestral	112,0	10,0	10,0						10,0		30,0	4,0	
Seminário de Metodologia II	HR	2.º	Semestral	168,0	10,0	20,0						10,0		40,0	6,0	
Projeto/ Dissertação/ Estágio	HR, S, IA	2.º	Anual	1400,0								40,0	20,0	60,0	50,0	