

ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL
Despacho n.º 11015/2020

Sumário: Plano de transição curricular para o 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, republicado 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. Dando sequência à posterior deliberação do Conselho Técnico-Científico da ESHTe, ao abrigo da competência que me é atribuída pela alínea l) do n.º 1 do artigo 44.º dos Estatutos da ESHTe, homologados pelo Despacho Normativo n.º 44/2008, de S. Ex.ª, o Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, de 21 de agosto de 2008, publicado no Jornal Oficial, o *Diário da República*, 2.ª série, n.º 168, de 1 de setembro de 2008, aprovo o seguinte plano de transição curricular para o curso de licenciatura em Produção Alimentar em Restauração, com efeitos a partir do ano letivo 2020-2021:

Plano curricular em 2019/2020 — Produção Alimentar em Restauração

Designação da unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Semestre	Horas de trabalho totais	Horas de contacto								Créditos	
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O		Horas totais de contacto
Artes Culinárias — Cozinha	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	1	S1	196		36	108		2		10		156	7
Línguas I — (Espanhol/Francês/Inglês)	Línguas Estrangeiras	1	S1	84		36					15		51	3
Química Alimentar I	Ciências da Alimentação e da Saúde	1	S1	168	36		36				18		90	6
Introdução ao Turismo	Ciências Sociais e Humanas	1	S1	112	18	18					17		53	4
História da Alimentação e da Gastronomia	Ciências Sociais e Humanas	1	S1	140	18	18	3				20		59	5
Fisiologia Alimentar	Ciências da Alimentação e da Saúde	1	S1	112	18	18					16		52	4
Seminário de Metodologia	Ciências Sociais e Humanas	1	S1	28				20			8		28	1
Artes Culinárias — Panificação e Pastelaria	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	1	S2	196		36	108		2		10		156	7
Línguas II — (Espanhol/Francês/Inglês)	Línguas Estrangeiras	1	S2	84		36					15		51	3
Nutrição	Ciências da Alimentação e da Saúde	1	S2	140	18	18					20		56	5
Química Alimentar II	Ciências da Alimentação e da Saúde	1	S2	168	36		36				18		90	6
Tecnologia e Sistemas de Informação	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	1	S2	112	18		36				9		63	4
Organização Empresarial	Gestão	1	S2	140	18	36		4	2		18		78	5
Artes Culinárias — Cozinha e Doçaria Portuguesa	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	2	S1	168		36	108				4		148	6
Contabilidade Geral	Gestão	2	S1	112		36	18				17		71	4



Designação da unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Semestre	Horas de trabalho totais	Horas de contacto									Horas totais de contacto	Créditos
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O			
Enogastronomia	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	2	S1	112	18	18	18					18		72	4
Gestão de Alimentos e Bebidas	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	2	S1	112	36	18						15		69	4
Microbiologia Alimentar I	Ciências da Alimentação e da Saúde	2	S1	168	36		36					18		90	6
Produção Animal e Vegetal	Ciências da Alimentação e da Saúde	2	S1	84	18	18						10		46	3
Artes Culinárias — Cozinha da Europa	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	2	S2	168		36	108					4		148	6
Contabilidade de Gestão	Gestão	2	S2	112	18	18	18					17		71	4
Microbiologia Alimentar II	Ciências da Alimentação e da Saúde	2	S2	168	36		36					18		90	6
Tecnologia Alimentar I	Ciências da Alimentação e da Saúde	2	S2	168	36		36					19		91	6
Gastronomia e Arte	Ciências Sociais e Humanas	2	S2	84	18	18						18		54	3
Estágio I	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	2	S2	224						210		6		216	8
Artes Culinárias — Cozinhas do Mundo	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	3	S1	168		36	108					4		148	6
Ética e Responsabilidade Social	Ciências Sociais e Humanas	3	S1	84	18	18						13		39	3
Dietética	Ciências da Alimentação e da Saúde	3	S1	140	36	18						19		73	5
Higiene e Segurança Alimentar	Ciências da Alimentação e da Saúde	3	S1	140	36	18						20		74	5
Instalações e Equipamentos	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	3	S1	112	18	18		4				10		50	4
Tecnologia Alimentar II	Ciências da Alimentação e da Saúde	3	S1	168	36		36					19		91	6
Artes Culinárias — Cozinha Dietética	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	3	S2	168		36	108					4		148	6
Gestão de Recursos Humanos	Gestão	3	S2	140	18	36						18		72	5
Marketing para a Restauração	Gestão	3	S2	140	18	36	18					9		81	5
Análise e Gestão Financeira	Gestão	3	S2	112	18		18					17		53	4
Sistemas de Restauração	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	3	S2	84	18	18						10		46	3
Estágio II	Técnicas e Tecnologias de Aplicação	3	S2	224						210		6		216	8

Plano curricular a partir de 2020/2021 — Produção Alimentar em Restauração

Designação da unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Semestre	Horas de trabalho totais	Horas de contacto									Horas totais de contacto	Créditos	Observações
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O				
Artes Culinárias — Cozinha I	Hotelaria e Restauração	1	S1	84		36	36					4		76	3	2.º semestre.
Artes Culinárias — Cozinha II	Hotelaria e Restauração	1	S2	112		36	36					6		78	4	
Língua Estrangeira I — (Espanhol/Francês/Inglês)	Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras	1	S1	84		36						15	6	57	3	
Química Alimentar I	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	1	S1	168	36		36					18		90	6	
Introdução ao Turismo	Turismo e Lazer	1	S1	112	18	18						17		53	4	
História da Alimentação e da Gastronomia	Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras	1	S1	140	18	18		3				20		59	5	
Fisiologia Alimentar	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	1	S1	112	18	18						16		52	4	



Designação da unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Semestre	Horas de trabalho totais	Horas de contacto									Créditos	Observações
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Horas totais de contacto		
Seminário de Metodologia	Ciências Sociais	1	S1	28					20		8		28	1	1.º semestre
Artes Culinárias — Pastelaria	Hotelaria e Restauração	1	S2	84		36	36				4		76	3	
Artes Culinárias — Panificação	Hotelaria e Restauração	1	S1	112		36	36				4		76	4	
Língua Estrangeira II — (Espanhol/Françês/Inglês).	Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras	1	S2	84		36					15	6	57	3	
Nutrição	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	1	S2	140	18	18					20		56	5	
Química Alimentar II	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	1	S2	168	36		36				18		90	6	
Tecnologia e Sistemas de Informação	Ciências da Informação e Informática	1	S2	112	18		36				9		63	4	
Organização Empresarial	Ciências Empresarias	1	S2	140	18	36		4	2				60	5	
Artes Culinárias — Cozinha e Doçaria Portuguesa.	Hotelaria e Restauração	2	S1	168		36	108				4		148	6	
Contabilidade Geral	Ciências Empresarias	2	S1	112		36	18				17		71	4	
Enogastronomia	Hotelaria e Restauração	2	S1	112	18	18	18				18		72	4	
Gestão de Alimentos e Bebidas	Hotelaria e Restauração	2	S1	112	36	18					15		69	4	
Microbiologia Alimentar I	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	2	S1	168	36		36				18		90	6	
Produção Animal e Vegetal	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	2	S1	84	18						10		46	3	
Artes Culinárias — Cozinha da Europa	Hotelaria e Restauração	2	S2	168		36	108				4		148	6	
Contabilidade de Gestão	Ciências Empresarias	2	S2	112	18	18	18				17		71	4	
Microbiologia Alimentar II	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	2	S2	168	36		36				18		90	6	
Tecnologia Alimentar I	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	2	S2	168	36		36				19		91	6	
Gastronomia e Arte	Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras	2	S2	84	18	18					18		54	3	
Estágio I	Hotelaria e Restauração	2	S2	224						210	6		216	8	
Artes Culinárias — Cozinha do Mundo	Hotelaria e Restauração	3	S1	168		36	108				4		148	6	
Ética e Responsabilidade Social	Ciências Sociais	3	S1	84	18	18					13		49	3	
Gestão de Recursos Humanos (troca de semestre).	Ciências Empresarias	3	S1	140	18	36					18		72	5	
Higiene e Segurança Alimentar	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	3	S1	140	36	18					20		74	5	
Instalações e Equipamentos	Hotelaria e Restauração	3	S1	112	18	18		4			10		50	4	
Tecnologia Alimentar II	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	3	S1	168	36		36				19		91	6	
Artes Culinárias — Cozinha Dietética	Hotelaria e Restauração	3	S2	168		36	108						144	6	
Dietética (troca de semestre)	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	3	S2	140	36	18					19		73	5	
Marketing para a Restauração	Ciências Empresarias	3	S2	140	18	36	18				9		81	5	
Análise e Gestão Financeira	Ciências Empresarias	3	S2	112	18		18				17		53	4	
Sistemas de Restauração	Ciências da Informação e Informática	3	S2	84	18	18					10		46	3	
Estágio II	Hotelaria e Restauração	3	S2	224						210	6		216	8	

15 de outubro de 2020. — O Presidente da ESHTe, *Raul Manuel das Roucas Filipe*.

313647434