

# PRODUÇÃO ALIMENTAR EM RESTAURAÇÃO

Cookery and Food Production

A licenciatura em Produção Alimentar em Restauração confere competências para a prática de funções operacionais (saber fazer) alargando-se ao domínio da gestão da produção alimentar (saber coordenar), tendo sempre presente a necessidade de evolução e adaptação constantes.

The purpose of this degree is to allow students to acquire skills, which will allow them to perform operational tasks (know how to do). Its goals include also learning how to manage food production (know how to coordinate), keeping always in mind the constant need to develop and adapt to new realities.

## Saídas Profissionais | Careers

Cargos de direcção, gestão e organização de unidades de produção de alimentos em restauração (tradicional, colectiva, catering, indústria) com competências técnicas ao nível da produção e confecção alimentar, da higiene e segurança alimentar, da gastronomia, da nutrição e da gestão da produção.

Management and organization of food production units in restaurants (traditional, collective, catering, industry). Technical skills for food production, dealing with food hygiene and safety criteria, gastronomy, nutrition and production management.

## Duração | Duration

De acordo com o Despacho n.º 11 673/2006, 3 anos lectivos (6 semestres).

3 Academic Years (6 semesters), according to the Law 11 673/2006.

## Condições de Acesso | Access Conditions

1. Pelo Concurso Nacional de Acesso ao Ensino Superior, os candidatos titulares do 12.º ano serão sujeitos a provas de ingresso numa das seguintes disciplinas:

02 - Biologia e Geologia ou 04 - Economia ou 07 - Física e Química\*

2) Pelos Regimes Especiais, existem regras próprias para os alunos que se encontram abrangidos pelo Dec. Lei n.º 393-A/99, de 2 de Outubro, tais como atletas de alta competição, nacionais de países africanos de língua oficial portuguesa e militares.

3) Pelos Concursos Especiais, existem regras próprias para os alunos que se encontram abrangidos pelo Dec. Lei n.º 393-B/99, de 2 de Outubro, titulares de cursos superiores e alunos provenientes do ensino superior estrangeiro.

4) Pelo Acesso ao Ensino Superior Para Maiores de 23 anos, ao abrigo das condições previstas no DL 64 / 2006 de 21 de Março.

1. By the National Application to Higher Education, candidates with the 12th grade are subjected to admission exams in one of the following subjects:

02 - Biology and Geology or 04 - Economy or 07 - Physics and Chemistry\*

2. By Special Regimes there are specific rules for the students covered by the Law Decree 393-A/99, issued on 2nd October, such as high-level athletes, students from African countries whose official language is Portuguese and military officials.

3. By Special Applications, there are specific rules for the students covered by the Law Decree 393-B/99, issued on 2nd October, holders of higher education courses and students coming from foreign higher education.

4. By Access to Higher Education for people over 23 years old, under the conditions estimated on the Law Decree 64/2006, issued on 21st March.

\*Não invalida consulta do site da ESHTe ou da DGES.

\*Please consult ESHTe and DGES's websites.

|                             | UNIDADES CURRICULARES   Curriculum                                                                  | CRÉDITOS   ECTS |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1º SEMESTRE<br>1st Semester | Química Alimentar I   Food Chemistry I                                                              | 6               |
|                             | Artes Culinárias – Cozinha I   Culinary Arts - Cooking                                              | 7               |
|                             | História da Alimentação e da Gastronomia   Food and Gastronomy History                              | 5               |
|                             | Introdução ao Turismo I   Introduction to Tourism                                                   | 4               |
|                             | Língua Estrangeira I   Foreign Language I                                                           | 3               |
|                             | Fisiologia Alimentar I   Food Physiology                                                            | 4               |
|                             | Seminário de Metodologia   Methodology Seminar                                                      | 1               |
| 2º SEMESTRE<br>2nd Semester | Química Alimentar II   Food Chemistry II                                                            | 6               |
|                             | Artes Culinárias – Panificação e Pastelaria I   Culinary Arts – Baking and Pastry                   | 7               |
|                             | Organização Empresarial I   Business Management                                                     | 5               |
|                             | Nutrição I   Nutrition                                                                              | 5               |
|                             | Tecnologia e Sistemas de Informação I   Technology and Information Systems                          | 4               |
|                             | Língua Estrangeira II   Foreign Language II                                                         | 3               |
| 3º SEMESTRE<br>3rd Semester | Microbiologia Alimentar I   Food Microbiology I                                                     | 6               |
|                             | Contabilidade Geral I   General Accountancy                                                         | 4               |
|                             | Artes Culinárias – Cozinha e Doçaria Portuguesa I   Culinary Arts – Cooking and Portuguese Desserts | 6               |
|                             | Gestão de Alimentos e Bebidas I   Food and Beverage Management                                      | 4               |
|                             | Produção Animal e Vegetal I   Animal and Vegetal Production                                         | 3               |
|                             | Enogastronomia I   Oenogastronomy                                                                   | 4               |
|                             |                                                                                                     |                 |
| 4º SEMESTRE<br>4th Semester | Microbiologia Alimentar II   Food Microbiology II                                                   | 6               |
|                             | Tecnologia Alimentar I   Food Technology I                                                          | 6               |
|                             | Artes Culinárias – Cozinhas da Europa I   Culinary Arts – European Cooking                          | 6               |
|                             | Contabilidade de Gestão I   Management Accountancy                                                  | 4               |
|                             | Gastronomia e Arte I   Gastronomy and Art                                                           | 3               |
|                             | Estágio I   Apprenticeship I                                                                        | 8               |
|                             |                                                                                                     |                 |
| 5º SEMESTRE<br>5th Semester | Artes Culinárias – Cozinhas do Mundo I   Culinary Arts – World Cooking                              | 6               |
|                             | Dietética I   Dietetics                                                                             | 5               |
|                             | Tecnologia Alimentar II   Food Technology II                                                        | 6               |
|                             | Higiene e Segurança Alimentar I   Hygiene and Food Safety                                           | 5               |
|                             | Ética e Responsabilidade Social I   Ethics and Social Responsibility                                | 3               |
|                             | Instalações e Equipamentos I   Facilities and Equipment                                             | 4               |
| 6º SEMESTRE<br>6th Semester | Marketing para Restauração I   Marketing for Cookery                                                | 5               |
|                             | Artes Culinárias – Cozinha Dietética I   Culinary Arts – Dietetics Cooking                          | 6               |
|                             | Análise e Gestão Financeira I   Financial Analysis and Management                                   | 4               |
|                             | Gestão de Recursos Humanos I   Human Resources Management                                           | 5               |
|                             | Sistemas de Restauração I   Cookery Systems                                                         | 3               |
|                             | Estágio II   Apprenticeship II                                                                      | 8               |