

**Despacho n.º 9881/2015**

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 107/2008, de 25 de junho, pelo Decreto-Lei n.º 230/2009, de 14 de setembro e pelo Decreto-Lei n.º 115/2013, de 7 de agosto, foi aprovada em reunião do dia 11/05/2015 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 18 161-E/2007/2010, na 2.ª série, do *Diário da República*, n.º 156, de 14 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/AL01 em 18/08/2015.

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, aditado ao Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março pelo Decreto-Lei n.º 115/2013, de 7 de agosto, 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 2015/2016.

**ANEXO**

**Estrutura Curricular e Plano de Estudos da Licenciatura em Produção Alimentar em Restauração**

- 1 — Estabelecimento de ensino: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
- 2 — Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.): Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
- 3 — Curso: Produção Alimentar em Restauração.
- 4 — Grau ou diploma: Licenciado.
- 5 — Áreas científicas predominantes do curso: Técnicas e Tecnologias de Aplicação; Ciências da Alimentação e Saúde.
- 6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 180.
- 7 — Duração normal do curso: 6 semestres.
- 8 — Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o curso se estruture: não aplicável.
- 9 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau de licenciado em Produção Alimentar em Restauração:

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Técnicas e Tecnologias de Aplicação	TTA	73	
Ciências da Alimentação e da Saúde	CAS	58	
Gestão	G	27	
Ciências Sociais e Humanas	CSH	16	
Línguas Estrangeiras	LE	6	
Planeamento Turístico	PT	0	
<i>Total</i>		180	

10 — Observações — não aplicável.

11 — Plano de estudos:

**Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE)**

**Licenciatura em Produção Alimentar em Restauração**

**Técnicas e Tecnologias de Aplicação; Ciências da Alimentação e Saúde**

**1.º ano**

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Áreas científicas	Regime	H. contacto						H. Outras			Total ECTS					
			Teóricas	Teóricas-práticas	Prat e Lab	Trab. campo	Seminário	Orient. tutorial	Outros contactos	Projetos	Trab. terreno		Estágio	Estudo	Avaliação		
Química Alimentar I	CAS	Sem.1	36		36				18				20	20	36	2	6
Artes Culinárias — Cozinha	TTA	Sem.1		36	108			2	10				18		20	2	7
História da Alimentação e da Gastronomia	CSH	Sem.1	18			3			20				30		49	2	5

Unidades curriculares	Áreas científicas	Regime	H. contacto							H. Outras					Total	ECT'S	Total ECT'S	
			Teóricas	Teóricas-práticas	Prat e Lab	Trab. campo	Seminário	Orient. tutorial	Outros contactos	Projetos	Trab. terreno	Estágio	Estudo	Avaliação				
Introdução ao Turismo . . . . .	CSH	Sem.1 . . .	18	18					17		30			27	2	112	4	30
Língua Estrangeira I (a) . . . . .	LE	Sem.1 . . .		36					15	6	4			21	2	84	3	
Fisiologia Alimentar. . . . .	CAS	Sem.1 . . .	18	18					16		28			30	2	112	4	
Seminário de Metodologia . . . . .	CSH	Sem.1 . . .						20	8							28	1	30
			90	126	144	3	22	104	6	130	20	0	183	12	840			
Química Alimentar II . . . . .	CAS	Sem.2 . . .	36		36				18		20	20		36	2	168	6	
Artes Culinárias — Panificação e Pastelaria . . . . .	TTA	Sem.2 . . .		36	108			2	10		18			20	2	196	7	
Organização Empresarial . . . . .	G	Sem.2 . . .	18	36			4	2	18		30			30	2	140	5	
Nutrição . . . . .	CAS	Sem.2 . . .	18	18					20		30	16		36	2	140	5	
Tecnologia e Sistemas de Informação . . . . .	TTA	Sem.2 . . .	18		36				9		20			27	2	112	4	
Língua Estrangeira II (b) . . . . .	LE	Sem.2 . . .		36					15	6	4			21	2	84	3	60
			90	126	180	4	4	90	6	122	36	0	170	12	840			

## 2.º ano

## QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Áreas científicas	Regime	H. contacto							H. Outras					Total	ECT'S	Total ECT'S
			Teóricas	Teóricas-práticas	Prat e Lab	Trab. campo	Seminário	Orient. tutorial	Outros contactos	Projetos	Trab. terreno	Estágio	Estudo	Avaliação			
Microbiologia Alimentar I . . . . .	CAS	Sem.1 . . .	36		36				18		20	20		36	2	168	6
Contabilidade Geral . . . . .	G	Sem.1 . . .		36	18				17		18			21	2	112	4

Unidades curriculares	Áreas científicas	Regime	H. contacto							H. Outras					Total	ECT'S	Total ECT'S	
			Teóricas	Teóricas-práticas	Prat e Lab	Trab. campo	Seminário	Orient. tutorial	Outros contactos	Projetos	Trab. terreno	Estágio	Estudo	Avaliação				
Artes Culinárias — Cozinha e Doçaria Portuguesa . . .	TTA	Sem.1 . . .		36	108				4		8			10	2	168	6	27
Gestão de Alimentos e Bebidas . . . . .	TTA	Sem.1 . . .	36	18					15		10	15		16	2	112	4	
Produção Animal e Vegetal . . . . .	CAS	Sem.1 . . .	18	18					10		12			24	2	84	3	
Enogastronomia . . . . .	TTA	Sem.1 . . .	18	18	18				18		18			20	2	112	4	
			108	126	180	0	0		82	0	86	35	0	127	12	756		
Microbiologia Alimentar II . . . . .	CAS	Sem.2 . . .	36		36				18		20	20		36	2	168	6	33
Tecnologia Alimentar I . . . . .	CAS	Sem.2 . . .	36		36				19		20	20		35	2	168	6	
Artes Culinárias — Cozinhas da Europa . . . . .	TTA	Sem.2 . . .		36	108				4		8			10	2	168	6	
Contabilidade de Gestão . . . . .	G	Sem.2 . . .	18	18	18				17		18			21	2	112	4	
Gastronomia e Arte . . . . .	CSH	Sem.2 . . .	18	18					18		15			13	2	84	3	
Estágio I . . . . .	TTA	Sem.2 . . .							6		8		210			224	8	
			108	72	198	0	0		82	0	89	40	210	115	10	924	60	

**3.º ano**

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Áreas científicas	Regime	H. contacto							H. Outras					Total	ECT'S	Total ECT'S	
			Teóricas	Teóricas-práticas	Prat e Lab	Trab. campo	Seminário	Orient. tutorial	Outros contactos	Projetos	Trab. terreno	Estágio	Estudo	Avaliação				
Artes Culinárias — Cozinhas do Mundo . . . . .	TTA	Sem.1 . . .		36	108				4		8			10	2	168	6	
Dietética . . . . .	CAS	Sem.1 . . .	36	18					19		15	20		30	2	140	5	

Unidades curriculares	Áreas científicas	Regime	H. contacto							H. Outras					Total	ECT'S	Total ECT'S	
			Teóricas	Teóricas-práticas	Prat e Lab	Trab. campo	Seminário	Orient. tutorial	Outros contactos	Projetos	Trab. terreno	Estágio	Estudo	Avaliação				
Tecnologia Alimentar II . . . . .	CAS	Sem.1 . . .	36		36				19		20	20		35	2	168	6	29
Higiene e Segurança Alimentar . . . . .	CAS	Sem.1 . . .	36	18					20		15	20		29	2	140	5	
Ética e Responsabilidade Social . . . . .	CSH	Sem.1 . . .	18	18					13		10			23	2	84	3	
Instalações e Equipamentos . . . . .	TTA	Sem.1 . . .	18	18		4			10		25	15		20	2	112	4	
			144	108	144	4	0		85	0	93	75	0	147	12	812		
Marketing para a Restauração . . . . .	G	Sem.2 . . .	18	36	18				9		20			37	2	140	5	31
Artes Culinárias — Cozinha Dietética . . . . .	TTA	Sem.2 . . .		36	108				4		8			10	2	168	6	
Análise e Gestão Financeira . . . . .	G	Sem.2 . . .	18		18				17		22			35	2	112	4	
Gestão de Recursos Humanos . . . . .	G	Sem.2 . . .	18	36					18		30			36	2	140	5	
Sistemas de Restauração . . . . .	TTA	Sem.2 . . .	18	18					10		20			16	2	84	3	
Estágio II . . . . .	TTA	Sem.2 . . .							6		8		210			224	8	
			72	126	144	0	0		64	0	108	0	210	134	10	868	60	

(a) A escolher de entre as seguintes línguas: Alemão, Espanhol, Francês, Inglês ou Italiano. A escolha destas unidades curriculares pelos alunos, no início do primeiro ano letivo, terá obrigatoriamente que incidir sobre a oferta definida pelos órgãos legal e estatutariamente competentes.

(b) Continuação das línguas estrangeiras escolhidas no semestre anterior.

24 de agosto de 2015. — O Técnico Superior dos Serviços Administrativos e Financeiros da ESHTe, Mário Figueiredo.

208895838