

Despacho n.º 153/PRES/ESHTE/2024

Ao abrigo do n.º 3 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, foi aprovado pelo 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, o plano de estudos do Curso *Ecochef: Ementas Sustentáveis & Fichas Técnicas Mastery*.

Assim, ao abrigo da competência que me é atribuída pela alínea b) do n.º 1 do artigo 44.º dos Estatutos da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), homologados pelo Despacho Normativo n.º 13/2021, de S. Ex.ª, o Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, de 20 de abril de 2021, publicado no Jornal Oficial, o *Diário da República*, 2.ª Série, n.º 88, de 06 de maio de 2021, determino a criação do plano de formação do Curso *Ecochef: Ementas Sustentáveis & Fichas Técnicas Mastery*, constante do anexo a este despacho, do qual faz parte integrante.

O plano de formação é aprovado para efeitos do Projeto TIA - *Tourism International Academy* (convite n.º 002/c06-i03.03/2021 e n.º 002/c06-i04.01/2021, no âmbito do PRR) e produz efeitos imediatos.

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

O Presidente da ESHTE

(Prof. Doutor Carlos Fernando Santiago Neto Brandão)

CONSÓRCIO TIA - Tourism International Academy

Convite nº N.º 002/C06-i03.03/2021 e N.º 002/C06-i04.01/2021

GUIA PARA A CONSTITUIÇÃO DO DOSSIER PARA PROPOSTA DE FORMAÇÃO NO ÂMBITO DO PRR

PROGRAMA IMPULSO JOVENS STEAM E IMPULSO ADULTOS

EcoChef: Ementas Sustentáveis & Fichas Técnicas Mastery

Pareceres (a preencher pelos serviços):

ENTIDADE	DATA	ASSINATURA
PRESIDÊNCIA DA ESHTe		
COORDENADORA DO PRR		
CONSELHO CIENTÍFICO		

INICIATIVA PRR (JOVENS STEAM / IMPULSO ADULTOS)	STEAM e Adultos
MEDIDA PRR	Desenvolvimento de soft skills para os ativos do setor do turismo e da hotelaria de amanhã; Transformação digital e inovação em Turismo, Hotelaria e Produção Alimentar
INSTITUIÇÕES PARCEIRAS (SE APLICÁVEL)	---
REGIME DE FUNCIONAMENTO (ONLINE/PRESENCIAL/HIBRÍDO)	Online
DIAS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	A definir
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	A definir
LOCAIS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO (SE APLICÁVEL)	Online
DATA DE INÍCIO DA PRIMEIRA EDIÇÃO	A definir
QUANTAS EDIÇÕES PREVÊ	A definir
OBJETIVOS	Desenvolvimento de conhecimentos e competências de procedimentos de planeamento e organização de cozinha no contexto profissional do turismo e hotelaria
PÚBLICO-ALVO	Jovens adultos e adultos que trabalham ou pretendam trabalhar no contexto profissional do turismo e hotelaria e queiram aprofundar as suas competências em organização e funcionamento da cozinha
SAÍDAS PROFISSIONAIS	Curso com vista ao desenvolvimento de competências para fins específicos, sem saídas profissionais específicas
VAGAS	15
PROPINAS (VALOR PREVISTO)	
CONDIÇÕES DE ACESSO	Zoom
EQUIPA DE COORDENAÇÃO	
RESPONSÁVEL DO PROJETO	Catarina Nunes
GRAU ACADÉMICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	Doutoramento
CONTACTO TELEFÓNICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	
EMAIL DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	

LEGENDA MEDIDA: Jovens STEAM - Desenvolvimento de soft skills para os ativos do setor do turismo e da hotelaria de amanhã | **Impulso Adultos** - Transformação digital e inovação em Turismo, Hotelaria e Produção Alimentar



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Plano Científico (Curricular)

Estrutura curricular

UNIDADE CURRICULAR	ÁREA CNAEF / ÁREA CIENTÍFICA	TIPO (MÓDULO (M) / SEMESTRAL (S) / ANUAL (A)	OBRIGATÓRIA (B) OPCIONAL (P)	Nº SEMANAS	HORAS			Nº ECTS (4) = (3)/28
					CONTACTO (REMUNERADAS) (1)	OUTRAS (2)	TOTAL DE HORAS (3) = (1)+(2)	
EcoChef: Ementas Sustentáveis & Fichas Técnicas Mastery					T -36; TP -X; PL -X; S -X	OT -4; TA -16	56	2

LEGENDA: T - Ensino Teórico | TP - Ensino Teórico-Prático | PL – Ensino Prático e Laboratorial | S – Seminário | OT - Orientação tutorial | TA – Trabalho Autónomo

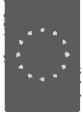
NOTA IMPORTANTE: a cada 28H de trabalho corresponde 1 ECTS

Plano de Recursos Humanos (Estimativa) – POR EDIÇÃO

Identificação dos docentes e entrega dos seus CV

DOCENTES (NOME COMPLETO)	UNIDADE CURRICULAR	CNAEF	CATEGORIA	AREA CIENTÍFICA DO PHD OU TÍTULO ESPECIALISTA	TOTAL DE HORAS LETIVAS	%	REMUNERAÇÃO PREVISTA (ENCARGO TOTAL)
A definir	EcoChef: Ementas Sustentáveis & Fichas Técnicas Mastery						

NOTA IMPORTANTE: A remuneração total prevista deverá ser calculada com base nas tabelas dos valores brutos dos contratos dos docentes, de acordo com a categoria do docente (professor coordenador/professor adjunto/assistente convidado), a duração do contrato (mensal, semestral, anual) e a percentagem de tempo parcial



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Detalhe dos custos do projeto

DESCRIÇÃO DO CUSTO	TIPOLOGIA DE CUSTO (AE/CC/CE/CT/CS)	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO (com IVA incluído)	CUSTO TOTAL (com IVA incluído)	VIDA ÚTIL (em anos) (aplicável apenas aos custos com equipamentos)

LEGENDA: AE - Apoios a estudantes, sob a forma de bolsas, bolsas de mérito e/ou outras | CC - Custos com consumíveis e outros fornecimentos | CE - Custos com equipamentos, desde que sejam amortizados de acordo com as normas contabilísticas aplicáveis | CT - Custos com transporte e ajudas de custo para deslocações de pessoal que participe no projeto | CS - Custos com a aquisição de serviços a terceiros para a implementação do projeto

ANEXOS