

Despacho n.º 153/PRES/ESHTE/2025

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 *Bases de Panificação*.

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 *Bases de Panificação*, 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 quinze dias de julho de dois mil e vinte e cinco

O Presidente da ESHTE,



(Prof. Doutor Carlos Fernando Santiago Neto Brandão)

CONSÓRCIO TIA - Tourism International Academy

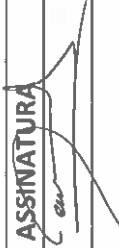
Convite nº N.º 002/C06-i03.03/2021 e N.º 002/C06-i04.01/2021

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

PROGRAMA IMPULSO JOVENS STEAM E IMPULSO ADULTOS

Bases de Panificação

Pareceres (a preencher pelos serviços):

ENTIDADE	DATA	ASSINATURA
PRESIDÊNCIA DA ESHTe	15 de Junho de 2025	
COORDENADORA DO PRR		
CONSELHO CIENTÍFICO		

Descrição Sumária do Curso:

INICIATIVA PRR (JOVENS STEAM / IMPULSO ADULTOS)	IMPULSO ADULTOS
MEDIDA PRR	Formações ao longo da vida
INSTITUIÇÕES PARCEIRAS (SE APLICÁVEL)	A definir
REGIME DE FUNCIONAMENTO (ONLINE/PRESENCIAL/HIBRÍDO)	Presencial
DIAS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	A definir



HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	A definir
LOCAIS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO (SE APLICÁVEL)	A definir
DATA DE INÍCIO DA PRIMEIRA EDIÇÃO	A definir
QUANTAS EDIÇÕES PREVÊ	
OBJETIVOS	No final da frequência da microcredencial, cada estudante deverá ser capaz de: 1. Conhecer as matérias primas principais utilizadas na panificação, bem como as suas principais características 2. Compreender os princípios básicos da técnica da amassadura 3. Aplicar técnicas de amassadura a diferentes matrizes de padaria 4. Identificar vários tipos de fornos de padaria 5. Conhecer e aprender a controlar os processos de transformação que ocorrem na fase de cozedura
PÚBLICO-ALVO	A todos aqueles que pretendam entender, clarificar e aplicar os conceitos da Panificação.
SAÍDAS PROFISSIONAIS	
VAGAS	20
PROPINAS (VALOR PREVISTO)	A definir
CONDIÇÕES DE ACESSO	
EQUIPA DE COORDENAÇÃO	Nelson Félix, Cláudia Marcos Azevedo
RESPONSÁVEL DO PROJETO	Nelson Félix, Cláudia Marcos Azevedo
GRAU ACADÉMICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	
CONTACTO TELEFÓNICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	
EMAIL DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	Claudia.azevedo@eshte.pt

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

5

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
					CONTACTO (REMUNERADAS) (1)	OUTRAS (2)	TOTAL DE HORAS (3) = (1)+(2)	
Bases de Panificação					48	8	56	(4) = (3)/28 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)							



Plano Financeiro (Estimativa) – POR EDIÇÃO

Detalhe dos custos do projeto

DESCRIÇÃO DO CUSTO/GANHO (a definir)	TIPOLOGIA DE CUSTO (AE/CC/CE/CT/CS) OU GANHO	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

ANEXO 1

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

Ficha da Microcredencial

Designação da microcredencial

Bases de panificação

Nível da microcredencial

Nível #

Área CNAEF

541/811

Área científica

SCTA/HR

[De acordo com a lista de áreas científicas definidas pela ESHTe]



REPÚBLICA
PORTUGUESA



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU



Docente responsável

Nelson Félix, Cláudia Marcos Azevedo

Outros docentes

A definir

Regime de funcionamento

Diurno / Presencial

Horas de trabalho

56 horas

Horas de contacto

Teórico/Prática – 12 horas

Prática - 36 horas

Trabalho autónomo – 8 horas

ECTS

2 ECTS.

A obtenção dos ECTS definidos para uma determinada microcredencial depende da aprovação do estudante na microcredencial.



Objetivos de Aprendizagem

No final da frequência da microcredencial, cada estudante deverá ser capaz de:

1. Conhecer as matérias primas principais utilizadas na panificação, bem como as suas principais características
2. Compreender os princípios básicos da técnica da amassadura
3. Aplicar técnicas de amassadura a diferentes matrizes de padaria
4. Identificar vários tipos de fornos de padaria
5. Conhecer e aprender a controlar os processos de transformação que ocorrem na fase de cozedura

Avaliação

- Participação nas aulas e atividades práticas (50%)
- Projeto prático de execução (40%)
- Prova teórica (10%)

Recursos Necessários

- Espaço da padaria da ESHTe (a ser utilizado fora dos períodos letivos).
- Materiais Didáticos: Apostilas, slides, fichas técnicas.
- Almoços.
- Transporte.



REPÚBLICA
PORTUGUESA



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU





Conteúdos programáticos

1. Matérias-Primas (3h teóricas + 6h teórico-práticas):

- a. Cereais:
 - i. Trigo
 - ii. Centeio
 - iii. Milho
 - iv. Cevada
- b. Água
- c. Levedura
- d. Sal
- e. Gordura

2. Técnica de Amassadura (5h teóricas + 12h teórico-práticas)

- a. Processo de amassadura
- b. Tipos de amassadura
- c. Fases da amassadura
- d. Influência da amassadura
 - i. Hidratação
 - ii. Velocidade
 - iii. Tempo
 - iv. Temperatura

3. Técnica de Cozedura (4h teóricas + 18h teórico-práticas)

- a. Tipos de fornos
- b. Processo
- c. Controlo



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU



Articulação de atividades ou entre módulos (se aplicável)

...

Metodologias de ensino e avaliação

A formação terá uma componente expositiva no início de cada sessão, com demonstrações práticas em simultâneo, seguindo-a componente prática, participativa, na qual os estudantes desenvolverão atividades práticas em padaria; ainda prevê uma componente autónoma, com o desenvolvimento de um projeto pelos alunos.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem

Conteúdos 1a. a 1e. servem o objetivo 1.
Conteúdos 2a. a 2d. servem os objetivos 2 e 3.
Conteúdo 3a. serve objetivo 4.
Conteúdo 3b. e 3c. servem objetivo 5.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem

A metodologia de formação adoptada irá permitir aos formandos, na componente teórico-prática, adquirir conhecimentos importantes acerca dos processos que fundamentam as técnicas da panificação. Relativamente à componente prática, esta irá estar assente na participação dos alunos, aplicando os conhecimentos adquiridos em cada exposição e demonstração prévias.

Bibliografia

- Barboff, M. & Chagas, P. (2017) O Pão em Portugal. Scribe. ISBN: 9789898410665
- Maulide, N. & Traxler, T. (2021) Como se Transforma Ar em Pão - Estas e Outras Questões a que só a Química sabe Responder. Planeta. ISBN: 9789897774430
- Katz, S. E. (2013). The Art of Fermentation. Chelsea Green Publishing Co. ISBN: 9781603582865



REPÚBLICA
PORTUGUESA



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU





REPÚBLICA
PORTUGUESA



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

