

Despacho n.º 186/PRES/ESHTE/2023

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 de Gelados Nível I*.

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 de Gelados Nível I*, 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 cinco dias do mês de maio de dois mil e vinte e três

O Presidente da ESHTE,

(Prof. Doutor Carlos Fernando Santiago Neto Brandão)

CONSÓRCIO TIA - Tourism International Academy

Convite nº N.º 002/CO6-i03.03/2021 e N.º 002/CO6-i04.01/2021

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

PROGRAMA IMPULSO JOVENS STEAM E IMPULSO ADULTOS

Curso Gelados Nível I

Pareceres (a preencher pelos serviços):

ENTIDADE	DATA	ASSINATURA
PRESIDÊNCIA DA ESHTTE		
COORDENADORA DO PRR		
CONSELHO CIENTÍFICO		



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Descrição Sumária do Curso:

INICIATIVA PRR (JOVENS STEAM / IMPULSO ADULTOS)	Curso Gelados Nível I
MEDIDA PRR	
INSTITUIÇÕES PARCEIRAS (SE APLICÁVEL)	
REGIME DE FUNCIONAMENTO (ONLINE/PRESENCIAL/HIBRÍDO)	Híbrido
DIAS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	(a definir)
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	(a definir)
LOCAIS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO (SE APLICÁVEL)	Escola Superior de hotelaria e Turismo do Estoril
DATA DE INÍCIO DA PRIMEIRA EDIÇÃO	(a definir)
QUANTAS EDIÇÕES PREVÊ	(a definir)
OBJETIVOS	Dotar os participantes de ferramentas e de técnicas que permitam acrescentar valor às empresas de hotelaria e produção alimentar.
PÚBLICO-ALVO	Profissionais do sector da restauração e indústria alimentar.
SAÍDAS PROFISSIONAIS	Área de inovação e desenvolvimento de novos produtos alimentares.
VAGAS	8 a 10 formandos
PROPINAS (VALOR PREVISTO)	200.00 €
CONDIÇÕES DE ACESSO	12º ano completo
EQUIPA DE COORDENAÇÃO	(a definir)
RESPONSÁVEL DO PROJETO	Nelson Ferreira Félix
GRAU ACADÉMICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	Especialista
CONTACTO TELEFÓNICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	+351 918629532
EMAIL DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	nelson.felix@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



PRR
Plano de Recuperação
e Resiliência



REPÚBLICA
PORTUGUESA



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Plano de Recursos Humanos (Estimativa)

Identificação dos docentes e entrega dos seus CV

DOCENTES (NOME COMPLETO)	UNIDADE CURRICULAR	CNAEF	GRAU	AREA CIENTÍFICA DO PHD OU TÍTULO ESPECIALISTA
(a definir)	Curso de Gelados Nível I	811	Assistente Convocado	
(a definir)	Tecnologia e Segurança Alimentar	811	Professor Adjunto Convocado	

Plano Científico (Curricular)

Estrutura curricular

UNIDADE CURRICULAR	ÁREA CNAEF / ÁREA CIENTÍFICA	TIPO (MÓDULO (M) / SEMESTRAL (S) / ANUAL (A))	OBRIGATORIA (B) OPCIONAL (P)	TEMPO TRABALHO			ECTS
				TOTAL	CONTACTO	TOTAL DE HORAS REMUNERADAS	
Arte dos Gelados nível I	Hotelaria e Restauração	Semestral	B	42	3 T; 5 TP; 14 PL; 0 S; 5 OT; 15 TA	27	1,5
Tecnologia e segurança alimentar	Hotelaria e restauração	Semestral	B	14	2 T; 2 TP; 2 PL; 1 OT; 7 TA	7	0,5
TOTAL							2 ECTS

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

