

## Despacho n.º 297/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 Gastronomia Portuguesa*.

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 Gastronomia Portuguesa*, 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, ao primeiro dia do mês de agosto 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/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**

# Gastronomia Portuguesa

Pareceres (a preencher pelos serviços):

---

ENTIDADE	DATA	ASSINATURA
PRESIDÊNCIA DA ESHTe		
COORDENADORA DO PRR		
CONSELHO CIENTÍFICO		

## Descrição Sumária do Curso:

<b>INICIATIVA PRR (JOVENS STEAM / IMPULSO ADULTOS)</b>	<b>Gastronomia Portuguesa</b>
<b>MEDIDA PRR</b>	
<b>INSTITUIÇÕES PARCEIRAS (SE APLICÁVEL)</b>	
<b>REGIME DE FUNCIONAMENTO (ONLINE/PRESENCIAL/HIBRÍDO)</b>	Presencial
<b>DIAS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO</b>	(a definir)
<b>HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO</b>	(a definir)
<b>LOCAIS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO (SE APLICÁVEL)</b>	Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
<b>DATA DE INÍCIO DA PRIMEIRA EDIÇÃO</b>	(a definir)
<b>QUANTAS EDIÇÕES PREVÊ</b>	(a definir)
<b>OBJETIVOS</b>	Dotar os formandos de conhecimento e técnicas gastronómicas que permitam a criação e produção de diversos produtos típicos da gastronomia portuguesa.
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	
<b>SAÍDAS PROFISSIONAIS</b>	
<b>VAGAS</b>	15 a 20 formandos
<b>PROPINAS (VALOR PREVISTO)</b>	
<b>CONDIÇÕES DE ACESSO</b>	
<b>EQUIPA DE COORDENAÇÃO</b>	Catarina Nunes e Nelson Félix
<b>RESPONSÁVEL DO PROJETO</b>	Catarina Nunes e Nelson Félix
<b>GRAU ACADÉMICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO</b>	Doutoramento // Especialista
<b>CONTACTO TELEFÓNICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO</b>	+351 917110345
<b>EMAIL DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO</b>	catarina.nunes@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



## 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)	
Microcredencial de Gastronomia Portuguesa – Região Norte					T - 0; TP -8; PL - 0; S - 0	OT -X; TA -6	14	0,5
Microcredencial de Gastronomia Portuguesa – Região Centro					T - 0; TP -8; PL - 0; S - 0	OT -X; TA -6	14	0,5
Microcredencial de Gastronomia Portuguesa – Região Sul					T - 0; TP -8; PL - 0; S - 0	OT -X; TA -6	14	0,5
Microcredencial de Gastronomia Portuguesa – Região dos Açores					T - 0; TP -8; PL - 0; S - 0	OT -X; TA -6	14	0,5
Microcredencial de Gastronomia Portuguesa – Região da Madeira					T - 0; TP -8; PL - 0; S - 0	OT -X; TA -6	14	0,5
Total								2,5

**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)							



**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

## Plano Financeiro (Estimativa) – POR EDIÇÃO

### 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

--