

INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM**Despacho n.º 11163/2024**

Sumário: Alteração do registo do curso técnico superior profissional de Inovação em Gastronomia do Instituto Politécnico de Santarém.

Sob proposta da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Santarém;

Considerando o disposto no artigo 40.º-U do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, aprovo nos termos do anexo ao presente Despacho e que dele faz parte integrante, a alteração do registo do Curso Técnico Superior Profissional de Inovação em Gastronomia do Instituto Politécnico de Santarém registado com o número R/Cr 39/2019 a 30/05/2019.

Esta alteração foi registada na Direção-Geral do Ensino Superior a 04/09/2024, com o n.º R/Cr 39.1/2019.

ANEXO

1 – Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Santarém – Escola Superior Agrária de Santarém (3141).

2 – Curso Técnico Superior Profissional: Inovação em Gastronomia (T456).

3 – Área de educação e formação: 541 – Indústrias alimentares.

4 – Condições de Ingresso: Um dos seguintes conjunto de áreas: Português e Biologia e Economia.

5 – Localidades de ministração: Santarém; Alcobaça.

6 – Número máximo de estudantes:

6.1 – A admitir em cada ano letivo: 50;

6.2 – Total de inscritos em simultâneo: 120.

7 – Perfil Profissional:

7.1 – Descrição Geral:

Criar, executar e coordenar as atividades e operações de produção e transformação de alimentos e inovar em técnicas e processos culinários, alinhados com as tendências da dieta alimentar, a sustentabilidade e a criatividade gastronómica.

7.2 – Atividades Principais:

a) Produzir alimentos de origem vegetal e animal em pequena escala;

b) Transformar, inovar e controlar alimentos de origem vegetal e animal, garantindo a segurança e a qualidade dos géneros alimentícios;

c) Criar e executar receitas no cumprimento das regras de higiene e de segurança alimentar, utilizando novos processos de confeção, garantindo a qualidade e a inovação dos produtos confeccionados;

d) Desenvolver e implementar sistemas de segurança alimentar baseados nos princípios da “Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos” (APPCC) internacionalmente designado por “Hazard Analysis and Critical Control Points” (HACCP);

e) Definir e desenvolver menus inovadores e colaborar na elaboração da carta de vinhos em restaurantes e na indústria de *catering*, procurando a otimização dos custos e das receitas, sem descuidar as necessidades nutricionais;

- f) Gerir e otimizar a alocação de recursos humanos e técnicos em função do planeado;
- g) Gerir as compras e os stocks de acordo com os parâmetros previamente definidos;
- h) Colaborar em equipas de inovação e desenvolvimento de novos produtos;
- i) Efetuar análises sensoriais a alimentos e bebidas;
- j) Empratar, inovando na forma e na disposição dos géneros alimentícios.

8 – Referencial de competências:

8.1 – Conhecimentos:

- a) Conhecimentos fundamentais da composição dos alimentos, de nutrição e alimentação;
- b) Conhecimentos fundamentais em gestão de uma unidade de negócio;
- c) Conhecimentos fundamentais de inovação e empreendedorismo;
- d) Conhecimentos fundamentais das principais fileiras da produção animal e dos seus contextos;
- e) Conhecimentos fundamentais sobre solos e clima, nutrição vegetal e fertilização;
- f) Conhecimentos abrangentes de produção, inovação, tecnologia e conservação dos alimentos;
- g) Conhecimentos abrangentes de produtos alimentares regionais;
- h) Conhecimentos abrangentes da reprodução, da nutrição e da higiene e sanidade animais;
- i) Conhecimentos abrangentes de marketing que permitam a definição de toda a oferta de comidas e bebidas da unidade;
- j) Conhecimentos abrangentes sobre resolução de reclamações;
- k) Conhecimentos especializados em gestão de alimentos e de bebidas – controlo de custos de aprovisionamento e de fabrico;
- l) Conhecimentos profundos em higiene e segurança alimentar;
- m) Conhecimentos profundos em preparação, confeção e inovação de pratos de cozinha: portuguesa, sazonal, criativa, internacional e pastelaria.

8.2 – Aptidões:

- a) Organizar, executar e supervisionar atividades inerentes à documentação e registos de atividades de armazenamento, produção, transformação e confeção de alimentos;
- b) Organizar e aplicar os princípios do sistema HACCP (“Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos”) na área alimentar;
- c) Definir as normas de armazenagem e de manutenção dos equipamentos e dos utensílios;
- d) Identificar e selecionar matérias-primas e subsidiárias;
- e) Criar e executar as tarefas inerentes à confeção de refeições;
- f) Propor menus inovadores e saudáveis através da aplicação de técnicas de cozinha inovadoras;
- g) Criar menus e colaborar na elaboração de listas de bebidas de acordo com diferentes temas ou eventos;
- h) Identificar e selecionar culturas, de acordo com a sua sazonalidade, e utilizá-las de forma racional;
- i) Analisar e cumprir os custos previstos para um determinado dia e para todos os dias de um determinado período;

- j) Implementar sistemas de avaliação e de seleção de fornecedores;
- k) Definir a utilização dos desperdícios, inovando na confeção de refeições;
- l) Colaborar na definição da política de *marketing*, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado;
- m) Definir e aplicar metodologias e procedimentos de análise sensorial de alimentos e bebidas.

8.3 – Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade de comunicação, proatividade, assertividade e orientação para resultados;
- b) Trabalhar com orientação para os objetivos e sob pressão de prazos;
- c) Demonstrar autonomia, flexibilidade, adaptabilidade e força de vontade em diferentes situações e contextos profissionais;
- d) Adotar comportamentos de estabilidade emocional e de resistência ao stress;
- e) Demonstrar capacidade de aceitação de críticas, ordens e diretivas pelos superiores hierárquicos nas unidades de trabalho;
- f) Demonstrar capacidade de iniciativa, responsabilidade e liderança, conhecendo os limites da sua atuação nas atividades;
- g) Demonstrar rigor e ética profissional;
- h) Assegurar o cumprimento das normas de higiene e segurança no exercício da sua atividade;
- i) Demonstrar capacidade de estabelecer boas relações interpessoais e respeito pela sociedade;
- j) Demonstrar capacidade de trabalho em equipas, contribuindo para a sua motivação.

9 – Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 – Indústrias alimentares	55	45,83 %
421 – Biologia e bioquímica	20	16,67 %
811 – Hotelaria e restauração	20	16,67 %
621 – Produção agrícola e animal	10	8,33 %
345 – Gestão e administração	5	4,17 %
442 – Química	5	4,17 %
443 – Ciências da terra	5	4,17 %
Total	120	100 %

10 – Plano de estudos:

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Botânica e micologia	421 – Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Introdução às ciências biológicas	421 – Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Produção vegetal e animal I	621 – Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Solos e clima	443 – Ciências da Terra	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Técnicas de cozinha e pasteleria	811 – Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Transformação dos produtos de origem vegetal e animal I	541 – Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Enogastronomia	541 – Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	30	23	40		70	2,5
Inovação e desenvolvimento na cozinha I	811 – Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	90	68	120		210	7,5
Introdução à microbiologia dos alimentos	421 – Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Introdução à química dos alimentos	442 – Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Produção vegetal e animal II	621 – Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Transformação dos produtos de origem vegetal e animal II	541 – Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Análise sensorial	541 – Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Fundamentos de nutrição e dietética	421 – Biologia e Bioquímica	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Gestão e empreendedorismo	345 – Gestão e Administração	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Higiene e segurança alimentar	541 – Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Inovação e desenvolvimento na cozinha II	811 – Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral	90	68	120		210	7,5
Valorização de produtos regionais na gastronomia	541 – Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral	30	23	40		70	2,5

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Estágio	541 – Indústrias Alimentares	Em contexto de trabalho	2.º ano	Semestral	20		750	750	770	30
Total					1 100	587	2 190	750	3 290	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

17 de setembro de 2024. — O Presidente, João Miguel Raimundo Peres Moutão.

318126401