



## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

### Aviso n.º 11579/2023

*Sumário:* Regista a criação do curso técnico superior profissional de Gastronomia, Turismo e Bem-Estar da Escola Superior de Tecnologias de Fafe.

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, que, por despacho de 15 de junho de 2022, da à data Diretora-Geral do Ensino Superior, Prof.ª Doutora Maria da Conceição Bento, proferido ao abrigo do n.º 1 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gastronomia, Turismo e Bem-Estar, a ministrar pela Escola Superior de Tecnologias de Fafe.

4 de maio de 2023. — O Diretor-Geral, *Joaquim Mourato*.

#### ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior:

Escola Superior de Tecnologias de Fafe.

2 — Curso técnico superior profissional:

T416 — Gastronomia, Turismo e Bem-Estar.

3 — Número de registo:

R/Cr 42/2022.

4 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e restauração.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, planear e executar, de forma autónoma ou sob orientação, atividades afetas às unidades hoteleiras, termas e de restauração, nomeadamente nas áreas de alojamento, receção, alimentação e bebidas, gestão comercial e marketing e organização de eventos.

5.2 — Atividades principais:

- a) Aconselhar e planear atividades de lazer e Bem-Estar;
- b) Aconselhar os alimentos regionais portugueses;
- c) Desenvolver produtos gastronómicos de forma sustentável;
- d) Desenvolver técnicas na Área da Higiene e Segurança Alimentar;
- e) Organizar, promover e divulgar os recursos turísticos locais e regionais;
- f) Proceder à promoção da saúde e do Bem-Estar físico e mental;
- g) Planear e organizar eventos;
- h) Medir e caracterizar propriedades físico-químicas e sensoriais de alimentos;
- i) Propor e implementar medidas direcionadas de melhoria na área da nutrição e dietética;
- j) Participar nas atividades de gestão de empresas turísticas (receção de clientes, gestão de bens e serviços).

## 6 — Referencial de competências:

## 6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimento abrangente da gestão de empresas turísticas;
- b) Conhecimentos abrangentes na formulação de novos menus, com preocupações na área da Saúde e da Nutrição alimentar;
- c) Conhecimentos especializados de planeamento e organização de eventos;
- d) Conhecimentos especializados em estratégias e técnicas de Marketing e Inovação para uma empresa turística;
- e) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão de recursos humanos, gestão de alojamento e de receção;
- f) Conhecimentos fundamentais das tendências de turismo na atualidade;
- g) Conhecimentos fundamentais em Inovação ligada à gastronomia;
- h) Conhecimentos fundamentais em termos físicos e mentais para manutenção do Bem-Estar global;
- i) Conhecimentos fundamentais na área da higiene e segurança dos alimentos e na implementação de práticas seguras em locais de manipulação de alimentos;
- j) Conhecimentos especializados de dietas regionais Portuguesas, mediterrânicas, Orientais, e de PALOP.

## 6.2 — Aptidões:

- a) Consultar, interpretar e propor práticas seguras de manipulação de alimentos;
- b) Saber gerir de forma organizada recursos humanos e reservas de estadias em hotelaria;
- c) Capacidade de iniciativa na pesquisa de novas estratégias para a promoção de operações turísticas;
- d) Saber planear e organizar matérias-primas e ingredientes alimentares adequados;
- e) Capacidade crítica na seleção de matérias-primas e ingredientes adequados a uma alimentação saudável;
- f) Criar soluções inovadoras para desenvolvimento de novos menus alimentares;
- g) Planear soluções criativas na gestão de empresas turísticas;
- h) Colaborar na supervisão, coordenação e organização de serviços de *catering* (interno e externo);
- i) Colaborar na divulgação da oferta turística local e regional;
- j) Implementar procedimentos que visem o bem-estar físico e mental.

## 6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade de comunicação e de resolução interpessoal;
- b) Demonstrar capacidade de elaboração de ementas com preocupações nutricionais;
- c) Demonstrar capacidade de iniciativa e inovação;
- d) Demonstrar capacidade na correta aplicação das regras de higiene e segurança alimentar;
- e) Demonstrar independência na resolução de problemas quotidianos;
- f) Demonstrar iniciativa e capacidade de liderança estratégica;
- g) Ser capaz de criar soluções adequadas para criar um ambiente agradável e relaxante para regeneração do corpo e da mente;
- h) Demonstrar gentileza e postura construtiva em situações de conflito e ou reclamações;
- i) Cooperar positivamente na criação de novos produtos alimentares;
- j) Evidenciar recetividade e espírito colaborativo na implementação de novos menus.

## 7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Biologia e Geologia;  
Físico-Química;  
Português.



8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:  
2022-2023.

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos:

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Fafe .....	Escola Superior de Tecnologias de Fafe .....	25	55

10 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e restauração .....	50	41,67 %
541 — Indústrias alimentares .....	25	20,83 %
726 — Terapia e reabilitação .....	20	16,67 %
812 — Turismo e lazer .....	11	9,17 %
345 — Gestão e administração .....	5	4,17 %
621 — Produção agrícola e animal .....	5	4,17 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras .....	4	3,33 %
<i>Total</i> .....	120	100 %

## 11 — 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)
Alimentação e Saúde . . . . .	726 — Terapia e reabilitação . . . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	38		87		125	5
Introdução ao Turismo . . . . .	812 — Turismo e lazer . . . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	45		105		150	6
Língua Inglesa . . . . .	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	38		62		100	4
Produção Sustentável de Alimentos . . . . .	621 — Produção agrícola e animal	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	38		87		125	5
Aplicação do Frio na Cadeia Alimentar . . . . .	541 — Indústrias alimentares . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Composição de Alimentos . . . . .	541 — Indústrias alimentares . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Empreendedorismo e Turismo Gastronómico	345 — Gestão e administração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Gastronomia Asiática e Africana . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Gastronomia Portuguesa e Europeia . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Higiene e segurança Alimentar . . . . .	541 — Indústrias alimentares . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	38	0	87		125	5
Técnicas Terapêuticas e Bem-Estar . . . . .	726 — Terapia e reabilitação . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Transformação e Conservação de Alimentos	541 — Indústrias alimentares . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Águas Termais e Promoção da Saúde . . . . .	726 — Terapia e reabilitação . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Degustação e Análise Sensorial . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Gestão da Produção Alimentar . . . . .	541 — Indústrias alimentares . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Novas Tendências na Gastronomia . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Nutrição Coletiva . . . . .	726 — Terapia e reabilitação . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Roteiros Vitivinícolas e Enologia . . . . .	812 — Turismo e lazer . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	38	30	87		125	5
Estágio . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Em contexto de trabalho.	2.º Ano	Semestral . . .	150		600	600	750	30
<i>Total . . . . .</i>					841	390	2 159	600	3 000	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.

316527202