



INSTITUTO POLITÉCNICO DO PORTO

Despacho n.º 1979/2023

Sumário: Alteração do registo do curso técnico superior profissional de Alimentação e Saúde da Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico do Porto.

Torna-se público que foi registada na Direção-Geral do Ensino Superior com o número de registo R/Cr 62.1/2021, de 22 de novembro de 2022, a alteração da área de Classificação Nacional de Áreas de Educação e Formação, da estrutura curricular e plano de estudos e da localidade de ministração do Curso Técnico Superior Profissional de Alimentação e Saúde, lecionado na Escola Superior de Saúde, do Instituto Politécnico do Porto, cujo registo de criação foi publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 156, de 16 de agosto de 2019, através do Despacho n.º 7261/2019. Neste seguimento, vem o Presidente do Instituto Politécnico do Porto, nos termos dos n.ºs 6 e 7 do 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, promover à publicação na 2.ª série do *Diário da República* das referidas alterações aprovadas nos termos do anexo ao presente despacho.

2 de fevereiro de 2023. — O Presidente do Instituto Politécnico do Porto, *Paulo Pereira*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico do Porto — Escola Superior de Saúde; Instituto Politécnico do Porto — Escola Superior de Hotelaria e Turismo (7230; 3139).

2 — Curso Técnico Superior Profissional: Alimentação e Saúde (T656).

3 — Área de educação e formação: 726 — Terapia e reabilitação.

4 — Condições de Ingresso: Uma das seguintes áreas: Biologia e Geologia; Português.

5 — Localidades de ministração: Valongo e Porto.

6 — Instalações de ministração: Escola Secundária de Valongo e Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico do Porto.

7 — Número máximo de estudantes:

7.1 — A admitir em cada ano letivo: 15;

7.2 — Total de inscritos em simultâneo: 35.

8 — Perfil Profissional:

8.1 — Descrição Geral:

Executar tarefas relacionadas com a escolha, armazenamento, preparação e confeção dos alimentos em unidades de alimentação, que visem promover a saúde dos consumidores e lidar melhor com a doença, sob orientação ou supervisão de um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional.

8.2 — Atividades Principais:

a) Planear, organizar e desenvolver tarefas de carácter técnico de cozinha tendo por base a saúde humana e o impacto que a alimentação pode ter na mesma;

b) Promover uma gestão de *stocks* e armazenamento de alimentos de forma a salvaguardar as boas práticas de higiene, segurança e saúde dos consumidores;

c) Planear e implementar adaptações de técnicas culinárias, com base nas necessidades e exigências de diferentes grupos populacionais;

d) Conceber, desenvolver e implementar estratégias que permitam tomar as melhores decisões na escolha dos alimentos tendo por base a leitura e interpretação dos rótulos dos produtos alimentares;

e) Conceber e implementar tarefas de carácter técnico de cozinha que visem otimizar a qualidade nutricional das refeições, através da escolha de combinações de alimentos e métodos de confeção apropriados;

f) Promover uma otimização da utilização de recursos técnicos e materiais, no sentido de minimizar o desperdício alimentar;



g) Planear e implementar estratégias que permitam a adoção de escolhas alimentares mais sustentáveis e com menor impacto negativo do ponto de vista ecológico.

9 — Referencial de competências:

9.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos fundamentais sobre a estrutura e funcionamento do corpo humano;
- b) Conhecimentos especializados sobre patologia humana;
- c) Conhecimentos fundamentais sobre alimentação e nutrição;
- d) Conhecimentos fundamentais sobre higiene e segurança alimentar;
- e) Conhecimentos especializados sobre técnicas de preparação, combinação e confeção dos alimentos;
- f) Conhecimentos especializados sobre a relação entre a alimentação e a saúde humana;
- g) Conhecimentos fundamentais sobre gestão de alimentos e bebidas em contexto de alimentação coletiva;
- h) Conhecimentos fundamentais de tecnologias de informação e comunicação aplicáveis em diferentes domínios do setor alimentar;
- i) Conhecimentos profundos sobre a estrutura hoteleira e o turismo e capacidade de relacionar estes setores com a alimentação e bebidas;
- j) Conhecimentos abrangentes na conceção e desenvolvimento de um sistema de controlo quer ao nível da atividade do departamento de comidas e bebidas, quer ao nível da higiene e segurança;
- k) Conhecimentos especializados sobre a prestação de serviços ao nível da alimentação e bebidas;
- l) Conhecimentos especializados e competências técnicas específicas envolvendo o armazenamento, manipulação e confeção dos alimentos;
- m) Conhecimentos especializados de gestão de recursos humanos e materiais em contexto de departamento de comidas e bebidas.

9.2 — Aptidões:

- a) Pesquisar, recolher e analisar informação sobre as características dos diferentes alimentos;
- b) Aplicar técnicas de gestão de *stocks* e armazenamento em diferentes contextos de alimentação coletiva;
- c) Aplicar estratégias alimentares que visem promover a saúde e bem-estar dos consumidores, sob orientação ou supervisão de um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional;
- d) Desenvolver estratégias de otimização dos recursos alimentares durante o armazenamento, manipulação e confeção dos alimentos, com vista a minimizar o desperdício;
- e) Preparar alimentos e elaborar refeições de acordo com diferentes necessidades alimentares e nutricionais em diferentes públicos-alvo, sob orientação ou supervisão de um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional;
- f) Reconhecer o impacto ecológico do setor alimentar e adaptar a prática profissional no sentido de minimizar o mesmo, sem comprometer o serviço prestado, e de acordo com as recomendações efetuadas por um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional;
- g) Aplicar alterações na escolha, combinação e confeção dos alimentos, em diferentes contextos patológicos, sob orientação ou supervisão de um profissional devidamente habilitado e reconhecido por entidade pública profissional;
- h) Aplicar diferentes técnicas de restauração para salvaguardar o fornecimento de um serviço que vá de encontro às expectativas do mercado e dos consumidores.

9.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade de análise das situações e de organização das respostas e das tarefas adequadas às mesmas;



- b) Demonstrar capacidade de iniciativa e comprometimento com as tarefas desenvolvidas;
- c) Evidenciar autonomia no processo de tomada de decisão e na resolução de problemas de complexidade intermédia;
- d) Demonstrar capacidade de síntese e espírito crítico;
- e) Demonstrar criatividade e capacidade inovadora;
- f) Demonstrar capacidade de trabalho em equipa e integração na organização;
- g) Demonstrar capacidade de integração em ambientes com diferentes preferências e necessidades alimentares;
- h) Demonstrar comportamento ético no desempenho das funções profissionais.

10 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
726 — Terapia e Reabilitação	49	41 %
720 — Saúde	12	10 %
811 — Hotelaria e Restauração	26	22 %
421 — Biologia e Bioquímica	13	11 %
481 — Ciências Informáticas	5	4 %
345 — Gestão e Administração	3	2 %
442 — Química	4	3 %
541 — Indústrias Alimentares	8	7 %
<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 de ensino (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)
Anatomia e Fisiologia I	720 — Saúde	Geral e científica. ..	1.º ano	Semestre 1 ...	45		67		112	4
Nutrição e Alimentação Humana I	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	1.º ano	Semestre 1 ...	45	30	95		140	5,5
Bioquímica	421 — Biologia e Bioquímica	Geral e científica. ..	1.º ano	Semestre 1 ...	45		95		140	5
Microbiologia e Toxicologia Alimentar	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	1.º ano	Semestre 1 ...	30	15	67		97	4
Fundamentos de Gestão e Empreendedorismo	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestre 1 ...	45	30	39		84	3
Tecnologias da comunicação e informação.	481 — Ciências Informáticas	Geral e científica. ..	1.º ano	Semestre 1 ...	45		95		140	5
Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestre 1 ...	30	15	82		112	4
Anatomia e Fisiologia II	720 — Saúde	Geral e científica. ..	1.º ano	Semestre 2 ...	45		67		112	4
Nutrição e Alimentação Humana II	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	1.º ano	Semestre 2 ...	45	30	95		140	5,5
Patologia Humana	720 — Saúde	Geral e científica. ..	1.º ano	Semestre 2 ...	45		67		112	4
Química dos Alimentos	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestre 2 ...	45	30	67		112	4
Gestão de Alimentos e Bebidas	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestre 2 ...	45	30	95		140	5
Composição Nutricional dos Alimentos	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	1.º ano	Semestre 2 ...	45	45	67		112	4
Fundamentos de Restauração Coletiva	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestre 2 ...	30	15	54		84	3
Técnicas de Cozinha e Pastelaria	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestre 1 ...	60	45	80		140	5
Técnicas de Restaurante e Bar	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestre 1 ...	60	45	80		140	5
Higiene e Segurança Alimentar	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestre 1 ...	45	30	67		112	4
Alimentação e Doença	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	2.º ano	Semestre 1 ...	45	30	95		140	4
Padrões Alimentares	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	2.º ano	Semestre 1 ...	45	45	67		112	4
Controlo de Custos na Restauração e Bebidas	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestre 1 ...	45	30	67		112	4
Alimentação e Ecologia	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestre 1 ...	60	60	67		112	4
Estágio	726 — Terapia e Reabilitação	Em contexto de tra- balho.	2.º ano	Semestre 2 ...	30		810	525	840	30
Total					975	525	2 385	525	3 345	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.

316129574