



## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

### Aviso n.º 23180/2023

*Sumário:* Torna público o registo de criação do curso técnico superior profissional de Suplementação Alimentar, Saúde e Bem-Estar do Instituto Politécnico de Saúde do Norte-CESPU — Escola Superior de Saúde do Vale do Ave.

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 8 de fevereiro de 2023, da Subdiretora-Geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo da alínea *h*) do n.º 2, conjugada com o n.º 4, ambos do Despacho n.º 3724/2023, de 23 de março, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Suplementação Alimentar, Saúde e Bem-Estar da Escola Superior de Saúde do Vale do Ave do Instituto Politécnico de Saúde do Norte — CESPU.

21 de novembro de 2023. — O Diretor-Geral, *Joaquim Mourato*.

#### ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior

Instituto Politécnico de Saúde do Norte — CESPU — Escola Superior de Saúde do Vale do Ave

2 — Curso técnico superior profissional

T661 — Suplementação Alimentar, Saúde e Bem-Estar

3 — Número de registo

R/Cr 5/2023

4 — Área de educação e formação

421 — Biologia e bioquímica

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Planear, coordenar, promover e acompanhar a venda de suplementos alimentares, produtos naturais e produtos alimentares, após avaliação das necessidades do cliente, tendo em conta os princípios de segurança, saúde e bem-estar, numa abordagem holística e individualizada do cliente, seguindo princípios de ética profissional.

5.2 — Atividades principais

a) Gerir, organizar e planear as tarefas inerentes ao aprovisionamento, armazenamento de produtos e controlo de stocks;

b) Identificar e descrever as características dos suplementos alimentares, produtos naturais e alimentares;

c) Assegurar o cumprimento dos requisitos de segurança no que respeita a potenciais interações, bem como supervisionar a qualidade dos produtos segundo as suas especificações;

d) Gerir e supervisionar a venda de suplementos alimentares, produtos naturais e alimentares;

- e) Colaborar, de forma pró-ativa, na promoção de estilos de vida saudáveis, no aconselhamento e esclarecimento do produto mais adequado à condição de cada cliente;
- f) Monitorizar os resultados da aplicação da estratégia de marketing e comunicação, e implementar as medidas adequadas para uma contínua melhoria dos processos de comunicação;
- g) Gerir, organizar e dinamizar a venda de produtos e serviços;
- h) Assegurar e supervisionar o cumprimento dos procedimentos legais e regulamentares relativos à comercialização de suplementos alimentares, produtos naturais e alimentares.

## 6 — Referencial de competências

### 6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos especializados de gestão de stocks;
- b) Conhecimentos fundamentais das etapas de produção de matéria-prima vegetal para aplicações em saúde;
- c) Conhecimentos fundamentais da composição dos alimentos;
- d) Conhecimentos especializados da natureza (fito) química das plantas e da sua aplicação às ciências da saúde;
- e) Conhecimentos fundamentais sobre nutrição, dietética, alimentação e estilos de vida saudáveis;
- f) Conhecimentos abrangentes de primeiros socorros e suporte básico de vida;
- g) Conhecimentos fundamentais de anatomia e fisiologia, biologia e bioquímica;
- h) Conhecimentos abrangentes sobre ética e deontologia;
- i) Conhecimentos especializados sobre legislação e regulamentação no setor da suplementação alimentar, produtos naturais e alimentares;
- j) Conhecimentos especializados da eficácia de suplementos alimentares em função das alegações apresentadas e ou validadas pela Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar;
- k) Conhecimentos especializados das interações farmacocinéticas e farmacodinâmicas;
- l) Conhecimentos especializados de biopatologia;
- m) Conhecimentos especializados de técnicas de atendimento, de marketing e de vendas;
- n) Conhecimentos abrangentes do comportamento organizacional e identificação dos vários tipos de comunicação;
- o) Conhecimentos abrangentes de Dermatologia e Estética;
- p) Conhecimentos abrangente sobre os princípios fundamentais da Saúde Pública;
- q) Conhecimento abrangente sobre a resolução de problemas de saúde/doença em Epidemiologia;
- r) Conhecimentos gerais dos fatores socioculturais influentes no binómio saúde/doença;
- s) Conhecimentos gerais sobre a comunicação em saúde e a sua importância;
- t) Conhecimentos fundamentais de Matemática e Física;
- u) Conhecimentos especializados de tecnologia de manipulação, seleção, recomendação e aplicação de suplementos alimentares;
- v) Conhecimentos fundamentais de ciências da alimentação e nutrição humana;
- w) Conhecimentos abrangentes sobre as Terapêuticas Complementares e Alternativas.

### 6.2 — Aptidões

- a) Identificar a necessidade e aplicar cuidados básicos de primeiros socorros;
- b) Aplicar técnicas diferenciadas de comunicação e relação interpessoal com o cliente e colaboradores;
- c) Avaliar e selecionar informação sobre alimentação e vida saudável adequada a cada cliente;
- d) Analisar e aplicar a legislação e regulamentação dos suplementos alimentares;
- e) Desenvolver e aplicar procedimentos de trabalho que garantem o cumprimento dos pressupostos éticos e deontológicos do profissional técnico superior de suplementos alimentares, saúde e bem-estar;

- f) Desenvolver, avaliar e aplicar procedimentos técnicos, tendo por base normas de higiene e segurança;
- g) Desenvolver, avaliar e aplicar técnicas de dermocosmética;
- h) Dinamizar a implementação de medidas criativas visando a criação de novas áreas de negócio e a melhoria dos serviços existentes;
- i) Identificar e avaliar as necessidades e especificidades individuais do cliente relevantes a considerar na indicação de suplementos alimentares e nas técnicas de saúde e bem-estar;
- j) Planificar a gestão recursos humanos, físicos e materiais em empresas de suplementos alimentares, saúde e bem-estar;
- k) Realizar registos e analisar indicadores de desempenho e de qualidade, reportando ocorrências relevantes;
- l) Identificar e combinar saudavelmente os alimentos mais benéficos para a nutrição humana;
- m) Planear e saber nutrir saudavelmente em diferentes fases do ciclo de vida ou em situações fisiológicas particulares;
- n) Compreender as desigualdades sociais e a sua repercussão no quotidiano;
- o) Aplicar tecnologias de seleção, recomendação e indicação de suplementos alimentares, seguindo protocolos estabelecidos;
- p) Identificar a realidade de saúde e doença dos sujeitos e dos grupos;
- q) Desenvolver e aplicar procedimentos de gestão e supervisão da venda de suplementos alimentares, produtos naturais e alimentares;
- r) Desenvolver e aplicar procedimentos de gestão e organização do aprovisionamento e armazenamento de produtos.

### 6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade de iniciativa e liderança na supervisão das equipas de trabalho e na gestão de relacionamentos interpessoais;
- b) Demonstrar responsabilidade no cumprimento e supervisão de normas inerentes à higiene, segurança, saúde e bem-estar;
- c) Demonstrar autonomia e responsabilidade na manutenção de registos e análise indicadores de desempenho e de qualidade;
- d) Demonstrar capacidade de iniciativa e liderança na supervisão das equipas de trabalho e na gestão de relacionamentos interpessoais;
- e) Demonstrar flexibilidade adaptando-se à evolução tecnológica, metodológica e de novos produtos e serviços, contribuindo para a criação de novas áreas de negócio e a melhoria dos serviços existentes;
- f) Demonstrar capacidade e autonomia para desenvolver tarefas de identificação e avaliação das necessidades e especificidades individuais do cliente relevantes a considerar na indicação de suplementos alimentares e na aplicação de cuidados de saúde e bem-estar;
- g) Demonstrar capacidade e autonomia para desenvolver, avaliar e aplicar técnicas de saúde e bem-estar, utilizando os meios técnicos e produtos adequados de acordo com as necessidades e especificidades do cliente;
- h) Demonstrar responsabilidade no cumprimento e supervisão da legislação e regulamentação dos suplementos alimentares e no setor da saúde e bem-estar;
- i) Demonstrar responsabilidade no cumprimento e supervisão dos pressupostos éticos e deontológicos do profissional técnico superior de suplementos alimentares, saúde e bem-estar;
- j) Demonstrar responsabilidade na aplicação de tecnologias de seleção, recomendação e aplicação de cosméticos e suplementos alimentares;
- k) Demonstrar autonomia para o controlo, prevenção e vigilância epidemiológica de problemas de Saúde Pública;
- l) Demonstrar responsabilidade sobre a importância da alimentação e nutrição humana na promoção e manutenção da saúde.



7 — Área relevante para o ingresso no curso: Biologia

8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso

2023-2024

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
Vila Nova de Famalicão . . . . .	Escola Superior de Saúde do Vale do Ave. . . . .	20	45

10 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
421 — Biologia e bioquímica . . . . .	43	35,83 %
727 — Ciências farmacêuticas . . . . .	30	25,00 %
729 — Saúde — programas não classificados noutra área de formação . . . . .	4	3,33 %
853 — Serviços de saúde pública . . . . .	4	3,33 %
311 — Psicologia . . . . .	4	3,33 %
815 — Cuidados de beleza . . . . .	4	3,33 %
726 — Terapia e reabilitação . . . . .	4	3,33 %
090 — Desenvolvimento pessoal . . . . .	3	2,50 %
342 — Marketing e publicidade . . . . .	3	2,50 %
345 — Gestão e administração . . . . .	3	2,50 %
811 — Hotelaria e restauração . . . . .	3	2,50 %
341 — Comércio . . . . .	3	2,50 %
380 — Direito . . . . .	3	2,50 %
347 — Enquadramento na organização/empresa . . . . .	3	2,50 %
862 — Segurança e higiene no trabalho . . . . .	3	2,50 %
723 — Enfermagem . . . . .	3	2,50 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100 %



## 11 — Plano de estudos

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano urricular (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)
Bioquímica Geral . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	78		84		162	6
Epidemiologia e Saúde Pública . . . . .	853 — Serviços de saúde pública . . . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	46		62		108	4
Fisiologia Humana I . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	46		62		108	4
Fisiologia Humana II . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	46		62		108	4
Noções Gerais de Farmacologia . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	46		62		108	4
Princípios de Anatomia Humana . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	46		62		108	4
Biopatologia e Suplementos Alimentares . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	26	26	55		81	3
Composição e Ciência dos Alimentos . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	52	52	83		135	5
Comunicação e Relações Interpessoais . . . . .	090 — Desenvolvimento pessoal . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	26	26	55		81	3
Farmacognosia e Fitoquímica . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	52		83		135	5
Gastrotecnia . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	39	39	45		84	3
Gestão da Qualidade . . . . .	347 — Enquadramento na organização/ empresa . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	46	46	35		81	3
Gestão e Empreendedorismo . . . . .	345 — Gestão e administração . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	46	46	35		81	3
Legislação, Ética e Profissão . . . . .	380 — Direito . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	26		55		81	3
Marketing e Saúde . . . . .	342 — Marketing e publicidade . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	46	46	35		81	3
Segurança e Higiene no Trabalho . . . . .	862 — Segurança e higiene no trabalho . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	39	39	42		81	3
Alimentação no Ciclo de Vida . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	52	52	56		108	4
Alimentação Saudável, Aplicada e Sustentabilidade . . . . .	726 — Terapia e reabilitação . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	52	52	56		108	4
Cuidados Primários de Saúde e Socorrismo . . . . .	723 — Enfermagem . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	46	46	35		81	3
Dermocosmética . . . . .	815 — Cuidados de beleza . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	52		56		108	4
Fitoterapia e Suplementos Alimentares . . . . .	421 — Biologia e bioquímica . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	52	52	56		108	4
Psicologia e Bem-Estar . . . . .	311 — Psicologia . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	46		62		108	4
Técnicas Comerciais . . . . .	341 — Comércio . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	46	46	35		81	3
Terapias Naturais e Complementares . . . . .	729 — Saúde — programas não classificados noutra área de formação . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	46	46	62		108	4
Estágio . . . . .	727 — Ciências farmacêuticas . . . . .	Em contexto de trabalho . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	525		285		810	30
<i>Total</i> . . . . .					1 623	614	1 620	0	3 243	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.

317087756