



CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Aviso n.º 23389/2023

Sumário: Torna público o registo de criação do curso técnico superior profissional de Alimentação Saudável do Instituto Politécnico de Saúde do Norte — CESPU — Escola Superior de Tecnologias da Saúde do Tâmega e Sousa.

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 19 de junho 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 Alimentação Saudável da Escola Superior de Tecnologias da Saúde do Tâmega e Sousa do Instituto Politécnico de Saúde do Norte — CESPU.

22 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 Tecnologias da Saúde do Tâmega e Sousa.

2 — Curso técnico superior profissional:

T575 — Alimentação Saudável.

3 — Número de registo:

R/Cr 42/2023.

4 — Área de educação e formação:

726 — Terapia e reabilitação.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, organizar, planear e executar atividades de seleção de alimentos e de adaptação de preparações alimentares que sejam saudáveis, respondendo às condições fisiopatológicas dos diferentes grupos populacionais e acompanhando as tradições, tendências de evolução e criatividade, sob supervisão de um nutricionista ou engenheiro alimentar.

5.2 — Atividades principais:

a) Implementar práticas de higiene e segurança alimentar em todas as etapas da produção de refeição;

b) Planear normas de arrumação, circuitos, inventariação, gestão de stock e manutenção de equipamento e utensílios tendo em consideração conhecimentos relativos a higiene e segurança alimentar na restauração;

- c) Colaborar na organização e gestão da cozinha, de acordo com normas e legislação alimentar em vigor de forma a salvaguardar a saúde pública;
- d) Estabelecer contactos com fornecedores, tendo em vista a gestão de custos e o controlo da qualidade dos produtos alimentares adquiridos respeitando as condições higienossanitárias;
- e) Assegurar a qualidade do serviço prestado, identificando situações de risco e agindo em conformidade, garantindo a elaboração de dietas saudáveis e adequadas;
- f) Participar no planeamento e conceção de preparações alimentares, saudáveis e inovadoras, quando necessário adaptadas a situações fisiopatológicas, e tendo sempre presente as necessidades nutricionais, a sustentabilidade alimentar e uma alimentação saudável;
- g) Participar na escolha de alimentos e ingredientes para as preparações alimentares, tendo em consideração os conhecimentos de uma alimentação saudável, sustentável e económica.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos abrangentes em primeiros socorros no ambiente profissional;
- b) Conhecimentos fundamentais sobre alimentação, diferentes grupos alimentares, função dos nutrientes e fatores influenciadores das escolhas alimentares;
- c) Conhecimentos fundamentais em gestão e organização de serviços de alimentação;
- d) Conhecimentos fundamentais de técnicas de comunicação e relação interpessoal com recurso às tecnologias de informação;
- e) Conhecimentos fundamentais em gastrotecnia e em higiene e segurança alimentar;
- f) Conhecimentos abrangentes de Fisiologia humana;
- g) Conhecimentos abrangentes em Nutrição comunitária e Promoção da Saúde;
- h) Conhecimentos abrangentes relativos aos fenómenos da alimentação humana;
- i) Conhecimentos especializados em alimentação saudável;
- j) Conhecimentos especializados no planeamento e confeção de preparações alimentares: alimentação tradicional, inovadora, internacional, saudável e adaptada a situações específicas.

6.2 — Aptidões:

- a) Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerâncias e intoxicações alimentares;
- b) Determinar as necessidades de compra, selecionar os fornecedores, controlar os produtos e as variáveis de receção dos mesmos considerando a sua perecibilidade e impacto na saúde coletiva;
- c) Garantir a qualidade de bens alimentares e seu valor nutricional;
- d) Assegurar o cumprimento das normas de qualidade e de higiene e segurança alimentar nas operações de preparação e confeção de alimentação saudável;
- e) Identificar a necessidade e aplicar cuidados básicos de primeiros socorros;
- f) Aplicar técnicas diferenciadas de comunicação e relação interpessoal com o cliente e colaboradores;
- g) Executar procedimentos de higienização de instalações e de equipamentos;
- h) Calcular os custos de receitas, cumprindo o *food cost* previsto para um determinado dia e ou período;
- i) Adaptar técnicas culinárias tradicionais e inovadoras, tornando-as saudáveis e sustentáveis;
- j) Identificar e aplicar os diferentes métodos de controlo de desperdícios;
- k) Executar menus adaptados a populações especiais.

6.3 — Atitudes:

- a) Comunicar, a nível interno e externo, com interlocutores diferenciados;
- b) Adaptar a atuação profissional a diferentes contextos considerando princípios básicos de uma alimentação saudável;
- c) Demonstrar interesse, criatividade e espírito de equipa no desempenho das suas funções;



- d) Demonstrar capacidade de gestão do tempo em contexto de trabalho na área alimentar;
- e) Cumprir e assegurar o cumprimento de normas de segurança, higiene e saúde, aplicadas à atividade profissional;
- f) Demonstrar responsabilidade no cumprimento e supervisão dos pressupostos éticos e deontológicos do profissional técnico superior em Alimentação Saudável;
- g) Demonstrar iniciativa, autonomia e capacidade de adaptação e resposta a situações imprevisíveis, nomeadamente as que implicam cuidados básicos de primeiros socorros;
- h) Reconhecer a interdisciplinaridade dos fenómenos alimentares.

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
Paredes	Escola Superior de Tecnologias da Saúde do Tâmega e Sousa.	20	45

10 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
726 — Terapia e reabilitação	59	49,17 %
811 — Hotelaria e restauração	28	23,33 %
421 — Biologia e bioquímica	10	8,33 %
541 — Indústrias alimentares	10	8,33 %
482 — Informática na ótica do utilizador	5	4,17 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras	3	2,50 %
090 — Desenvolvimento pessoal	3	2,50 %
729 — Saúde — programas não classificados noutra área de formação	2	1,67 %
<i>Total</i>	120	100 %

11 — Plano de estudos:

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9) = (6) + (8)	(10)
Fisiologia Humana	421 — Biologia e bioquímica	Geral e científica	1.º Ano	Anual	60		102		162	6
História da Alimentação	811 — Hotelaria e restauração	Geral e científica	1.º Ano	Semestral	30		78		108	4
Inglês Técnico	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral	26		55		81	3
Tecnologias de Informação e Comunicação. . .	482 — Informática na ótica do utilizador.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral	52		83		135	5
Composição dos alimentos	541 — Indústrias alimentares	Técnica	1.º Ano	Semestral	55	40	80		135	5
Gastrotecnia I	811 — Hotelaria e restauração	Técnica	1.º Ano	Semestral	75	55	114		189	7
Gastrotecnia II	811 — Hotelaria e restauração	Técnica	1.º Ano	Semestral	75	55	114		189	7
Microbiologia Alimentar	421 — Biologia e bioquímica	Técnica	1.º Ano	Semestral	45	30	63		108	4
Nutrição e Dietética	726 — Terapia e reabilitação	Técnica	1.º Ano	Semestral	65	45	97		162	6
Projeto de Investigação em Alimentação Saudável.	726 — Terapia e reabilitação	Técnica	1.º Ano	Semestral	75	55	114		189	7
Técnicas de Preparação de Alimentação Saudável.	726 — Terapia e reabilitação	Técnica	1.º Ano	Semestral	65	50	97		162	6
Comunicação e Relações Interpessoais	090 — Desenvolvimento pessoal.	Geral e científica	2.º Ano	Semestral	26		55		81	3
Primeiros Socorros	729 — Saúde — programas não classificados noutra área de formação.	Geral e científica	2.º Ano	Semestral	20		34		54	2
Gastronomia adaptada a populações especiais	726 — Terapia e reabilitação	Técnica	2.º Ano	Semestral	65	45	97		162	6
Gastronomia saudável no mundo	811 — Hotelaria e restauração	Técnica	2.º Ano	Semestral	45	30	63		108	4
Gestão e Alimentação Coletiva	811 — Hotelaria e restauração	Técnica	2.º Ano	Semestral	65	45	97		162	6
Higiene e segurança Alimentar	541 — Indústrias alimentares	Técnica	2.º Ano	Semestral	60	40	75		135	5
Nutrição Comunitária e Promoção da Saúde . . .	726 — Terapia e reabilitação	Técnica	2.º Ano	Semestral	45	30	63		108	4
Estágio	726 — Terapia e reabilitação	Em contexto de trabalho.	2.º Ano	Semestral			810	525	810	30
<i>Total</i>					949	520	2 291	525	3 240	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.

317093166