



CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Despacho n.º 7701/2021

Sumário: Regista a criação do curso técnico superior profissional de Alimentação Saudável da Escola Superior de Saúde de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança.

Instruído e apreciado, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Alimentação Saudável, a ministrar pela Escola Superior de Saúde de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, conjugado com o disposto na alínea g) do n.º 2 do Despacho n.º 4443/2020, de 13 de abril:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Alimentação Saudável da Escola Superior de Saúde de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança.

13 de maio de 2021. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ângela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Bragança — Escola Superior de Saúde de Bragança

2 — Curso técnico superior profissional

T575 — Alimentação Saudável

3 — Número de registo

R/Cr 34/2021

4 — Área de educação e formação

726 — Terapia e reabilitação

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Conceber, organizar, planear e executar atividades no âmbito da gestão, higiene, qualidade e segurança alimentar na restauração, sob supervisão de um nutricionista ou engenheiro alimentar; Conceber, organizar, planear e executar atividades de seleção de alimentos e de adaptação de preparações alimentares, que sejam saudáveis, sustentáveis e económica, respondendo às condições fisiopatológicas dos diferentes grupos populacionais e acompanhando as tradições, tendências de evolução e criatividade, sob supervisão de um nutricionista.

5.2 — Atividades principais

a) Gerir a comunicação e relacionamento interpessoal com o cliente e com a equipa multidisciplinar;

b) Colaborar na organização da cozinha, tendo em consideração os princípios e procedimentos de acordo com normas e legislação alimentar em vigor de forma a salvaguardar a saúde pública;

- c) Estabelecer contactos com fornecedores, tendo em vista a gestão de custos e o controlo da qualidade dos produtos alimentares adquiridos respeitando as condições higio-sanitárias;
- d) Implementar práticas de higiene e segurança alimentar em todas as etapas da produção de refeição;
- e) Colaborar na gestão da cozinha, garantindo a promoção da saúde da população-alvo e suas especificidades;
- f) Assegurar a qualidade do serviço prestado, identificando situações de risco e agindo em conformidade garantindo a elaboração de dietas saudáveis e adequadas;
- g) 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;
- h) Participar no planeamento de preparações alimentares saudáveis e inovadoras, tendo presente os conhecimentos das necessidades nutricionais, da sustentabilidade alimentar e de uma alimentação saudável;
- i) Participar no planeamento de preparações alimentares, saudáveis e inovadoras, adaptadas a situações fisiopatológicas, tendo presente os conhecimentos das necessidades nutricionais, da sustentabilidade alimentar e de uma alimentação saudável;
- j) 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 fundamentais de técnicas de comunicação com recurso às tecnologias de informação;
- b) Conhecimentos abrangentes em primeiros socorros no ambiente profissional;
- c) Conhecimentos fundamentais sobre alimentação, diferentes grupos alimentares, função dos nutrientes e fatores influenciadores das escolhas alimentares;
- d) Conhecimentos fundamentais em Dietética laboratorial e em higiene e segurança alimentar;
- e) Conhecimentos fundamentais em gestão e organização de serviços de alimentação;
- f) Conhecimentos especializados em alimentação saudável;
- g) Conhecimentos abrangentes de Anatomia e Fisiologia;
- h) Conhecimentos abrangentes em Promoção e Educação em Saúde;
- i) Conhecimentos abrangentes relativos aos fenómenos da alimentação humana;
- j) Conhecimento abrangentes sobre comunicação e relações interpessoais, com o cliente, equipa multidisciplinar e demais parceiros;
- k) Conhecimentos especializados no planeamento de preparações alimentares: alimentação tradicional, inovadora, internacional, saudável e adaptada a situações específicas.

6.2 — Aptidões

- a) Aplicar técnicas diferenciadas de comunicação e relação interpessoal com o cliente e colaboradores;
- b) Executar procedimentos de higienização de instalações e de equipamentos;
- c) Calcular os custos de receitas, cumprindo o food cost previsto para um determinado dia e ou período;
- d) 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;
- e) Garantir a qualidade de bens alimentares e seu valor nutricional;
- f) Adaptar técnicas culinárias tradicionais e inovadoras, tornando-as saudáveis e sustentáveis;
- g) Assegurar o cumprimento das normas de qualidade e de higiene e segurança alimentar nas operações de preparação e confeção de alimentação saudável;
- h) Identificar a necessidade e aplicar cuidados básicos de primeiros socorros;
- i) Reconhecer a interdisciplinaridade dos fenómenos alimentares;



j) Planear técnicas culinárias tradicionais e inovadoras de acordo com os conceitos de uma alimentação saudável;

k) Planear preparações alimentares adaptadas a populações especiais e diferentes condições fisiopatológicas.

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 iniciativa, autonomia e capacidade de adaptação e resposta a situações imprevisíveis, nomeadamente as que implicam cuidados básicos de primeiros socorros;

e) Demonstrar capacidade de gestão do tempo em contexto de trabalho na área alimentar;

f) Cumprir e assegurar o cumprimento de normas de segurança, higiene e saúde, aplicadas à atividade profissional;

g) Demonstrar responsabilidade no cumprimento e supervisão dos pressupostos éticos e deontológicos do profissional técnico superior em Alimentação Saudável.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Biologia

Química

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

2021-2022

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
Bragança	Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico de Bragança.	20	40

10 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
726 — Terapia e reabilitação	80	66,67 %
811 — Hotelaria e restauração	12	10,00 %
541 — Indústrias alimentares	10	8,33 %
312 — Sociologia e outros estudos	5	4,17 %
421 — Biologia e bioquímica	5	4,17 %
482 — Informática na ótica do utilizador	3	2,50 %
720 — Saúde	3	2,50 %
862 — Segurança e higiene no trabalho	2	1,67 %
<i>Total</i>	120	100,00 %



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)
Anatomia e Fisiologia Humana	421 — Biologia e bioquímica . . .	Geral e científica. . . .	1.º Ano	Semestral	60		75		135	5
Promoção e Educação em Saúde.	720 — Saúde	Geral e científica. . . .	1.º Ano	Semestral	37,5		43,5		81	3
Saúde Ocupacional e Primeiros Socorros	862 — Segurança e higiene no trabalho.	Geral e científica. . . .	1.º Ano	Semestral	22,5		31,5		54	2
Sociologia da Alimentação	312 — Sociologia e outros estudos.	Geral e científica. . . .	1.º Ano	Semestral	60		75		135	5
Técnicas de Informação	482 — Informática na ótica do utilizador.	Geral e científica. . . .	1.º Ano	Semestral	37,5		43,5		81	3
Ciência dos Alimentos	541 — Indústrias alimentares. . .	Técnica	1.º Ano	Semestral	60	42	75		135	5
Dietética e Nutrição	726 — Terapia e reabilitação . . .	Técnica	1.º Ano	Semestral	75	52,5	90,8		165,8	6
Dietética Laboratorial I	726 — Terapia e reabilitação . . .	Técnica	1.º Ano	Semestral	90	63	105,8		195,8	7
Dietética Laboratorial II	726 — Terapia e reabilitação . . .	Técnica	1.º Ano	Semestral	75	52,5	90,75		165,75	6
Microbiologia e Segurança Alimentar.	541 — Indústrias alimentares. . .	Técnica	1.º Ano	Semestral	60	42	75		135	5
Restauração Pública e Coletiva.	811 — Hotelaria e restauração . . .	Técnica	1.º Ano	Semestral	75	52,5	90,8		165,8	6
Técnicas de Alimentação Saudável.	726 — Terapia e reabilitação . . .	Técnica	1.º Ano	Semestral	90	63	105,8		195,8	7
Alimentação Saudável no Mundo.	726 — Terapia e reabilitação . . .	Técnica	2.º Ano	Semestral	75	52,5	90,8		165,8	6
Gestão de Serviços de Alimentação.	811 — Hotelaria e restauração . . .	Técnica	2.º Ano	Semestral	75	52,5	90,8		165,8	6
Projeto Alimentação Saudável	726 — Terapia e reabilitação . . .	Técnica	2.º Ano	Semestral	90	63	105,8		195,8	7
Sustentabilidade e Política Alimentar.	726 — Terapia e reabilitação . . .	Técnica	2.º Ano	Semestral	60	42	75		135	5
Técnicas de Alimentação para Populações Especiais.	726 — Terapia e reabilitação . . .	Técnica	2.º Ano	Semestral	75	52,5	90,8		165,8	6
Estágio	726 — Terapia e reabilitação . . .	Em contexto de trabalho.	2.º Ano	Semestral			810	700	810	30
<i>Total</i>					1 117,5	630	2 165,65	700	3 283,15	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.

314429221