



## INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA

## Despacho n.º 4019/2022

*Sumário:* Alterações ao plano de estudos da licenciatura em Gastronomia ministrada em associação pela Escola Superior de Educação, pela Escola Superior Agrária, pela Escola Superior de Tecnologia da Saúde e pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Oliveira do Hospital, do Instituto Politécnico de Coimbra.

De acordo com o disposto nos artigos 75.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua atual redação, bem como no estrito cumprimento da Deliberação n.º 2392/2013, de 12 de novembro, relativa à alteração dos elementos caracterizadores de um ciclo de estudos, foram aprovadas pelo Despacho SC/102/2022, de 10 de março de 2022, as alterações ao ciclo de estudos de Licenciatura em Gastronomia, publicado pelo Despacho n.º 7479/2015 de 22/05 (DR n.º 130, 2.ª série, de 07/07).

A referida alteração foi objeto de registo na Direção-Geral do Ensino Superior em 18 de março de 2022, com o número R/A-Cr 62/2015/AL01.

Por meu despacho, proceda-se à publicação das alterações ao referido ciclo de estudos, nos termos do anexo ao presente Despacho, que irão vigorar a partir do ano letivo de 2022/2023.

23.03.2022. — O Vice-Presidente do IPC, *Daniel Roque Gomes*.

## ANEXO

1 — Instituição de ensino: Instituto Politécnico de Coimbra — Escola Superior de Educação de Coimbra; Instituto Politécnico de Coimbra — Escola Superior Agrária de Coimbra; Instituto Politécnico de Coimbra — Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra; Instituto Politécnico de Coimbra — Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Oliveira do Hospital (3062;3061;7210;3065)

2 — Tipo de curso: Licenciatura — 1.º ciclo

3 — Denominação: Gastronomia

4 — Grau ou diploma: Licenciado

5 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 180 créditos ECTS

6 — Opções, ramos, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização da estrutura curricular: Não aplicável

7 — Estrutura curricular:

QUADRO N.º 1

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Turismo e Lazer .....	TUR	69,0	
Hotelaria e Restauração .....	HR	61,0	
Indústria Alimentar .....	IA	47,0	
Agricultura .....	AGR	3,0	
<i>Subtotal</i> .....		180,0	
<i>Total</i> .....		180,0	

8 — Observações: N/a  
9 — Plano de Estudos

QUADRO N.º 2

Unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Organização do ano curricular	Horas de trabalho										Créditos	Observações	
				Total	Contacto											
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Horas totais de contacto			
Microbiologia e Segurança Alimentar . . .	IA	1.º	1.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Química Alimentar e Gastronomia Molecular.	IA	1.º	1.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Técnicas de Cozinha . . . . .	HR	1.º	1.º Semestre . . .	112,0		30,0	48,0							78,0	4,0	Obrigatória.
Técnicas de Padaria . . . . .	HR	1.º	1.º Semestre . . .	112,0		30,0	48,0							78,0	4,0	Obrigatória.
Técnicas de Pastelaria . . . . .	HR	1.º	1.º Semestre . . .	112,0		30,0	48,0							78,0	4,0	Obrigatória.
Produções Agropecuárias . . . . .	AGR	1.º	1.º Semestre . . .	84,0		24,0	12,0							36,0	3,0	Obrigatória.
Capital Humano na Indústria Turística Hoteleira.	TUR	1.º	1.º Semestre . . .	84,0		24,0	12,0							36,0	3,0	Obrigatória.
Metodologias de Investigação em Gastronomia e Turismo.	TUR	1.º	2.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Cultura Gastronómica na Europa . . . . .	TUR	1.º	2.º Semestre . . .	168,0	12,0	40,0								52,0	6,0	Obrigatória.
Cultura Gastronómica em Portugal . . . . .	TUR	1.º	2.º Semestre . . .	168,0	12,0	40,0								52,0	6,0	Obrigatória.
Nutrição . . . . .	IA	1.º	2.º Semestre . . .	168,0		36,0	12,0							48,0	6,0	Obrigatória.
Métodos Quantitativos Aplicados à Gastronomia e Turismo.	TUR	1.º	2.º Semestre . . .	84,0		24,0	12,0							36,0	3,0	Obrigatória.
Conservação e Transformação de Produtos Agropecuários.	IA	1.º	2.º Semestre . . .	84,0		24,0	12,0							36,0	3,0	Obrigatória.
Cultura Gastronómica em África . . . . .	TUR	2.º	1.º Semestre . . .	168,0	12,0	40,0								52,0	6,0	Obrigatória.
Controlo de Custos . . . . .	TUR	2.º	1.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Análises Físico-Químicas de Alimentos	IA	2.º	1.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Cozinha da Europa . . . . .	HR	2.º	1.º Semestre . . .	112,0		20,0	58,0							78,0	4,0	Obrigatória.
Cozinha de Portugal . . . . .	HR	2.º	1.º Semestre . . .	112,0		20,0	58,0							78,0	4,0	Obrigatória.
Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado.	IA	2.º	1.º Semestre . . .	112,0		40,0	38,0							78,0	4,0	Obrigatória.
Marketing Aplicado . . . . .	TUR	2.º	2.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Cultura Gastronómica na América e Ásia	TUR	2.º	2.º Semestre . . .	168,0	12,0	40,0								52,0	6,0	Obrigatória.
Cozinha Africana . . . . .	HR	2.º	2.º Semestre . . .	112,0		20,0	58,0							78,0	4,0	Obrigatória.
Cozinha Oriental e Americana . . . . .	HR	2.º	2.º Semestre . . .	112,0		20,0	58,0							78,0	4,0	Obrigatória.
Análise Sensorial . . . . .	IA	2.º	2.º Semestre . . .	112,0		40,0	38,0							78,0	4,0	Obrigatória.
Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas.	TUR	2.º	2.º Semestre . . .	84,0		24,0	12,0							36,0	3,0	Obrigatória.





Unidade curricular	Área científica	Ano curricular	Organização do ano curricular	Horas de trabalho										Créditos	Observações	
				Total	Contacto											Horas totais de contacto
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O				
Organização de Eventos e Protocolo . . .	TUR	2.º	2.º Semestre . . .	84,0		24,0	12,0							36,0	3,0	Obrigatória.
Gestão de Empreendimentos Turísticos e Gastronómicos.	TUR	3.º	1.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Turismo Gastronómico . . . . .	TUR	3.º	1.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Bebidas — Origens e Processos de Produção.	IA	3.º	1.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Enogastronomia . . . . .	IA	3.º	1.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Engenharia de Menus . . . . .	HR	3.º	1.º Semestre . . .	168,0		40,0	12,0							52,0	6,0	Obrigatória.
Planeamento Estratégico de Projetos Gastronómicos.	TUR	3.º	2.º Semestre . . .	84,0		24,0	12,0							36,0	3,0	Obrigatória.
Estágio/Projeto Gastronómico . . . . .	HR	3.º	2.º Semestre . . .	756,0		150,0					500,0	106,0		756,0	27,0	Obrigatória.

315157322