

**Parecer**

Concordo.  
À consideração superior.  
A Diretora de Serviços de Suporte à Rede do Ensino Superior  
Inês Vasques Branco

**Despacho**

Concordo.  
A Diretora-Geral do Ensino Superior,  
Maria da Conceição Saraiva da Silva Costa Bento

**Registo de alterações de elementos caracterizadores de um ciclo de estudos**

(artigos 75.º a 80.º do Regime jurídico dos graus e diplomas do ensino superior - RJGDES)

Foi recebido a 15/03/2022, ao abrigo da alínea b) do artigo 76.º-B do RJGDES, o seguinte requerimento de registo da alteração (ID-1703):

- Registo na DGES: R/A-Cr 62/2015, de 17/06/2015
- L095: Licenciatura - 1º ciclo em Gastronomia
- 3062;3061;7210;3065: 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

Com a seguinte situação de acreditação:

- PERA/2021/1400351, publicada em 16/02/2022, válida por 2 anos

O processo registou as seguintes interações:

- 16-03-2022: Pedido de elementos
- 16-03-2022: Receção de elementos

**Análise técnica e proposta de decisão**

A alteração enquadra-se no âmbito na alínea b) do n.º 1 do artigo 76.º-B do RJGDES, tendo obtido a concordância da A3ES.

Ao abrigo do disposto nos artigos 75.º a 80.º do RJGDES, propõe-se o registo da alteração, com os seguintes dados:

- Número do registo da alteração: R/A-Cr 62/2015/AL01
- Data da decisão: Data do despacho.
- Elementos caracterizadores que se juntam em anexo.

A instituição de ensino superior deve proceder à publicação da alteração na 2.ª série do Diário da República, mencionando expressamente:

a) As referências da publicação em Diário da República da caracterização do ciclo de estudos anterior à alteração agora registada;

b) O número e data do registo de alteração acima indicada.

Lisboa, 16/03/2022

Tiago Pereira

## 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 - 1º 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	
Subtotal		180,0	
Total		180,0	

8. Observações:

9. Plano de estudos:

QUADRO N.º 2

Unidade curricular (1)	Área científica (2)	Ano curricular (3)	Organização do ano curricular (4)	Horas de trabalho										Créditos (7)	Observações (8)	
				Total (5)	Contacto (6)											Horas totais de contacto
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O				
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

Unidade curricular (1)	Área científica (2)	Ano curricular (3)	Organização do ano curricular (4)	Horas de trabalho										Créditos (7)	Observações (8)	
				Total (5)	Contacto (6)											
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Horas totais de contacto			
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
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