

# ACEF/1718/0124427 — Decisão de apresentação de pronúncia

## Decisão de Apresentação de Pronúncia ao Relatório da Comissão de Avaliação Externa

1. Tendo recebido o Relatório de Avaliação elaborado pela Comissão de Avaliação Externa relativamente ao ciclo de estudos em funcionamento Produção Alimentar em Restauração

2. conferente do grau de Licenciado

3. a ser leccionado na(s) Unidade(s) Orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.)

Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

4. a(s) Instituição(ões) de Ensino Superior / Entidade(s) Instituidora(s)

Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

5. decide: Apresentar pronúncia

6. Pronúncia (Português):

A Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril apreciou o relatório preliminar da CAE, pelo que reitera o seu propósito de prosseguir com a implementação de todas as recomendações constantes do mesmo. Neste sentido, já iniciou as ações tendentes a concretizar um conjunto de medidas, as quais vão ao encontro das considerações formuladas pela CAE. Neste contexto, a revisão das áreas científicas em vigor, constitui uma matéria em relação à qual a ESHTe já se encontra trabalhar, em paralelo com o estudo de fundo sobre a reestruturação da sua oferta formativa global.

Tal como referido nas reuniões tidas com a CAE, a Escola pretende que as futuras áreas científicas surjam devidamente alinhadas com a CNAEF (Classificação Nacional das Áreas de Educação e Formação), pelo que no ponto 7 da presente pronúncia, apresenta, em conformidade com o solicitado no relatório preliminar da CAE, a proposta de reestruturação do ciclo de estudos tendo por base a afetação das diferentes unidades letivas pelos códigos da CNAEF.

Reforça-se ainda que estão a ser aperfeiçoados os mecanismos de acompanhamento dos estágios, quer na perspetiva da sua planificação como da monitorização dos mesmos.

7. Pronúncia (Português e Inglês, PDF, máx. 150kB): (impresso na página seguinte)

# **Anexos**

**Curso de Produção Alimentar em Restauração**

DISCIPLINA	Área CNAEF	ANO	Regime	H.contacto							H. Outras					TOTAL	ECTS	TOTAL ECTS
				Teóricas	Teóricas - Práticas	Prat e Lab	Trab. Campo	Seminário	Orient. Tutorial	Outros Contactos	Projectos	Trab. Terreno	Estágio	Estudo	Avaliação			
Química Alimentar I	811	1º	Sem.1	36		36			18		20	20		36	2	168	6	30
Artes Culinárias - Panificação	811	1º	Sem.1		18	54		1	5		9			10	2	99	4	
Artes Culinárias - Cozinha I	811	1º	Sem.1		18	54		1	5		9			10	2	99	3	
História da Alimentação e da Gastronomia	812	1º	Sem.1	18	18		3		20		30			49	2	140	5	
Introdução ao Turismo	812	1º	Sem.1	18	18				17		30			27	2	112	4	
Língua Estrangeira I	812	1º	Sem.1		36				15	6	4			21	2	84	3	
Fisiologia Alimentar	811	1º	Sem.1	18	18				16		28			30	2	112	4	
Seminário de Metodologia	812	1º	Sem.1					20	8							28	1	
				90	126	144	3	22	104	6	130	20	0	183	14	842		
Química Alimentar II	811	1º	Sem.2	36		36			18		20	20		36	2	168	6	30
Artes Culinárias - Pastelaria	811	1º	Sem.2		18	54		1	5		9			10	2	99	3	
Organização Empresarial	345	1º	Sem.2	18	36		4	2	18		30			30	2	140	5	
Nutrição	811	1º	Sem.2	18	18				20		30	16		36	2	140	5	
Tecnologia e Sistemas de Informação	812	1º	Sem.2	18		36			9		20			27	2	112	4	
Artes Culinárias - Cozinha II	811	1º	Sem.1		18	54		1	5		9			10	2	99	4	
Língua Estrangeira II	812	1º	Sem.2		36				15	6	4			21	2	84	3	
				90	126	180	4	4	90	6	122	36	0	170	14	842		60
Microbiologia Alimentar I	811	2º	Sem.1	36		36			18		20	20		36	2	168	6	27
Contabilidade Geral	345	2º	Sem.1		36	18			17		18			21	2	112	4	
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	811	2º	Sem.1		36	108			4		8			10	2	168	6	
Gestão de Alimentos e Bebidas	345	2º	Sem.1	36	18				15		10	15		16	2	112	4	
Produção Animal e Vegetal	811	2º	Sem.1	18	18				10		12			24	2	84	3	
Enogastronomia	812	2º	Sem.1	18	18	18			18		18			20	2	112	4	
				108	126	180	0	0	82	0	86	35	0	127	12	756		
Microbiologia Alimentar II	811	2º	Sem.2	36		36			18		20	20		36	2	168	6	33
Tecnologia Alimentar I	811	2º	Sem.2	36		36			19		20	20		35	2	168	6	
Artes Culinárias - Cozinhas da Europa	811	2º	Sem.2		36	108			4		8			10	2	168	6	
Contabilidade de Gestão	345	2º	Sem.2	18	18	18			17		18			21	2	112	4	
Gastronomia e Arte	812	2º	Sem.2	18	18				18		15			13	2	84	3	
Estágio I	812	2º	Sem.2						6		8		210			224	8	
				108	72	198	0	0	82	0	89	40	210	115	10	924		60
Artes Culinárias - Cozinhas do Mundo	811	3º	Sem.1		36	108			4		8			10	2	168	6	29
Gestão de Recursos Humanos	345	3º	Sem.2	18	36				18		30			36	2	140	5	
Tecnologia Alimentar II	811	3º	Sem.1	36		36			19		20	20		35	2	168	6	
Higiene e Segurança Alimentar	811	3º	Sem.1	36	18				20		15	20		29	2	140	5	
Ética e Responsabilidade Social	812	3º	Sem.1	18	18				13		10			23	2	84	3	
Instalações e Equipamentos	812	3º	Sem.1	18	18		4		10		25	15		20	2	112	4	
				126	126	144	4	0	84	0	108	55	0	153	12	812		
Marketing para a Restauração	345	3º	Sem.2	18	36	18			9		20			37	2	140	5	31
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	811	3º	Sem.2		36	108			4		8			10	2	168	6	
Análise e Gestão Financeira	345	3º	Sem.2	18		18			17		22			35	2	112	4	
Sistemas de Restauração	811	3º	Sem.2	18	18				10		20			16	2	84	3	
Dietética	811	3º	Sem.1	36	18				19		15	20		30	2	140	5	
Estágio II	812	3º	Sem.2						6		8		210			224	8	
				90	108	144	0	0	65	0	93	20	210	128	10	868		60
																5044		

CNAEF	ECTS	%
811	99	55,0
812	50	27,8
345	31	17,2
	180	100,0