

2 — A audição é feita pelo Conselho Técnico-científico logo que seja previsível uma decisão desfavorável para o interessado.

3 — Considera-se, designadamente, que é previsível uma decisão desfavorável para o interessado se o parecer dos professores designados for desfavorável.

Artigo 10.º

Dúvidas e casos omissos

Todas as dúvidas e casos omissos deste regulamento serão resolvidos pelo Presidente do IPBeja ouvido o Presidente do Conselho Técnico-científico.

Artigo 11.º

Entrada em Vigor

O presente Regulamento entra em vigor no dia imediato ao da sua publicação no jornal oficial, o *Diário da República*.

30 de junho de 2015. — O Presidente do Instituto Politécnico de Beja, *Vito José de Jesus Carioca*.

208757984

INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA

Despacho n.º 7479/2015

De acordo com o disposto no artigo 61.º da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, determino a publicação da estrutura curricular e do plano de estudos do 1.º ciclo de estudos em Gastronomia, em anexo, a ministrar, 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.

O referido ciclo de estudos foi objeto de acreditação prévia por parte da Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior e registado,

na Direção-Geral do Ensino Superior, com o número R/A—Cr 62/2015, de 17 de junho de 2015.

ANEXO

Estrutura Curricular e Plano de Estudos da Licenciatura em Gastronomia

- 1 — Estabelecimento de ensino: Instituto Politécnico de Coimbra.
- 2 — Unidade orgânica: Escola Superior de Educação, Escola Superior Agrária de Coimbra, Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra, Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Oliveira do Hospital.
- 3 — Curso: Gastronomia.
- 4 — Grau: Licenciatura.
- 5 — Área científica predominante do curso: Turismo e Lazer.
- 6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 180 ECTS
- 7 — Duração normal do curso: 6 semestres.
- 8 — Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o curso se estruture: áreas de especialização: Não aplicável.
- 9 — Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau ou diploma:

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Turismo e Lazer	TUR	69	0
Hotelaria e Restauração	HR	61	0
Indústria Alimentar	IA	47	0
Agricultura	AGR	3	0
<i>Total</i>		180	0

10 — Observações — não aplicável

11 — Plano de estudos:

Instituto Politécnico de Coimbra

Escola Superior de Educação — Escola Superior Agrária — Escola Superior de Tecnologia da Saúde
Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Oliveira do Hospital

Licenciatura em Gastronomia

1.º Ano — 1.º Semestre

QUADRO N.º 1

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Capital Humano na Indústria Turística Hoteleira	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
Metodologias de Investigação em Gastronomia e Turismo	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Cultura Gastronómica na Europa	TUR	Semestral	168	T:12; TP:40	6	
Produções Agropecuárias	AGR	Semestral	84	TP: 24; PL:12	3	
Microbiologia e Segurança Alimentar	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Nutrição	IA	Semestral	168	TP:36; PL:12	6	

1.º Ano — 2.º Semestre

QUADRO N.º 2

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Métodos Quantitativos Aplicados à Gastronomia e Turismo	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
Cultura Gastronómica em Portugal	TUR	Semestral	168	T:12; TP:40	6	
Técnicas de Cozinha	HR	Semestral	112	TP:30; PL:48	4	

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Técnicas de Padaria	HR	Semestral	112	TP:30; PL:48	4	
Técnicas de Pastelaria	HR	Semestral	112	TP:30; PL:48	4	
Conservação e Transformação de Produtos Agropecuários.	IA	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
Química Alimentar e Gastronomia Molecular	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	

2.º Ano — 3.º Semestre

QUADRO N.º 3

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Gestão de Empreendimentos Turísticos e Gastronómicos.	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Cultura Gastronómica em África	TUR	Semestral	168	T:12; TP:40	6	
Cozinha da Europa	HR	Semestral	112	TP:20; PL:58	4	
Cozinha de Portugal	HR	Semestral	112	TP:20; PL:58	4	
Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado	IA	Semestral	112	TP:40; PL:38	4	
Análises Físico-Químicas de Alimentos	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	

2.º Ano — 4.º Semestre

QUADRO N.º 4

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Controlo de Custos	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Marketing Turístico	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Cultura Gastronómica na América e Ásia	TUR	Semestral	168	T:12; TP:40	6	
Cozinha Africana	HR	Semestral	112	TP:20; PL:58	4	
Cozinha Oriental e Americana	HR	Semestral	112	TP:20; PL:58	4	
Análise Sensorial	IA	Semestral	112	TP:40; PL:38	4	

3.º Ano — 5.º Semestre

QUADRO N.º 5

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
Enogastronomia	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Bebidas — Origens e processos de produção	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Organização de Eventos e Protocolo	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
Engenharia de Menus	HR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Turismo Gastronómico	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	

3.º Ano — 6.º Semestre

QUADRO N.º 6

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Planeamento e Gestão Estratégica	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
Projeto Final/Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos	HR	Semestral	756	TP:50; PL:50; OT:156	27	