



1º Ciclo / Licenciatura RESTAURAÇÃO E GESTÃO DE UNIDADES ALIMENTARES

Coordenação

(a divulgar brevemente)

Anos Curriculares / Grau

3 Anos / 1.º Ciclo - Licenciatura

Provas de Ingresso

(uma das seguintes provas)

- 04 Economia
- 11 História
- 18 Português

Acesso

Podem candidatar-se à Licenciatura em Restauração e Gestão de Unidades Alimentares:

- Os titulares de qualquer um dos cursos do 12.º ano de escolaridade.
- Os profissionais de educação ou portadores de outra formação superior poderão requerer equivalências curriculares.
- Maiores de 23 anos, sem habilitações escolares suficientes, mediante aprovação das provas estipuladas pela Instituição.

Objectivos

A formação em Restauração e Gestão de Unidades Alimentares assenta numa abordagem multidisciplinar dirigida para a aplicação das técnicas da restauração, na preparação e desenvolvimento de técnicas dos alimentos e culinária, assim como na promoção e educação para a saúde, a nível individual e colectivo, por um lado, e, por outro, preparar também os futuros profissionais para uma adequada gestão e organização de unidades alimentares onde passarão a exercer a sua profissão.

Saídas Profissionais

De acordo com os objectivos de formação os licenciados em Restauração e Gestão de Unidades Alimentares possuem formação para:

- Controlo de Qualidade Alimentar
- Cargos de direcção e gestão em Unidades Alimentares
- Empresas de Restauração e Confecção Alimentar
- Investigação e Ensino
- Chefia de cozinhas

Corpo Docente

(a divulgar brevemente)

7 — Plano de estudos:

Grau de licenciado

Licenciatura em Restauração e Gestão de Unidades Alimentares

QUADRO N.º 1

1.º semestre

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
História da Alimentação	HA	Semestral	60	30(T)	3	
Alimentação em Restauração Colectiva	TR	Semestral	90	45(TP)	3	
Francês	LLE	Semestral	120	60(TP)	5	
Gastronomia Regional e Nacional	HR	Semestral	120	60(TP)	5	
Química dos Alimentos	Q	Semestral	90	45(TP)	3	
Ciência e Tecnologia Alimentar I	IA	Semestral	90	45(TP)	3	
Prática de Cozinha, Pastelaria, Restaurante, Bar I	HR	Semestral	120	60(PL)	5	
Introdução à Restauração e Hotelaria	HR	Semestral	90	45(TP)	3	

QUADRO N.º 2
2.º semestre

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Legislação Alimentar	G	Semestral	60	30(TP)	2	
Inglês	LLE	Semestral	120	60(TP)	5	
Introdução ao Turismo	T	Semestral	120	45(TP)	5	
Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	LLM	Semestral	120	60(TP)	5	
Francês Técnico	LLE	Semestral	90	45(TP)	3	
Técnicas Culinárias e dos Alimentos	HR	Semestral	120	60(PL)	5	
Prática de Cozinha, Pastelaria, Restaurante, Bar II	HR	Semestral	120	60(PL)	5	

QUADRO N.º 3
3.º semestre

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Informática Aplicada à Restauração	IOU	Semestral	90	45(TP)	3	
Alimentação, Nutrição e Dietética	TR	Semestral	90	45(TP)	3	
Inovação e Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos	HR	Semestral	90	45(TP)	3	
Organização e Animação em Gastronomia	HR	Semestral	60	30(PL)	2	
Inglês Técnico	LLE	Semestral	90	45(TP)	3	
Ciência e Tecnologia Alimentar II	IA	Semestral	90	45(TP)	3	
Gestão de Empresas	G	Semestral	90	45(TP)	3	
Gastronomia Internacional	HR	Semestral	120	60(TP)	5	
Prática de Cozinha, Pastelaria, Restaurante, Bar III	HR	Semestral	120	60(PL)	5	

QUADRO N.º 4
4.º semestre

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Gestão de Catering	HR	Semestral	90	45(TP)	3	
Sanificação de instalações e Equipamentos	SHT	Semestral	90	45(TP)	3	
Etiqueta e Protocolo	HR	Semestral	90	45(TP)	3	
Planeamento e Controlo de Gestão	G	Semestral	90	45(TP)	3	
Criação de Ementas	HR	Semestral	90	45(TP)	3	
Prática de Cozinha, Pastelaria, Restaurante, Bar IV	HR	Semestral	120	60(PL)	5	
Marketing em Restauração	HR	Semestral	90	45(TP)	3	
Inspecções e Auditorias em Unidades Alimentares	HR	Semestral	120	45(TP)	5	
Gestão de Operações em Catering	G	Semestral	60	30(TP)	2	

QUADRO N.º 5
5.º semestre

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Enologia	IA	Semestral	90	45(TP)	3	
Embalagem e Logística Alimentares	HR	Semestral	90	45(TP)	3	
Estágio I	HR	Semestral	240	120(E)	9	
Seminário I	HR	Semestral	60	30(OT)	2	
Organização e Gestão de Eventos	G	Semestral	90	45(TP)	3	
Implementação do Sistema HACCP	SHT	Semestral	90	45(TP)	3	
Ética e Deontologia	FE	Semestral	90	30(T)	3	

QUADRO N.º 6
6.º semestre

Unidades curriculares	Área científica	Tipo	Tempo de trabalho (horas)		Créditos	Observações
			Total	Contacto		
Estágio II	HR	Semestral	450	225(E)	17	
Seminário II	HR	Semestral	90	45(OT)	3	
Empreendedorismo	G	Semestral	90	45(TP)	3	
Instalações e Equipamentos em Unidades Alimentares	IA	Semestral	90	45(TP)	3	
Gestão de Alimentos e Bebidas em Unidades Alimentares	HR	Semestral	90	45(TP)	3	
Segurança Toxicológica Alimentar	SHT	Semestral	120	45(TP)	5	