

Despacho Conjunto N.º 01/2020

Funcionamento do Curso Técnico Superior Profissional de Alimentação Saudável

O Curso Técnico Superior Profissional de Alimentação Saudável com registo na Direção Geral do Ensino Superior (DGES) através do Despacho 8046/2019 de 11 de setembro, encontra-se aprovado para funcionar no núcleo de Torres Vedras sob a responsabilidade conjunta da Escola Superior de Saúde (ESSLei) e da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria.

No sentido de melhor operacionalizar o funcionamento do curso no núcleo de Torres Vedras, os diretores da ESSLei e da ESTM determinam através do presente despacho conjunto a atribuição das Unidades Curriculares (UCs) a cada Escola nos termos da tabela em anexo.

Para cada UC a respetiva Unidade Orgânica (UO) fica responsável pela Distribuição de Serviço Docente, bem como pelas demais atribuições de natureza pedagógica e científica, à exceção do registo académico, nomeadamente horários, sumários e lançamento de notas, que continua afeto à ESSLei.

A coordenação do curso será assegurada por um docente da ESSLei. A comissão científica do curso passa a ser constituída, nos termos dos estatutos do Politécnico de Leiria, pelo coordenador de curso, por um docente da ESSLei indicado pelo Conselho Pedagógico da ESSLei, por um docente da ESTM designado pela Direção da ESTM, por um estudante designado pelo Conselho Pedagógico da ESSLei e por um estudante Delegado de Curso.

Leiria, 29 de maio de 2020

O Diretor da ESSLei,

O Diretor da ESTM,

ANEXO: Tabela com as Unidades Curriculares do Curso por Unidade Orgânica e Ano/Semestre

(Despacho Conjunto N.º 01/2020, de 29 de maio)

UCs	UO	Ano	Semestre
Técnicas Informação e Comunicação	ESSLei	1º ano	1º semestre
Língua Inglesa	ESTM	1º ano	1º semestre
História da Alimentação	ESTM	1º ano	1º semestre
Microbiologia Alimentar	ESSLei	1º ano	1º semestre
Higiene e Segurança Alimentar I	ESSLei	1º ano	1º semestre
Gastrotecnia I	ESTM	1º ano	1º semestre
Primeiros Socorros	ESSLei	1º ano	2º semestre
Desenvolvimento pessoal e profissional	ESSLei	1º ano	2º semestre
Ciências dos Alimentos	ESSLei	1º ano	2º semestre
Dietética e Nutrição	ESSLei	1º ano	2º semestre
Gastrotecnia II	ESTM	1º ano	2º semestre
Técnicas de Preparação dos Alimentaçon Saudável	ESSLei	1º ano	2º semestre
Gastronomia Adaptada a Populações Especiais	ESSLei	2º ano	1º semestre
Gastronomia Saudável no Mundo	ESSLei	2º ano	1º semestre
Gestão de Serviços de Alimentação	ESTM	2º ano	1º semestre
Higiene e Segurança Alimentar II	ESSLei	2º ano	1º semestre
Projeto Gastronomia Saudável	ESSLei	2º ano	1º semestre
Estágio	ESSLei	2º ano	2º semestre