

EDITAL

Pós-Graduação em Nutrição, Alimentação Coletiva e Restauração

2ª Edição

Nos termos do Decreto-Lei nº 42/2005, de 22 de fevereiro, do Decreto-Lei nº 74/2006, de 24 de março e sucessivas alterações, e demais legislação aplicável. No cumprimento do Regulamento de Cursos não Conferentes de Grau do Instituto Politécnico de Coimbra - Despacho n.º 5051/2017 de 6 de junho, publicado na 2ª Série do Diário da República, n.º 109, faz-se saber que está aberto concurso de acesso à 2ª Edição da Pós-Graduação em Nutrição, Alimentação Coletiva e Restauração (PG-NACR), o qual se rege pelas seguintes disposições:

1. O curso de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentação Coletiva e Restauração contempla 60 ECTS e uma duração normal de 2 semestres curriculares de trabalho dos estudantes (30 semanas).
Área científica predominante: Saúde, com a classificação CNAEF 720.
O curso está organizado em unidades curriculares, assente num modelo de formação com uma vertente prática baseada na evidência e outra científica, onde se inclui o trabalho de investigação final
2. A estrutura curricular, o plano de estudos e as unidades de créditos, ECTS, são as constantes do Anexo I do presente Edital.
3. Podem candidatar-se titulares do grau de licenciado ou equivalente legal das áreas de Ciências da Nutrição, Dietética e Nutrição, Dietética e outras da Saúde, Ciências da Vida, Biológicas, Bioquímica e Biotecnologia.
4. Os candidatos que reúnam as condições expressas no número anterior são seriados e selecionados tendo em conta a aplicação sucessiva dos seguintes critérios:
 - a) Melhor classificação do grau académico mais elevado em cursos no âmbito das

ciências da nutrição;

- i) Doutoramento – 200 pontos
- ii) Mestrado – 6 x nota final do mestrado
- iii) Licenciatura – 4 x nota final da licenciatura

Ou melhor classificação do grau académico mais elevado em cursos fora do âmbito das ciências da nutrição;

- i) Doutoramento – 50 pontos
- ii) Mestrado – 2 x nota final do mestrado
- iii) Licenciatura – Nota final da licenciatura

CG = máximo da classificação obtida nas alíneas anteriores.

- b) Currículo académico e científico (CAC)
- c) Currículo profissional (CP)

Aos candidatos titulares de equivalência ao grau de licenciado que haja sido atribuída sem classificação, bem como aos titulares de reconhecimento do grau de licenciado, será atribuída para efeitos de seriação a classificação de 10 (dez) valores.

Os candidatos admitidos a concurso serão ordenados, numa escala de 0 a 20 valores arredonda às centésimas, tendo em consideração a classificação obtida pela aplicação da seguinte fórmula:

$$CF=0,3 (CG/10) + 0,4 CAC + 0,3 CP$$

Em que:

CAC - representa a classificação atribuída na escala de 0 a 20 valores, ao currículo académico e científico;

CP – representa a classificação atribuída na escala de 0 a 20 valores, ao currículo profissional.

5. As candidaturas decorrem exclusivamente on-line, devem ser submetidas em <https://inforestudante.ipc.pt/>, acompanhado da digitalização (preferencialmente em formato pdf) dos seguintes documentos:

- a) Cartão de Cidadão ou Bilhete de Identidade e Número de Identificação Fiscal ou Passaporte (terá de escrever no documento que a entrega apenas se destina para confirmação de

informação na ESTeSC, caso não pretenda anexar a informação deverá entrar em contacto com os serviços académicos da ESTeSC);

- b) Documento comprovativo de habilitação de curso superior, com informação da **classificação final** [os candidatos provenientes dos cursos da ESTeSC ficam dispensados de entregar os documentos certificativos (emitido pelos serviços académicos da ESTeSC), devendo para o efeito anexar no respetivo item declaração, devidamente assinada em como cumprem os requisitos necessários à candidatura];
- c) Curriculum vitae de acordo com o modelo europass, e respetivos comprovativos;
- d) Outros documentos relevantes para o processo de candidatura.

No final do processo o candidato deverá imprimir/visualizar o pagamento dos emolumentos associados à sua candidatura e o comprovativo da sua candidatura. A candidatura só será válida após o pagamento da taxa de candidatura até ao ultimo dia de candidatura.

6. Os prazos são os seguintes:

- Candidatura: até 14 de fevereiro de 2023;
- Afixação da lista de admitidos e seriada dos candidatos colocados: 17 de fevereiro de 2023;
- Reclamações: até 22 de fevereiro de 2023
- Decisão sobre reclamações/lista final seriada de colocação: 24 de fevereiro de 2023;
- Matrícula e inscrição (exclusivamente on-line): 28 de fevereiro de 2023 e 1 de março de 2023.

No caso de não serem preenchidas todas as vagas na primeira fase do concurso, poderá realizar-se uma segunda fase de candidaturas mediante autorização do Presidente da ESTeSC com calendário a divulgar.

7. Os candidatos colocados devem proceder à matrícula e inscrição (exclusivamente on-line) em <https://infoestudante.ipc.pt/>, no prazo estabelecido no presente e Edital. Em caso de desistência expressa da matrícula e inscrição, ou de não comparência para realização da mesma, a ESTeSC convoca, no prazo de cinco dias úteis após



o termo do período de matrícula e inscrição, através de e-mail/notificação do inforestudante, os candidatos constantes da lista seriada, pela ordem aí indicada. Estes têm um prazo improrrogável de três dias úteis, após a receção da notificação, para procederem à matrícula e inscrição.

A anulação da matrícula/inscrição implica o pagamento da propina na íntegra.

8. Fixa-se em 25 o número de vagas colocadas a concurso.
9. A Pós-graduação funcionará com um número mínimo de 15 alunos. Em caso de não existir um número mínimo de alunos para a abertura da Pós-Graduação são devolvidos os emolumentos e propinas a todos os alunos que efetivarem a sua matrícula/inscrição.
10. O curso de Pós-graduação tem início a 03 março de 2023 e fim previsto em março de 2024, as aulas serão ministradas às sextas-feiras das 17h30 às 20h30 e aos sábados das 9h00 às 16h00, em regime misto de b-learning, de acordo com o Cronograma Escolar a definir pelo Presidente da ESTeSC, que será aprovado e divulgado, antes do início das aulas.
11. São devidos os seguintes emolumentos e propinas:
 - Taxa de candidatura: 75 €
 - Taxa de matrícula: 75 €
 - Propina: 850,00 € (Pagamento em 11 prestações, primeira no valor de 50,00€ no ato da matrícula e restantes 10 prestações mensais no valor de 80,00€, a iniciar no mês de abril e com exceção do mês de agosto.)
12. A frequência dos módulos é obrigatória, estando sujeita a um limite de faltas que não pode exceder os 10% das horas definidas para o módulo. O estudante que ultrapasse o limite de faltas não poderá ser sujeito a avaliação do módulo.
A avaliação de conhecimentos nos módulos do curso da Pós-Graduação em Nutrição, Alimentação Coletiva e Restauração tem carácter individual e será efetuada de acordo com as regras comunicadas ao estudante, pelos docentes, no início dos módulos.

Considera-se aprovado num módulo o estudante que, tendo sido admitido a avaliação, tenha obtido nota final igual ou superior a dez valores.

13. A classificação final do curso de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentação Coletiva e Restauração é a média aritmética ponderada, calculada até às centésimas e arredondada às unidades (considerando-se como unidade a fração não inferior a 50 centésimas) das classificações obtidas nas UC que integram o respetivo plano de estudos.
14. A atribuição de um Diploma de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentação Coletiva e Restauração será concretizada pela Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra, do Instituto Politécnico de Coimbra, mediante a aprovação a todas as unidades curriculares do curso, com menção da classificação final obtida.
15. A não conclusão de unidade(s) curricular(es) confere um certificado curricular, discriminado, com a aprovação da(s) unidade(s) curricular(es) que o estudante frequentou e concluiu com sucesso.
16. Júri:
Presidente: Ana Lúcia Baltazar dos Santos (Coordenadora do Curso)
Vogal: João Pedro Marques Lima
Vogal: Margarida João Ribeiro de Liz Martins
17. As dúvidas de interpretação e os casos omissos serão decididos pelo Presidente da ESTeSC, ouvida a Coordenação do Curso.

Coimbra, 16 de junho de 2023

O Vice-Presidente da Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra

Anexo I

Plano de estudos e conteúdos programáticos, com indicação da duração do curso, horas totais e horas de contacto, respetivos créditos ECTS e Áreas Científicas

Áreas Científicas: Ciências da Nutrição (CN)

Unidades Curriculares	Horas de Contacto	Horas trabalho totais	ECTS	Área Científica
Normas e Legislação Alimentar	T=5; T/P=5	54	2	CN
Gestão em Serviços de Alimentação Coletiva	T=15; T/P=15	159	6	CN
Análise Laboratorial de Alimentos	T=15; P=15	159	6	CN
Alimentação Coletiva Escolar	T=15; P=15	159	6	CN
Alimentação Coletiva Hospitalar	T=15; P=15	159	6	CN
Alimentação em restauração pública	T=10; T/P=10	106	4	CN
Sustentabilidade Alimentar	T=10; T/P=10	106	4	CN
Alimentação Coletiva em Instituições Sociais	T=10; P=10	106	4	CN
Higiene e Segurança Alimentar Avançada	T=10; T/P=10	106	4	CN
Comunicação e Marketing Nutricional	T=8; T/P=8	80	3	CN
Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar	T=10; P=10	106	4	CN
Seminários	T=10h	80	3	CN
Investigação em Alimentação Coletiva e Restauração	T/P=10; OT=10	213	8	CN
TOTAL	T=133; T/P=48; P=85; OT=10 (276)	1593	60	

Tabela 1 – Plano de estudos da Pós-Graduação em Nutrição, Alimentação Coletiva e Restauração

Conteúdos programáticos

Normas e Legislação Alimentar

Processo legislativo nacional e comunitário:

- Definições, hierarquias das leis, órgãos com capacidade legislativa e fases da vida da lei;
- Exemplos de atos legislativos nacionais/comunitários com relevância no sector alimentar;
- Fontes de informação;

Legislação e fiscalização no setor alimentar:

- Atos legislativos nacionais com relevância no sector alimentar;
- Atos comunitários com relevância no sector alimentar;

- Outra documentação relevante;

Rotulagem de géneros alimentícios e materiais em contacto:

- Rotulagem geral e nutricional;
- Alegações nutricionais e de saúde;
- Materiais em contacto com os géneros alimentícios.

Gestão em Serviços de Alimentação Coletiva

História, Caracterização, Mercado e Tendências na Área de Alimentação e Nutrição;

Consultoria, Assessoria e Auditoria em Empreendimentos Gastronómicos;

Aspetos Legais inerentes aos Serviços de Alimentação;

Planeamento Físico-funcional de Cozinhas Profissionais e Inovações Tecnológicas;

Planeamento de Ementas;

Gestão Financeira em Serviços de Alimentação;

Gestão de Pessoas e Liderança;

Sistemas de Gestão da Qualidade e Gestão do Processo Produtivo;

Gestão da Segurança dos Alimentos;

Plano de Negócios e Gestão Estratégica;

Gestão de Carreira em Alimentação Coletiva e Restauração.

Alimentação Coletiva Escolar

Princípios e linhas orientadoras para a elaboração de plano de ementas para refeitórios escolares;

Elaboração de Plano de Ementas Escolares;

Avaliação e monitorização de planos de ementas escolares: ferramentas e importância;

Documentação operacional: listas de capitações; fichas técnicas; declaração nutricional; alergénios; informação ao consumidor; especificações da matéria-prima.

Alimentação Coletiva Hospitalar

Manual de Dietas Hospitalar e Caderno de Encargos - conceção e implementação;

Elaboração de Plano de Ementas Hospitalares;

Documentação operacional: listas de capitações; fichas técnicas; declaração nutricional; alergénios; especificações da matéria-prima;

"Informação ao consumidor";

Gestão e Monitorização do Serviço de Nutrição Hospitalar.

Sustentabilidade Alimentar

Introdução ao conceito de sustentabilidade;

Metodologias de avaliação da sustentabilidade ambiental Padrões alimentares, saúde e sustentabilidade;

Metodologias de avaliação e fontes de informação sobre consumo alimentar;

Metodologias de quantificação do desperdício alimentar, sua aplicabilidade e limitações;

Variação do desperdício alimentar em diversos contextos: individual, familiar, restauração coletiva e pública;

Gestão do fim de vida dos resíduos alimentares (inclui visita de estudo a unidade de valorização de resíduos sólidos urbanos).

Alimentação em restauração pública

Qualidade alimentar em restauração:

- Tipos de restauração;
- O produto em restauração;
- Relação com os clientes;
- Comercialização em restauração;
- Higiene e segurança alimentar;

Gestão em restauração:

- Aprovisionamento (compras, mercadorias, armazenagem, distribuição, economato);
- Controlo de alimentação e bebidas (standards, custos e controlos);

Alimentação saudável e restauração:

- Oferta alimentar saudável;
- Ementas (elaboração e análise de ementas).

Análise Laboratorial de Alimentos

Avaliação da qualidade de óleos e gorduras – índice de peróxido, teor de acidez; perfil de ácidos gordos (GC);

Quantificação do teor de gordura (método de Soxhlet);

Determinação do teor de vitamina E (HPLC);

Determinação do teor de proteína (método Kjeldahl);

Avaliação do teor de sal em alimentos (método de Mohr);

Métodos rápidos de análise;

Análise microbiológica de águas (germens totais, coliformes totais e fecais, esteptococos fecais e esporos anaeróbicos);

Análise microbiológica de alimentos (coliformes/Salmonella).

Alimentação Coletiva em Instituições Sociais

Planos de Ementas;

Guidelines para a elaboração de planos de ementas para o setor social; capitações, fichas técnicas, manual de dietas adaptado às necessidades do setor social;

Programas de apoio alimentar a carenciados;

Gestão do programa e das matérias-primas.

Higiene e Segurança Alimentar Avançada

Perigos para a Segurança Alimentar:

- Perigos Biológicos;
- Toxicologia e Contaminação Alimentar;
- Nutrição e Segurança;

Segurança Alimentar na Cadeia Alimentar:

- Produção primária;
- Da transformação ao consumidor;
- Processos de transformação e embalagem;
- Distribuição e armazenamento;
- Restauração e afins;
- O consumidor.

Interação com os "media" em assuntos de Segurança Alimentar:

Controlo dos Alimentos:

- Higiene Alimentar
- Metodologia HACCP;

Comunicação e Marketing Nutricional

Marketing e publicidade: conceitos e modelos

Planeamento estratégico do marketing: estratégias de marketing e ferramentas de comunicação integrada de marketing;

Tendências do consumo alimentar e comportamento do consumidor;

Marketing de produtos alimentares e sua influência nas escolhas/comportamentos alimentares;

As alegações nutricionais e de saúde no contexto do marketing alimentar e nutricional;

Regulamentação do marketing alimentar e nutricional: contexto europeu e em Portugal;

Marketing social na promoção de hábitos alimentares saudáveis;

Marketing de serviços em saúde: branding e gestão de uma marca em saúde;

Ética no marketing alimentar e nutricional.

Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar

Enquadramento normativo:

- Conceitos;

- Âmbito e aplicação do referencial normativo;

Implementação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar:

- Requisitos da norma e sua implementação;

- Documentação do sistema;

- Processo de certificação;

Auditorias internas a Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar:

- Conceitos;

- Metodologias de auditoria;

- Realização de auditoria interna;

Seminários

Seminários em que serão convidados profissionais no exercício, com o intuito de desenvolver temas de interesse científico e profissional em Alimentação, Coletiva e Restauração.

Investigação em Alimentação Coletiva e Restauração

Investigação em Alimentação Coletiva e restauração: Objectivos e contexto da investigação científica;

Conceito das metodologias de investigação científica e caracterização das tipologias de estudos; Qualidade da Investigação e validade experimental; Etapas de uma investigação: formulação da questão ou problema de investigação, exploração, a problemática, construção de um modelo de análise, observação, análise dos resultados, discussão, limitações e conclusões; como comunicar as descobertas científicas;

Análise crítica de artigos científicos;

Estrutura interna de um trabalho científico adequada a cada metodologia de investigação.