

EDITAL

Microcredenciação em Alimentação e Culinária Vegetariana

1ª Edição

Nos termos do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho, do Decreto-Lei n.º 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 26 de abril, publicado na 2.ª Série do Diário da República, n.º 109 de 6 de junho, faz-se saber que está aberto concurso de acesso à 1ª Edição do curso de Microcredenciação em Alimentação e Culinária Vegetariana, o qual se rege pelas seguintes disposições:

1. O curso de Microcredenciação em Alimentação e Culinária Vegetariana tem como objetivos adquirir conhecimentos sobre as recomendações para uma alimentação vegetariana saudável, os diferentes ingredientes da cozinha vegetariana, as combinações e as técnicas de confeção. Simultaneamente, são objetivos a elaboração de refeições vegetarianas equilibradas e a aplicação de técnicas de culinária saudável à alimentação vegetariana.

O curso de Microcredenciação será constituído por uma unidade curricular com um total de 12 horas de ensino *blended learning*, correspondente a 1 ECTS.

Área científica predominante: Ciências da Nutrição, com a classificação das áreas de educação e formação (CNAEF) 726 - Terapia e reabilitação, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

2. A estrutura curricular, o plano de estudos e as unidades curriculares, ECTS, são as constantes do Anexo I do presente Edital.

3. Podem candidatar-se todos os interessados independentemente do seu grau académico ou área de formação.
4. Os candidatos que reúnam as condições expressas no número anterior são admitidos e a seriação será realizada através da data/hora da validação/pagamento da candidatura, sendo colocados os candidatos até ao número limite de vagas.
5. As candidaturas decorrem exclusivamente on-line, devendo ser submetidas em <https://inforestudante.ipc.pt/>, acompanhado da digitalização (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) 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 último dia de candidatura.

6. Os prazos são os seguintes:
 - Candidatura: até 10 de abril de 2025;
 - Afixação da lista de admissão e provisória seriada de colocação: 15 de abril de 2025;
 - Reclamações: até 16 de abril de 2025;
 - Decisão sobre reclamações/lista final seriada de colocação: 21 de abril de 2025;
 - Matrícula e inscrição (exclusivamente on-line): 23 de abril de 2025.

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://inforestudante.ipc.pt/>, no prazo estabelecido no presente Edital.

Em caso de desistência expressa da matrícula e inscrição, ou de não comparência para realização da mesma, a ESTeSC convoca, no prazo de 5 dias após o termo do período de matrícula e inscrição, os candidatos constantes da lista seriada, pela ordem aí indicada. Estes têm prazo improrrogável de 3 dias, 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 10 o número de vagas colocadas a concurso.
9. O curso funcionará com um número mínimo de 6 alunos. Em caso de não existir um número mínimo de alunos para a abertura da Microcredenciação são devolvidos os emolumentos a todos os alunos que efetivarem a sua matrícula/inscrição.
10. O curso de Microcredenciação ocorrerá nos dias 2 e 3 de maio de 2025, funcionará, no dia 2 de maio de 2025 (sexta-feira) 16h00 às 20h00, em regime e-learning e no dia 3 de maio de 2025 das 09h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00, em regime presencial, 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: 25 €*

Taxa de matrícula: 0 €

Propina: 75,00 € (Pagamento no ato da matrícula)

*De acordo com o estabelecido no ponto 10.5 da tabela de emolumentos do IPC "Os trabalhadores do IPC, quando abrangidos pelo Regulamento da Formação e valorização Profissional dos Trabalhadores do IPC, estão isentos do pagamento de taxas e emolumentos previstos dos pontos 1 ao 2.13 inclusive, da presente Tabela.". Neste sentido todos os trabalhadores do IPC após a lacragem da candidatura não deverão proceder ao pagamento da taxa de candidatura.

12. Aos candidatos colocados que realizem a matrícula e inscrição, será atribuída uma bolsa no valor da propina, nos termos estabelecidos no Regulamento de Apoios e Bolsas ao Abrigo do Projeto Impulsionar as Pessoas e o Território, Despacho n.º 11289/2022, publicado em Diário da República, 2.ª série, N.º 182 de 20 de setembro

de 2022, alterado pelo Despacho n.º 12369/2023, publicado em Diário da República, 2.ª série, N.º 233 de 4 de dezembro de 2023.

13. A frequência da unidade curricular é obrigatória, estando sujeita a um limite de faltas que não pode exceder os 10% das horas definidas para a unidade curricular. O estudante que ultrapasse o limite de faltas não poderá ser sujeito a avaliação da unidade curricular.

A avaliação de conhecimentos nas unidades curriculares tem carácter individual e será efetuada de acordo com as regras comunicadas ao estudante, pelos docentes, na primeira aula da unidade curricular.

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

14. A classificação final do curso de Microcredenciação em Alimentação e Culinária Vegetariana é a classificação obtida na unidade curricular que integra o respetivo plano de estudos.

15. A atribuição de um Certificado de Conclusão do curso da Microcredenciação em Alimentação e Culinária Vegetariana será concretizada pela Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra, mediante a aprovação da unidade curricular do curso.

16. Júri:

Presidente: Margarida João Ribeiro de Liz Martins (Coordenadora do Curso)

Vogal: Maria Helena Vieira Soares Loureiro

Vogal: João Pedro Marques Lima

17. As dúvidas de interpretação e os casos omissos serão decididos pelo Presidente da ESTeSC, ouvida a Coordenação do Curso.

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 Contacto	Horas trabalho totais	ECTS	Área Científica
Alimentação e Culinária Vegetariana	T-3; PL-9	26,5	1	CN
TOTAL	12	26,5	1	

Tabela 1 – Plano de estudos da Microcredenciação em Alimentação e Culinária Vegetariana

Conteúdos programáticos

Alimentação e Culinária Vegetariana

Aulas Teóricas (3 horas)

O Padrão Alimentar Vegetariano - definições e diferenças entre os padrões de consumo; motivos que levam à adesão a uma alimentação vegetariana.

Alimentação vegetariana: mitos e factos.

Orientações nutricionais e alimentares no padrão alimentar vegetariano.

Implicações práticas na preparação dos alimentos na culinária vegetariana: alternativas proteicas de origem vegetal; preparação de cereais, leguminosas, alimentos derivados da soja e glúten, sementes e frutos gordos; estratégias para a substituição culinária de ovos e lácteos.

Aulas Práticas (9 horas)

Demonstração, preparação, confeção e degustação de receitas de entradas, pratos principais e sobremesas – derivados da soja (tofu, tempeh, sopa miso, seitan), leguminosas (ervilhas, tremçoço, lentilhas, grão-de-bico), cereais e sementes

Dicas práticas para o planeamento de refeições vegetarianas.

Demonstração das técnicas base da cozinha clássica, e das técnicas específicas da cozinha vegetariana (marinadas, demolhas, uso de algas, etc).