

Ética e Responsabilidade Social	S1	3	2011-12	16	Dezasseis Valores
Gestão de Recursos Humanos	S1	5	2011-12	13	Treze Valores
Higiene e Segurança Alimentar	S1	5	2011-12	14	Catorze Valores
Instalações e Equipamentos	S1	4	2011-12	15	Quinze Valores
Marketing para a Restauração	S2	5	2011-12	12	Doze Valores
Sistemas de Restauração	S2	3	2011-12	16	Dezasseis Valores
Tecnologia Alimentar II	S1	6	2011-12	12	Doze Valores

Concluiu o 1º Ciclo do curso em 24-10-2012, com a duração de 180 ECTS, sendo-lhe conferido o grau de **Licenciatura em Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)** com a classificação final de **14** valores.

Por ser verdade, se passa a presente Certidão que se data, assina e autentica com o selo branco em vigor nesta Escola.

Estoril, 13 de Novembro de 2012.

A Chefe de Divisão dos Serviços Académicos

(Manuela Costa)

## CERTIDÃO

### 1º CICLO - Licenciatura<sup>1</sup>

A Chefe de Divisão dos Serviços Académicos certifica que **Francisco Teixeira de Barros**, filho(a) de Juvenal Evaristo Pestana de Barros e de Maria Helena Teixeira de Barros, nascido(a) a 14-02-1991, natural de Oeiras, portador(a) do Cartão de Cidadão nº 13937979, obteve as seguintes classificações nas unidades curriculares do curso de **Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)**:

Unidades Curriculares	Tipo	ECTS	Data	Classificação
Ano: 1				
Artes Culinárias - Cozinha	S1	7	2009-10	14 Catorze Valores
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	S2	7	2009-10	14 Catorze Valores
Fisiologia Alimentar	S1	4	2009-10	12 Doze Valores
História da Alimentação e da Gastronomia	S1	5	2009-10	15 Quinze Valores
Introdução ao Turismo	S1	4	2009-10	10 Dez Valores
Língua Estrangeira I (Inglês)	S1	3	2009-10	16 Dezasseis Valores
Língua Estrangeira II (Inglês)	S2	3	2009-10	16 Dezasseis Valores
Nutrição	S2	5	2009-10	12 Doze Valores
Organização Empresarial	S2	5	2009-10	14 Catorze Valores
Química Alimentar I	S1	6	2009-10	13 Treze Valores
Química Alimentar II	S2	6	2009-10	13 Treze Valores
Seminário de Metodologia	S1	1	2009-10	16 Dezasseis Valores
Tecnologia e Sistemas de Informação	S2	4	2009-10	14 Catorze Valores
Ano: 2				
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	S2	6	2010-11	15 Quinze Valores
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	S1	6	2010-11	15 Quinze Valores
Contabilidade de Gestão	S2	4	2010-11	14 Catorze Valores
Contabilidade Geral	S1	4	2010-11	14 Catorze Valores
Enogastronomia	S1	4	2010-11	15 Quinze Valores
Estágio I	S2	8	2011-12	15 Quinze Valores
Gastronomia e Arte	S1	3	2010-11	15 Quinze Valores
Gestão de Alimentos e Bebidas	S2	4	2010-11	16 Dezasseis Valores
Microbiologia Alimentar I	S1	6	2010-11	12 Doze Valores
Microbiologia Alimentar II	S2	6	2010-11	13 Treze Valores
Produção Animal e Vegetal	S2	3	2010-11	15 Quinze Valores
Tecnologia Alimentar I	S2	6	2010-11	13 Treze Valores
Ano: 3				
Análise e Gestão Financeira	S2	4	2011-12	12 Doze Valores
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	S2	6	2011-12	16 Dezasseis Valores
Artes Culinárias - Cozinhas do Mundo	S1	6	2011-12	14 Catorze Valores
Dietética	S2	5	2011-12	17 Dezassete Valores
Estágio II	S2	8	2011-12	17 Dezassete Valores

<sup>1</sup> Curso adequado ao processo de Bolonha