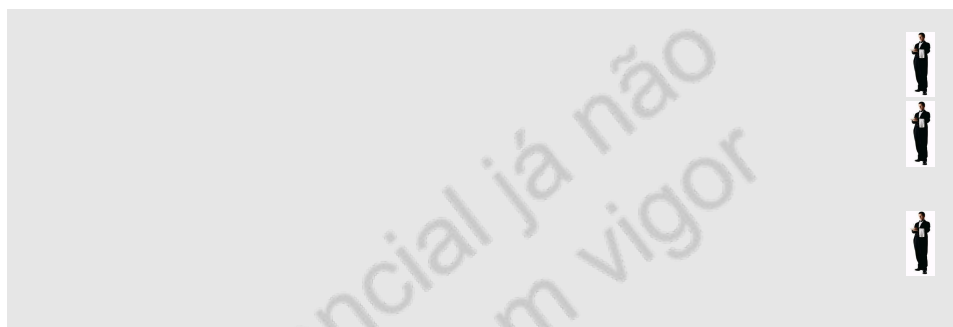




## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO



**Área de Educação e Formação**

**Código e Designação do Referencial de Formação**

**811 . Hotelaria e Restauração**

**811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria**

**Nível de Qualificação do QNQ: 4**

**Nível de Qualificação do QEQ: 4**

Modalidades de **Educação e Formação**

**Educação e Formação de Adultos**  
**Formação Modular**

Total de pontos de **crédito**

**198,00**

**Publicação e atualizações**

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

**Observações**

## 1. Perfil de Saída

---

### Descrição Geral

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

### Atividades Principais

- Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
- Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Controlar os custos de alimentos.
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

Este referencial já não  
se encontra em vigor

## 2. Organização do Referencial de Formação

### 2.1. Condição de acesso: 9º ano

Áreas de Competências-chave	Código	UFCD	Horas
Cidadania e Profissionalidade	CP_1	Liberdade e responsabilidade democráticas	50
	CP_4	Processos identitários	50
	CP_5	Deontologia e princípios éticos	50
Sociedade, Tecnologia e Ciência	STC_5	Redes de informação e comunicação	50
	STC_6	Modelos de urbanismo e mobilidade	50
	STC_7	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
Cultura, Língua e Comunicação	CLC_5	Cultura, comunicação e média	50
	CLC_6	Culturas de urbanismo e mobilidade	50
	CLC_7	Fundamentos de cultura, língua e comunicação	50
	...	UFCD opcional	50
	...	UFCD opcional	50
Total			550

**NOTA:** as UFCD opcionais devem ser seleccionadas a partir do referencial de formação global na sua componente de formação de base constante no ponto 3. Estas UFCD podem ser mobilizadas a partir das UFCD de língua estrangeira (caso o adulto não detenha competências neste domínio) ou de qualquer uma das áreas de competências-chave.

**Área de Carácter Transversal**  
**PORTEFÓLIO REFLEXIVO DE APRENDIZAGEM - PRA**  
85 h

**Formação Tecnológica<sup>2</sup>**

Totalidade das UFCD desta componente de formação constante no referencial de formação global identificado no ponto 3.

### 2.2. Condição de acesso: 10º ano

Áreas de Competências-chave	Código	UFCD	Horas
Sociedade, Tecnologia e	STC_7	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50

## Ciência

<b>Cultura, Língua e Comunicação</b>	<b>CLC_7</b>	Fundamentos de cultura, língua e comunicação	50
	...	UFCD opcional	50
	...	UFCD opcional	50
Total			200

**NOTA:** as UFCD opcionais devem ser seleccionadas a partir do referencial de formação global na sua componente de formação de base constante no ponto 3. Estas UFCD podem ser mobilizadas a partir das UFCD de língua estrangeira (caso o adulto não detenha competências neste domínio) ou de qualquer uma das áreas de competências-chave.

**Área de Carácter Transversal  
PORTEFÓLIO REFLEXIVO DE APRENDIZAGEM - PRA  
70 h**

### Formação Tecnológica

Corresponde à totalidade das UFCD desta componente de formação constante no referencial de formação global identificado no ponto 3. À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.

## 2.3 Condição de acesso: 11º ano

Áreas de Competências-chave	Código	UFCD	Horas
<b>Sociedade, Tecnologia e Ciência</b>	<b>STC_7</b>	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
	<b>CLC_7</b>	Fundamentos de cultura, língua e comunicação	50
Total			100

**Área de Carácter Transversal  
PORTEFÓLIO REFLEXIVO DE APRENDIZAGEM - PRA  
65 h**

### Formação Tecnológica<sup>4</sup>

Totalidade das UFCD desta componente de formação constante no referencial de formação global identificado no ponto 3.

### 3. Referencial de Formação Global

## Educação e Formação de Adultos (EFA)

### Formação de Base

Áreas de Competências-Chave	Código	UFCD	Horas
<b>Cidadania e Profissionalidade</b>	CP_1	Liberdade e responsabilidade democráticas	50
	CP_2	Processos sociais de mudança	50
	CP_3	Reflexão e crítica	50
	CP_4	Processos identitários	50
	CP_5	Deontologia e princípios éticos	50
	CP_6	Tolerância e mediação	50
	CP_7	Processos e técnicas de negociação	50
	CP_8	Construção de projetos pessoais e sociais	50
<b>Sociedade, Tecnologia e Ciência</b>	STC_1	Equipamentos - princípios de funcionamento	50
	STC_2	Sistemas ambientais	50
	STC_3	Saúde - comportamentos e instituições	50
	STC_4	Relações económicas	50
	STC_5	Redes de informação e comunicação	50
	STC_6	Modelos de urbanismo e mobilidade	50
	STC_7	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
<b>Cultura, Língua e Comunicação</b>	CLC_1	Equipamentos - impactos culturais e comunicacionais	50
	CLC_2	Culturas ambientais	50
	CLC_3	Saúde - língua e comunicação	50
	CLC_4	Comunicação nas organizações	50
	CLC_5	Cultura, comunicação e média	50
	CLC_6	Culturas de urbanismo e mobilidade	50
	CLC_7	Fundamentos de cultura, língua e comunicação	50
	CLC_LEI_1	Língua estrangeira - iniciação - inglês	50
	CLC_LEI_2	Língua estrangeira - iniciação - francês	50

CLC_LEI_3	Língua estrangeira - iniciação - alemão	50
CLC_LEI_4	Língua estrangeira - iniciação - espanhol	50
CLC_LEI_5	Língua estrangeira - iniciação - italiano	50
CLC_LEC_1	Língua estrangeira - continuação - inglês	50
CLC_LEC_2	Língua estrangeira - continuação - francês	50
CLC_LEC_3	Língua estrangeira - continuação - alemão	50
CLC_LEC_4	Língua estrangeira - continuação - espanhol	50
CLC_LEC_5	Língua estrangeira - continuação - italiano	50

**Área de Carácter Transversal**  
**PORTEFÓLIO REFLEXIVO DE APRENDIZAGEM - PRA**  
**10 - 85 h**

Total de Pontos de Crédito da Formação de Base: 70,00

**Formação Tecnológica**

Código <sup>a</sup>	UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
7731	1 Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2 Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8239	3 Matérias-primas alimentares	50	4,50
8283	4 Organização da cozinha	25	2,25
8284	5 Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	2,25
4667	6 Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	2,25
8285	7 Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	4,50
8286	8 Controlo de custos na restauração	50	4,50
8287	9 Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	2,25
7844	10 Gestão de equipas	25	2,25
8260	11 Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
8288	12 Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	4,50
4664	13 Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
4665	14 Alimentação racional, nutrição e dietética	50	4,50
8289	15 Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	2,25
8290	16 Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	4,50

4662	17	Preparação e confeção de sopas	25	2,25
4668	18	Preparação e confeção de azeitonas e entradas	50	4,50
8291	19	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	4,50
8292	20	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	4,50
8293	21	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	4,50
4673	22	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	4,50
8294	23	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	4,50
8295	24	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	4,50
8296	25	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	2,25
8297	26	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	4,50
4674	27	Cozinhas do mundo	50	4,50
8298	28	Cozinha criativa	25	2,25
<b>Total da carga horária e de pontos de crédito:</b>			1100	99

Para obter a qualificação de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, para além das UFCD pré-definidas, terão também de ser realizadas 100 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 50 horas da Área C de UFCD)

Bolsa de UFCD

Código		Área A UFCD	Horas	Pontos de crédito
4663	29	Língua francesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8299	30	Língua italiana – cozinha/pastelaria	25	2,25
8300	31	Língua alemã – cozinha/pastelaria	25	2,25
8301	32	Língua espanhola – cozinha/pastelaria	25	2,25
8302	33	Língua holandesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8303	34	Língua finlandesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8304	35	Língua norueguesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8305	36	Língua sueca – cozinha/pastelaria	25	2,25
8306	37	Língua chinesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8729	38	Língua russa – cozinha/pastelaria	25	2,25

Código	Área B UFCO	Horas	Pontos de crédito
8307	39 Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8308	40 Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8309	41 Língua italiana – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8310	42 Língua alemã – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8311	43 Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8312	44 Língua holandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8313	45 Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8314	46 Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8315	47 Língua sueca – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8316	48 Língua chinesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8730	49 Língua russa – turismo e hotelaria na região	25	2,25

Este referencial já não se encontra em vigor



Código	Área C UFCD	Horas	Pontos de crédito
8317	50 Língua inglesa – o profissional na restauração	25	2,25
8318	51 Língua francesa – o profissional na restauração	25	2,25
8319	52 Língua italiana – o profissional na restauração	25	2,25
8320	53 Língua alemã – o profissional na restauração	25	2,25
8321	54 Língua espanhola – o profissional na restauração	25	2,25
8322	55 Língua holandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8323	56 Língua finlandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8324	57 Língua norueguesa – o profissional na restauração	25	2,25
8325	58 Língua sueca – o profissional na restauração	25	2,25
8326	59 Língua chinesa – o profissional na restauração	25	2,25
8731	60 Língua russa – o profissional na restauração	25	2,25
8327	61 Confeção e decoração de bolos artísticos	50	4,50
8328	62 Peças artísticas e decoração alimentar	25	2,25
8329	63 Restauração - informação turística	25	2,25
8330	64 Aplicações informáticas na restauração	50	4,50
4421	65 Marketing na restauração	25	2,25
8331	66 Gastronomia e cultura	25	2,25
1122	67 Noções e normas da qualidade	25	2,25
3297	68 Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
7852	69 Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	70 Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	71 Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	72 Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	73 Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	74 Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	75 Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
<b>Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica</b>		<b>1200</b>	<b>108</b>

---

Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 20,00 pontos de crédito, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.

Este referencial já não  
se encontra em vigor

## 4. Desenvolvimento das Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)

### 4.1. Formação de Base

CP_1	<b>Liberdade e responsabilidade democráticas</b>	<b>Carga horária</b> 50 horas
<b>Objetivo(s)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconhece as responsabilidades inerentes à liberdade pessoal em democracia.</li> <li>• Assume direitos e deveres laborais enquanto cidadão ativo.</li> <li>• Identifica os direitos fundamentais de um cidadão num estado democrático contemporâneo.</li> <li>• Participa consciente e sustentadamente na comunidade global.</li> </ul>	
<b>Conteúdos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compromisso Cidadão/Estado <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Conceitos-chave: identidade; liberdade; igualdade; participação; cidadania; Estado; democracia; sociedade civil; organização política dos estados democráticos</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceito de liberdade pessoal em democracia</li> <li>- Exercício da liberdade e da responsabilidade de cada cidadão</li> <li>- Direitos/Liberdades e Deveres/Responsabilidades do cidadão no Portugal contemporâneo</li> <li>- Direitos e deveres pessoais, laborais e sociais em confronto</li> <li>- Papel da sociedade civil na Democracia <ul style="list-style-type: none"> <li>- Função reguladora das instituições da sociedade civil na construção da democracia</li> <li>- Instituições da sociedade civil com impacto na construção da democracia: instituições políticas; associações da defesa do consumidor; corporações; associações profissionais; associações ambientalistas, entre outras</li> <li>- Construção social e cultural de novas práticas de cidadania</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Direitos, liberdades e garantias dos trabalhadores <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Conceitos-chave: representação; direitos, liberdades e garantias dos trabalhadores; direitos e deveres de cidadania; direitos civis, direitos sociais; direitos políticos; responsabilidade social empresarial; condição perante o trabalho</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mecanismos reguladores dos direitos laborais <ul style="list-style-type: none"> <li>- O Código do Trabalho</li> <li>- Organismos e serviços de proteção dos direitos laborais, nacionais e transnacionais</li> </ul> </li> <li>- Direitos laborais, direitos económicos e/ou de mercado: problematização do jogo entre os direitos dos trabalhadores - adquiridos ou pretendidos - e a lógica liberal regente na maioria das estruturas empresariais</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Compromisso Cidadão/Estado <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Conceitos-chave: identidade; liberdade; igualdade; participação; cidadania; Estado; democracia; sociedade civil; organização política dos estados democráticos</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceito de liberdade pessoal em democracia</li> <li>- Exercício da liberdade e da responsabilidade de cada cidadão</li> <li>- Direitos/Liberdades e Deveres/Responsabilidades do cidadão no Portugal contemporâneo</li> <li>- Direitos e deveres pessoais, laborais e sociais em confronto</li> <li>- Papel da sociedade civil na Democracia <ul style="list-style-type: none"> <li>- Função reguladora das instituições da sociedade civil na construção da democracia</li> <li>- Instituições da sociedade civil com impacto na construção da democracia: instituições políticas; associações da defesa do consumidor; corporações; associações profissionais; associações ambientalistas, entre outras</li> <li>- Construção social e cultural de novas práticas de cidadania</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Direitos, liberdades e garantias dos trabalhadores <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Conceitos-chave: representação; direitos, liberdades e garantias dos trabalhadores; direitos e deveres de cidadania; direitos civis, direitos sociais; direitos políticos; responsabilidade social empresarial; condição perante o trabalho</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mecanismos reguladores dos direitos laborais <ul style="list-style-type: none"> <li>- O Código do Trabalho</li> <li>- Organismos e serviços de proteção dos direitos laborais, nacionais e transnacionais</li> </ul> </li> <li>- Direitos laborais, direitos económicos e/ou de mercado: problematização do jogo entre os direitos dos trabalhadores - adquiridos ou pretendidos - e a lógica liberal regente na maioria das estruturas empresariais</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Democracia representativa e participada <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <i>Conceitos-chave: Estado; órgãos de soberania; organização política dos Estados Democráticos; descentralização; cultura política, representação</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organização do Estado Democrático português <ul style="list-style-type: none"> <li>- A Constituição da República Portuguesa</li> <li>- Os órgãos de soberania: competências e interligação</li> </ul> </li> <li>- Regiões Autónomas e especificidades do seu regime político-administrativo</li> <li>- O Poder Local <ul style="list-style-type: none"> <li>- Órgãos e atributos</li> <li>- Os novos desafios do poder local</li> </ul> </li> <li>- Contributos do cidadão na promoção, construção e defesa dos princípios democráticos de participação e representatividade: a responsabilidade e capacidade de fazer escolhas</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Comunidade global</li> </ul>	

- *Conceitos-chave: norma; igualdade; fronteira; direitos e deveres de cidadania; comunidade; transnacionalidade*
  - Cidadania europeia
    - Tratado de Maastricht
    - Tratado de Lisboa
    - Direitos dos cidadãos europeus
    - Livre circulação de pessoas: residir, estudar e trabalhar no espaço comum europeu
  - Direitos fundamentais do Homem: Declaração Universal dos Direitos do Homem e outros documentos-chave
- Áreas do Saber: Sociologia; Filosofia; Direito; Relações Internacionais; Geografia; Economia; Psicologia

CP_2	<b>Processos sociais de mudança</b>	<b>Carga horária</b> 50 horas
------	-------------------------------------	----------------------------------

<b>Objetivo(s)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integra informação diversa necessária à resolução de problemas nas várias dimensões da vida quotidiana, recorrendo a novas técnicas e tecnologias.</li> <li>• Reconhece novas técnicas e modelos organizacionais de trabalho e implementa, fundamentadamente, esses processos.</li> <li>• Identifica os constrangimentos pessoais e institucionais para a participação associativa e ultrapassa conscientemente esses obstáculos.</li> <li>• Reconhece factos, fatores e dinâmicas de intervenção numa comunidade global, integrando-os na sua atuação como profissional e cidadão.</li> </ul>
--------------------	---

**Conteúdos**

- Aprendizagem ao longo da vida
  - *Conceitos-chave: aprendente; competência; autonomia; desenvolvimento pessoal e social; tecnologias da informação e comunicação; aprendizagem ao longo da vida; sociedade do conhecimento*
    - A condição de aprendente
      - Noção de aprendente
      - Noções de *Lifelong* e *lifewide*
      - Apropriação do conceito de aprendizagem significativa
      - Dinâmicas formais, informais e não formais de aquisição e renovação de competências ao longo e nos vários domínios da vida
      - Importância de práticas de reflexão e auto-avaliação criteriosas e conscientes
      - Dimensões da aprendizagem ao longo da vida: saber-ser, saber-estar, saber-saber e aprender a aprender
      - Aprendizagem ao longo da vida enquanto motor de regeneração local e nacional e prática fundamental para a participação sustentada na sociedade do conhecimento
    - Recurso às novas tecnologias
      - Pesquisa, organização, reformulação e gestão da informação
      - Construção de novas práticas inerentes à gestão complexa e multidimensional da vida pessoal e profissional, designadamente no que diz respeito à facilitação de acesso a serviços e práticas de trabalho cooperativo (nomeadamente a distância)
  - Novos processos de trabalho
    - *Conceitos-chave: autonomia; organização e gestão do trabalho; responsabilidade social empresarial*
      - Recurso a novas técnicas/ferramentas de organização e gestão de trabalho, com o objetivo de solucionar problemas através da adoção de práticas inovadoras: os exemplos do teletrabalho e da transformação organizacional (organigramas horizontais e verticais)
      - Implicações da responsabilidade social das empresas
  - Movimentos associativos na sociedade civil
    - *Conceitos-chave: atores de desenvolvimento; intervenção social; sociedade civil; empreendedorismo social*
      - Função social dos movimentos colectivos
      - Princípios de organização e dinamização das associações civis
      - Gestão da vida pessoal e profissional com vista à participação associativa: empreendedorismo social
  - Instâncias supranacionais dinamizadoras da intervenção comunitária
    - *Conceitos-chave: globalização; local/global; unidade na diversidade; cidadania mundial*
      - Instituições de intervenção à escala macro-social, de acordo com várias áreas
        - Sustentabilidade e meio ambiente; saúde; solidariedade/direitos sociais; direitos humanos; comércio; entre outros
      - Impactos da globalização na intervenção comunitária (e vice-versa)
        - Os novos desafios da cidadania: existe uma cidadania planetária?
        - A interdependência das escalas global-local
        - Os atores da globalização
        - O papel da globalização na construção de uma nova cidadania
        - Papel das novas tecnologias no funcionamento e dinamização em rede das entidades
        - Contributos da globalização para o reconhecimento e a promoção da multiculturalidade e da diversidade
  - Área do Saber: Sociologia; Psicologia; Filosofia; Geografia; Direito; Relações Internacionais; Economia

CP\_3

**Reflexão e crítica**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Identifica as condicionantes pessoais de preconceito e age com vista à sua desconstrução.
- Reconhece a importância de uma cultura de rigor no desempenho profissional, como uma nova atitude de civismo apurado.
- Distingue modelos institucionais de escala local e nacional e respetivas atribuições.
- Interpreta criticamente os mecanismos de formação de estereótipos culturais e sociais, com vista a um distanciamento crítico.

**Conteúdos**

- Representações pessoais e sociais de estereótipos e preconceitos
  - *Conceitos-chave: preconceito; estereótipo; discriminação; diferença; unidade na diversidade*
    - Noção de estereótipos e preconceitos dominantes
    - Distinção e inter-relação dos conceitos de estereótipo e de preconceito
    - Identificação de comportamentos de preconceito na relação com a diferença, nomeadamente quanto a: etnias, religiões, género, portadores de necessidades especiais, grupos profissionais, grupos sociais, entre outros
- Paradigma de uma cultura de rigor no desempenho profissional
  - *Conceitos-chave: competência/performance; organização; cultura de rigor; desempenho profissional; multiculturalidade*
    - Relação com: cultura de cooperação, cultura de ambição, cultura de participação e empreendedorismo e cultura de inovação
    - Espírito de cooperação, integração e abertura multiculturais
    - Dinâmicas de regulação/diferenciação qualitativa positiva
      - Cumprimento de horários, cronogramas e objetivos, na promoção do respeito pelos fatores “tempo” e “qualidade”
      - Rotinas de avaliação
      - Posicionamento profissional entre a “disciplina” e a “inovação e mudança”
      - Sentido de crítica e Sentido de responsabilidade
- Análise e comparação crítica de modelos institucionais
  - *Conceitos-chave: local/global; identidade territorial; metodologias de trabalho; divisão administrativa*
    - Modelos de administração territorial: gestão das competências ao nível local e nacional
    - Instituições de intervenção/impacto local e nacional
    - Funções, atribuições e conteúdos funcionais de diferentes modelos institucionais, nomeadamente quanto a
      - Metodologias de trabalho e gestão institucional, com vista à promoção da eficácia
      - Implementação de uma cultura de rigor
- Sociedade da informação
  - *Conceitos-chave: comunicação; média; sociedade da informação; globalização*
    - Virtualidades e problemáticas de uma cultura de massas: relação entre os média e o espaço público - opinião pública e publicada
    - Mecanismos de adesão e difusão dos média quanto a estereótipos e preconceitos dominantes
    - Papel das novas tecnologias na formação da opinião pública
- Áreas do Saber: Sociologia; Psicologia; Filosofia; Direito; Economia

CP\_4

**Processos identitários**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Assume condutas adequadas às instituições e aos princípios de lealdade comunitária.
- Integra o coletivo profissional com noção de pertença e lealdade.
- Reconhece a diversidade de políticas públicas de inserção e inclusão multicultural.
- Valoriza a interdependência e a solidariedade enquanto elementos geradores de um património comum da humanidade.

**Conteúdos**

- Fundamentação dos princípios de conduta na relação com "o outro"
  - *Conceitos-chave: igualdade; diferença; unidade na diversidade; equidade; direitos civis; direitos sociais; prospectividade*
    - Princípios de conduta: empatia, reação compassiva e solidariedade
    - Princípios de igualdade e equidade
      - A diversidade, a aceitação e a tolerância como elementos prospectivos das sociedades contemporâneas
      - As principais manifestações de intolerância à diferença: racismo e xenofobia, desigualdades de género, estado civil, homofobia e transfobia, portadores de necessidades especiais, religião ou crenças religiosas, edaísmo
- Papel da deontologia na construção de uma cultura organizacional
  - *Conceitos-chave: motivação; ética; deontologia; organização; relações interpessoais; multiculturalidade*
    - Códigos de conduta no contexto profissional
      - Pertença e lealdade no colectivo
      - Relacionamento e inserção multicultural no trabalho
    - Participação na construção dos objetivos organizacionais à luz de uma cultura de rigor
      - Mecanismos de motivação e realização pessoal e profissional e sua relação com a produtividade
      - Convergência entre os objetivos organizacionais e as motivações pessoais
    - O papel da autonomia e da responsabilidade no planeamento e estruturação de metas
- Políticas públicas de inclusão
  - *Conceitos-chave: condição humana; fluxos migratórios; unidade e diversidade; educação para a cidadania; organização política dos Estados democráticos*
    - Dispositivos e mecanismos de concertação social
    - Organismos institucionais de combate à discriminação, à escala nacional e internacional
    - A educação para a cidadania e a preservação da unidade na diversidade
    - Impactos económicos, culturais e sociais dos fluxos migratórios no Portugal Contemporâneo
- Uma nova identidade europeia em construção: o papel da multiculturalidade e da diversidade
  - *Conceitos-chave: democracia; justiça; cultura; cidadania mundial; multiculturalidade; Direito Internacional*
    - Dimensão supranacional dos poderes do Estado
    - Exploração do conceito de Património Comum da Humanidade e suas implicações na atuação cívica à escala mundial
    - Respeito/solidariedade entre identidades culturais distintas
    - Relações jurídicas a um nível macro: agentes de nível governamental e sociedade civil
    - Exploração de documentos estruturantes da construção europeia
- Áreas do Saber: Filosofia; Psicologia; Economia; Direito; Relações Internacionais; Geografia; História; Sociologia

CP\_5

**Deontologia e princípios éticos**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Posiciona-se, em consciência, relativamente a valores éticos e culturais.
- Articula responsabilidade pessoal e profissional, adotando normas deontológicas e profissionais.
- Identifica fatores éticos de promoção do desenvolvimento institucional.
- Reconhece condutas éticas conducentes à preservação da solidariedade e do respeito numa comunidade global.

**Conteúdos**

- Princípios fundamentais da ética
  - *Conceitos-chave: ética, deontologia, consciência*
    - Ética, Doutrina, Deontologia e Moral
      - Exploração dos conceitos
      - Distinção e interseção entre campos de reflexão/intervenção
      - O método analítico como fundamentação da Ética
    - Valores fundamentais de um código de ética
    - A ética e a liberdade: responsabilidade e intencionalidade
- Códigos de ética e padrões deontológicos
  - *Conceitos-chave: deontologia, códigos de ética; conduta profissional, dever*
    - Os códigos de ética pessoal e a deontologia profissional: da “ciência dos costumes” ao conjunto de deveres, princípios e normas específicos de um grupo profissional
    - O papel das normas de conduta profissional na definição da deontologia de uma profissão
    - Relação entre as normas deontológicas e a responsabilidade social de um grupo profissional
    - Dinâmica entre a responsabilidade profissional e os diferentes contextos sociais
- Ética e desenvolvimento institucional
  - *Conceitos-chave: igualdade; diferença; organização comunitária*
    - Relação entre a ética individual e os padrões de ética institucional
    - Os códigos de ética e conduta institucional como elementos de identidade e formação de princípios reguladores das relações inter-pessoais e socioculturais
    - O papel dos princípios éticos e deontológicos institucionais na mediação de conflitos colectivos
- Comunidade Global
  - *Conceitos-chave: nexo local/global; globalização*
    - A globalização e as novas dimensões de atitudes: local, nacional, transnacional e global
    - Internacionalização, transnacionalidade e os problemas éticos colocados pela globalização
    - As ambivalências do processo de globalização, nomeadamente
      - Abertura de mercados: ética na competitividade
      - Esbatimento de fronteiras: ética para a igualdade/inclusão
    - A construção de uma cidadania mundial inclusiva
      - Importância da criação de plataformas de convergência e desenvolvimento, com vista a uma integração económica mundial
      - Dimensão ética do combate às desigualdades económico-sociais, no âmbito da globalização
- Áreas do Saber: Filosofia; Antropologia; Sociologia; Geografia; História; Psicologia

CP\_6

## Tolerância e mediação

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

- Age sobre a diversidade e a diferença com tolerância, enquanto valor democrático consciente.
- Intervém aplicando princípios de negociação em contexto profissionais.
- Reconhece a comunidade política enquanto representativa de um projeto de intervenção plural.
- Participa ativamente na mediação intercultural, enquanto fator de gestão de tolerância e de abertura moral.

### Conteúdos

- Democracia representativa
  - *Conceitos-chave: democracia; participação política; cidadania; comunidade política*
    - Conceito de democracia
      - Mecanismos da democracia e formas de participação ao dispor do cidadão
      - Papel da cidadania participativa na relação entre sociedade civil, estado e mercado
    - Cidadania representativa e integradora da diferença
      - Dispositivos e mecanismos de concertação social
      - Importância da concertação social na defesa dos diferentes interesses dos cidadãos
    - O respeito pela diversidade cultural e os direitos de cidadania
      - Diversidade cultural com elemento potenciador da identidade comunitária
- Tolerância e abertura na atividade profissional
  - *Conceitos-chave: intervenção; tolerância; abertura*
    - A tolerância nas relações profissionais como
      - Premissa de uma cultura de rigor e exigência
      - Respeito das diferenças: abertura face a opiniões e posturas diferentes e/ou divergentes
    - Deontologia profissional e tolerância: processos de negociação ao nível pessoal e institucional
    - Multiculturalidade e heterogeneidade no local de trabalho: processos de desconstrução de preconceitos e estereótipos, como fatores de inclusão e desenvolvimento
- Portugal como país multiétnico e multicultural
  - *Conceitos-chave: comunidade política; fluxos migratórios; pluralidade; multiculturalidade*
    - Pluralidade e heterogeneidade nas sociedades contemporâneas: diferentes contributos para a construção da identidade territorial
      - A comunidade política e a identidade partilhada: a importância das diversas perspetivas políticas na construção de uma sociedade plural (Análise de programas políticos diversos relativamente a uma dada temática de interesse nacional)
    - Efeitos da multiculturalidade
      - Portugal como país de acolhimento: efeitos económicos, culturais e sociais dos novos fluxos migratórios em Portugal
      - Reflexão fundamentada sobre a emigração e a imigração em Portugal (por exemplo, a partir da análise de dados estatísticos)
- O respeito pela diversidade cultural: direito ou dever da cidadania?
  - *Conceitos-chave: mediação; património ético comum*
    - A importância das atitudes de abertura face ao outro e à diferença na construção de um património ético comum
      - Exploração do conceito de mediação intercultural
      - A mediação intercultural como recurso para o desenvolvimento social
- Áreas do Saber: Sociologia; Antropologia; Direito; Psicologia; Filosofia



CP\_7

## Processos e técnicas de negociação

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

- Integra opiniões divergentes, revelando abertura e receptividade.
- Reconhece e assume a assertividade como fator de mediação de conflitos entre vida pessoal e profissional.
- Assume a importância da participação em instituições deliberativas, reconhecendo os seus mecanismos de funcionamento.
- Distingue e aplica formas democráticas de intervenção pública.

### Conteúdos

- A conciliação da vida privada, familiar e profissional
  - *Conceitos chave: papéis sociais; protecção social; responsabilidade social das empresas*
    - Transformações sociais emergentes na sociedade portuguesa e consequências na vida privada, familiar e profissional dos cidadãos
    - Novos papéis sociais de género, novas atitudes e novas identidades na vida familiar
    - Noção de distribuição equilibrada das tarefas (domésticas e de apoio à família), como elemento promotor da conciliação entre o privado, o familiar e o profissional
    - Processos de conciliação entre a vida privada, familiar e profissional
    - Reorganização dos processos de trabalho e da gestão dos tempos de trabalho
    - Serviços de apoio ajustados às novas necessidades
    - A legislação portuguesa e as diretivas europeias sobre a conciliação da vida privada, familiar e profissional
- Comportamento assertivo
  - *Conceitos-chave: direitos e deveres de cidadania; assertividade*
    - Assertividade como motor da realização e legitimação nos contextos pessoal, familiar e profissional
    - Importância das técnicas assertivas de comunicação e os impactos nas relações humanas no trabalho
    - Articulação consciente dos direitos pessoais com os interesses do coletivo profissional
    - Auto-afirmação, positividade e aceitação dialogada
    - Princípio regulador de compromissos produtivos no espaço profissional
- Mudanças sociais e novas dimensões de intervenção: as instituições deliberativas informais
  - *Conceitos-chave: Mediação; negociação; intervenção; intervenção social*
    - Elementos dinamizadores do desenvolvimento local e comunitário: o exemplo do associativismo
    - Negociação e Mediação: definição e elementos distintivos fundamentais
    - Estratégias de negociação e construção de acordos, segundo princípios assertivos
    - Cidadania representativa e os dispositivos de concertação social
    - Novos espaços democráticos de intervenção: os exemplos dos media e da internet
    - As plataformas digitais e os movimentos de cidadania: novos poderes e novas responsabilidades na regulação das políticas públicas
    - Formas democráticas de intervenção pública: a importância dos processos de discussão pública
- Mudanças sociais e novas dimensões de intervenção: as instituições deliberativas formais
  - *Conceitos-chave: democracia participativa; instituições deliberativas; sistema eleitoral*
    - Princípios gerais da democracia participativa
    - Princípios gerais do sistema eleitoral português
    - Os sistemas eleitorais e legislativos como mecanismos reguladores da ação política
    - O Poder executivo e a administração do interesse público
    - Dinâmicas eleitorais no Portugal contemporâneo
    - Instituições deliberativas de diferente escala
    - Novos poderes e responsabilidades do cidadão na regulação das políticas públicas
- Áreas do Saber: Sociologia; Antropologia; Economia; Filosofia; Direito; Psicologia

CP\_8

## Construção de projetos pessoais e sociais

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

- Explora recursos para uma gestão prospetiva e eficaz da vida pessoal.
- Convoca saberes e novas formas de gestão profissional para a resolução de problemas complexos.
- Cooperar e planifica projetos coletivos, em contextos não diretivos e não formais.
- Mobiliza competências e altera comportamentos à luz de novos contextos de incerteza e de ambiguidade.

### Conteúdos

- Gestão prospetiva da vida pessoal
  - *Conceitos-chave: papéis sociais; inovação; prospetividade; sociedade da informação; condição perante o trabalho; conciliação vida pessoal e profissional; responsabilidade social empresarial*
    - Papel das novas tecnologias na gestão da vida pessoal em toda a sua complexidade
    - Planificação de projetos pessoais, tendo em conta variantes de constrangimento à sua concretização: gestão do tempo e do(s) espaço(s), enquadramento familiar, qualificações/competências pessoais e profissionais, fatores económicos, entre outros
    - A importância da criação de serviços inovadores de apoio ajustados às novas necessidades de conciliação da vida pessoal e profissional: o exemplo dos serviços de proximidade
- Estratégias de revitalização de empresas e instituições: os novos papéis do indivíduo na organização
  - *Conceitos chave: empowerment; sinergia; autonomia; delegação, responsabilidade*
    - Políticas de *empowerment*
      - Liderança e delegação de poderes
      - Autonomia, descentralização e competitividade
      - *Empowerment* na promoção da intervenção social
    - Métodos de prospecção
      - *Marketing* e análise de mercado
      - Prospecção e fidelização
- Envolvimento e responsabilização na construção dos projetos coletivos: a construção de uma sociedade mais plural e solidária
  - *Conceitos chave: intervenção comunitária; empowerment; organização comunitária; discriminação*
    - A importância dos conceitos de negociação, planificação, dinamização e avaliação na definição de uma estratégia de intervenção comunitária
    - Técnicas diversificadas de trabalho em equipa
    - Aplicação de estratégias de *empowerment* em projetos coletivos de índole não diretiva e não formal
    - Agentes de promoção da igualdade a nível governamental: o Estado Português, a União Europeia, o Poder Local, Comissões para a Igualdade, entre outros
    - Agentes de promoção da igualdade da sociedade civil: os cidadãos, as empresas, a escola, a comunicação social, as ONG, entre outros
- Responsabilidades pessoais e institucionais em fenómenos coletivos
  - *Conceitos-chave: práticas individuais; responsabilidade social; direitos e deveres de cidadania; identidade partilhada*
    - As práticas individuais como conceito: o papel do indivíduo na valorização e construção da consciência colectiva
    - O respeito da comunidade pela projeção da identidade individual
    - Implicações do conceito de identidade partilhada
    - Exploração de conceitos e práticas: os exemplos da reciclagem, do consumo sustentável, da prevenção e reutilização, da compostagem e do *ecodesign*
- Área do Saber: Sociologia; Antropologia; Economia; Filosofia; Direito; Psicologia

STC\_1

**Equipamentos - princípios de funcionamento**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Opera com equipamentos e sistemas técnicos em contextos domésticos, identificando e compreendendo as suas normas de boa utilização e os seus diferentes utilizadores.
- Opera com equipamentos e sistemas técnicos em contextos profissionais, identificando e compreendendo as suas normas de boa utilização e seus impactos nas organizações.
- Interage com instituições, em situações diversificadas, discutindo e solucionando questões de teor técnico para a reparação ou melhor utilização de equipamentos e sistemas técnicos.
- Compreende e apropria-se das transformações nos equipamentos e sistemas técnicos.

**Conteúdos**

- Processos socio-históricos de apropriação dos equipamentos e sistemas técnicos
  - Conceitos-chave: género, divisão social do trabalho, competitividade, poder, sociedade industrial, estrutura sociocultural
    - Desigualdades de género na divisão social do trabalho e em particular, das tarefas domésticas
    - (Re)estruturação das organizações em função das competências e qualificações necessárias para a sua modernização e competitividade
    - Relações de poder e instâncias mediadoras na introdução e uso dos equipamentos e sistemas técnicos (assistência, fiscalização, consultoria, etc.)
    - Emergência e metamorfoses das sociedades industriais, através da interação (dialéctica) entre estruturas socioculturais e desenvolvimento tecnológico
- Dimensões científicas da aquisição, utilização e gestão dos equipamentos e sistemas técnicos
  - Conceitos-chave: sistema, matéria, energia, eficiência, (des)equilíbrio sistémico, evolução tecnológica
    - Princípios físicos e químicos elementares, segundo os quais operam os sistemas fundamentais (mecânicos, elétricos e químicos) para o funcionamento dos equipamentos
    - Diferentes fases que constituem o ciclo de vida dos equipamentos
    - Modos de quantificar os equipamentos, enquanto elementos consumidores de matéria e de energia
    - Distintas alternativas tecnológicas, numa perspetiva comparativa, em função da eficiência com vista à satisfação das (diferentes) necessidades do utilizador
    - Desequilíbrios no funcionamento dos equipamentos e formas de comunicá-los com eficiência aos agentes competentes (reparação, deposição, etc.)
    - Fases, agentes e dinâmicas da evolução histórica dos equipamentos, no sentido de um processo contínuo e gradual de aproximação ao homem e à satisfação das suas necessidades
- Aspectos do raciocínio matemático fundamentais para a utilização e gestão de equipamentos e sistemas técnicos
  - Conceitos-chave: lógica, experimentação empírica, sucessão, variável, probabilidade, desempenho, fiabilidade
    - Critérios de lógica na conceção dos equipamentos, distinguindo-se processos racionalizáveis e processos de experimentação empírica
    - Procedimentos básicos de estatística na gestão do equipamento, compreendendo o período de vida útil de um equipamento como uma sucessão de utilizações discretas
    - Formas de medição do desempenho de um equipamento ao longo de um certo período de tempo, relacionando-o com fatores intrínsecos e extrínsecos
    - Modos de tradução da fiabilidade de um equipamento (e de um sistema que inclua diversos equipamentos) em termos probabilísticos
- Áreas do Saber: Física; Química; Sociologia; Economia; História; Matemática

STC\_2

Sistemas ambientais

Carga horária  
50 horas**Objetivo(s)**

- Promove a preservação e melhoria da qualidade ambiental, através de práticas quotidianas que envolvem preocupações com o consumo e a eficiência energética.
- Pondera a aplicação de processos de valorização e tratamento de resíduos nas medidas de segurança e preservação ambiental.
- Diagnostica as tensões institucionais entre o desenvolvimento e a sustentabilidade, relativamente à exploração e gestão de recursos naturais.
- Interpreta as transformações ambientais ao longo dos tempos, sob diferentes pontos de vista, incluindo as suas consequências nas dinâmicas sociais e populacionais.

**Conteúdos**

- Abordagem socio-histórica das formas de representação e atuação sobre o ambiente
  - *Conceitos-chave: cosmo-visões, modernidade, padrão demográfico, política ambiental, sociedade de risco, reflexividade, sustentabilidade*
    - Diferentes relações dos povos e civilizações com o ambiente, associados a distintas cosmo-visões e diferentes recursos tecnológicos
    - Emergência da modernidade como aprofundamento do controlo e manipulação sobre o ambiente, nas suas várias vertentes
    - Associação desta mudança profunda na relação com o ambiente com a transformação dos padrões demográficos e migratórios
    - Análise da relação complexa que os indivíduos estabelecem hoje com as políticas ambientais, particularmente visível nas polémicas públicas sobre a instalação de novos equipamentos com um impacto ambiental considerável
    - As sociedades contemporâneas como sociedades de risco, implicando um aumento da reflexividade e sensibilidade social para formas mais sustentáveis (e seguras) de relação com o ambiente
- Perspectivas político-geográficas sobre o ambiente e, em particular, a exploração e gestão dos recursos naturais
  - *Conceitos-chave: recurso natural, níveis de desenvolvimento, modelos de desenvolvimento, dependência energética, energia renovável*
    - Os diversos recursos naturais: distinção entre renováveis e não renováveis e debate sobre os desafios que se colocam à gestão dos segundos
    - Relação das desigualdades na distribuição e consumo energéticos com os níveis e modelos de desenvolvimento das regiões
    - A dependência de Portugal relativamente aos recursos do subsolo (em particular, em termos energéticos): implicações financeiras e ambientais da aposta em energias renováveis
    - Quantidade e qualidade dos recursos hídricos, em função quer de fatores climáticos quer da atividade humana
    - Diversas instâncias administrativas e comerciais que regulam a aquisição e exploração dos recursos naturais, explorando tensões entre elas
    - Distintos modelos de desenvolvimento, em contexto urbano e em contexto rural, caracterizados por diferentes modos de relação com o meio ambiente
- Dimensão física e química dos sistemas ambientais
  - *Conceitos-chave: sistema ambiental, (des)equilíbrio sistémico, intervenção antropogénica, ciclo, matéria, energia, escala, contaminação*
    - Os diferentes elementos que constituem os sistemas ambientais: ar, água, solo e ecossistemas
    - Princípios físicos e químicos que comandam os sistemas ambientais nos diferentes elementos, conhecendo os modelos teóricos desenvolvidos para interpretar a forma segundo aqueles operam
    - Quantificação dos desequilíbrios nos sistemas ambientais, diagnosticando as causas associadas e, em particular, a dimensão da intervenção antropogénica sobre o ambiente
    - A evolução dos sistemas ambientais: causas de desequilíbrios e modos de intervenção sobre as mesmas com vista à correção dos seus efeitos
    - Perspectiva sistémica dos sistemas ambientais, segundo o funcionamento em ciclos interligados de matéria e energia, em diferentes escalas
    - Multidisciplinaridade e transversalidade dos problemas ambientais, ao nível da contaminação biológica e físico-química dos vários compartimentos ambientais (água, ar, solo, biota), resultante da emissão de poluentes, e das suas soluções, considerando as dimensões ecológica, social e económica do desenvolvimento sustentável
- Conceitos matemáticos para o diagnóstico e intervenção de sistemas ambientais
  - Utilidade(s) da matemática na interpretação e sistematização dos ciclos ambientais
  - Modelos teóricos explicativos dos ciclos ambientais e sua explicitação formal em equações
  - Grandezas fundamentais para o diagnóstico dos desequilíbrios em sistemas ambientais
  - Métodos matemáticos para relacionar as causas dos desequilíbrios em sistemas ambientais e para dimensionar as soluções
  - Leitura e construção de funções, na sua forma gráfica, numérica e analítica, na representação do comportamento dos sistemas ambientais
- Áreas do Saber: Física; Química; Sociologia; História; Geografia; Matemática

STC\_3

**Saúde - comportamentos e instituições**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Adota cuidados básicos de saúde em função de diferentes necessidades, situações e contextos de vida.
- Promove comportamentos saudáveis e medidas de segurança e prevenção de riscos, em contexto profissional.
- Reconhece diversas componentes científicas e técnicas na tomada de decisões racionais no campo da saúde, na sua interação com elementos éticos e/ou políticos.
- Previne patologias, tomando em consideração a evolução das realidades sociais, científicas e tecnológicas.

**Conteúdos**

- Modos psicológicos de relação com o corpo, quer nas rotinas de prevenção de riscos quer na resposta a crises originadas por doenças próprias ou de pessoas dependentes
  - *Conceitos-chave: cognição, percepção, memória, aprendizagem, inteligência, sistema fisiológico, emoção, representação, apoio psicológico*
    - A importância da cognição nos comportamentos relativamente ao corpo e às doenças, através dos processos de percepção, memória, aprendizagem e inteligência
    - Perspectiva dos fundamentos biológicos do comportamento, em termos dos principais sistemas fisiológicos relacionados com o comportamento (nervoso, endócrino e imunitário), e da sua inter-relação
    - Processos fundamentais da cognição social que medeiam a relação do indivíduo com os demais, em particular, nos contextos de saúde (relação com médico, enfermeiro, farmacêutico, etc.)
    - Integração dos aspetos cognitivos e emocionais na representação que o indivíduo constrói sobre si mesmo e nos cuidados de saúde que desenvolve
    - Importância do apoio psicológico a indivíduos em situação de doença, distinguindo características do apoio profissionalizado e do apoio fornecido por familiares ou amigos
- Transformações históricas da forma como os indivíduos se representam e atuam sobre si mesmos e sobre terceiros, nos cuidados de higiene e saúde
  - *Conceitos-chave: civilização, representação, antropocentrismo, ciência, democracia, controlo urbano, patologia, classe social*
    - Diferentes representações do indivíduo, do corpo e da medicina, associadas a distintas cosmo-visões e matrizes civilizacionais
    - A revolução das concepções cosmológicas ocorrida ao longo dos séculos XV e XVI: o novo enfoque no indivíduo (antropocentrismo) e a emergência da ciência moderna (matematização do real)
    - Existência de um processo civilizacional que, progressivamente, tem tornado mais sofisticada a relação dos indivíduos com o corpo e os seus cuidados de higiene e saúde
    - Generalização dos sistemas nacionais de saúde, nos séculos XIX-XX, enquanto requisito quer da democracia quer de controlo urbano
    - Principais patologias em diferentes épocas históricas, relacionando-as com as condições sociais, de higiene e de saúde vigentes
    - Diferenças e assimetrias atuais entre classes sociais na sua relação com o corpo, no acesso a cuidados de saúde e, assim, na sua vulnerabilidade a diversas patologias
- Processos biológicos e fisiológicos que sustentam a vida
  - *Conceitos-chave: organismo, sistema, célula, substância química, (des)equilíbrio, doença*
    - Sistemas constituintes dos seres humanos (nervoso, circulatório, linfático, respiratório, digestivo, estrutura óssea)
    - Da célula como unidade básica dos sistemas vivos à existência de diferentes tipos de células com funções específicas
    - Interação dos sistemas intrínsecos ao ser vivo com elementos extrínsecos, incluindo substâncias químicas, que intervêm em processos como a alimentação, a respiração, a medicação, etc.
    - Conceito de equilíbrio de cada um dos sistemas constituintes e do ser vivo como um todo, diagnosticando e interpretando possíveis desequilíbrios
    - Relação entre o aparecimento de novas doenças e os desequilíbrios dos sistemas no ser vivo, compreendendo as intervenções necessárias para a retoma do seu funcionamento normal
- Conteúdos matemáticos para a adoção de cuidados básicos de saúde
  - *Conceitos-chave: dose, proporção, concentração, variação, regulação, distribuição, disseminação, probabilidade, variável*
    - O conceito de dose e sua adequação em função das características do organismo (proporções)
    - A medição dos níveis de concentração de substâncias no organismo e sua variação ao longo do tempo
    - Quantidades de substância necessária para agir sobre os desequilíbrios do sistema e necessidade de regular os períodos de toma de medicamentos
    - Distribuição e evolução, no tempo e no espaço, da disseminação de certas doenças numa população e num território
    - Incidência (ou probabilidade) de uma doença sobre um determinado grupo ou população, em função das suas variáveis (genéticas, comportamentais, ambientais)
- Áreas do Saber: Psicologia; Biologia; Química; História; Matemática

STC\_4

**Relações económicas**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Organiza orçamentos familiares, tendo em conta a influência dos impostos e os produtos e serviços financeiros disponíveis.
- Aplica princípios de gestão de recursos na compreensão e melhoria do funcionamento de organizações produtivas (públicas ou privadas).
- Perspectiva a influência dos sistemas monetários e financeiros na economia e na sociedade.
- Compreende os impactos dos desenvolvimentos sociais, tecnológicos e científicos, nos usos e gestão do tempo.

**Conteúdos**

- Dimensão socio-antropológica da organização das atividades produtivas e sua relação com as estruturas culturais
  - *Conceitos-chave: família, unidade de produção, unidade de consumo, modo de produção, matriz cultural, tempo, modernidade*
    - Diferentes modelos de família, enquanto unidade de produção e de consumo, bem como os seus referentes históricos e culturais
    - Relação dos modos de produção com as estruturas e dinâmicas familiares em sociedades e épocas distintas
    - Matrizes culturais que permitem (e condicionam) o desenvolvimento dos sistemas económicos
    - O tempo enquanto construção social: a transformação radical da sua representação associada ao advento da modernidade
- Dimensão económica das organizações produtivas e das sociedades
  - *Conceitos-chave: consumo, poupança, rendimento, coeficiente orçamental, produtividade marginal, economia de escala, moeda, custo de produção*
    - O consumo e a poupança enquanto atos (económicos e sociais) de utilização dos rendimentos, reconhecendo diferentes tipos de consumo e de poupança nas sociedades contemporâneas
    - Evolução dos coeficientes orçamentais, relativamente à evolução dos níveis de rendimento
    - Cálculo dos valores relativos à evolução da produção total e da produtividade marginal, em função das variações do fator trabalho
    - Definição de economias de escala, explicitando-se os fatores que as podem originar ou bloquear
    - A importância da moeda no desenvolvimento económico, relacionando a evolução tecnológica com o processo de desmaterialização da moeda
    - Distintos custos de produção, incluindo a variável tempo e explorando situações para os otimizar
- Técnicas contabilísticas elementares para a gestão de unidades produtivas e de agrupamentos familiares
  - *Conceitos-chave: folha de cálculo, balanço contabilístico, ativo, passivo, capital próprio, elemento patrimonial, dinâmica patrimonial, gestão sustentável*
    - Elaboração de folhas de cálculo, utilizando fórmulas na resolução de operações fundamentais da área económico-financeira
    - Estrutura de um balanço: distinção entre ativo, passivo e capital próprio, bem como entre os variados elementos patrimoniais
    - A dinâmica patrimonial, a partir da elaboração de balanços sucessivos
    - Distinção entre balanço inicial e final e desenvolvimento de modelos de previsão/simulação, com vários cenários, orientados para uma gestão sustentável
- Conteúdos matemáticos fundamentais para a gestão corrente de unidades produtivas e seu crescimento sustentável
  - *Conceitos-chave: decisão optimal, função, taxa de variação instantânea, taxa de variação média, programação linear*
    - Contributo da matemática para a tomada de decisões optimais, assim como as suas limitações
    - Utilização de estudos gráfico, numérico e analítico de funções no cálculo da relação receitas/despesas, ao longo do tempo
    - Conceitos de taxa de variação instantânea e taxa de variação média num intervalo
    - Resolução numérica, graficamente e com recurso a programas computacionais (na folha de cálculo) de problemas de programação linear
- Áreas do Saber: Economia, Contabilidade, Antropologia, Matemática

STC\_5

**Redes de informação e comunicação**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Entende as utilizações das comunicações rádio em diversos contextos.
- Perspetiva a interação entre a evolução tecnológica e as mudanças nos contextos organizacionais, bem como nas qualificações profissionais.
- Discute o impacto dos media na construção da opinião pública.
- Relaciona a evolução das redes tecnológicas com a transformação das redes sociais.

**Conteúdos**

- Aspectos socio-económicos do desenvolvimento e da implementação das tecnologias da informação e da comunicação
  - *Conceitos-chave: diversidade social, desigualdade social, investimento, inovação, meio de comunicação de massas, sociedade em rede*
    - Diferentes modos de relação com a tecnologia que coexistem nas sociedades contemporâneas, bem como a sua correlação com certas variáveis sociais (idade, qualificações, recursos económicos, formação específica, grupos de sociabilidade, etc.)
    - Relação entre competências tecnológicas e crescimento económico, a nível individual, organizacional e social
    - Ponderação de soluções tecnológicas sustentáveis, a nível organizacional, a partir de uma estimativa dos seus custos e benefícios
    - A importância do investimento em inovação tecnológica e em investigação e desenvolvimento na atividade económica
    - A importância dos meios de comunicação de massas no desenvolvimento da democracia e da reflexividade social, em particular, através do fortalecimento (e possível controlo ou regulação) de uma "opinião pública"
    - Implicações socio-económicas da difusão das redes tecnológicas, em particular, no desenvolvimento de uma nova configuração social, a sociedade em rede
- Elementos tecnológicos centrais que estruturam o funcionamento dos sistemas de informação e comunicação
  - *Conceitos-chave: tecnologia da informação e comunicação, terminal, rede, intranet, internet, desempenho*
    - Os sistemas funcionais básicos das tecnologias de informação e comunicação (armazenagem e transferência de dados, construção, articulação e apresentação de informação)
    - Os diversos tipos de tecnologias de informação e comunicação, caracterizando as suas dimensões individual e coletiva (terminais e redes)
    - Principais elementos, estrutura e dinâmicas das redes informáticas fechadas (intranet) e abertas (internet)
    - Aplicação das tecnologias de informação e comunicação nas múltiplas atividades humanas (produção, comércio, serviços, comunicação social, etc.)
    - Limitações no desempenho e aplicação associadas à componente tecnológica das tecnologias de informação e comunicação
- Conhecimentos científicos e matemáticos fundamentais para a compreensão e boa utilização das tecnologias da informação e da comunicação
  - *Conceitos-chave: princípio físico, código binário, linguagem, base de dados, estatística*
    - Os princípios físicos fundamentais que permitem a realização de operações pelos sistemas de informação e comunicação
    - O código binário como linguagem da programação: estrutura e operações básicas
    - Operações estatísticas básicas: construção de bases de dados, produção e interpretação de resultados estatísticos, na forma numérica e gráfica
- Áreas do Saber: Economia, Sociologia, Física, Matemática

STC\_6

Modelos de urbanismo e mobilidade

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

- Associa conceitos de construção e arquitetura à integração social e à melhoria do bem-estar individual.
- Promove a qualidade de vida através da harmonização territorial em modelos de desenvolvimento rural ou urbano.
- Compreende os diferentes papéis das instituições que trabalham no âmbito da administração, segurança e território.
- Reconhece diferentes formas de mobilidade territorial (do local ao global), bem como a sua evolução.

### Conteúdos

- Processos de mudança fundamentais na geografia das populações, em particular, os intensos fluxos de migração, emigração e imigração que ocorreram no território português, desde o início do século XX
  - *Conceitos-chave: densidade populacional, área urbana, êxodo rural, terciarização, modelo de desenvolvimento, emigração, imigração*
    - Distribuição da população no território português, enfatizando as grandes assimetrias regionais em termos de densidade populacional e a emergência de grandes áreas urbanas
    - O processo de êxodo rural, litoralização e progressivo despovoamento do interior, a partir da transformação profunda dos critérios de atratividade e repulsividade dos diferentes locais
    - Relação entre o crescimento das cidades, a melhoria das acessibilidades e a industrialização e terciarização dos sistemas económicos
    - Diferentes modelos de desenvolvimento sustentável e de qualidade de vida, tanto em contexto urbano como em contexto rural
    - Novas tendências na relação espaço-campo e, em particular, novos padrões residenciais, impulsionados pela melhoria das acessibilidades e das telecomunicações
    - A situação de Portugal como um país de emigração e imigração: novas facetas deste fenómeno resultantes da criação de um território europeu de livre circulação
- Princípios psicológicos associados à integração e bem-estar, com enfoque nos contextos de desenvolvimento e nos processos de mudança de meio envolvente
  - *Conceitos-chave: comunidade, bem-estar, modelo ecológico do desenvolvimento, adaptação, transferência cognitiva*
    - O funcionamento e o papel social das comunidades como promotoras de desenvolvimento e bem-estar pessoais
    - Os diferentes contextos no modelo ecológico do desenvolvimento (macro-sistema, meso-sistema, exo-sistema, micro-sistema)
    - Factores de risco e de proteção em cada um dos sistemas
    - Mecanismos de adaptação e transferência cognitiva, inerentes a qualquer processo de mobilidade individual entre diferentes comunidades (possibilidades e limitações)
- Conceitos fundamentais nos processos de construção do espaço de vivência (arquitetura) e de ordenamento do território
  - *Conceitos-chave: necessidade, satisfação, habitat, espaço, urbanidade, modelo territorial*
    - As necessidades do Homem no seu habitat (habitação, trabalho, convívio, alimentação, deslocação, etc.)
    - A dimensão física do espaço de vivência, considerando as componentes de estar e deslocar
    - Relação da organização e da construção do espaço urbano, entre o estar e o deslocar, com a satisfação das necessidades do Homem
    - Caracterização dos modelos territoriais de organização do espaço de vivência: formas de medição e análise dos padrões de ocupação de solo e configuração de vias de comunicação de diferentes tipos de transporte
    - As variáveis físicas que limitam o desenvolvimento do espaço urbano
- Princípios físicos na organização e gestão do espaço habitável
  - *Conceitos-chave: fluxos, matéria, energia, circulação, resíduo, eficiência*
    - Fluxos materiais e energéticos no interior dos espaços urbanos e entre estes e os espaços adjacentes
    - Medição, análise e interpretação da circulação de ar, água e seres vivos, bem como da produção de resíduos e o consumo de energia no espaço urbano
    - Medição, análise e interpretação dos fluxos materiais e energéticos do lar, associando as variáveis determinantes para a gestão eficiente daqueles (equipamentos utilizados, construção do espaço, orientação solar, comportamentos de utilização de energia, etc.)
- Áreas do Saber: Psicologia, Geografia, Arquitetura/Ordenamento do Território, Física, Matemática



STC\_7

**Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Reconhece os elementos fundamentais ou unidades estruturais e organizativas que baseiam a análise e o raciocínio científicos.
- Recorre a processos e métodos científicos para atuar em diferentes domínios da vida social.
- Intervém racional e criticamente em questões públicas com base em conhecimentos científicos e tecnológicos.
- Interpreta leis e modelos científicos, num contexto de coexistência de estabilidade e mudança.

**Conteúdos**

- Conceitos nucleares para a compreensão e desenvolvimento dos vários ramos das ciências
  - *Conceitos-chave: átomo, molécula, célula, órgão, indivíduo, cultura, sistema, rede, fenómeno*
    - O átomo e a molécula como elementos base do universo (ciências físico-químicas)
    - A célula e o órgão como elementos base dos seres vivos (ciências biológicas)
    - O indivíduo e a cultura como elementos base das sociedades (ciências sociais)
    - Estruturação destes elementos em sistemas ou redes alargadas, produtoras de fenómenos complexos (não redutíveis à soma dos elementos)
- Aspectos metodológicos elementares da ciência enquanto prática social e modo específico de produção de conhecimento
  - *Conceitos-chave: ciência, método, conceito, modelo, teoria, investigação científica, experimentação, lógica, conhecimento*
    - O método enquanto base do trabalho científico
    - Conceitos, modelos e teorias como ponto de partida e de chegada da investigação científica
    - As várias formas de experimentação empírica (controlada) como forma de verificação (refutação ou confirmação) das hipóteses resultantes das teorias e modelos abstractos
    - Procedimentos lógicos como base do raciocínio científico (dedução e indução)
    - A matemática enquanto linguagem e forma de raciocínio fundamental para o desenvolvimento e a expressão do conhecimento científico
- Processos através dos quais a ciência se integra e participa nas sociedades
  - *Conceitos-chave: interação, argumentação, controvérsia pública, participação, competência científica, tomada de decisão*
    - Modos diferenciados como os cidadãos interagem com a ciência e utilizam os conhecimentos científicos no seu quotidiano
    - Formas como os argumentos científicos são mobilizados em controvérsias públicas, a par de outro tipo de argumentos (políticos, económicos, éticos, religiosos, etc.), na busca de soluções
    - Importância atual das competências científicas para a participação dos indivíduos em diversas questões públicas
    - Limitações do conhecimento científico e da atuação dos cientistas na tomada de decisão em polémicas públicas
- Compreensão dos processos e conhecimentos científicos como base de um novo tipo de cultura e de desenvolvimento social
  - *Conceitos-chave: dogma, preconceito, evolução, democracia, industrialização, dialética, sociedade do conhecimento*
    - O conhecimento científico enquanto aproximação (sempre provisória) ao real, no qual o maior rigor e funcionalidade resultam de uma contínua evolução
    - A rutura com os dogmas, preconceitos e estereótipos enquanto atitude central no pensamento científico
    - A relação entre a emergência da ciência moderna e a erosão dos sistemas de poder tradicionais, dando origem às sociedades democráticas e industriais
    - A relação dialética entre investimento em investigação & desenvolvimento e os níveis de progresso e de bem-estar das sociedades
    - Intensificação da presença da ciência nos vários campos da vida contemporânea, dando origem a sociedades do conhecimento ou da reflexividade

CLC\_1

Equipamentos - impactos culturais e comunicacionais

Carga horária  
50 horas**Objetivo(s)**

- Reconhece a multiplicidade de funções utilitárias e criativas dos equipamentos e sistemas técnicos, em contexto privado.
- Conjuga saberes especializados relativos a equipamentos e sistemas técnicos no estabelecimento e desenvolvimento de contactos profissionais.
- Convoca conhecimentos sobre equipamentos e sistemas técnicos com o objetivo de facilitar a integração, a comunicação e a intervenção em contextos institucionais.
- Relaciona transformações e evoluções técnicas com as novas formas de acesso à informação, à cultura e ao conhecimento, reconhecendo o contributo dos novos suportes tecnológicos de comunicação.

**Conteúdos**

- Reflexos da evolução dos equipamentos e sistemas técnicos na Cultura e na Arte
  - *Conceitos-chave: arte; cultura; tradição; conforto; progresso; memória colectiva; cultura de massas; estética artística*
    - A Arte como produto e motor das mentalidades, das condições materiais e do contexto ideológico, na sincronia e diacronia
    - Tradição, conforto e progresso: abrangência e inter-relação entre os conceitos
    - Noção tradicional de Cultura e noção integradora de Cultura
      - Memória individual e memória colectiva
      - Dimensão étnica e popular da cultura e a cultura de massas – confrontos e influências
    - Implicações da integração de equipamentos e sistemas técnicos no quotidiano privado artístico e cultural
      - A acessibilidade da Arte e consequente alteração do conceito de cultura
      - A inovação das/nas manifestações artísticas (nomeadamente, na alteração dos “padrões” da estética artística)
      - Relação entre as diversas expressões/manifestações de Arte
  - *Conceitos-chave: linguagem icónica; instruções; crónica; reclamação; protesto; relatório crítico; artigos técnicos; mensagem publicitária; hipertexto*
    - Interpretação de instruções de montagem e uso de equipamentos através da descodificação de folhetos e manuais de instruções (linguagem icónica e verbal; rede de relações semânticas específicas)
    - Pesquisa, seleção e aplicação de informação específica em documentação técnica de cariz diverso (artigos técnicos ou outros), sobre as potencialidades, vantagens e multiplicidade de opções dos equipamentos, adequando ao contexto de utilização
    - Construção e expressão de opinião especializada em relação a equipamentos e sistemas técnicos, com base em artigos científicos e recurso a uma interação discursiva adequada
    - Comunicação, em contexto profissional e/ou institucional, através de formatos textuais e de equipamentos diversos: fax, mensagem eletrónica, SMS, carta, telegrama, entre outros meios
    - Acessibilidade e produção de informação em suportes diversos, como forma de integrar eficazmente uma rede de relações profissionais e/ou institucionais: a crónica, a reclamação e o protesto como estruturas facilitadoras da intervenção
    - Os efeitos da produção de relatórios críticos e de síntese na melhoria do funcionamento das instituições.
    - Argumentação oral, escrita verbal e escrita não verbal: o poder da palavra e da imagem nos processos comunicacionais, adequados aos contextos específicos do ato de comunicação
    - A importância e o impacto da mensagem publicitária na perceção das evoluções técnicas: publicidade comercial e institucional
    - A internet e o hipertexto como ferramentas inovadoras de acesso às manifestações culturais e artísticas: leitura por associação de ideias e escrita interactiva
- Reflexos da evolução dos equipamentos e sistemas técnicos no perfil comunicacional das relações interpessoais
  - *Conceitos-chave: comunicação funcional, de lazer e artística; identidade e alteridade; comunicação institucional; Média; equipamentos inovadores; comportamento social*
    - Diferenciação dos referentes da comunicação funcional, de lazer e artística e função comunicativa contextualizada dos diversos meios técnicos disponíveis
    - Alteração dos referentes comunicacionais de espaço e tempo pela utilização generalizada dos equipamentos e sistemas técnicos no quotidiano privado e profissional
    - Equipamentos e sistemas técnicos como elementos facilitadores e globalizantes da comunicação a todos os níveis da intervenção humana
      - Adequação dos equipamentos e sistemas técnicos contemporâneos às exigências da comunicação profissional e/ou institucional (eficácia e fluidez)
      - Novas práticas de trabalho (colectivo e individual) e alteração dos perfis de comportamento em contextos profissionais e institucionais
      - Impactos no perfil das relações humanas, em variados contextos da sua utilização
      - Apropriação de sistemas e equipamentos inovadores na construção de uma nova geração média
    - Evolução e transformação dos equipamentos e sistemas técnicos desde de Vannevar Bush até aos nossos dias
- Áreas do Saber: Língua Portuguesa; Língua Estrangeira; História; Tecnologias de Informação e Comunicação

CLC\_2

Culturas ambientais

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Aplica conhecimentos técnicos e competências interpretativas na gestão equilibrada de consumos energéticos.
- Comunica eficazmente, de acordo com a perceção das implicações e mais-valias de processos de reciclagem em contexto profissional.
- Participa conscientemente em atividades de proteção e salvaguarda dos recursos naturais.
- Constrói opiniões críticas fundamentadas sobre os diversos impactos das atividades humanas nas alterações climáticas.

**Conteúdos**

- Cultura de Redução, Reutilização e Reciclagem
  - *Conceitos-chave: qualidade ambiental; equilíbrio ambiental; reciclar; reduzir; reutilizar; consumo; desperdício; recursos naturais; demografia; alterações climáticas; aquecimento global*
    - Aplicações da política dos três erres em contexto privado e profissional
    - Noções de consumo, desperdício e qualidade ambiental
    - Hábitos de vida e tempos de lazer “verdes”: perceção universal do impacto das tradições culturais no ambiente
    - Energias alternativas: estilos de vida e práticas culturais em confronto com o ambiente e sua sustentabilidade
    - A identidade geográfica e cultural das populações e sua relação com os recursos naturais: caracterização regional
      - Perfil humano e demográfico das regiões
      - A influência das alterações ambientais nessa identidade
    - A Arte reciclada: processos de inovação artística com recurso à reciclagem
- A Língua como fator de intervenção ambiental sustentável
  - *Conceitos-chave: discurso argumentativo; artigos de apreciação crítica; construção de opinião crítica; texto expositivo-argumentativo; reclamação; protesto; texto criativo; texto literário; iconografia; linguagem panfletária; comunicação em linha; ciberespaço; publicidade institucional*
    - Síntese de conhecimentos e informações técnicas de forma a orientar a (auto) regulação de consumos energéticos
    - Aperfeiçoamento do discurso argumentativo oral como instrumento de sensibilização e persuasão para as práticas de redução, reutilização e reciclagem
    - Exploração de recursos de Língua e tipologias de texto estruturantes na formulação de opinião crítica
      - Domínio e uso quotidiano de universos semânticos relacionados com reciclagem, como forma de indução de práticas
      - Leitura de artigos de apreciação crítica, para informação e documentação acerca da salvaguarda dos recursos naturais
      - Textos expositivo-argumentativos e a mobilização para movimentos de sensibilização em relação às alterações climáticas
      - Redacção de reclamações e/ou protestos de salvaguarda dos recursos naturais na interação institucional
    - Leitura e análise de textos criativos e literários que forneçam uma perspetiva crítica e diacrónica em relação às alterações climáticas, à transformação da paisagem e à evolução do conceito de Qualidade de Vida
    - Utilização da função argumentativa/persuasiva da iconografia em ações promotoras da redução dos consumos energéticos, nomeadamente através da composição gráfica e verbal de mensagens panfletárias e informativas
    - Participação em comunidades online como prática de sensibilização para processos de preservação do meio ambiente (os três erres) em vários contextos da vida quotidiana (através de fóruns, subscrições e salas de conversação temáticas)
- Aspectos comunicacionais dos direitos e deveres ambientais, individuais e coletivos
  - *Conceitos-chave: Informação; sensibilização; defesa ambiental; sustentabilidade; direitos e deveres laborais; rede cívica; movimento global; Média*
    - Adequação dos direitos e deveres individuais e coletivos à problemática do ambiente e sustentabilidade, com recurso à análise da legislação ambiental em vigor
    - A Informação e a sensibilização, nomeadamente em contextos profissionais e institucionais, como bases do sucesso das políticas de defesa ambiental
    - Importância das redes cívicas alargadas de sensibilização para as questões ambientais: co-responsabilização institucional
    - A casa Global: muitas culturas, uma só Terra
      - Posicionamento crítico face aos movimentos globais de utilização/gestão desequilibrada dos recursos naturais (relação entre consumo e desperdício)
      - O papel dos média no movimento global de sensibilização: posicionamento crítico face à informação veiculada
- Áreas do saber: Língua Portuguesa; Língua Estrangeira; Geografia; História; Formação Cívica

CLC\_3

**Saúde - língua e comunicação**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Interpreta informação e comunica com objetivos de prevenção na adoção de cuidados básicos de saúde, em contexto doméstico.
- Aprende regras e meios de segurança, participando conscientemente na construção de uma cultura de prevenção no coletivo profissional.
- Relaciona a multiplicidade de terapêuticas com a diversidade cultural, respeitando opções diferenciadas.
- Mobiliza saberes culturais, linguísticos e comunicacionais no contacto com patologias e cuidados preventivos, nomeadamente no que diz respeito ao envelhecimento da população e ao aumento da esperança de vida.

**Conteúdos**

- Perspectivas culturais e socio-profissionais da Qualidade de Vida: gestão consciente dos Tempos de Lazer, da Higiene e Segurança no Trabalho e da Esperança de Vida
  - *Conceitos-chave: desenvolvimento; qualidade de vida; lazer; Higiene e Segurança no Trabalho; Estado de Providência; Saúde Pública; esperança de vida; equilíbrio e sustentabilidade*
    - O Desenvolvimento como elemento proporcionador da Qualidade de Vida e relação entre esta e as práticas de Lazer
    - Hábitos quotidianos e domésticos que promovem a qualidade de vida
    - Princípios de Higiene e Segurança no Trabalho: especificidades de alguns grupos laborais no que respeita a Higiene e Segurança no Trabalho
    - Práticas terapêuticas tradicionais e “alternativas”: traços distintivos
    - O Estado de Providência e o Sistema Nacional de Saúde
      - O conceito de Saúde Pública e o papel das instituições na sua promoção e defesa
      - O aumento da Esperança de Vida e seu reflexo na organização e dinâmica das instituições
    - Saúde: uma cultura de prevenção
      - Esperança de Vida e modo de vida: implicações do aumento daquela na perspetiva desta
      - Equilíbrio e sustentabilidade universal: desafios de uma macro-sociedade envelhecida
- A Língua como forma de apropriação e intervenção na gestão quotidiana dos cuidados básicos de saúde
  - *Conceitos-chave: técnicas de resumo; texto panfletário; texto informativo; intencionalidade comunicativa; relato; meios de comunicação; estruturas legislativas; circular; comunicado; informação institucional; discurso expositivo-argumentativo*
    - Técnicas de resumo de informação, proveniente de fontes e suportes diversos como forma de adotar, em consciência, cuidados básicos de saúde em contexto privado, profissional e institucional
    - Exploração da intencionalidade comunicativa de textos panfletários e informativos, em revistas e jornais, de forma a construir um leque de opções em torno de atividades de lazer como fator preventivo
    - Recursos para difusão de práticas de prevenção em contexto profissional e institucional
      - Instrumentos de comunicação eficazes e céleres (exemplos do fax e da mensagem electrónica)
      - As estruturas legislativas como suporte das opções prescritivas. Lei, Decreto-Lei, Despacho e Portaria
      - As circulares e os comunicados como veículos de informação institucional acerca de práticas terapêuticas e prescritivas
      - Leitura, interpretação e metodologias de implementação de regulamentos relacionados com Higiene e Segurança no Trabalho
    - Interpretação de textos metalinguísticos e metacognitivos: dicionário e *simposium* como suportes para pesquisa de informação que fundamenta práticas terapêuticas de índole variada
    - Pesquisa e seleção de informação pertinente sobre as patologias do envelhecimento e cuidados de prevenção em suportes diversificados: relatos, textos autobiográficos, Internet, entre outros possíveis
    - O debate público e a dissertação crítica como veículos de opinião fundamentada acerca dos problemas que afetam a saúde pública universal
- A Comunicação como elemento fundamental no processo de mudança de mentalidades e atitudes em relação à prevenção
  - *Conceitos-chave: prevenção; Higiene e Segurança no Trabalho; comunicação inter-institucional; rede cívica; saúde pública*
    - Informação publicitária e informação técnica especializada sobre cuidados básicos de saúde: características e princípios estruturantes
    - Práticas de Higiene e Segurança no Trabalho
      - Importância da circulação de informação e da comunicação inter-institucional na promoção de hábitos e práticas, nomeadamente quanto à legislação em vigor
      - Perfil das empresas e instituições antes e depois da implementação de cuidados de Higiene e Segurança no Trabalho: consciencialização e comunicação
    - Papel e pertinência da comunicação na construção de uma rede cívica de informação no combate e prevenção de problemas de saúde pública à escala global: Doenças Sexualmente Transmissíveis, Obesidade, Toxicodependência, Cardiovasculares; Diabetes; Raquitismo, patologias derivadas do envelhecimento, entre outras
- Áreas do Saber: Língua Portuguesa; Língua estrangeira; Formação Cívica; Sociologia

CLC\_4

## Comunicação nas organizações

Carga horária  
50 horas

### Objetivo(s)

- Utiliza terminologias adequadas na definição de orçamentos familiares e no preenchimento de formulários de impostos, aplicando tecnologias que facilitam cálculos, preenchimentos e envios.
- Adequa-se a modelos de organização e gestão que valorizam o trabalho em equipa, em articulação com outros saberes especializados.
- Compreende e aplica os princípios de funcionamento dos sistemas monetários e financeiros, enquanto elementos de configuração cultural e comunicacional das sociedades atuais.
- Identifica os impactos de evoluções técnicas na gestão do tempo, reconhecendo os seus efeitos nos modos de processar e transmitir informação.

### Conteúdos

- A influência da Cultura nos modelos de organização, orçamentação e gestão financeira
  - *Conceitos-chave: cultura; arte; gestão orçamental; oferta cultural; financiamento cultural; defesa patrimonial; cultura e multiculturalidade; organização hierárquica e organização sistémica do trabalho*
    - Gestão da orçamentação privada reservada a vivências culturais e artísticas
    - Oferta cultural gratuita e oferta cultural paga: distinção e opção
    - Dimensão económica da Cultura e da Arte
      - Propósitos dos investimentos financeiros (públicos e privados) na Arte, Cultura e Lazer
      - Papel das instituições no desenvolvimento de estratégias de sustentabilidade financeira das atividades culturais
    - Cultura de defesa patrimonial regional, nacional e internacional: cultura e multiculturalidade
    - Paradigmas organizacionais das empresas e instituições e suas implicações na comunicação nas/entre as organizações
      - Organização hierárquica e organização sistémica do Trabalho: vantagens e desvantagens dos dois modelos
      - Vetores de perceção de uma cultura do rigor: cultura de cooperação, cultura de ambição, cultura de participação, cultura de inovação – consequências nas necessidades e características da comunicação
      - Vivência egotista e em diferido, ou vivência partilhada e em tempo real: uma opção macro-estrutural de gestão da comunidade global
- Suportes linguísticos indispensáveis aos processos de gestão pessoal, profissional, institucional e macro-estrutural
  - *Conceitos-chave: formulário; declaração; artigo técnico; folheto informativo; documentário; texto publicitário; requerimento; petição; acordo; tratado; hiperonímia e hiponímia; identidade e alteridade; texto de carácter autobiográfico*
    - Estruturas linguísticas específicas para a correta gestão financeira privada: preenchimento de cheques, interpretação de extratos, construção de folhas de receitas e despesas
    - Instrumentos de execução orçamental em contexto privado: formulários e declarações em suporte papel e digital
    - Leitura, interpretação e síntese de artigos técnicos e folhetos informativos acerca da gestão privada de bens e valores
    - Recursos e estruturas de Língua necessários ao registo de informação em folha de cálculo: hiperonímia e hiponímia
    - Adequação do registo discursivo aos suportes e interlocutores em contexto profissional: carta, fax, mensagem eletrónica, discurso oral sustentado e estruturado
    - Papel regulador e orientador dos relatórios críticos na gestão de equipas de trabalho
    - Importância da escuta/visionamento para integração de informação
      - Os textos publicitários áudio e *scriptovisuais* como forma de perceção do funcionamento dos sistemas financeiros
      - Documentários especializados em movimentos financeiros nacionais e internacionais
    - Tipologias textuais de interação com/entre instituições, no plano cultural e financeiro: requerimento, petição, outros
    - Leitura e interpretação crítica de textos com objetivos geoestratégicas: papel dos acordos e dos tratados na gestão da comunidade global
    - Implicação do Eu no discurso e gestão dos vetores espaço-temporais: apresentação e defesa de pontos de vista, convicções, ideias e ideais em textos de carácter autobiográfico, a saber, memórias, cartas, diários, relatos
- Enquadramentos informativos e comunicacionais da gestão: construção de uma rede de interações
  - *Conceitos-chave: privacidade; sobre-endividamento; Orçamento Geral do Estado; crescimento económico; progresso social*
    - O exercício do direito de privacidade
    - Sobre-endividamento: conceito, prevenção e estruturas sociais de apoio
    - Importância dos sistemas de informação e respetivos mecanismos de comunicação nos ambientes profissionais
    - Orçamento Geral do Estado: contemplação financeira da cultura na generalidade e na especialidade
    - Serviços públicos de informação: objetivos culturais e limites financeiros
    - Distinção entre crescimento económico e progresso social, com base em informação veiculada pelos média
    - Adequação das estratégias de comunicação ao público-alvo e aos vetores espaço-temporais
    - Estratégias de seleção de informação na sociedade contemporânea
      - Massificação da iconografia e dos textos informativos
      - Exercício do pensamento crítico próprio
- Áreas do Saber: Língua Portuguesa; Língua estrangeira; Geografia; História; Marketing; Contabilidade

CLC\_5

**Cultura, comunicação e média**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Compreende as diferentes utilizações da língua nas comunicações rádio, adequando-as às necessidades da organização do seu quotidiano.
- Identifica as mais valias da sistematização da informação disponibilizada por via eletrónica em contextos socioprofissionais.
- Reconhece os impactos dos *mass media* na constituição do poder mediático e sua influência na regulação institucional.
- Desenvolve uma atitude crítica face aos conteúdos disponibilizados através da internet e dos meios de comunicação social no geral.

**Conteúdos**

- Novas formas e expressões de Cultura: evolução e impacto social das tecnologias de informação e comunicação
  - *Conceitos-chave: Tecnologias de Informação e Comunicação; memória colectiva; arte digital; museu virtual; arte interactiva; lazer; otimização e rentabilização do trabalho; macro-eletrónica; micro-eletrónica; ergonomia do trabalho*
    - As tecnologias de informação e comunicação (TIC) ao serviço da memória colectiva
    - A difusão da arte e da cultura pelas tecnologias de informação e comunicação quanto à acessibilidade e celeridade no acesso à informação/formação; consequências no conceito de cultura
    - A Reinvenção da Arte através do ciberespaço: a Arte Digital e os Museus Virtuais
    - Alteração do conceito de propriedade autoral: Arte Interactiva
    - Reflexos da alteração das coordenadas espaço/tempo do ciberespaço na construção e apropriação de elementos culturais
    - Gestão das diversas dimensões do quotidiano com recurso às TIC: gestão dos recursos domésticos, novas formas de lazer e novas noções de qualidade de vida
    - Vantagens trazidas pela evolução das tecnologias de informação e comunicação no coletivo profissional
      - Novos métodos de otimização e rentabilização do trabalho e de gestão da comunicação
      - Micro e macro eletrónica ao serviço da ergonomia do trabalho
      - Armazenamento e recuperação de dados
- Construção linguística da intervenção cultural e comunicacional com recurso às tecnologias de informação e comunicação
  - *Conceitos-chave: pesquisa, seleção e tratamento de informação; iconografia; comunicação em suporte electrónico; intencionalidade comunicativa; discurso oral; texto argumentativo; crónica; base de dados; hipertexto; anúncio; curriculum vitae; resumo; síntese; texto informativo*
    - Técnicas de pesquisa, seleção e tratamento de informação, com objetivos pessoais e profissionais, através do recurso a ferramentas disponibilizadas pelas tecnologias de informação e comunicação (processador de texto e folha de cálculo)
    - Adequação a situações de comunicação em suporte electrónico
      - Percepção das intencionalidades comunicativas implícitas e explícitas na comunicação em linha
      - Produção de discurso oral em presença e a distância: consciencialização dos mecanismos linguísticos supressores da ausência do interlocutor
      - Construção de uma ou mais identidades eletrónicas e mobilização de recursos linguísticos adequados à participação em comunidades cibeméticas (Netiquette)
      - Interpretação de textos argumentativos, crónicas e discursos políticos para intervenção sustentada em comunidades de opinião em linha
    - Mecanismos de Língua para sistematização da informação, em contexto socioprofissional
      - Adequação linguística e caracterização comunicacional das diversas ferramentas das tecnologias de informação e comunicação: mensagens eletrónicas, fax, texto processado, folhas de cálculo, ASCII, Visual Basic, HTML
      - Resposta a anúncios e construção de Curriculum Vitae em modelos diversos
      - O hipertexto como recurso comunicativo linguístico verbal e não verbal ao serviço da capacidade de intervenção na ação das instituições: páginas pessoais, *blogs*, entre outros
      - Formas de intervenção crítica sobre a informação mediatizada: resumo e síntese de textos informativos e construção de folhetos informativos para apropriação e esclarecimento das mensagens veiculadas pelos média
- Os média e a alteração dos processos de comunicação, intervenção e participação pública
  - *Conceitos-chave: Comunidade; comunicação global; identidade local; identidade eletrónica; opinião pública; pensamento crítico à escala global*
    - Reformulação do conceito de comunidade por efeito das potencialidades comunicativas das tecnologias de informação e comunicação
      - Alteração do perfil das inter-relações humanas; noção de Identidade eletrónica
      - Comunicação global vs identidade local
      - O poder dos média: importância da imagem e de novas formas de linguagem e de comunicação na formulação e preservação de uma opinião pública
      - A importância da segurança dos sistemas de informação em contextos profissionais e institucionais: enquadramento legal e exploração dos instrumentos disponíveis para uma comunicação organizacional com vista à minimização de riscos
      - Percepção da iconografia como linguagem preferencial dos diversos suportes tecnológicos e seu relacionamento pertinente com os tipos de texto e de comunicação inerentes
      - A universalização dos grandes debates da Humanidade: a intervenção comunitária e a formulação de pensamento crítico numa conjuntura de globalização
- Áreas do Saber: Língua Portuguesa; Língua Estrangeira; História; Marketing; Tecnologias de Informação e Comunicação

CLC\_6

Culturas de urbanismo e mobilidade

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Recorre a terminologias específicas no âmbito do planeamento e ordenação do território, construção de edifícios e equipamentos.
- Compreende as noções de ruralidade e urbanidade, compreendendo os seus impactos no processo de integração socioprofissional.
- Identifica sistemas de administração territorial e respetivos funcionamentos integrados.
- Relaciona a mobilidade e fluxos migratórios com a disseminação de patrimónios linguísticos e culturais.

**Conteúdos**

- Questões culturais que envolvem o planeamento e o ordenamento do território
  - *Conceitos-chave: urbanismo; mobilidade; arquitectura; planeamento habitacional; equilíbrio paisagístico; rutura paisagística; equipamento cultural; ordenamento e coesão territorial; Plano Diretor Municipal; turismo; fluxo migratório; património cultural*
    - Critérios de qualidade no *Planeamento Habitacional*
      - Equipamentos culturais de suporte à habitação: espaços verdes, zonas de lazer, espaços de interação cultural
      - Influência dos equipamentos culturais no ordenamento e coesão territorial
      - Arquitectura tradicional e sistemas construtivos
      - Ambientes rurais e ambientes urbanos
      - História oral das Comunidades e Socialização
      - A memória dos lugares e a Epifania dos espaços
      - Traços arquitetónicos distintivos: integração e rutura paisagística
      - A polissemia da Polis
    - Plano Diretor Municipal: conceito, objetivos e concretização
    - Fomento, oportunidade e mobilidade laborais aliados à valorização do património urbano e rural
      - Novas áreas de oferta profissional: Turismo urbano, turismo rural, turismo de habitação, turismo cultural e turismo de aventura
      - Reconstrução de percursos profissionais e projetos de vida através da qualificação profissional em áreas associadas à reclassificação urbanística
    - Fluxos Migratórios: causas e consequências económicas, políticas e culturais dos fenómenos de migração, emigração, imigração e êxodo
      - Consequências dos fluxos migratórios na expressão cultural e artística e o papel dos equipamentos culturais nos processos de integração
- A Língua como suporte indispensável à gestão e à intervenção no urbanismo e na mobilidade
  - *Conceitos-chave: prevenção rodoviária; caderno de encargos; projeto; licença; planta; mapa; topografia; resumo; síntese; reclamação; requerimento; debate; património linguístico; relato; crónica; texto literário; texto informativo*
    - Terminologia e estrutura de documentos e situações de comunicação específicas, relacionados com a temática do urbanismo e mobilidade
      - Descodificação de folhetos informativos relativos ao código da estrada, prevenção rodoviária e outros
      - Caderno de encargos, projeto de construção, licença de construção, planta, mapa, carta topográfica
      - Técnicas de pesquisa, seleção e resumo/síntese de informação, nomeadamente na Internet, acerca dos sistemas de administração territorial e de instituições relacionadas com urbanismo e mobilidade
      - Documentos de interação formal em processos de planeamento e construção (reclamação e o requerimento)
      - Percepção da hierarquia e teor dos documentos legais e sua articulação com o planeamento: Lei, Decreto-Lei, Despacho e Portaria
      - Expressão oral e escrita coesa e coerente num debate/participação institucional público
    - Os processos de migração e seus impactos na configuração do urbanismo e da mobilidade
      - Recolha de informação acerca dos fluxos migratórios e ao património linguístico e cultural a eles associado: crónicas, textos literários, textos informativos diversos, relatos de vivências, entre outros
      - Pesquisa e tratamento de informação, a partir de textos de apreciação crítica sobre a importância da Língua Portuguesa no mundo
    - Apropriação e uso linguístico apropriado para inserção em contextos socioprofissionais
      - Mapas, cartas topográficas, projeto de construção, plantas, escalas, licença de construção, iconografia associada, folhetos e cartazes informativos
      - Apropriação de variantes regionais de realização do português como forma de integração socioprofissional
      - Leitura e interpretação de textos literários que exemplifiquem fenómenos de superação da exclusão social e profissional
- A Comunicação nos processos contemporâneos de mobilidade humana e intervenção urbanística
  - *Conceitos-chave: mobilidade humana; intervenção urbanística; espaço rural; espaço urbano; mercado de trabalho; recuperação; reclassificação; coesão humana e paisagística do território; impacto visual; impacto ambiental; Qualidade de Vida*
    - Importância da Língua Portuguesa na criação de laços humanos e culturais e na sensibilização para atitudes comunitárias
    - Problemática da integração e relacionamento com as sociedades imigrantes em Portugal
    - Preservação e dinamização do espaço rural e do espaço urbano com vista à recuperação da memória coletiva dos espaços
      - A recuperação e reclassificação dos espaços e suas consequências no mercado de trabalho
      - Campanhas institucionais: cruzamento do seu teor com a coesão paisagística e humana do território
    - Formas de comunicação entre operários e agentes especializados, de forma a adequar o planeamento à construção

- Integração espacial e temporal da construção e seu impacto visual e ambiental
- Ordenamento da construção e Qualidade de Vida: princípios e regras (análise da legislação em vigor)
- Áreas do Saber: Língua Portuguesa; Língua Estrangeira; Geografia; Filosofia; História; Sociologia; Formação Cívica

CLC\_7

## Fundamentos de cultura, língua e comunicação

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

- Intervém de forma pertinente, convocando recursos diversificados das dimensões cultural, linguística e comunicacional.
- Revela competências em cultura, língua e comunicação adequadas ao contexto profissional em que se inscreve.
- Formula opiniões críticas, mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais.
- Identifica os principais fatores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação.

### Conteúdos

- Uma Cultura de programação: trajetos pessoais e mudança social
  - *Conceitos-chave: contexto de vida; trajecto pessoal; família; trabalho; interação social; mudança social; recurso financeiro; aprendizagem não formal; investigação cultural intensiva e extensiva; urbanismo; património; sistemas de comunicação; cultura artística; literatura; património cultural e artístico; globalização*
    - Relação entre os contextos de vida e os trajetos pessoais
      - Novas dinâmicas de família, trabalho e de redes de interação social
      - Importância dos recursos financeiros, dos equipamentos culturais, das interações sociais nas opções e nas trajetórias individuais
      - Consciência da presença e da representação do Outro na construção do Eu
    - A importância das aprendizagens não formais nas manifestações culturais e artísticas e destas naquelas
    - Metodologias disponíveis de diagnose e prospeção ao serviço da atividade cultural: inquérito, entrevista, observação direta e análise documental
    - Investigação cultural intensiva e extensiva: objetivos, propósitos e adequação da opção
    - Arte privada e Arte pública
      - Consequências na gestão do urbanismo e do património
      - Manifestações artísticas diferenciadas: intervenção e apropriação
      - Instituições, Museus e Arquivos
    - A influência dos fatores culturais, políticos e físicos nos processos de mudança social ao longo da história
    - Evolução dos princípios estéticos da Arte e sua relação com o real
      - A Cultura artística e seu impacto nas sociedades
      - A Importância da Literatura na consolidação do património cultural e artístico de um povo
    - Fatores de aceleração da mudança social e cultural na história recente: os adventos da Revolução industrial, do cientismo, do racionalismo, dos confrontos bélicos, entre outros
    - Efeitos da globalização das políticas financeiras e seus impactos na gestão da promoção da Cultura, nos seus diferentes aspetos e dimensões (por exemplo, arte popular e arte das elites)
  - A Língua e a Literatura portuguesas no mundo como elementos de união e intervenção cívica
    - *Conceitos-chave: texto criativo; texto literário; registo autobiográfico; realidade e ficção; texto informativo; notas; resumo; síntese; texto argumentativo; texto expositivo-argumentativo; debate; leitura; interpretação; escrita; variação e mudança; Língua; Literatura; metalinguagem; identidade global e local*
      - O texto criativo como expressão de vivências
        - Mecanismos de reconhecimento do Outro na construção de Si
        - Registo autobiográfico de trajetos de vida individuais e coletivos: memórias, diários, cartas, relatos entre outros
        - Memória coletiva e imaginário, traçados pelo recurso consciente e estruturado a crónicas, entrevistas, descrições e relatos
        - Percursos individuais e coletivos no texto literário: realidade e ficção
      - Registos linguísticos/textuais de intervenção socioprofissional
        - Recurso consciente e estruturado a diversos tipos de texto como forma de intervenção profissional: narrativa literária, textos de carácter autobiográfico
        - Domínio de mecanismos linguísticos que viabilizem metodologias de diagnose e prospeção: inquéritos, entrevistas, formulários entre outros
        - Tomada de notas, resumo e síntese de textos informativos como preparação da produção de textos reflexivos em contexto profissional
      - Construção de opiniões fundamentadas num contexto institucional
        - Os textos de apreciação crítica e as dinâmicas de intervenção na vida social, económica, política e cultural
        - O texto argumentativo e expositivo-argumentativo como instrumento de formulação e apresentação de opiniões críticas de amplitude institucional
        - Técnicas de estruturação de um guião para debate/participação institucional público
      - Consciência da Língua viva, em constante mudança
        - Os fenómenos de variação e mudança na Língua Portuguesa, como causas e consequências da intervenção cívica e social no campo do conhecimento
        - Perceção da Língua como elemento construtor do universo e impulsionador da evolução das sociedades: exemplo do



- hipertexto e usos linguísticos específicos das tecnologias de informação e comunicação
    - Fontes de informação terminológica e cultural: o movimento constante entre a estabilização de conceitos e o acompanhamento da mudança (exemplos das enciclopédias e dos dicionários)
    - O papel da Literatura na formação de opinião para a intervenção social: leitura e interpretação de textos literários de autores portugueses e/ou estrangeiros de mérito reconhecido como forma de fortalecer e mobilizar competências culturais, linguísticas e comunicacionais.
    - Recursos linguísticos pertinentes para a construção de páginas pessoais na Internet e a participação em fóruns, subscrições, salas de conversação, entre outros
    - Importância da exploração e produção de documentários e artigos de apreciação crítica acerca da identidade global e local, na construção da opinião pessoal fundamentada
  - Os sistemas de Comunicação na expressão do pensamento crítico, na construção da relação entre a opinião pessoal e a opinião pública
    - *Conceitos-chave: identidade cultural; relação interpessoal; intenção comunicativa; o quarto poder – Média; suporte teórico; competência*
      - A comunicação entre indivíduos, através de suportes diversos, como forma de construção de uma identidade cultural comum
      - O papel dos média e da opinião pública nas relações interpessoais
        - Perceção de intenções comunicativas de alcance cultural e ideológico
        - Construção de um posicionamento crítico face à construção de opinião pública pelos média, através da seleção da informação veiculada
        - O quarto poder: influência dos média e dos sistemas de comunicação na face das sociedades e nos ritmos de alteração de paradigmas culturais
      - Perceção da complementaridade Teoria/Prática em contexto profissional e institucional
        - Noção de suporte teórico das práticas profissionais
        - Noção de mobilização pragmática de competências e perceção integradora do desempenho profissional
        - Estratégias de sensibilização para planos formativos integradores
      - Cultura de globalização e Cultura de preservação de identidades: confronto ou complementaridade?
        - Influência dos movimentos globalizantes no quotidiano individual
        - Mudança dos modelos e ritmos de acesso à informação
        - Alteração de paradigmas de atuação e de abrangência da intervenção cívica
  - Áreas do Saber: Língua Portuguesa; Literatura Portuguesa; Língua estrangeira; Filosofia; Geografia; História; Formação Cívica
- 

Este referencial já não se encontra em vigor

CLC\_LEI\_1

**Língua estrangeira - iniciação - inglês**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de textos simples, breves e claros relacionados com aspetos da vida quotidiana e/ou com as áreas de interesse dos adultos
    - Compreensão das ideias gerais de um texto em língua corrente sobre aspetos relativos aos tempos livres, bem como a temas atuais e assuntos do interesse pessoal e/ou profissional dos adultos, quando o discurso é claro, pausado e adequado ao seu nível linguístico
    - Compreensão do conteúdo informativo simples de material audiovisual (entrevista, conversa telefónica, conversa informal entre pares, outros)
  - Ler
    - Compreensão de textos curtos e simples sobre assuntos do quotidiano, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Detecção de informação previsível concreta em textos simples de uso comum (conversa telefónica, entrevista, outros)
    - Compreensão de textos simples em língua corrente sobre assuntos do quotidiano e relacionados com as áreas de formação e/ou atividade profissional dos adultos
    - Percepção de acontecimentos relatados, assim como sentimentos e desejos expressos
    - Comunicação em situações do quotidiano implicando troca de informação simples e direta sobre assuntos e atividades correntes, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
- Competências de produção
  - Falar/Escrever
    - Uso de frases simples e curtas para falar da família, dos outros e do seu percurso pessoal, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Produção, simples e breve mas articulada, de enunciados para narrar, descrever, expor informações e pontos de vista
    - Comunicação em situações do quotidiano que exigem apenas troca de informação simples e direta sobre assunto e atividades correntes
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
    - Escrita de textos curtos e simples relacionados com aspetos da vida quotidiana
    - Escrita de textos simples e estruturados sobre assuntos conhecidos e do seu interesse
    - Intervir tendo em conta que os percursos individuais são afetados pela posse de diversos recursos, incluindo competências ao nível da cultura, da língua e da comunicação
    - Agir em contextos profissionais, com recurso aos saberes em cultura, língua e comunicação
    - Formular opiniões críticas mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais
    - Identificar os principais fatores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação

CLC\_LEI\_2

**Língua estrangeira - iniciação - francês**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de textos simples, breves e claros relacionados com aspetos da vida quotidiana e/ou com as áreas de interesse dos adultos
    - Compreensão das ideias gerais de um texto em língua corrente sobre aspetos relativos aos tempos livres, bem como a temas atuais e assuntos do interesse pessoal e/ou profissional dos adultos, quando o discurso é claro, pausado e adequado ao seu nível linguístico
    - Compreensão do conteúdo informativo simples de material audiovisual (entrevista, conversa telefónica, conversa informal entre pares, outros)
  - Ler
    - Compreensão de textos curtos e simples sobre assuntos do quotidiano, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Detecção de informação previsível concreta em textos simples de uso comum (conversa telefónica, entrevista, outros)
    - Compreensão de textos simples em língua corrente sobre assuntos do quotidiano e relacionados com as áreas de formação e/ou atividade profissional dos adultos
    - Percepção de acontecimentos relatados, assim como sentimentos e desejos expressos
    - Comunicação em situações do quotidiano implicando troca de informação simples e direta sobre assuntos e atividades correntes, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
- Competências de produção
  - Falar/Escrever
    - Uso de frases simples e curtas para falar da família, dos outros e do seu percurso pessoal, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Produção, simples e breve mas articulada, de enunciados para narrar, descrever, expor informações e pontos de vista
    - Comunicação em situações do quotidiano que exigem apenas troca de informação simples e direta sobre assunto e atividades correntes
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
    - Escrita de textos curtos e simples relacionados com aspetos da vida quotidiana
    - Escrita de textos simples e estruturados sobre assuntos conhecidos e do seu interesse
    - Intervir tendo em conta que os percursos individuais são afetados pela posse de diversos recursos, incluindo competências ao nível da cultura, da língua e da comunicação
    - Agir em contextos profissionais, com recurso aos saberes em cultura, língua e comunicação
    - Formular opiniões críticas mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais
    - Identificar os principais fatores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação

CLC\_LEI\_3

**Língua estrangeira - iniciação - alemão**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de textos simples, breves e claros relacionados com aspetos da vida quotidiana e/ou com as áreas de interesse dos adultos
    - Compreensão das ideias gerais de um texto em língua corrente sobre aspetos relativos aos tempos livres, bem como a temas atuais e assuntos do interesse pessoal e/ou profissional dos adultos, quando o discurso é claro, pausado e adequado ao seu nível linguístico
    - Compreensão do conteúdo informativo simples de material audiovisual (entrevista, conversa telefónica, conversa informal entre pares, outros)
  - Ler
    - Compreensão de textos curtos e simples sobre assuntos do quotidiano, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Detecção de informação previsível concreta em textos simples de uso comum (conversa telefónica, entrevista, outros)
    - Compreensão de textos simples em língua corrente sobre assuntos do quotidiano e relacionados com as áreas de formação e/ou atividade profissional dos adultos
    - Percepção de acontecimentos relatados, assim como sentimentos e desejos expressos
    - Comunicação em situações do quotidiano implicando troca de informação simples e direta sobre assuntos e atividades correntes, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
- Competências de produção
  - Falar/Escrever
    - Uso de frases simples e curtas para falar da família, dos outros e do seu percurso pessoal, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Produção, simples e breve mas articulada, de enunciados para narrar, descrever, expor informações e pontos de vista
    - Comunicação em situações do quotidiano que exigem apenas troca de informação simples e direta sobre assunto e atividades correntes
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
    - Escrita de textos curtos e simples relacionados com aspetos da vida quotidiana
    - Escrita de textos simples e estruturados sobre assuntos conhecidos e do seu interesse
    - Intervir tendo em conta que os percursos individuais são afetados pela posse de diversos recursos, incluindo competências ao nível da cultura, da língua e da comunicação
    - Agir em contextos profissionais, com recurso aos saberes em cultura, língua e comunicação
    - Formular opiniões críticas mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais
    - Identificar os principais fatores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação

CLC\_LEI\_4

**Língua estrangeira - iniciação - espanhol**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de textos simples, breves e claros relacionados com aspetos da vida quotidiana e/ou com as áreas de interesse dos adultos
    - Compreensão das ideias gerais de um texto em língua corrente sobre aspetos relativos aos tempos livres, bem como a temas atuais e assuntos do interesse pessoal e/ou profissional dos adultos, quando o discurso é claro, pausado e adequado ao seu nível linguístico
    - Compreensão do conteúdo informativo simples de material audiovisual (entrevista, conversa telefónica, conversa informal entre pares, outros)
  - Ler
    - Compreensão de textos curtos e simples sobre assuntos do quotidiano, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Detecção de informação previsível concreta em textos simples de uso comum (conversa telefónica, entrevista, outros)
    - Compreensão de textos simples em língua corrente sobre assuntos do quotidiano e relacionados com as áreas de formação e/ou atividade profissional dos adultos
    - Percepção de acontecimentos relatados, assim como sentimentos e desejos expressos
    - Comunicação em situações do quotidiano implicando troca de informação simples e direta sobre assuntos e atividades correntes, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
- Competências de produção
  - Falar/Escrever
    - Uso de frases simples e curtas para falar da família, dos outros e do seu percurso pessoal, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Produção, simples e breve mas articulada, de enunciados para narrar, descrever, expor informações e pontos de vista
    - Comunicação em situações do quotidiano que exigem apenas troca de informação simples e direta sobre assunto e atividades correntes
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
    - Escrita de textos curtos e simples relacionados com aspetos da vida quotidiana
    - Escrita de textos simples e estruturados sobre assuntos conhecidos e do seu interesse
    - Intervir tendo em conta que os percursos individuais são afetados pela posse de diversos recursos, incluindo competências ao nível da cultura, da língua e da comunicação
    - Agir em contextos profissionais, com recurso aos saberes em cultura, língua e comunicação
    - Formular opiniões críticas mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais
    - Identificar os principais fatores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação

CLC\_LEI\_5

**Língua estrangeira - iniciação - italiano**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de textos simples, breves e claros relacionados com aspetos da vida quotidiana e/ou com as áreas de interesse dos adultos
    - Compreensão das ideias gerais de um texto em língua corrente sobre aspetos relativos aos tempos livres, bem como a temas atuais e assuntos do interesse pessoal e/ou profissional dos adultos, quando o discurso é claro, pausado e adequado ao seu nível linguístico
    - Compreensão do conteúdo informativo simples de material audiovisual (entrevista, conversa telefónica, conversa informal entre pares, outros)
  - Ler
    - Compreensão de textos curtos e simples sobre assuntos do quotidiano, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Detecção de informação previsível concreta em textos simples de uso comum (conversa telefónica, entrevista, outros)
    - Compreensão de textos simples em língua corrente sobre assuntos do quotidiano e relacionados com as áreas de formação e/ou atividade profissional dos adultos
    - Percepção de acontecimentos relatados, assim como sentimentos e desejos expressos
    - Comunicação em situações do quotidiano implicando troca de informação simples e direta sobre assuntos e atividades correntes, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
- Competências de produção
  - Falar/Escrever
    - Uso de frases simples e curtas para falar da família, dos outros e do seu percurso pessoal, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos
    - Produção, simples e breve mas articulada, de enunciados para narrar, descrever, expor informações e pontos de vista
    - Comunicação em situações do quotidiano que exigem apenas troca de informação simples e direta sobre assunto e atividades correntes
    - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos
    - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade
    - Escrita de textos curtos e simples relacionados com aspetos da vida quotidiana
    - Escrita de textos simples e estruturados sobre assuntos conhecidos e do seu interesse
    - Intervir tendo em conta que os percursos individuais são afetados pela posse de diversos recursos, incluindo competências ao nível da cultura, da língua e da comunicação
    - Agir em contextos profissionais, com recurso aos saberes em cultura, língua e comunicação
    - Formular opiniões críticas mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais
    - Identificar os principais fatores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação

CLC\_LEC\_1

**Língua estrangeira - continuação - inglês**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de discursos fluidos e capacidade de seguir linhas de argumentação dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de noticiários e programas de atualidade sobre assuntos correntes, em suportes variados
    - Compreensão de informações sobre tópicos do quotidiano e relacionados com o trabalho
    - Identificação de aspetos gerais e específicos de mensagens orais
  - Ler
    - Compreensão de diversos tipos de texto, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, recorrendo, de forma adequada, à informação visual disponível, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de textos extensos, de carácter literário e não literário
    - Compreensão de informações técnicas, como livros de instruções e folhetos informativos, entre outros, de equipamentos usados no dia-a-dia
    - Leitura de textos de forma autónoma, apropriando-se do texto lido através da utilização de pausas, inflexões e velocidades diferentes, de forma a criar expressividade na leitura
    - Leitura e interpretação de textos longos de forma a reunir e cruzar informações de fontes diversas
    - Leitura e interpretação de textos literários de autores de mérito e impacto reconhecidos
    - Compreensão de instruções escritas complexas
- Competências de produção
  - Falar
    - Interação eficaz em língua estrangeira, participando ativamente em discussões dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, defendendo pontos de vista e opiniões, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outras situações de aprendizagem formal, informal e não formal
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Exposição oral de raciocínios, opiniões, ideias e ideais de forma estruturada e sustentada com argumentação adequada
    - Construção de respostas estruturadas e coerentes recorrendo a mecanismos de encadeamento de conversação
  - Escrever
    - Elaboração de textos claros e variados, de modo estruturado, atendendo à sua função e destinatário, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Registo de notas como forma de regulação do quotidiano
    - Produção de textos de carácter autobiográfico: cartas, memórias, diários
    - Produção de textos de carácter transaccional
    - Descrição de experiências, sentimentos e acontecimentos do contexto pessoal, profissional ou institucional
    - Produção de textos de reflexão crítica e argumentativa sobre assuntos de carácter abstrato, relacionados com as suas vivências, o seu ideário e, sempre que possível, cruzados com as temáticas dos diversos módulos de formação

CLC\_LEC\_2

**Língua estrangeira - continuação - francês**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de discursos fluidos e capacidade de seguir linhas de argumentação dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de noticiários e programas de atualidade sobre assuntos correntes, em suportes variados
    - Compreensão de informações sobre tópicos do quotidiano e relacionados com o trabalho
    - Identificação de aspetos gerais e específicos de mensagens orais
  - Ler
    - Compreensão de diversos tipos de texto, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, recorrendo, de forma adequada, à informação visual disponível, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de textos extensos, de carácter literário e não literário
    - Compreensão de informações técnicas, como livros de instruções e folhetos informativos, entre outros, de equipamentos usados no dia-a-dia
    - Leitura de textos de forma autónoma, apropriando-se do texto lido através da utilização de pausas, inflexões e velocidades diferentes, de forma a criar expressividade na leitura
    - Leitura e interpretação de textos longos de forma a reunir e cruzar informações de fontes diversas
    - Leitura e interpretação de textos literários de autores de mérito e impacto reconhecidos
    - Compreensão de instruções escritas complexas
- Competências de produção
  - Falar
    - Interação eficaz em língua estrangeira, participando ativamente em discussões dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, defendendo pontos de vista e opiniões, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outras situações de aprendizagem formal, informal e não formal
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Exposição oral de raciocínios, opiniões, ideias e ideais de forma estruturada e sustentada com argumentação adequada
    - Construção de respostas estruturadas e coerentes recorrendo a mecanismos de encadeamento de conversação
  - Escrever
    - Elaboração de textos claros e variados, de modo estruturado, atendendo à sua função e destinatário, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Registo de notas como forma de regulação do quotidiano
    - Produção de textos de carácter autobiográfico: cartas, memórias, diários
    - Produção de textos de carácter transaccional
    - Descrição de experiências, sentimentos e acontecimentos do contexto pessoal, profissional ou institucional
    - Produção de textos de reflexão crítica e argumentativa sobre assuntos de carácter abstrato, relacionados com as suas vivências, o seu ideário e, sempre que possível, cruzados com as temáticas dos diversos módulos de formação



CLC\_LEC\_3

**Língua estrangeira - continuação - alemão**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de discursos fluidos e capacidade de seguir linhas de argumentação dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de noticiários e programas de atualidade sobre assuntos correntes, em suportes variados
    - Compreensão de informações sobre tópicos do quotidiano e relacionados com o trabalho
    - Identificação de aspetos gerais e específicos de mensagens orais
  - Ler
    - Compreensão de diversos tipos de texto, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, recorrendo, de forma adequada, à informação visual disponível, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de textos extensos, de carácter literário e não literário
    - Compreensão de informações técnicas, como livros de instruções e folhetos informativos, entre outros, de equipamentos usados no dia-a-dia
    - Leitura de textos de forma autónoma, apropriando-se do texto lido através da utilização de pausas, inflexões e velocidades diferentes, de forma a criar expressividade na leitura
    - Leitura e interpretação de textos longos de forma a reunir e cruzar informações de fontes diversas
    - Leitura e interpretação de textos literários de autores de mérito e impacto reconhecidos
    - Compreensão de instruções escritas complexas
- Competências de produção
  - Falar
    - Interação eficaz em língua estrangeira, participando ativamente em discussões dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, defendendo pontos de vista e opiniões, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outras situações de aprendizagem formal, informal e não formal
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Exposição oral de raciocínios, opiniões, ideias e ideais de forma estruturada e sustentada com argumentação adequada
    - Construção de respostas estruturadas e coerentes recorrendo a mecanismos de encadeamento de conversação
  - Escrever
    - Elaboração de textos claros e variados, de modo estruturado, atendendo à sua função e destinatário, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Registo de notas como forma de regulação do quotidiano
    - Produção de textos de carácter autobiográfico: cartas, memórias, diários
    - Produção de textos de carácter transaccional
    - Descrição de experiências, sentimentos e acontecimentos do contexto pessoal, profissional ou institucional
    - Produção de textos de reflexão crítica e argumentativa sobre assuntos de carácter abstrato, relacionados com as suas vivências, o seu ideário e, sempre que possível, cruzados com as temáticas dos diversos módulos de formação

CLC\_LEC\_4

**Língua estrangeira - continuação - espanhol**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de discursos fluidos e capacidade de seguir linhas de argumentação dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de noticiários e programas de atualidade sobre assuntos correntes, em suportes variados
    - Compreensão de informações sobre tópicos do quotidiano e relacionados com o trabalho
    - Identificação de aspetos gerais e específicos de mensagens orais
  - Ler
    - Compreensão de diversos tipos de texto, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, recorrendo, de forma adequada, à informação visual disponível, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de textos extensos, de carácter literário e não literário
    - Compreensão de informações técnicas, como livros de instruções e folhetos informativos, entre outros, de equipamentos usados no dia-a-dia
    - Leitura de textos de forma autónoma, apropriando-se do texto lido através da utilização de pausas, inflexões e velocidades diferentes, de forma a criar expressividade na leitura
    - Leitura e interpretação de textos longos de forma a reunir e cruzar informações de fontes diversas
    - Leitura e interpretação de textos literários de autores de mérito e impacto reconhecidos
    - Compreensão de instruções escritas complexas
- Competências de produção
  - Falar
    - Interação eficaz em língua estrangeira, participando ativamente em discussões dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, defendendo pontos de vista e opiniões, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outras situações de aprendizagem formal, informal e não formal
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Exposição oral de raciocínios, opiniões, ideias e ideais de forma estruturada e sustentada com argumentação adequada
    - Construção de respostas estruturadas e coerentes recorrendo a mecanismos de encadeamento de conversação
  - Escrever
    - Elaboração de textos claros e variados, de modo estruturado, atendendo à sua função e destinatário, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Registo de notas como forma de regulação do quotidiano
    - Produção de textos de carácter autobiográfico: cartas, memórias, diários
    - Produção de textos de carácter transaccional
    - Descrição de experiências, sentimentos e acontecimentos do contexto pessoal, profissional ou institucional
    - Produção de textos de reflexão crítica e argumentativa sobre assuntos de carácter abstrato, relacionados com as suas vivências, o seu ideário e, sempre que possível, cruzados com as temáticas dos diversos módulos de formação

CLC\_LEC\_5

**Língua estrangeira - continuação - italiano**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspetos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

**Conteúdos**

- Competências de interpretação
  - Ouvir/Ver
    - Compreensão de discursos fluidos e capacidade de seguir linhas de argumentação dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de noticiários e programas de atualidade sobre assuntos correntes, em suportes variados
    - Compreensão de informações sobre tópicos do quotidiano e relacionados com o trabalho
    - Identificação de aspetos gerais e específicos de mensagens orais
  - Ler
    - Compreensão de diversos tipos de texto, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, recorrendo, de forma adequada, à informação visual disponível, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Compreensão de textos extensos, de carácter literário e não literário
    - Compreensão de informações técnicas, como livros de instruções e folhetos informativos, entre outros, de equipamentos usados no dia-a-dia
    - Leitura de textos de forma autónoma, apropriando-se do texto lido através da utilização de pausas, inflexões e velocidades diferentes, de forma a criar expressividade na leitura
    - Leitura e interpretação de textos longos de forma a reunir e cruzar informações de fontes diversas
    - Leitura e interpretação de textos literários de autores de mérito e impacto reconhecidos
    - Compreensão de instruções escritas complexas
- Competências de produção
  - Falar
    - Interação eficaz em língua estrangeira, participando ativamente em discussões dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, defendendo pontos de vista e opiniões, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outras situações de aprendizagem formal, informal e não formal
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Exposição oral de raciocínios, opiniões, ideias e ideais de forma estruturada e sustentada com argumentação adequada
    - Construção de respostas estruturadas e coerentes recorrendo a mecanismos de encadeamento de conversação
  - Escrever
    - Elaboração de textos claros e variados, de modo estruturado, atendendo à sua função e destinatário, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação
    - Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas
    - Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente
    - Registo de notas como forma de regulação do quotidiano
    - Produção de textos de carácter autobiográfico: cartas, memórias, diários
    - Produção de textos de carácter transaccional
    - Descrição de experiências, sentimentos e acontecimentos do contexto pessoal, profissional ou institucional
    - Produção de textos de reflexão crítica e argumentativa sobre assuntos de carácter abstrato, relacionados com as suas vivências, o seu ideário e, sempre que possível, cruzados com as temáticas dos diversos módulos de formação

## 4.2. Formação Tecnológica

<b>7731</b>	<b>Higiene e segurança alimentar na restauração</b>	<b>Carga horária</b> 25 horas
<b>Objetivo(s)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.</li> <li>• Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.</li> <li>• Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.</li> <li>• Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.</li> <li>• Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</li> </ul>	
<b>Conteúdos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noções de microbiologia dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Microrganismos - definição e ação</li> <li>◦ Influência dos microrganismos nos produtos alimentares</li> <li>◦ Fatores intrínsecos de desenvolvimento</li> <li>◦ Fatores extrínsecos de desenvolvimento</li> <li>◦ Deterioração e conservação dos produtos alimentares</li> <li>◦ Bactérias agentes de toxinfecções alimentares</li> </ul> </li> <li>• Noções de higiene</li> <li>• Procedimentos de manipulação de alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Preparação</li> <li>◦ Confeção/processamento</li> <li>◦ Conservação</li> <li>◦ Distribuição</li> </ul> </li> <li>• Contaminação dos alimentos</li> <li>• Conservação e armazenamento de géneros alimentícios</li> <li>• Noções de limpeza e desinfeção</li> <li>• Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Regulamentação em vigor</li> <li>◦ Introdução</li> <li>◦ Princípios e conceitos</li> <li>◦ Terminologia</li> <li>◦ Etapas de aplicação do sistema</li> </ul> </li> </ul>		

8211

## Higiene e segurança no trabalho na restauração

**Carga horária**  
25 horas

### Objetivo(s)

- Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.
- Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.
- Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.

### Conteúdos

- Normas de segurança e higiene na restauração
  - Sinalização de segurança das instalações e equipamentos
  - Manuseamento de equipamentos
  - Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos
  - Proteção coletiva e individual
  - Uniformes
  - Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento)
- Condições de saúde dos profissionais da restauração
- Tipos de risco e seu controlo
  - Incêndios
  - Riscos elétricos
  - Trabalho com máquinas e equipamentos
  - Movimentação manual e mecânica de cargas
  - Organização e dimensionamento do posto de trabalho
  - Posturas no trabalho
  - Iluminação
  - Atmosferas perigosas
  - Ruído
- Gestão do risco
  - Consequências dos acidentes de trabalho
  - Avaliação do risco profissional
- Procedimentos de emergência e risco
  - Técnicas de atuação e orientação
  - Caixa de primeiros socorros

Este referencial já não se encontra em vigor

8239

**Matérias-primas alimentares**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar os géneros alimentícios de origem vegetal e animal.
- Reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação.
- Identificar os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas.
- Reconhecer os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados.
- Verificar e controlar a qualidade dos géneros alimentícios.
- Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Principais cereais e seus derivados
  - Variedades
  - Classificação
- Principais vegetais e frutos
  - Variedades
  - Classificação
  - Sazonalidade
  - Características de frescura
- Ervas aromáticas, condimentos e especiarias
  - Características e efeitos benéficos
  - Recolha
  - Preparação e utilização
  - Gorduras vegetais
  - Azeites
  - Óleos
  - Margarinas
- Géneros alimentícios de origem animal
  - Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas)
  - Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas)
  - Leite (tipos de leite e derivados)
  - Ovos (classificação e derivados)
  - Gorduras animais (classificação e tipos)
  - Sazonalidade
- Controlo de qualidade
  - Fatores de influência
  - Estado de frescura
  - Procedimentos de conservação
  - Condições de armazenamento (local, temperatura, outros)
  - Riscos
- Normas de higiene e segurança

8283

## Organização da cozinha

**Carga horária**  
25 horas

### Objetivo(s)

- Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha.
- Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.
- Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Organização e funcionamento da cozinha
  - Tipologia de serviços
  - Instalações (estrutura de cozinha clássica e estrutura de cozinha contemporânea)
  - Equipamentos (fixo de confeção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletromecânico)
  - Utensílios (material móvel e de corte)
  - Indumentária
  - Brigada de cozinha
  - Circuitos
  - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
  - Características
  - Funções
  - Higienização, manutenção e conservação
- Procedimentos de organização da cozinha
  - Processo e suporte documental
  - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
  - Planeamento da produção
  - Disposição dos meios físicos
  - Organização do trabalho
  - Gestão da roda de serviço
  - Previsão dos meios necessários
  - Limpeza da secção
- Normas de higiene e segurança

Este referencial já não se encontra em vigor

8284

## Preparação e confeção de massas base de cozinha

**Carga horária**  
25 horas

### Objetivo(s)

- Identificar massas base de cozinha.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar massas base de cozinha.
- Confeccionar massas base de cozinha e respetivas aplicações.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Principais massas base de cozinha/pastelaria
  - Massa de crepes
  - Massa de fartos
  - Massa folhada
  - Massa lêveda
  - Massa quebrada
  - Massa tenra
  - Massa *vinhé*
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de massas base de cozinha
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais
- Processo de confeção de massas base e respetivas aplicações
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

Este referencial já não se encontra em vigor



4667

**Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar molhos e fundos de cozinha.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Preparar molhos e fundos de cozinha.
- Confeccionar molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Identificação dos diferentes fundos
  - *Roux* ou embamatas
  - Aparelhos
  - *Court-bouillons*
  - Fumets
  - Geleias
  - Marinadas
  - Salmouras
  - Caldos
  - Fundos brancos
  - Fundos escuros
- Identificação e confeção dos diferentes molhos base e seus derivados
  - *Demi-glace*
  - Béchamel
  - Maionese
  - Holandês
  - Bearnês
  - Vinagrete
  - Molho tomate
- Identificação e composição das manteigas compostas
- Identificação e confeção de molhos diversos
  - Molho *Cumberland*
  - Molho verde
  - Molho *barbecue*
  - Molho *chutney*
  - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de molhos e fundos de cozinha
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processos de confeção de molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8285

**Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pasteleria**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar massas base, recheios, cremes e molhos de pasteleria.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Preparar massas base, recheios, cremes e molhos de pasteleria.
- Confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pasteleria e respetivas aplicações.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Massas base na pasteleria
  - Massa de crepes
  - Massa de fartos
  - Massa folhada
  - Massa lêveda
  - Massa quebrada
  - Massa tenra
  - Massa vinhé
  - Massa doce
  - Massa genoise
  - Massa biscoito
  - Massa para rolos
  - Massa croissant
  - Massa savarin
  - Merengagem
  - Outras
- Principais recheios e cremes de pasteleria
  - Creme pasteleiro
  - Creme de ovos
  - Chantilly
  - Ganaches
  - Recheio de chocolate
  - Recheio de café
  - Recheio de amêndoa
  - Outros
- Principais tipos de molhos
  - À base de leite
  - À base de fruta
  - À base de vinhos licorosos
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de massas base, recheios, cremes e molhos de pasteleria
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processos de confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pasteleria e respetivas aplicações
  - Mise-en-place
  - Ordem de introdução das matérias-primas
  - Tempo de cozedura e temperatura
  - Textura
  - Acabamento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8286

## Controlo de custos na restauração

Carga horária  
50 horas

### Objetivo(s)

- Aplicar os procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário.
- Fixar os preços de venda na ementa.
- Proceder ao controlo das vendas.
- Calcular os proveitos, custos e resultados das vendas.

### Conteúdos

- Controlo de stocks
  - Diferentes tipos de stocks
  - Taxa de rotação de stocks - *inventory turnover*
  - Par Stock
  - Análise ABC para a gestão dos stocks
  - Movimentações das mercadorias facilmente deterioráveis
  - Cálculo do stock de segurança
  - Cálculo do ponto de encomenda
- Valorização de existências
  - Valorização de mercadorias: diferentes métodos de cálculo
  - Inventário
  - Reconciliação de inventários de armazém
  - Requisição de mercadorias
    - Requisição de produtos ao economato
    - Transferência de produtos
    - Tratamento de devoluções
    - Valorização de requisições
    - Reconciliações
- Fixação de preço da ementa
  - Preço líquido e preço de venda ao público
  - IVA
  - Métodos de fixação de preço na ementa
- MARK-UP custo padrão
- Investimento (método *Hubbard*)
  - Rácios e margens
  - Fichas técnicas
- Controlo de vendas
  - Registo e controlo de vendas
  - Análises dos potenciais de vendas
  - Conciliação entre vendas e consumo
- Orçamentos
  - Proveitos, custos e resultados
  - Orçamento
  - Previsão de vendas
  - Histórico de vendas

8287

**Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Calcular capitações adequadas a diferentes serviços.
- Realizar o Teste do Cortador.
- Elaborar e valorizar fichas técnicas.
- Elaborar cartas e ementas.

**Conteúdos**

- Fichas técnicas (aplicação informática)
  - Causas do elevado custo de matérias-primas
  - Padrão de Especificação das Doses – Capitações
  - Definição das doses padrão
  - Padrão de Rendimento dos produtos alimentares
  - Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção
  - Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (Teste do Cortador)
  - Elaboração de receitas padrão
  - Valorização de receitas padrão
    - Aplicação do fator de conversão
    - Preço unitário de custo
    - Preço unitário de venda
    - Margem unitária de contribuição (lucro bruto)
- Elaboração da Ementa
  - Tipos de ementa
  - Regras de seleção dos pratos
    - Índice de rentabilidade
    - Índice de popularidade
  - Construção de ementas

7844

**Gestão de equipas**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Organizar e gerir equipas de trabalho.
- Comunicar e liderar equipas de trabalho.
- Identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes.
- Reconhecer as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.

**Conteúdos**

- Organização do trabalho de equipa
- Comunicar eficazmente com a equipa
- Gestão orientada para os resultados e para as pessoas
- Técnicas de motivação e dinamização da equipa
- Gestão de conflitos
- Orientação da equipa para a mudança
- Liderança
  - Liderança de equipas: fenómenos e dinâmicas próprias, desafios e problemas específicos
  - Diferentes preferências pessoais e o seu impacto em funções de liderança
  - Diferentes estilos de Liderança
  - Competências necessárias à coordenação de equipas
  - Estratégias de mobilização da equipa para um desempenho de excelência
  - Gestão de situações problemáticas na equipa
- Trabalho em equipa
  - Trabalho em equipa – implicações e especificidades
  - Excelência no trabalho em equipa
  - Diferenças interpessoais e o seu impacto no trabalho em equipa
  - Mobilização de recursos pessoais em função da equipa
  - Como ultrapassar impasses e obstáculos no trabalho em equipa

8260

## Comunicação, vendas e reclamações na restauração

Carga horária  
50 horas

### Objetivo(s)

- Atender e acolher o cliente.
- Aplicar técnicas de venda.
- Articular com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes.
- Gerir reclamações.
- Prestar cuidados de bem-estar.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes
  - Regras de protocolo
  - Cooperação e articulação entre serviços
- Comunicação no atendimento
  - Assertividade
  - Marketing pessoal
  - Interação com o cliente
- Processo de atendimento ao cliente
  - Acolhimento, acomodação e entrega das cartas
  - Atendimento personalizado
  - Finalização e despedida
- Técnicas de venda no decurso do serviço
  - Técnicas de negociação e venda
  - Etapas de venda
  - Controlo de venda
- Gestão de reclamações
  - Técnicas de resolução de reclamações
  - Procedimentos
  - Encaminhamento de reclamações
- Normas de higiene e segurança

Este referencial já não  
se encontra em vigor

8288

**Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Preparar as condições para a execução do serviço de restaurante/bar.
- Identificar as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar.
- Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar.
- Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Técnicas de preparação do restaurante/bar
  - Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
  - Regras básicas de decoração dos espaços e mesas
  - Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)
  - Controlo, gestão e reposição de stocks
- Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar
  - Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios
  - Secções de apoio ao serviço de restaurante
  - Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)
  - Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas
- Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar
  - Interface entre serviços
  - Organização e articulação com o serviço de cozinha
- Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas
- Aprovisionamento dos produtos alimentares
  - Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício
  - Seleção de fornecedores
  - Formulários de encomenda
  - Formulário de entrega
  - Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
  - Não conformidades e reclamações
  - Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
  - Controlo de stocks
- Normas de higiene e segurança

4664

**Língua inglesa – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua inglesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

4665

## Alimentação racional, nutrição e dietética

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

- Identificar os princípios da alimentação racional.
- Caracterizar os constituintes alimentares e as suas funções.
- Analisar a rotulagem de alimentos e bebidas.
- Caracterizar os fatores determinantes do comportamento alimentar.
- Aplicar os princípios fundamentais da dietética na confeção dos diferentes tipos de dietas, tendo em consideração o valor calórico e nutricional dos alimentos.
- Aplicar as regras da nutrição e dietética na composição de ementas.

### Conteúdos

- Alimentação racional
  - Regras alimentares
  - Roda dos alimentos / necessidades diárias de nutrientes
  - Índice de Massa Corporal (IMC)
  - Principais erros alimentares
- Constituintes alimentares
  - Identificação e função dos nutrientes
  - Aditivos alimentares
  - Produtos transformados
- Análise alimentar
  - Rótulos de alimentos e bebidas
- Cálculo calórico e nutricional dos alimentos
- Comportamento alimentar
  - Fatores socioculturais
  - Fatores económicos
  - Fatores pessoais
- Princípios fundamentais da dietética
- Tipos de dietas
  - Desportivas
  - Religiosas (muçulmanas, judias, hindus...)
  - Terapêuticas
  - Dieta na gravidez
  - Dieta para a infância
  - Dieta para a adolescência
  - Dieta para os adultos
  - Dieta para os idosos
- Tendências gastronómicas modernas
  - Vegetariana
  - Macrobiótica
  - Biológica
  - Fast food
  - Slow food
  - Outras
- Composição de ementas saudáveis

8289

**Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Preparar as condições para a execução do serviço de cozinha/pastelaria.
- Aplicar as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha/pastelaria.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Vocabulário técnico de cozinha/pastelaria
- Preparação da cozinha/pastelaria
  - Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
  - Controlo, gestão e reposição de stocks
- Planeamento da produção/mise-en-place
  - Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios
  - Secções de apoio ao serviço de cozinha/pastelaria (interface entre economato, restaurante, bar)
- Organização do trabalho da brigada de cozinha/pastelaria
  - Gestão da roda de serviço (circuitos de serviço)
  - Secções de cozinha
  - Processo e suporte documental
  - Limpeza da secção (higienização, manutenção e conservação dos espaços, equipamentos e utensílios)
- Normas de higiene e segurança

8290

**Cozinha/pastelaria – aprovisionamento**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Implementar o circuito de mercadorias no âmbito do sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas
- Efetuar a compra, receção e armazenamento de produtos, assegurando o seu estado de conservação.
- Inventariar as existências e controlar os stocks.
- Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares e a sua distribuição.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas
  - Circuito de mercadorias
- Economato
  - Caracterização, localização e organização
  - Equipamento, maquinaria e mobiliário
  - Categorias e funções do pessoal do economato
- Compra das mercadorias
  - Política de compra (padrão das especificações de compra)
  - Seleção de fornecedores
  - Negociação
  - Formulários de encomenda
  - Controlo da compra (pedidos de cotação)
- Receção e controlo de mercadorias
  - Formulário de entrega
  - Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
  - Não conformidades e reclamações
- Armazenamento das mercadorias
  - Instalações e equipamento
  - Regras de acondicionamento e armazenamento
  - Regras de conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis (processos biológicos, químicos e físicos)
  - Tecnologias aplicadas à conservação
  - Programas de limpeza de equipamento
- Controlo de existência em stock/aprovisionamento
  - Requisições internas
- Normas de higiene e segurança



4662

## Preparação e confeção de sopas

**Carga horária**  
25 horas

### Objetivo(s)

- Identificar diferentes tipos de sopas.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar e confeccionar sopas regionais e internacionais.
- Empratar e decorar sopas.
- Acondicionar e conservar sopas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
  - Regionais
  - Internacionais
- Tecnologia de matérias-primas
- Receitas e fichas técnicas
  - Capitações
  - Composições
  - Utilizações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
  - Mise-en-place
  - Ordem de introdução da matéria-prima
  - Tempo de cozedura
- Técnicas de regeneração de sopas (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

4668

**Preparação e confeção de acepipes e entradas**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Preparar e Confeccionar acepipes e entradas sólidas.
- Empratar e decorar acepipes e entradas sólidas.
- Acondicionar acepipes e entradas sólidas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Tipos de Acepipes e entradas simples sólidas
  - Saladas (quentes, frias)
  - Pratos de ovos
  - Patés
  - Acepipes de peixe
  - Acepipes de marisco
  - Pastéis salgados (de massa tenra, folhados, *vol-au-vent*, pataniscas e pastéis e outros)
  - Produtos de charcutaria
  - Queijos
  - Tapas
- Tecnologia de matérias-primas
- Receitas e fichas técnicas
  - Capacitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de acepipes e entradas simples sólidas
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processo de confeção de acepipes e entradas simples sólidas
- Técnicas de regeneração de entradas, preparados industriais e pré-cozinhados
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8291

## Preparação e confeção de peixes e mariscos

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar peixes e mariscos.
- Confeccionar peixes e mariscos e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar peixes e mariscos.
- Acondicionar e conservar peixes e mariscos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos
  - Peixes de mar
  - Peixes de rio
  - Crustáceos
  - Moluscos
- Tecnologia de matérias-primas
  - Variedades
  - Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros)
  - Tipos de peixe (fresco, seco, congelado e outros)
  - Tipos de crustáceos (lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros)
  - Tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros)
- Receitas e fichas técnicas
  - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de peixes e mariscos
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
  - Seleção e capitação das matérias-primas
  - Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar)
  - Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, goujonnettes, outros)
  - Pesagens e capitações
- Técnicas de confeção de peixes e mariscos
  - Cozer a vapor
  - Cozer em "court-bouillon"
  - Fritar
  - Panar
  - Grelhar
  - Escalfar
  - Assar
  - Ao sal
  - Saltear
  - Gratinar
  - Outros
- Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos
- Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos
  - Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "cock freeze")
  - Medição de temperaturas e pressões
  - Tempo de conservação
  - Correção dos desvios ocorridos
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8292

**Preparação e confeção de carnes, aves e caça**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar carnes, aves e caça.
- Confeccionar carnes, aves e caça e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar carnes, aves e caça.
- Acondicionar e conservar carnes, aves e caça.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Carnes, aves e caça
  - Raça/origem
  - Espécie (bovina, suína, ovina, caprina, equídea, criação, caça de pelo e caça de penas)
  - Apresentação inicial (carcaça, quartos e peça)
  - Divisão anatómica (lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, miudezas, outros)
- Tecnologia de matérias-primas
  - Categorias
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
  - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de carnes, aves e caça
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Verificação do estado de frescura de conservação e qualidade
  - Seleção e capitação das matérias-primas
  - Preparação (lardear, albardar, atar, chamuscar, limpar, desmanchar, cortar, desossar, picar e rechear)
  - Tipos de cortes e divisão em porções (escalopes, bifés, tomedós, "mutton-chop", costeletas, "entrecôte", medalhões, supremos, grenadinos, "chateaubriand", selas, coroas, carrés, rojões, febras, outros)
  - Aproveitamentos (strogonoff, molhos, outros)
  - Marinadas, aplicações de especiarias e ervas
  - Pesagens e capitações
- Técnicas de confeção de carnes, aves e caça
  - Fritar
  - Cozer
  - Panar
  - Grelhar
  - Guisar
  - Estufar
  - Assar
  - Ao sal
  - Saltear
  - Gratinar
  - "Au bleu"
  - Outros (brasear, suar)
- Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça
- Técnicas de regeneração de carnes, aves e caça (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação das carnes, aves e caça
  - Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "coock freeze")
  - Medição de temperaturas e pressões
  - Tempo de conservação
  - Correção dos desvios ocorridos
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8293

**Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Elaborar fichas técnicas.
- Preparar doces e bolos regionais e conventuais.
- Confeccionar doces e bolos regionais e conventuais.
- Empratar e decorar doces e bolos regionais e conventuais.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Variedades de doces e bolos regionais e conventuais
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de produtos de doçaria regional e conventual
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
  - Mise-en-place
  - Ordem de introdução das matérias-primas
  - Importância dos pontos de açúcar
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

4673

**Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Elaborar fichas técnicas e capitações.
- Preparar pratos da cozinha tradicional portuguesa.
- Confeccionar pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Pratos da cozinha tradicional portuguesa
  - Entradas e acepipes
  - Sopas, caldos, cremes
  - Peixe e marisco
  - Carne, caça e aves
  - Pratos sazonais
- Tecnologia de matérias-primas
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
  - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha tradicional portuguesa
- Técnicas de regeneração
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8294

**Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar as diferentes confeções de pastelaria de sobremesa.
- Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria de sobremesa.
- Empratar e decorar produtos de pastelaria de sobremesa.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Pastelaria de sobremesa
  - Tendências de evolução da pastelaria de sobremesa
  - Tipologias de pastelaria
- Confeções de sobremesa
  - De colher
  - De fatia
  - Sobremesas geladas
  - Sobremesas quente
  - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
  - Mise-en-place
  - Ordem da introdução da matéria-prima
  - Tempo de cozedura e temperatura
  - Empratamento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8295

## Preparação e confeção de pastelaria internacional

Carga horária  
50 horas

### Objetivo(s)

- Identificar as diferentes confeções de pastelaria internacional.
- Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria internacional.
- Empratar e decorar produtos de pastelaria internacional.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Pastelaria e doçaria internacional
  - Tendências de evolução da pastelaria e doçaria
  - Evolução dos Receituários
  - Tipologias de pastelaria
- Confeções de pastelaria
  - Com fruta
  - Sortido seco
  - À base de chocolate
  - Unitária
  - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pastelaria internacional
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
  - Mise-en- place
  - Ordem da introdução da matéria-prima
  - Tempo de cozedura e temperatura
  - Empratamento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8296

**Cozinha/Pastelaria – serviços especiais**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar os diferentes serviços especiais.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar e Confeccionar iguarias para serviços especiais.
- Empratar e decorar iguarias para serviços especiais.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Tipos de serviços especiais
  - Banquetes
  - Volantes (Buffets, Portos de honra, Coffee-breaks, Outros)
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
  - Tipos de iguarias a servir
  - Mobiliário, equipamentos e utensílios
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
  - Tipos de iguarias a servir
- Receitas e fichas técnicas
  - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Organização e articulação do serviço com outras secções
- Preparação e confeção de iguarias para serviços especiais
  - Preparação e confeção dos alimentos
  - Empratamento das diversas iguarias de acordo com a tipologia de serviço
  - Montagem, disposição e reposição de alimentos quando aplicável
- Empratamento e decoração criativa
  - Corte, empratamento e decoração de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos
  - Peças montadas
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8297

**Preparações e confeções básicas de cozinha**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

- Executar as principais preparações de base de cozinha.
- Executar as principais confeções de base de cozinha.

**Conteúdos**

- Preparações de base
  - Descascar e cortar frutas e legumes
  - Amanhar e cortar peixes e mariscos
  - Desossar e cortar carnes e aves
- Confeções de base
  - Cozer
  - Assar
  - Fritar
  - Grelhar
  - Estufar
  - Guisar
  - Saltear
  - Brasear
  - Outras



4674

Cozinhas do mundo

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

- Reconhecer a gastronomia tradicional de diferentes países e os respetivos receituários.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Preparar pratos de cozinhas do mundo.
- Confeccionar pratos de cozinhas do mundo e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar pratos de cozinhas do mundo.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Gastronomia internacional
  - Tendências de evolução da gastronomia
  - Evolução dos Receituários
  - Tipologias gastronómicas
- Pratos de cozinhas do mundo (Europa, Ásia, países lusófonos, América)
  - Entradas e acepipes
  - Sopas, caldos, cremes e consommés
  - Peixe e marisco
  - Carne, caça e aves
  - Pastelaria e sobremesas
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
  - Capacitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
  - *Mise-en-place*
  - Ordem da introdução da matéria-prima
  - Tempo de cozedura
  - Empratamento
- Preparação e confeção de guarnições
- Técnicas de regeneração de pratos de cozinhas do mundo
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8298

Cozinha criativa

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Aplicar novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Cozinha criativa - influências gastronómicas, benefícios e malefícios
  - Cozinha de autor
  - Cozinha de fusão
  - Cozinha molecular
  - Outras
- Novas tecnologias de cozinha
- Noções básicas de química alimentar
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
  - Captações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de pratos de cozinha criativa
- Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de confeção de pratos da cozinha criativa
- Novas técnicas de cozinha e confeção alimentar (em vácuo, cozedura a baixa temperatura, outras)
- Novos equipamentos e utensílios de cozinha (células de arrefecimento, fornos convetores, equipamento digital)
- Técnicas de regeneração de pratos da cozinha criativa
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
  - Novas formas de apresentação dos produtos gastronómicos
  - Conceitos de estética e harmonia
- Normas de higiene e segurança

8317

### Língua inglesa – o profissional na restauração

**Carga horária**  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

4663

### Língua francesa – cozinha pastelaria

**Carga horária**  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em francês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em francês, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

8318

**Língua francesa – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em francês.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em francês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em francês, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua francesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8299

**Língua italiana – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em italiano, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em italiano, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua italiana
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

8300

**Língua alemã – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em alemão, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em alemão, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua alemã
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

8319

**Língua italiana – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em italiano.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em italiano, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em italiano, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua italiana
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8320

**Língua alemã – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em alemão.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em alemão, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em alemão, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua alemã
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8301

**Língua espanhola – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em espanhol, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em espanhol, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua espanhola
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

8302

### Língua holandesa – cozinha/pastelaria

**Carga horária**  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em holandês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em holandês, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

8321

### Língua espanhola – o profissional na restauração

**Carga horária**  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em espanhol.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua espanhola
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8322

### Língua holandesa – o profissional na restauração

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em holandês.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em holandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em holandês, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8303

### Língua finlandesa – cozinha/pastelaria

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em finlandês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em finlandês, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria



8304

### Língua norueguesa – cozinha/pastelaria

**Carga horária**  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em norueguês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em norueguês, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

8323

### Língua finlandesa – o profissional na restauração

**Carga horária**  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em finlandês.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8324

**Língua norueguesa – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em norueguês.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua norueguesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8305

**Língua sueca – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em sueco, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em sueco, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua sueca
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

8306

**Língua chinesa – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em mandarim, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em mandarim, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua chinesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

8325

**Língua sueca – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em sueco.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em sueco, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em sueco, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua sueca
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8326

### Língua chinesa – o profissional na restauração

**Carga horária**  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em mandarim.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8307

### Língua inglesa – turismo e hotelaria na região

**Carga horária**  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em inglês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em inglês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em inglês, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

8308

**Língua francesa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em francês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em francês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em francês, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua francesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

8731

**Língua russa – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em russo.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em russo, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em russo, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua russa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Gastronomia nacional e regional
  - Oferta gastronómica da região
  - Cartas de restaurante
  - Utensílios e equipamentos do restaurante

8327

## Confeção e decoração de bolos artísticos

Carga horária  
50 horas

### Objetivo(s)

- Elaborar fichas técnicas.
- Preparar recheios e/ou coberturas para bolos.
- Confeccionar bolos artísticos alusivos a épocas festivas e eventos especiais.
- Aplicar técnicas de decoração criativa em bolos artísticos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Tipos de bolos artísticos
  - Casamento
  - Batizado
  - Aniversário
  - Outros
- Principais tipos de recheios e coberturas
  - Cremes
  - Massapão
  - Fondant
  - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de bolos artísticos
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
  - Processo de confeção e recheio de bolos artísticos
- Técnicas de decoração
  - Método de queda
  - Método deslizante
  - Transposição do desenho
  - Moldagem
    - Elementos decorativos (folhas de açúcar, massapão, chocolate, fitas, laços, outros)
    - Produtos decorativos (flores, bases, figuras, fitas, laços, outros)
    - Letragem (diferentes tipos de letra)
- Processos de decoração
  - Trabalho do açúcar, enrolar, moldar e cortar da massa
  - Diferentes tipos de moldes
  - Preparação e aplicação de coberturas
  - Decoração com saco, com espátula, outros
  - Transposição de desenhos
  - Pastilhagem
  - Aplicação de letragem
  - Aplicação de placas ornamentais e outras coberturas
  - Realização, encadeamento e acabamento criativo das peças
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8309

**Língua italiana – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em italiano, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em italiano, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em italiano, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua italiana
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

8310

**Língua alemã – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em alemão, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em alemão, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em alemão, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua alemã
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

8328

**Peças artísticas e decoração alimentar**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar os diferentes estilos utilizados na decoração alimentar.
- Planificar os trabalhos de decoração das peças artísticas.
- Executar trabalhos de decoração alimentar em relevo e escultura.
- Aplicar as técnicas de empratamento decorativo.
- Realizar fotografia culinária.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

**Conteúdos**

- Decoração alimentar
  - Conceitos
  - Estilos
- Planificação de trabalhos
  - Cores, composições, contrastes, efeitos
  - Formas e texturas
  - Apresentação (suportes físicos e materiais, tais como iluminação, espelhos e tecidos)
  - Materiais
  - Perspetivas
- Trabalhos em relevo e escultura
  - Técnicas, materiais e utensílios
  - Matérias-primas (vegetais, frutas, outras)
  - Gelatinas, cremes, corantes, pastas
- Técnicas de empratamento decorativo
  - Com acessórios
  - Sem acessórios
- Fotografia culinária
  - Ambiente
  - Iluminação
  - Apresentação dos trabalhos
  - Fotografia
- Normas de higiene e segurança

8329

**Restauração - informação turística**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Definir o conceito de visitante.
- Identificar os diferentes tipos de visitantes.
- Identificar as tendências e produtos turísticos.
- Prestar informações de carácter turístico.

**Conteúdos**

- Conceito de Visitante
  - Turista
  - Excursionista
- Turismo
  - Perfil do visitante
  - Oferta Turística
- Informação turística e hoteleira
  - Património e os aspetos culturais
  - Factos históricos, lendários e gastronómicos de cada região
  - Locais de interesse cultural
  - Locais de diversão
  - Desportos
  - Folclore
  - Artesanato



8311

**Língua espanhola – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua espanhola
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

8312

**Língua holandesa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em holandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em holandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em holandês, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua holandesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

8330

### Aplicações informáticas na restauração

**Carga horária**  
50 horas

#### Objetivo(s)

- Identificar software específico utilizado na restauração.
- Aplicar o software no registo e distribuição de pedidos.
- Aplicar o software na faturação.
- Aplicar o software no controlo de stocks.
- Aplicar o software no cálculo do valor nutricional das iguarias.

#### Conteúdos

- Software de restauração certificado
  - Interface gráfico
  - Pedidos para a cozinha
  - Análise e gráficos de venda
  - Acesso on-line
  - Compras a fornecedores
  - Gestão de stocks/aprovisionamento
  - Pedidos através de comandos remotos
  - Zonas e desenho de sala
  - Documentos
  - Talões de venda
    - Vendas a dinheiro
    - Conta corrente de clientes (fatura/recibo)
    - Guias de remessa (faturas de fornecedores)
    - Notas de encomenda
    - Encomendas
    - Guias de transporte
- Hardware usado com o software certificado
- Software de gastronomia
  - Cálculo do valor nutricional das iguarias
  - Fichas técnicas

4421

### Marketing na restauração

**Carga horária**  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Aplicar técnicas comerciais e de marketing na restauração, com vista à maximização do lucro.

#### Conteúdos

- Marketing na restauração
  - Impacto do marketing
  - Benchmarking
  - Análise de mercado
  - Análise SWOT
  - Segmentação de mercado
  - Estratégias de marketing
  - 7 P
  - Satisfação do cliente
- Marketing da ementa
- Decoração do restaurante
- Estratégias de comunicação

8313

**Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua finlandesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

8314

**Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua norueguesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

8331

Gastronomia e cultura

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Reconhecer a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia.
- Identificar a evolução, desenvolvimento e impacto da gastronomia enquanto património cultural.
- Identificar e caracterizar os produtos gastronómicos nacionais.
- Caracterizar os principais vinhos portugueses.
- Relacionar os hábitos e culturas alimentares com as principais tendências gastronómicas.
- Analisar os efeitos da globalização na gastronomia portuguesa.

**Conteúdos**

- História da cozinha/pastelaria
  - Evolução
  - Influência da cozinha francesa na gastronomia
  - Influências na cozinha portuguesa
- Gastronomia
  - Património cultural (evolução e desenvolvimento)
  - Regional
  - Nacional
  - Mediterrânica
  - Produtos gastronómicos nacionais
  - Novos produtos culinários
  - Produtos de qualidade certificados
  - Vinhos
  - Queijos, enchidos e ensacados
  - Outros
- Hábitos e culturas alimentares
  - Tendências gastronómicas
  - Cozinhas do mundo

1122

Noções e normas da qualidade

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Identificar o conceito e os princípios da qualidade
- Reconhecer a importância de produzir com qualidade.

**Conteúdos**

- O que é a qualidade
- Controlo da qualidade
- Qualidade total: Normas ISO 9000; passos da certificação de uma empresa
- Qualidade ambiental:
  - As empresas e a conservação do ambiente
  - Prevenção da poluição
  - Redução de desperdícios e rentabilização de recursos
- Normas ISO 14000
- Verificação e controlo do trabalho produzido

8315

**Língua sueca – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em sueco, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em sueco, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em sueco, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua sueca
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

8316

**Língua chinesa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua chinesa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

3297

Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar.
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

**Conteúdos**

- Segurança alimentar (HACCP)
  - Enquadramento
  - Princípios e conceitos
  - Terminologia
  - Regulamentação em vigor
- Aplicação do sistema HACCP
  - Etapas e procedimentos
  - Manutenção de processos

7852

**Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Explicar o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Aplicar instrumentos de diagnóstico e de autodiagnóstico de competências empreendedoras.
- Analisar o perfil pessoal e o potencial como empreendedor.
- Identificar as necessidades de desenvolvimento técnico e comportamental, de forma a favorecer o potencial empreendedor.

**Conteúdos**

- Empreendedorismo
  - Conceito de empreendedorismo
  - Vantagens de ser empreendedor
  - Espírito empreendedor versus espírito empresarial
- Autodiagnóstico de competências empreendedoras
  - Diagnóstico da experiência de vida
  - Diagnóstico de conhecimento das "realidades profissionais"
  - Determinação do "perfil próprio" e autoconhecimento
  - Autodiagnóstico das motivações pessoais para se tornar empreendedor
- Características e competências-chave do perfil empreendedor
  - Pessoais
    - Autoconfiança e automotivação
    - Capacidade de decisão e de assumir riscos
    - Persistência e resiliência
    - Persuasão
    - Concretização
  - Técnicas
    - Área de negócio e de orientação para o cliente
    - Planeamento, organização e domínio das TIC
    - Liderança e trabalho em equipa
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Diagnóstico de necessidades do empreendedor
  - Necessidades de carácter pessoal
  - Necessidades de carácter técnico
- Empreendedor - autoavaliação
  - Questionário de autoavaliação e respetiva verificação da sua adequação ao perfil comportamental do empreendedor

7853

**Ideias e oportunidades de negócio**

**Carga horária**  
50 horas

- Identificar os desafios e problemas como oportunidades.
- Identificar ideias de criação de pequenos negócios, reconhecendo as necessidades do público-alvo e do mercado.
- Descrever, analisar e avaliar uma ideia de negócio capaz de satisfazer necessidades.

## Objetivo(s)

- Identificar e aplicar as diferentes formas de recolha de informação necessária à criação e orientação de um negócio.
- Reconhecer a viabilidade de uma proposta de negócio, identificando os diferentes fatores de sucesso e insucesso.
- Reconhecer as características de um negócio e as atividades inerentes à sua prossecução.
- Identificar os financiamentos, apoios e incentivos ao desenvolvimento de um negócio, em função da sua natureza e plano operacional.

## Conteúdos

- Criação e desenvolvimento de ideias/opportunidades de negócio
  - Noção de negócio sustentável
  - Identificação e satisfação das necessidades
    - Formas de identificação de necessidades de produtos/serviços para potenciais clientes/consumidores
    - Formas de satisfação de necessidades de potenciais clientes/consumidores, tendo presente as normas de qualidade, ambiente e inovação
- Sistematização, análise e avaliação de ideias de negócio
  - Conceito básico de negócio
    - Como resposta às necessidades da sociedade
  - Das oportunidades às ideias de negócio
    - Estudo e análise de bancos/bolsas de ideias
    - Análise de uma ideia de negócio - potenciais clientes e mercado (target)
    - Descrição de uma ideia de negócio
  - Noção de oportunidade relacionada com o serviço a clientes
- Recolha de informação sobre ideias e oportunidades de negócio/mercado
  - Formas de recolha de informação
    - Direta – junto de clientes, da concorrência, de eventuais parceiros ou promotores
    - Indireta – através de associações ou serviços especializados - públicos ou privados, com recurso a estudos de mercado/viabilidade e informação disponível on-line ou noutros suportes
  - Tipo de informação a recolher
    - O negócio, o mercado (nacional, europeu e internacional) e a concorrência
    - Os produtos ou serviços
    - O local, as instalações e os equipamentos
    - A logística – transporte, armazenamento e gestão de stocks
    - Os meios de promoção e os clientes
    - O financiamento, os custos, as vendas, os lucros e os impostos
- Análise de experiências de criação de negócios
  - Contacto com diferentes experiências de empreendedorismo
    - Por setor de atividade/mercado
    - Por negócio
  - Modelos de negócio
    - Benchmarking
    - Criação/diferenciação de produto/serviço, conceito, marca e segmentação de clientes
    - Parceria de outsourcing
    - Franchising
    - Estruturação de raiz
    - Outras modalidades
- Definição do negócio e do target
  - Definição sumária do negócio
  - Descrição sumária das atividades
  - Target a atingir
- Financiamento, apoios e incentivos à criação de negócios
  - Meios e recursos de apoio à criação de negócios
  - Serviços e apoios públicos – programas e medidas
  - Banca, apoios privados e capitais próprios
  - Parcerias
- Desenvolvimento e validação da ideia de negócio
  - Análise do negócio a criar e sua validação prévia
  - Análise crítica do mercado
    - Estudos de mercado
    - Segmentação de mercado
  - Análise crítica do negócio e/ou produto
    - Vantagens e desvantagens
    - Mercado e concorrência
    - Potencial de desenvolvimento
    - Instalação de arranque
  - Economia de mercado e economia social – empreendedorismo comercial e empreendedorismo social
- Tipos de negócio
  - Natureza e constituição jurídica do negócio
    - Atividade liberal
    - Empresário em nome individual
    - Sociedade por quotas
- Contacto com entidades e recolha de informação no terreno

- Contactos com diferentes tipologias de entidades (municípios, entidades financiadoras, assessorias técnicas, parceiros, ...)
- Documentos a recolher (faturas pró-forma; plantas de localização e de instalações, catálogos técnicos, material de promoção de empresas ou de negócios, etc...)

7854

### Plano de negócio – criação de micronegócios

**Carga horária**

25 horas

#### Objetivo(s)

- Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.
- Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio.
- Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver.
- Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira.
- Elaborar um plano de negócio.

#### Conteúdos

- Planeamento e organização do trabalho
  - Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
  - Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- Conceito de plano de ação e de negócio
  - Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
  - Análise de experiências de negócio
    - Negócios de sucesso
    - Insucesso nos negócios
  - Análise SWOT do negócio
    - Pontos fortes e fracos
    - Oportunidades e ameaças ou riscos
  - Segmentação do mercado
    - Abordagem e estudo do mercado
    - Mercado concorrencial
    - Estratégias de penetração no mercado
    - Perspetivas futuras de mercado
- Plano de ação
  - Elaboração do plano individual de ação
    - Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
    - Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- Estratégia empresarial
  - Análise, formulação e posicionamento estratégico
  - Formulação estratégica
  - Planeamento, implementação e controlo de estratégias
  - Negócios de base tecnológica | Start-up
  - Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
  - Estratégias de internacionalização
  - Qualidade e inovação na empresa
- Plano de negócio
  - Principais características de um plano de negócio
    - Objetivos
    - Mercado, interno e externo, e política comercial
    - Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
    - Etapas e atividades
    - Recursos humanos
    - Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
  - Formas de análise do próprio negócio de médio e longo prazo
    - Elaboração do plano de ação
    - Elaboração do plano de marketing
    - Desvios ao plano
  - Avaliação do potencial de rendimento do negócio
  - Elaboração do plano de aquisições e orçamento
  - Definição da necessidade de empréstimo financeiro
  - Acompanhamento do plano de negócio
- Negociação com os financiadores

7855

### Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios

**Carga horária**

50 horas

- Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.



## Objetivo(s)

- Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio.
- Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver.
- Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira.
- Reconhecer a estratégia geral e comercial de uma empresa.
- Reconhecer a estratégia de I&D de uma empresa.
- Reconhecer os tipos de financiamento e os produtos financeiros.
- Elaborar um plano de marketing, de acordo com a estratégia definida.
- Elaborar um plano de negócio.

## Conteúdos

- Planeamento e organização do trabalho
  - Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
  - Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- Conceito de plano de ação e de negócio
  - Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
  - Análise de experiências de negócio
    - Negócios de sucesso
    - Insucesso nos negócios
  - Análise SWOT do negócio
    - Pontos fortes e fracos
    - Oportunidades e ameaças ou riscos
  - Segmentação do mercado
    - Abordagem e estudo do mercado
    - Mercado concorrencial
    - Estratégias de penetração no mercado
    - Perspetivas futuras de mercado
- Plano de ação
  - Elaboração do plano individual de ação
    - Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
    - Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- Estratégia empresarial
  - Análise, formulação e posicionamento estratégico
  - Formulação estratégica
  - Planeamento, implementação e controlo de estratégias
  - Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
  - Estratégias de internacionalização
  - Qualidade e inovação na empresa
- Estratégia comercial e planeamento de marketing
  - Planeamento estratégico de marketing
  - Planeamento operacional de marketing (marketing mix)
  - Meios tradicionais e meios de base tecnológica (e-marketing)
  - Marketing internacional | Plataformas multiculturais de negócio (da organização ao consumidor)
  - Contacto com os clientes | Hábitos de consumo
  - Elaboração do plano de marketing
    - Projeto de promoção e publicidade
    - Execução de materiais de promoção e divulgação
- Estratégia de I&D
  - Incubação de empresas
    - Estrutura de incubação
    - Tipologias de serviço
  - Negócios de base tecnológica | Start-up
  - Patentes internacionais
  - Transferência de tecnologia
- Financiamento
  - Tipos de abordagem ao financiador
  - Tipos de financiamento (capital próprio, capital de risco, crédito, incentivos nacionais e internacionais)
  - Produtos financeiros mais específicos (leasing, renting, factoring, ...)
- Plano de negócio
  - Principais características de um plano de negócio
    - Objetivos
    - Mercado, interno e externo, e política comercial
    - Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
    - Etapas e atividades
    - Recursos humanos
    - Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
  - Desenvolvimento do conceito de negócio
  - Proposta de valor
  - Processo de tomada de decisão
  - Reformulação do produto/serviço
  - Orientação estratégica (plano de médio e longo prazo)
    - Desenvolvimento estratégico de comercialização
  - Estratégia de controlo de negócio

- Planeamento financeiro
  - Elaboração do plano de aquisições e orçamento
  - Definição da necessidade de empréstimo financeiro
  - Estimativa dos juros e amortizações
  - Avaliação do potencial de rendimento do negócio
- Acompanhamento da consecução do plano de negócio

8598

**Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

- Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.
- Identificar competências adquiridas ao longo da vida.
- Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.
- Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores.
- Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

**Conteúdos**

- Conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem (formal e informal) – aplicação destes conceitos na compreensão da sua história de vida, identificação e valorização das competências adquiridas
- Atitude empreendedora/proactiva
- Competências valorizadas pelos empregadores - transferíveis entre os diferentes contextos laborais
  - Competências relacionais
  - Competências criativas
  - Competências de gestão do tempo
  - Competências de gestão da informação
  - Competências de tomada de decisão
  - Competências de aprendizagem (aprendizagem ao longo da vida)
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos (sociais ou relacionais)
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8599

## Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego

Carga horária  
25 horas

### Objetivo(s)

- Explicar o conceito de assertividade.
- Identificar e desenvolver tipos de comportamento assertivo.
- Aplicar técnicas de assertividade em contexto socioprofissional.
- Reconhecer as formas de conflito na relação interpessoal.
- Definir o conceito de inteligência emocional.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

### Conteúdos

- Comunicação assertiva
- Assertividade no relacionamento interpessoal
- Assertividade no contexto socioprofissional
- Técnicas de assertividade em contexto profissional
- Origens e fontes de conflito na empresa
- Impacto da comunicação no relacionamento humano
- Comportamentos que facilitam e dificultam a comunicação e o entendimento
- Atitude tranquila numa situação de conflito
- Inteligência emocional e gestão de comportamentos
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8600

### Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Definir o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Identificar o perfil do empreendedor.
- Reconhecer a ideia de negócio.
- Definir as fases de um projeto.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

#### Conteúdos

- Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção
- Perfil do empreendedor
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Ideia de negócio e projet
- Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial
- Fases da definição do projeto
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8729

### Língua russa – cozinha/pastelaria

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em russo, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em russo, a nível do utilizador independente.

#### Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
  - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Serviço de cozinha/pastelaria

8730

**Língua russa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**

25 horas

**Objetivo(s)**

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em russo, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em russo, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em russo, a nível do utilizador independente.

**Conteúdos**

- Funcionamento da língua russa
  - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
  - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
  - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
  - Comparar e contrastar
  - Prestar e receber informações
  - Ouvir e exprimir opiniões
  - Sugerir
  - Descrever
  - Perguntar e exprimir preferências
  - Aconselhar
  - Apresentar
  - Pedir autorização
  - Criticar
- Descrição e identificação
  - Oferta turística da região
  - Oferta hoteleira da região
  - Tradições da região

Este referencial já não  
se encontra em vigor

## 5. Sugestão de Recursos Didáticos

- ABOIM, J. M. B., Elementos Básicos de Económico. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1983.
- ADRIÀ, F. ; SOLER, J. ; ADRIÀ, A., El Bulli. [S.l.]: RBA, 2005.
- AI QUINTAS, M., Organização e Gestão Hoteleira. Lisboa: Edições CETOP, 2006.
- AI QUINTAS, M., Tratado de Hotelaria. Lisboa: INFT, 1998.
- ALMEIDA, M.; AFONSO, C., Princípios Básicos de Alimentação e Nutrição. Lisboa: Universidade Aberta, 2001.
- ARAÚJO, M., Segurança Alimentar - Os perigos para a saúde através dos alimentos. Lisboa: Meribérica/Líder – Editores, Lda., 1997.
- BAPTISTA, M., Turismo, Competitividade Sustentável. Lisboa: Verbo, 1997.
- BAPTISTA, M., Turismo, Gestão Estratégica. Lisboa: Verbo, 2003.
- BATESON, J. E. G.; HOFFMAN, K. D., Marketing de Serviços. 4ª Edição. São Paulo: Editora Atlas, 1990.
- BERBEROGLU, H., The Complete Cost Control Book. Canada: F&B Consultants, 1991.
- BIOSCA, D., Cómo conseguir que los Clientes repitan en la hosteleria. Barcelona: Detur Publicaciones, 2000.
- BREDÁ, J., Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição. Coimbra: Printipo – Indústrias Gráficas, Lda., 1996.
- BREDÁ, J.; ROCHA, A. V.; LAVRADOR, J. L.), Gula sem Pecado. [S.l.]: Editora Difel. Coleção Saúde & Sabor, 2002.
- CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA, Higiene alimentar, 1998.
- CARMO, I, Alimentação Saudável, Alimentação Segura. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 2004.
- CASTRO, A.G., Alimentação e Saúde. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.
- CESTUR, Gestão em Restauração e Bebidas. Instituto de Turismo de Portugal, 2006.
- CHIAVENATO, I. (1997), Recursos Humanos. São Paulo: Editora Atlas.
- CLAYMAN, C. B., Dieta e Nutrição. Porto: Civilização Editora, 1992.
- Comer Bem, Viver Bem. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s/d).
- CRACKNELL, H. L.; KAUFMAN, R. J.; NOBIS, G. Catering. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.
- CUNHA, L., Introdução ao Turismo. Lisboa: Mc Graw-Hill, 1997.
- DECO, Veneno no seu prato? Lisboa, 2002.
- DESSEAUVE, T., O Livro do Vinho. Lisboa: Publicações Chaves Ferreira, 1998.
- DIAS, R.; PIMENTA, M. A., Gestão de hotelaria e turismo. Prentice Hall. 2005.
- EGLIER, P.; LANGEARD, E. (1987), Servuction: a Gestão Marketing de Empresas de Serviços. Paris: McGraw- Hill.
- ESCOFFIER, A., Le Guide Culinaire. [S.l.]: Paris : Flammarion Union Distribution, 2001.
- ESTEVES, P.; MACEDO, S.; LUZ, C.; SOARES, P.; VAZ DE ALMEIDA, M. D., Manual de Higiene e Segurança Alimentar. INATEL, 2003.
- EUROSTAT, Eurostat Year book 2005. The statistical guide to Europe, 2005.
- FERREIRA, A. J., Estudos de Microbiologia Geral e de Imunologia. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984.
- FERREIRA, M., Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- GODMET, M. ; MOULAERT, B., 1000 Idées de Decors. [S.l.]: Dormonval, (s/d).
- GONÇALVES, F., ALVES, M. J., Código do Trabalho-2006. Livraria Almedina, 2006.
- HANBUCKERS, Auberge Herborist. [S.l.] Racine Lanno, 2002.
- Higiene e Segurança Alimentar: Código de boas práticas. [S.l.]: ARESP, (s/d).
- INSTITUTO DE CONSUMIDOR, A Leitura do Rótulo. Lisboa, 2002.
- Instituto de Turismo de Portugal (s/d), Guias Técnicos de Investimento em Turismo – Gestão em Restauração e Bebidas. CESTUR – Centro de Estudos do Turismo.
- JACKI PASSMORE, O Mais Belo Livro da Cozinha da Ásia. [S.l.]: Verbo Editora, (s/d).
- JANEIRO, J. A. (1991), Guia Técnico de Hotelaria. Edições Cetop.
- JOHNS, N., Higiene de los Alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia, 1995.
- JONES, P.; MERRICKS, P. (1996), The Management of Food Services Operations. Cassel.
- JULYAN, B. K., Manual de Bebidas. Mem Martins: Edições CETOP, 1994.
- KALENUIK, R. Cozinha Simplesmente Deliciosa 2. [S.l.]: Magnanimity House Publishing, (s/d).
- KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D., Teoría del Catering. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000.
- KOTLER, P.; BLOOM, P. (1988), Marketing para Serviços Profissionais. São Paulo: Atlas.
- KOTLER, P.; BOWEN, J.; MAKENS, J. (1999), Marketing for Hospitality and Tourism. U.S.A.: Prentice Hall Internacional Editions.
- LACASSE, D., Introdução à Microbiologia Alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.
- LAGE, B. H. G.; MILONE, P. C., Turismo: Teoria e Prática. 1ª Edição. São Paulo: Editora Atlas, 2000.
- LAS CASAS, A. (1990), Marketing de Serviços. 3ª Edição. São Paulo: Editora Atlas.
- LENDREVIE, J. et al (1996), Mercator-Teoria e Prática do Marketing. 6ª Edição. Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- LILLICRAP, D.; COUSINS, J.; SMITH, R. (1998), Food and Beverage Service, Hodder & Stoughton.
- LIMPO, B. R., O Livro de Pantagruel. Lisboa [s.n.], 1945.

- LORENZA DE MEDICI O Mais Belo Livro da Cozinha da Itália. [S.l.]: Verbo Editora, (s/d).
- LOVELOCK, C. H. (1996), Services Marketing. U.S.A.: Prentice Hall Int. Editions.
- LUISE, F., Emília e o Food Cost. [S.l.]: Edições do Gosto, 2004.
- MAIER, E. A.; LIGHTFOOD, N.F., Análise Microbiológica de Alimentos e Água – Guia para a Garantia de Qualidade. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 2003.
- MAINCENT, M. Technologie Culinaire. [S.l.]: BPI, 2004.
- MARCHESI, M. R. (1994), O Livro do Protocolo. Lisboa: Editorial Presença.
- MARQUES, J. A., Manual de Gastronomia a Cozinha de sala. [S.l.]: INFT, (s/d).
- MCLEAN, A. D.; HAZELWOOD, D.), Curso de Higiene para Manipuladores de Alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991.
- MCWHITER, A.; CLASEN, L. Alimentos Bons, Alimentos Perigosos. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- MIGUEL, A. S. S. R., Manual de Higiene e Segurança no Trabalho. 9ª edição. Porto: Porto Editora, 2006.
- MODESTO; M. de L., Cozinha Tradicional Portuguesa. Verbo Editora, 1982.
- MONTEIRO, V.M., Higiene, Segurança, Conservação e Congelação de Alimentos, Editora Lidel, 2004.
- MORGAN, M. (1996), Marketing for Leisure and Tourism.UK: Prentice Hall Europe.
- MOSER, F., Manual de gestão de alimentação e bebidas. Edições CETOP, 2002.
- PERIS, A. Guia de Prova de Vinhos. Edição Jornal de Notícias, 2001.
- Receitas à Moda Antiga. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s/d).
- Receitas Caseiras de Canapés. [S.l.]: Colecção Le Cordon Bleu, (s/d).
- REIS, L.; PAULINO, A. (2000), Gestão dos stocks e compras. 3ª Edição, Lisboa: Editora Internacional.
- ROBINSON, J., Curso de Vinhos. Livros Cotovia, 1999.
- ROBOUCHON, J., Larousse Gastronomique. [S.l.]: [s.n], (s/d).
- ROCHA, I., PIMENTA, G., Trabalho. 3.ª Edição. Porto Editora, 2005.
- RUSCHMANN, D. (1990), Marketing Turístico. São Paulo: Papirus Editora.
- SCHUSTER, M., O Essencial Sobre a Prova. Círculo de Leitores, 2001.
- SHOCK, P. J.; BOWEN, J. T.; STEFANELLI, J., Marketing para Restaurantes, para Proprietários e Gerentes. Lisboa: Edições CETOP, 2005.
- SIMON, J., À Descoberta do Vinho. Lisboa: Editorial Caminho, 1994.
- SMITH, T., Dieta e Nutrição. Círculo de Leitores, 1992.
- TANTE CECILE, Ma Cuisine : 365 Jours – 730 Recettes. Paris: PML, 1994.
- Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa. Selecções do Reader's Digest, 1984.
- TEUBNER, C., As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo. [S.l.]: Everest Editora, 2006.
- TREUILLE, E.; BLASHFORD-SNELL, V. Canapés. [S.l.]: Editora Civilização, (s/d).
- UNISHNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, Código de Boas Práticas para a Restauração, Porto: Instituto UNISHOR, 2001.
- UNISHOR, Hotelaria e Restauração - Manual de Prevenção. [S.l.]: UNISHOR, 2005.
- Universidade Moderna (1996), Exercícios de Gestão de Stocks e Compras, Lisboa: Edição Universidade Moderna.
- VALENTE, M. O. C., O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa. Círculo de Leitores, 1995.
- VELLAS, F.; BÉCHEREL, L. (1999), The International Marketing of Travel and Tourism. London: Macmillan Press Ltd.
- VIERA, E. (2003), Marketing Hoteleiro. Caxias do Sul: Educus.
- WALTON, S., Manual Enciclopédico do Vinho. Lisboa: Editorial Estampa, 1998.
- WILLIAM WARREN, O Mais Belo Livro da Cozinha da Tailândia. [S.l.]: Verbo Editora, (s/d).
- WOLTER, A., Carnes. [S.l.]: Intercultura, (s/d).
- WOLTER, A., Legumes. [S.l.]: Intercultura, (s/d).
- WOLTER, A., Sopas. [S.l.]: Intercultura, (s/d).
- ZEITHAML, V.; BITNER, M. Jo.(1996), Services Marketing. McGraw-Hill.
- Inglês:
  - Dicionário Verbo de Inglês Técnico e Científico. Lisboa: Editorial Verbo, 1994.
  - Dicionário de Termos Técnicos. Lisboa: Litexa Editora, 1995.
  - Dicionário da Língua Inglesa. 8ª edição. Porto Editora, 1998.
  - Dicionário de Inglês-Português. 3ª edição. Porto Editora, 1998.
  - Dictionary for the Meat Industry. Roskilde: Slagteriskolen i Roskilde, 1995
- Francês:
  - Dicionário de Francês-Português. Porto: Porto Editora, 1999.
  - Dicionário de Português-Francês. Porto: Porto Editora, 1999.
  - Dicionário de Português-Inglês. 2ª edição. Porto:Porto Editora, 1998.
- Inglês:
  - Vocabulário Técnico para as profissões Turístico-Hoteleiras, Inglês. Lisboa: Instituto Nacional de Formação
  - Turística, 1993.

- Francês:
  - MAINCOURT, M.I. Travaux Pratiques de Cuisine. Paris: Éditions B.P.I.,1991.
  - Vocabulário Técnico para as profissões Turístico-Hoteleiras, Francês. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1993.
  - WOLSKI, M. Les Métiers du Tourisme et de l’Hôtellerie – Comment Débuter ? Paris: L’Étudian, 1995.
- Outros recursos::
  - Panfletos/brochuras fornecidos pelo Posto de Turismo sobre o turismo local e regional
  - Informação sobre unidades hoteleiras fornecidas pelas próprias entidades
  - Informação fornecida pelas Pousadas de Portugal
- Revistas:
  - Intermagazine
  - Portugal Gastronómico
  - Thuries Gastronomie Magazine
  - Evasões
  - Revistas da Especialidade
- Legislação:
  - Legislação específica para o sector.

Este referencial já não  
se encontra em vigor