

- iii) Conceder licença por interrupção da gravidez;
- iv) Conceder licença por adoção;
- v) Autorizar dispensas para consulta, amamentação e aleitação;
- vi) Autorizar assistência a filho;
- vii) Autorizar assistência a filho, com deficiência ou doença crónica;
- viii) Autorizar assistência a neto;
- ix) Autorizar dispensa de trabalho noturno e para proteção da segurança e saúde;
- x) Autorizar redução do tempo de trabalho para assistência a filho menor com deficiência ou doença crónica;
- xi) Autorizar outros casos de assistência à família.

3 — Nos termos do estabelecido nas alíneas c), d) e f), do n.º 3 do Despacho do Almirante Chefe do Estado-Maior da Armada e Autoridade Marítima Nacional n.º 1514/2017, de 31 de janeiro de 2017, publicado no *Diário da República* (2.ª série) n.º 33, de 15 de fevereiro de 2017, e ainda ao abrigo dos artigos 4.º e 5.º do Estatuto do Pessoal da Polícia Marítima (EPPM), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 248/95, de 21 de setembro, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 220/2005, de 23 de dezembro, e 235/2012, de 31 de outubro, subdelego no 2.º Comandante-geral da Polícia Marítima, Comodoro Carlos Manuel da Costa Ventura Soares, a competência para:

- a) Autorizar pedidos de transporte nos termos dos números 3, 9 e 11 do Despacho n.º 53/87, de 03 de setembro, do Almirante Chefe do Estado-Maior da Armada, efetuados pelos militares da Marinha que prestem serviço no CGPM, e militarizados da Polícia Marítima que prestem serviço no CGPM e na EAM;
- b) Autorizar a condução de viaturas ligeiras da Marinha pelo pessoal da Polícia Marítima que preste serviço no CGPM e na EAM;
- c) Autorizar as deslocações normais que resultem da própria natureza orgânica ou funcional do serviço, em território nacional, por períodos inferiores a 30 (trinta) dias, bem como o adiantamento das respetivas ajudas de custo, aos militares da Marinha que prestem serviço no CGPM, e militarizados da PM que prestem serviço no CGPM e na EAM.

4 — O presente despacho produz efeitos a partir do dia 19 de dezembro de 2016, ficando por este meio ratificados todos os atos entretanto praticados pelo 2.º Comandante-geral da Polícia Marítima que se incluam no âmbito da presente delegação e subdelegação de competências.

15 de fevereiro de 2017. — O Comandante-Geral da Polícia Marítima, *Luis Carlos de Sousa Pereira*, Vice-Almirante.

310319232

## JUSTIÇA

### Direção-Geral de Reinserção e Serviços Prisionais

#### Aviso (extrato) n.º 3090/2017

Nos termos do disposto nos n.ºs 4 a 6 do artigo 46.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, torna-se público que, meu despacho de 24.02.2017, os trabalhadores: Amélia de Ascensão Valente Gonçalves (assistente técnico, 16,00 valores); Cândida Maria de Jesus Sanches Marques da Silva (assistente técnico, 12,5 valores); Júlio César Jorge Faria (assistente técnico, 16,5 valores); Dulce Manuel Nunes França (técnico superior, 16,00 valores); Joana Maria de Sousa Gomes Coelho (técnico superior, 17 valores); Luís Miguel David Callado (técnico superior, 14,5 valores); Maria do Céu Vieira Mendão Sousa Coelho (técnico superior, 17 valores); Maria João Avó Bilro Custódio (técnico superior, 17 valores); Margarida Caiado Lopes (técnico superior, 17 valores) e Marta Maria Pinto Correia (técnico superior, 18 valores) concluíram com sucesso o respetivo período experimental, ficando o processo de avaliação arquivado no respetivo processo individual.

1 de março de 2017. — O Subdiretor-Geral, *João Paulo Carvalho*.  
310321557

## EDUCAÇÃO

### Gabinete do Secretário de Estado da Educação

#### Despacho n.º 2496/2017

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se num quadro de política que visa promover o alargamento das competências, aptidões e

qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sociocultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os Cursos de Especialização Tecnológica (CET) visam criar novas oportunidades e formação ao longo da vida.

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET num estabelecimento de ensino público, particular ou cooperativo que ministre cursos de nível secundário de educação é da competência do Ministro da Tutela, podendo ser delegada, nos termos do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Considerando ainda que, nos termos do artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, o pedido foi instruído e analisado pela Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, I. P., a qual, no âmbito da reorganização dos serviços centrais do Ministério da Educação, assumiu as atribuições da Direção-Geral de Formação Vocacional, designada, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor, pelo Despacho n.º 1647/2007, de 8 de janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 1 de fevereiro.

Considerando, por último, que foi ouvida a Comissão Técnica para a Formação Tecnológica Pós-Secundária, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Assim, ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, e das competências que me foram delegadas pelo Despacho n.º 1009-B/2016, de 13 de janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 20 de janeiro, determino:

1 — É criado o curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Pastelaria, proposto pela EFTA — Escola Profissional em Turismo de Aveiro, e autorizado o seu funcionamento nas respetivas instalações sitas na Av. 5 de Outubro, n.º 7, Sala 11 — Edifício Central, 3800-428 Aveiro, nos termos do Anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O presente despacho é válido para o funcionamento do curso em três ciclos de formação consecutivos, devendo o primeiro ciclo iniciar-se, obrigatoriamente, até ao início do ano letivo subsequente à data de entrada em vigor do presente diploma.

3 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

4 — Cumpra-se o disposto no artigo 44.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

2 de março de 2017. — O Secretário de Estado da Educação, *João Miguel Marques da Costa*.

#### ANEXO

1 — Instituição de formação:

EFTA — Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Pastelaria

3 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e Restauração

4 — Perfil profissional:

Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria

5 — Descrição geral:

Planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de pastelaria e colaborar com o serviço de gestão de Food & Beverage na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos, bem como confeccionar bolos e outros produtos de pastelaria, de confeitaria e de gelataria, pão e produtos similares de padaria de qualidade superior, aplicando novos equipamentos de produção, novos produtos e novos processos de confeção.

6 — Referencial de competências a adquirir:

Organizar a pastelaria/padaria aplicando as normas do HACCP;

Supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança alimentar nas operações de produção de padaria/pastelaria;

Definir as normas de armazenagem e manutenção dos equipamentos e utensílios;

Inventariar os equipamentos e utensílios operacionais;

Desenhar o organograma da brigada de pastelaria;

Definir e controlar os procedimentos de higienização das instalações e equipamentos;

Planificar menus equilibrados de pasteleria para restaurante e/ou para indústria de catering, aplicando as técnicas de venda e estratégias de marketing;

Calcular os custos/receitas dos produtos de pasteleria/padaria, para a sua operação diária, semanal e mensal, revendo-os periodicamente;

Determinar as necessidades de compra, selecionar os fornecedores e controlar as variáveis de receção dos produtos;

Definir os procedimentos de compra, implementando estratégias de minimização de custos identificando os desperdícios e as perdas no processo de produção;

Definir as normas de inventariação dos produtos alimentares;

Aplicar técnicas inovadoras, criando novas receitas de pasteleria/padaria, utilizando novos equipamentos e produtos e garantindo a sua qualidade;

Definir a utilização dos desperdícios, garantindo o aproveitamento e qualidade dos produtos;

Aplicar técnicas de decoração inovadoras para diferentes produtos de pasteleria/padaria;

Aplicar técnicas de trabalho e processamento de chocolates, garantindo a qualidade dos respetivos produtos artesanais;

Aplicar técnicas diversificadas de trabalhos de açúcar garantindo a qualidade dos respetivos produtos;

Aplicar técnicas de fabrico de gelados e sorvetes e respetivas técnicas de decoração;

Garantir a aplicação de procedimentos adequados em casos de acidente ou de emergência;

Identificar áreas de risco potencial referente aos alimentos e definir os procedimentos adequados para evitar a intoxicação;

Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentar;

Calcular diária, semanal e mensalmente os custos e receitas de F&B em valores monetários e percentuais;

Definir a política de marketing, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado de F&B;

Aplicar as estratégias de marketing, tendo em conta as técnicas de vendas personalizadas;

Definir estratégias de comercialização e venda diferenciadas, recorrendo a merchandising;

Coordenar e organizar eventos.

7 — Plano de formação:

Plano de Formação do Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Pasteleria

Componentes de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Carga horária		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica . . . . .	Línguas e literaturas estrangeiras . . . . . Enquadramento na Organização/Em- presa. Marketing e Publicidade . . . . .	Língua Inglesa . . . . .	75	50	3
		Regras e protocolo empresarial . . . . .	37,5	25	1,5
		Iniciativa empresarial e empreendedorismo . . . . .	37,5	25	1,5
		Gestão de carreiras . . . . .	37,5	25	1,5
		Técnicas de organização de eventos . . . . .	37,5	25	1,5
		<i>Subtotal . . . . .</i>		225	150
Tecnológica . . . . .	Segurança e Higiene no Trabalho . . . . . Biologia e Bioquímica . . . . . Hotelaria e Restauração . . . . .	Higiene e segurança na indústria alimentar . . . . .	37,5	25	1,5
		Microbiologia, alergias e nutrição . . . . .	37,5	25	1,5
		Introdução à pasteleria . . . . .	75	50	3
		Padaria pães de trigo, centeio, milho, mistura e in- tegral.	75	50	3
		Padaria pães regionais . . . . .	75	50	3
		Técnicas decorativas em padaria . . . . .	75	50	3
		Pasteleria — tipos de massas . . . . .	37,5	25	1,5
		Pasteleria pontos de açúcar . . . . .	37,5	25	1,5
		Pasteleria biscoitos de chá, folhados e brioche . . . . .	75	50	3
		Pasteleria-biscoito sacher, cremes, ganaches e texturas cremosas.	75	50	3
		Pasteleria — chocolate: bombons, trufas e recheios	75	50	3
		Construções em chocolate . . . . .	75	50	3
		Pasteleria nacional . . . . .	75	50	3
		Pasteleria regional e conventual . . . . .	75	50	3
		Pasteleria maçação . . . . .	37,5	25	1,5
		Pasteleria-trabalhos em açúcar . . . . .	37,5	25	1,5
		Pasteleria — gelados e sorvetes . . . . .	75	50	3
		Controlo de gestão de Food & Beverage . . . . .	75	50	3
		Controlo de custos na gestão de Food & Beverage	75	50	3
		Línguas e Literaturas Estrangeiras . . . . .	Língua inglesa aplicada à gestão e produção de pas- telaria.	37,5	25
	Língua francesa-cultura e tradições . . . . .	37,5	25	1,5	
<i>Subtotal . . . . .</i>		1275	850	51	
Em Contexto de Trabalho		Formação Prática em Contexto de Trabalho . . . . .	500	500	20
<i>Total . . . . .</i>			2000	1500	80

#### Notas

Na coluna (4) indicam-se as horas totais de trabalho.

Na coluna (5) indicam-se as horas de contacto, de acordo com o disposto na alínea *d*) do artigo 2.º e no n.º 1 do artigo 15.º, ambos do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Na coluna (6) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), de acordo com a definição expressa na alínea *b*) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

8 — Condições de acesso e ingresso:

*a*) Ser titular de um curso do ensino secundário ou equivalente, com aprovação nas disciplinas/áreas disciplinares de Língua Inglesa, Língua Francesa, Aplicações Informáticas e Cozinha/Pasteleria;

*b*) Podem ainda candidatar-se à inscrição neste CET:

*i*) Os indivíduos que tenham obtido aprovação em todas as disciplinas do 10.º e 11.º anos e que tenham estado inscritos no 12.º ano de um curso secundário ou de habilitação legalmente equivalente não o tenham concluído;

ii) Os titulares de uma qualificação profissional de nível 3;  
 iii) Os titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um diploma de ensino superior que pretendam requalificar-se profissionalmente.

8.1 — Para os titulares das habilitações a que se referem as subalíneas i) e ii) da alínea b) do ponto anterior, o ingresso no CET fica condicionado à aprovação em unidades curriculares das habilitações em causa que integrem as disciplinas/áreas disciplinares identificadas na alínea a).

8.2 — Para efeitos do disposto no ponto anterior, cabe à EFTA — Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro aferir as competências de ingresso através da realização de provas de avaliação.

8.3 — Os candidatos ao ingresso no CET que se encontrem na situação prevista no ponto 8.1 e não tenham obtido aprovação nas provas de avaliação, devem frequentar, no todo ou em parte, de acordo com análise

curricular e os resultados das provas de avaliação, o Plano de Formação Adicional definido no ponto 11 do presente anexo.

9 — Créditos e carga horária para os formandos não titulares do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente.

9.1 — Os formandos a que se referem as alíneas b) e c) do n.º 1 do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, que não sejam titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, devem cumprir integralmente o Plano de Formação Adicional constante do ponto 11 do presente anexo.

9.2 — A formação adicional estabelecida no ponto 11 do presente anexo é parte integrante do plano de formação do CET.

10 — Número máximo de formandos:

10.1 — Em cada admissão de novos formandos: 20/ciclo.

10.2 — Na inscrição em simultâneo no curso: 40.

11 — Plano de Formação Adicional (a que se reportam os artigos 8.º e 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006):

Componentes de formação (1)	Unidade de formação (2)	Carga horária		ECTS (5)
		Total (3)	Contacto (4)	
Geral e Científica . . . . .	Língua Inglesa — atendimento . . . . .	25	25	1
	Língua Francesa — atendimento . . . . .	25	25	1
	Língua Portuguesa . . . . .	50	50	2
	Técnicas de comunicação . . . . .	25	25	1
	Matemática . . . . .	50	50	2
Tecnológica . . . . .	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho — conceitos básicos . . . . .	25	25	1
	Introdução à Língua Francesa aplicada à Gestão e Produção de Pastelaria . . . . .	25	25	1
	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) . . . . .	25	25	1
	Aplicações Informáticas — folha de cálculo . . . . .	25	25	1
	Comunicação, vendas e reclamações na restauração . . . . .	25	25	1
	Organização da cozinha . . . . .	25	25	1
	Controlo de custos na restauração . . . . .	25	25	1
	Elaboração e análise de cartas e ementas . . . . .	25	25	1
	Cozinha/pastelaria-planeamento de produção e mise-en-place . . . . .	25	25	1
	Cozinha/pastelaria-aprovisionamento . . . . .	25	25	1
	Cozinha/pastelaria-serviços especiais . . . . .	25	25	1
	Preparação e confeções de pastelaria de sobremesas . . . . .	25	25	1
	<i>Total . . . . .</i>		475	475

#### Notas

Na coluna (4) indicam-se as horas totais de trabalho.

Na coluna (5) indicam-se as horas de contacto, de acordo com o disposto na alínea d) do artigo 2.º e no n.º 1 do artigo 15.º, ambos do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Na coluna (6) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), de acordo com a definição expressa na alínea b) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

310312047

#### Despacho n.º 2497/2017

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se num quadro de política que visa promover o alargamento das competências, aptidões e qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sociocultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os Cursos de Especialização Tecnológica (CET) visam criar novas oportunidades e formação ao longo da vida.

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET num estabelecimento de ensino público, particular ou cooperativo que ministre cursos de nível secundário de educação é da competência do Ministro da Tutela, podendo ser delegada, nos termos do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Considerando ainda que, nos termos do artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, o pedido foi instruído e analisado pela Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, I. P., a qual, no âmbito da reorganização dos serviços centrais do Ministério da Educação, assumiu as atribuições da Direção-Geral de Formação Vocacional, designada, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor, pelo Despacho n.º 1647/2007, de 8 de janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 1 de fevereiro.

Considerando, por último, que foi ouvida a Comissão Técnica para a Formação Tecnológica Pós-Secundária, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Assim, ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio e das competências que me foram delegadas pelo Despacho n.º 1009-B/2016,

de 13 de janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 20 de janeiro, determino:

1 — É criado o curso de especialização tecnológica em Gestão Hoteleira e Alojamento, proposto pela EPROMAT — Escola Profissional de Matosinhos, e autorizado o seu funcionamento, nas instalações desta entidade sitas na Avenida Menéres, n.º 290, 4450-189 Matosinhos, nos termos do Anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O presente despacho é válido para o funcionamento do curso em três ciclos de formação consecutivos, devendo o primeiro ciclo iniciar-se, obrigatoriamente, até ao início do ano letivo subsequente à data de entrada em vigor do presente diploma.

3 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

4 — Cumpra-se o disposto no artigo 44.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

2 de março de 2017. — O Secretário de Estado da Educação, *João Miguel Marques da Costa*.

#### ANEXO

1 — Instituição de formação:

EPROMAT — Escola Profissional de Matosinhos

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Curso de Especialização Tecnológica em Gestão Hoteleira e Alojamento

3 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e Restauração