ANEXO

Nota curricular

Silvestre Ivo Sá Machado
Nascido a 27 de agosto 1968
Formação Académica

Licenciatura em Contabilidade (Superior de Gestão) — 1994 — U. Lusíada
Pós-graduação em Alta Direção para Administração pública (CADAP) — Universidade do Minho 2010.
Frequência do 2.º Ano do Mestrado em Administração Pública — Apresentação de dissertação suspensa — Universidade do Minho 2012.

Outras Formações

Certificado de Aptidão Profissional (Formação de Formadores) — 2010.
Profissionalização em Exercício — 2005 — U. Minho.
Curso Formação Autárquica para Juntas de Freguesia (CCDR-N) — Várias participações.
Formação — Implementação POCAL — 1997
Frequência de vários seminários como sejam a:

Participação no seminário «Sistemas de Avaliação de Desempenho», promovido pela U. Minho.
Participação no seminário «Gestão do conhecimento», promovido pela U. Minho.
Participação no seminário «Contratação pública», promovido pela U. Minho.
Participação na conferência internacional sob tema «A incidência da Crise Financeira Global no Direito Público Económico», promovido pela U. Minho.
Participação no Fórum promovido pela ERS (Entidade Reguladora da Saúde) sob tema «O Acesso aos Cuidados de Saúde».
Frequência do curso «Sensibilização sobre as novas regras de contratação pública e sua aplicação nos hospitais epe», promovido pelo INA (Instituto Nacional de Administração Pública) 2012.
Participação em encontro de dirigentes do Ministério da Saúde, versando vários temas da saúde em Portugal 2012.
Participação no Fórum Saúde — SNS — 13 março 2017.
Curso de Formação — Sistema de Normalização Contabilística — 2009.

Atividade Profissional

Vogal do Conselho de Administração do Centro Hospitalar do Médio Ave, E. P. E., de março de 2010 a março de 2013 — Administrador para a área Financeira e Contencioso.
Professor ensino profissional desde o ano letivo de 1995/1996 na Escola Profissional Tecnológica do Vale do Ave — Forave.
Coordenador do núcleo Formação empresarial e apoio técnico (FEAT), da Escola Forave desde 2014.
Presidente da Rede Nacional de Cooperação dos Cursos de Gestão do Ensino Profissional nos anos de 1999 a 2002.
Profissional liberal como Contabilista entre 1994 e 2005, inscrito na Ordem dos Técnicos Oficiais de Contas — cédula n.º 13088.
Lecionação na Escola Secundária Alberto Sampaio (Braga) 2005/2006. (Acumulação)
Lecionação ensino noturno Escola D. Sancho (V. N. Famalicão) 2008/2009. (Acumulação)

311182993

PLANEAMENTO E DAS INFRAESTRUTURAS

Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Alentejo

Despacho (extrato) n.º 2786/2018

Designação em Regime de Substituição do Mestre Jorge Manuel Santos do Rosário Escabelado para o exercício do cargo de Chefe de Divisão de Sistemas e Tecnologias de Informação e Comunicação.

Considerando que a Portaria n.º 528/2007, de 30 de abril definiu a Direção de Serviços de Comunicação e Gestão Administrativa e Financeira, como uma das unidades orgânicas nucleares da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Alentejo;

Considerando que o Despacho N.º 2-PRE-2018, procedeu à reorganização das unidades orgânicas flexíveis desta Direção de Serviços, criando a Divisão de Sistemas e Tecnologias de Informação e Comunicação;

Considerando que a natureza das competências e atribuições desta unidade orgânica impõe a imediata designação em regime de substituição do respetivo dirigente intermédio de 2.º grau, nos termos previstos pelo artigo 27.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de janeiro, com a última redação dada pela Lei n.º 128/2015, de 3 de setembro;

Designo o Mestre Jorge Manuel Santos do Rosário Escabelado para o exercício do cargo de Chefe de Divisão de Sistemas e Tecnologias de Informação e Comunicação, em regime de substituição, considerando que esta unidade orgânica sucede nas suas competências fundamentais à extinta Divisão de Comunicação, para a qual tinha sido recentemente designado como dirigente intermédio de 2.º grau, detendo portanto o perfil adequado para o exercício das referidas funções, conforme nota curricular em anexo.

O presente despacho produz efeitos a 8 de janeiro de 2018.

4 de janeiro de 2018. — O Presidente, *Roberto Pereira Grilo*.

Nota Curricular de Jorge Manuel Escabelado

1 — Dados pessoais

Nome: Jorge Manuel Santos do Rosário Escabelado;
Data de nascimento: 14 de agosto de 1966;
Nacionalidade: Portuguesa.

2 — Habilitações académicas

Mestrado em Gestão de Sistemas de Informação (ISCTE);
Licenciatura em Sociologia (Universidade de Évora);

3 — Experiência profissional relevante

Desde dezembro de 2017, exerce as funções de Chefe de Divisão de Comunicação na Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Alentejo;

Desde dezembro de 2014, exerceu funções na Direção Geral de Energia e Geologia;

Desde junho de 1993, na Direção Regional da Economia do Alentejo, foi responsável pelo serviço de informática, nomeadamente, pelos diferentes sistemas informáticos, pela implementação e gestão das plataformas e portais disponibilizados e pelo desenvolvimento e implementação de diversos outros projetos, quer na área da informática quer na dos sistemas de informação.

Coordenou grupos de trabalho em projetos de simplificação administrativa, mudança organizacional, modernização tecnológica e desenvolvimento de software.

Participou em diferentes grupos de trabalho envolvendo outros organismos no âmbito da simplificação administrativa e da partilha de recursos.

Tem assegurado, como formador, diversas ações de formação nas áreas da informática e sistemas de informação;

Desde dezembro de 1987, foi colaborador da Câmara Municipal de Évora onde desempenhou funções na área da tesouraria e desenvolveu o software necessário para a criação de um sistema de gestão de tesouraria;

No ano letivo 1987/1988, lecionou disciplinas de informática ao ensino secundário, na Escola Secundária Gabriel Pereira, em Évora.

4 — Formação relevante

Gestão de Benefícios e Governo dos Sistemas de Informação; Gestão Estratégica dos Sistemas de Informação; Gestão de Projetos de Sistemas de Informação; Sistemas Inteligentes de Apoio à Decisão (Business Intelligence); Administração de sistemas Linux, Windows, SQL-Server; Desenvolvimento de software; Programação em SQL; Formação de Formadores.

311180821

ECONOMIA

Gabinete do Ministro

Despacho n.º 2787/2018

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se na política que tende a promover o aumento das 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 alargar a oferta de formação ao longo da vida.

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET nas Escolas de Hotelaria e Turismo do Instituto do Turismo de Portugal, I. P., abreviadamente designado por Turismo de Portugal, I. P., é da competência do Ministro da Economia, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, conjugado com os despachos do Secretário de Estado Adjunto, da Indústria e da Inovação, de 21 de agosto de 2007, e do Ministro da Ciência Tecnologia e Ensino Superior, de 24 de setembro de 2007, relativos à lacuna detetada nos artigos 19.º e 41.º do Decreto-Lei n.º 88/2006 de 23 de maio, relativamente às entidades que podem promover CET.

Considerando, ainda, que nos termos do artigo 42.º do referido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo IAPMEI — Agência para a Competitividade e Inovação, I. P., designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor, ao abrigo do Despacho n.º 17630/2006, de 8 de agosto, publicado no *Diário da República,* 2.ª série, de 30 de agosto de 2006¸ e do disposto na alínea *b*) do n.º 4 do artigo 2.º e no n.º 2 do artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 355/2007, de 29 de outubro.

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.

Nestes termos, ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, determina-se o seguinte:

1 — É criado o Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Gestão Hoteleira e Alojamento e autorizado o seu funcionamento no Instituto de Turismo de Portugal, I. P., nos termos do Anexo I ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O funcionamento do curso a que se refere o n.º 1 pode efetuar-se em regime pós-laboral, desde que cumprido integralmente o seu plano de formação.

3 — O presente despacho produz efeitos a partir do início do ano letivo de 2017/2018 e é válido para o funcionamento do curso em três ciclos de formação consecutivos.

4 — Notifique-se a Instituição de Formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República.*

5 de março de 2018. — O Ministro da Economia, *Manuel de Herédia Caldeira Cabral.*

ANEXO I

1 — Instituição de formação:

Turismo de Portugal, I. P.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Gestão Hoteleira e Alojamento

3 — Área de formação em que se insere:

811 — Hotelaria e Restauração

4 — Perfil profissional que visa preparar:

Técnico(a) Especialista em Gestão Hoteleira e Alojamento — Profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, dirige, coordena e controla as atividades das secções afetas ao departamento de alojamento hoteleiro, designadamente, da portaria/receção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas, garantindo a qualidade e segurança do serviço e capacidade de alojamento de uma unidade hoteleira.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Saberes

Noções de:

1. Métodos quantitativos; 2. Gestão de carreiras; 3. Análise financeira aplicada à hotelaria e alojamento; 4. Identidade corporativa do estabelecimento; 5. Desenvolvimento de competências pessoais e sociais.

Conhecimentos de:

6. Caraterização, organização e funcionamento do setor do turismo; 7. Ética e protocolo empresarial; 8. Empreendedorismo e inovação no setor do turismo; 9. Língua inglesa e outra língua estrangeira (conversação fluente e utilização de vocabulário técnico específico); 10. Tecnologias de informação e comunicação aplicadas à gestão hoteleira de alojamento; 11. *Software* de gestão específico para a área de alojamento; 12. Segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional; 13. Qualidade dos produtos e serviços hoteleiros; 14. Legislação do trabalho; 15. Mercados turísticos; 16. Planeamento e organização do trabalho; 17. Gestão de empresas; 18. Gestão hoteleira e alojamento — controlo de custos; 19. Contabilidade e orçamentação; 20. Teoria do alojamento — sistema de gestão do equipamento e gestão de negócio; 21. Técnicas de gestão de clientes; 22. Técnicas comerciais de venda e de negociação; 23. Técnicas de *marketing* turístico e *marketing* digital; 24. Gestão de recursos humanos — liderança e gestão, *staffing,* gestão de carreiras e relações interpessoais; 25. Técnicas de comunicação verbal e não-verbal (comportamental e escrita); 26. Sustentabilidade no setor do turismo; 27. Técnicas de *marketing* digital no setor do turismo; 28. Turismo acessível; 29. Motivação, liderança e gestão de equipas; 30. Técnicas de comunicação de narrativas baseadas no "*Storytelling*"; 31. Língua portuguesa; 32. Informação turística; 33. Gestão e técnicas de dinamização de grupos; 34. Comunicação intercultural; 35. Estratégias de fidelização e motivação do cliente; 36. Técnicas e instrumentos de monitorização da satisfação do cliente; 37. Comportamento do consumidor no setor do turismo; 38. Estratégias de comunicação no *marketing*.

Conhecimentos aprofundados de:

39. Planeamento e gestão do serviço de alojamento — portaria/receção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas; 40. Promoção e comercialização do serviço de alojamento; 41. Técnicas de gestão hoteleira; 42. Cultura organizacional de diferentes tipos de unidades hoteleiras.

Saberes — Fazer

1. Identificar as tendências de novos produtos e serviços de hoteleiros; 2. Aplicar estratégias de comercialização e venda diferenciadas em função da segmentação dos clientes; 3. Identificar produtos e serviços ajustados ao empreendimento turístico; 4. Identificar as tendências de novos produtos e programas hoteleiros; 5. Aplicar as estratégias de *marketing* e vendas da unidade hoteleira de acordo com as políticas definidas; 6. Utilizar os métodos e as técnicas de elaboração e implementação do plano de vendas do departamento de alojamento; 7. Utilizar os métodos e as técnicas de controlo e avaliação do plano de *marketing* do departamento de alojamento; 8. Desenhar o organograma do serviço de operações hoteleiras; 9. Identificar a estrutura organizativa, funções, responsabilidades e dependência funcional da equipa operacional; 10. Aplicar os métodos e as técnicas de organização administrativa e distribuição dos serviços do departamento de alojamento — andares, quartos, lavandaria/rouparia; 11. Preparar e realizar apresentações em público; 12. Utilizar os principais sistemas informáticos e programas de gestão hoteleira (New Hotel, Host, Fidelio, TPM, entre outros); 13. Criar e modificar um perfil de hóspede; 14. Criar, modificar e gerir reservas de alojamento; 15. Aplicar as regras e normas de atribuição de quartos; 16. Definir os procedimentos de *check-in* e *check-out* para FIT e Groups; 17. Criar, manter e organizar as contas de hóspedes, *City Ledger* e depósito em contas *Ledger* em unidades hoteleiras; 18. Proceder ao controlo diário e/ou periódico de vendas, de caixa, de receitas, entre outras verificações e à elaboração dos respetivos relatórios; 19. Aplicar os métodos e as técnicas de orçamentação dos produtos e serviços de alojamento; 20. Aplicar técnicas de controlo de gestão e de análise do desempenho e situação financeira do departamento de alojamento, através de rácios financeiros; 21. Elaborar relatórios financeiros, utilizando o sistema de contabilidade para a indústria hoteleira, com vista à melhoria de resultados; 22. Coordenar e organizar eventos, aplicando as normas protocolares do serviço; 23. Aplicar as normas de limpeza e arrumação de quartos/áreas; 24. Aplicar técnicas e instrumentos de supervisão da qualidade dos serviços de *housekeeping;* 25. Aplicar técnicas de gestão do aprovisionamento e *stocks;* 26. Aplicar as normas relativas ao tratamento de roupas; 27. Aplicar as regras gramaticais e o vocabulário técnico na utilização da língua inglesa e outra língua estrangeira em contexto de comunicação oral e escrita, com interlocutores estrangeiros; 28. Aplicar técnicas de construção de narrativas "*Storytelling*"; 29. Utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas de trabalho; 30. Analisar e adaptar estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho; 31. Aplicar técnicas de gestão de tempo, do *stress* e de situações imprevistas; 32. Aplicar ferramentas informáticas de gestão de comunicação com o cliente; 33. Aplicar técnicas de motivação do cliente e diferentes estratégias de fidelização e diferenciação do cliente; 34. Aplicar técnicas de diagnóstico e gestão de situações de conflito; 35. Aplicar os procedimentos adequados à resolução/tratamento de reclamações e

sugestões de clientes e definir medidas corretivas; 36. Aplicar técnicas cénicas, de postura e autocontrolo; 37. Selecionar e aplicar técnicas e instrumentos de monitorização da satisfação do cliente; 38. Selecionar e utilizar estratégias de desenvolvimento de campanhas promocionais; 39. Aplicar a legislação do trabalho e a legislação respeitante ao setor HORECA (Hotelaria, Restauração e Similares); 40. Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional; 41. Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas e procedimentos de sistemas de gestão na área da qualidade.

Saberes-Ser

1. Transmitir a cultura organizacional da unidade hoteleira, agindo em função dos diferentes contextos de trabalho; 2. Agir em função de princípios éticos e deontológicos; 3. Cuidar da imagem pessoal e postura profissional; 4. Comunicar, de forma clara e assertiva, a nível interno e externo à unidade hoteleira, com interlocutores diferenciados; 5. Facilitar o relacionamento interpessoal a nível interno e externo à unidade hoteleira, com diferentes interlocutores; 6. Demonstrar capacidade de delineamento de estratégias de comunicação adaptadas a diferentes perfis de clientes, consoante a respetiva segmentação; 7. Demonstrar capacidade de liderança e motivação dos interlocutores na gestão de equipas de trabalho; 8. Demonstrar capacidade de argumentação e negociação na gestão de conflitos, problemas e situações imprevistas; 9. Demonstrar capacidade de comunicação e negociação, revelando assertividade e orientação para os resultados; 10. Demonstrar capacidade de orientação para objetivos e sob pressão de prazos; 11. Demonstrar adaptabilidade e flexibilidade a novas situações (diferentes clientes, produtos, contextos de trabalho e tendências de mercado); 12. Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional; 13. Cumprir e fazer cumprir as normas e procedimentos de sistemas de gestão na área da qualidade; 14. Demonstrar capacidade de planeamento e organização; 15. Demonstrar responsabilidade, adaptabilidade e autonomia; 16. Demonstrar proatividade, espírito de iniciativa, criatividade e inovação; 17. Demonstrar capacidade de diagnóstico das necessidades e expectativas do cliente; 18. Demonstrar capacidade de atualização face às novas tendências de mercado; 19. Demonstrar facilidade no acolhimento, empenho, disponibilidade e hospitalidade; 20. Demonstrar capacidade de resiliência, autodomínio e superação de pressões; 21. Demonstrar inteligência emocional na gestão de *stress* e das emoções.

6 — Plano de Formação:

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas, Línguas e Comunicação.	Língua inglesa	75	50	3,0
		Língua portuguesa — comunicação	38	25	1,5
		Iniciativa empresarial e empreendedorismo	38	25	1,5
		Modelo de negócio em empreendedorismo	38	25	1,5
		Desenvolvimento pessoal e criativo	38	25	1,5
		Subtotal	227	150	9,0
Tecnológica	Ciências Básicas e Tecnologias	*Marketing* turístico e digital	75	50	3,0
		Aplicações Informáticas — introdução à gestão	38	25	1,5
		Aplicações informáticas — gestão de alojamento	38	25	1,5
		Introdução ao sistema de gestão de negócio na hotelaria	75	50	3,0
		Staffing e gestão de carreiras	38	25	1,5
		Ética e protocolo empresarial	38	25	1,5
		Liderança, gestão e motivação de equipas	38	25	1,5
		Sustentabilidade no Turismo	38	25	1,5
		Turismo acessível	38	25	1,5
		Higiene e segurança no alojamento	38	25	1,5
		Revenue management e gestão comercial	75	50	3,0
		Análise económico-financeira no setor do turismo	75	50	3,0
		Técnicas de alojamento	38	25	1,5
		Gestão de alojamento	75	50	3,0
		Normas de limpeza e manutenção do serviço de andares	38	25	1,5
		Gestão e organização do serviço de andares	75	50	3,0
		Estratégia de venda do *Front Office*	75	50	3,0
		Funcionalidades e *design* aplicado à hotelaria	75	50	3,0
		Animação hoteleira	75	50	3,0
		Organização de eventos para hotelaria	38	25	1,5
		Tendências de hotelaria	38	25	1,5
		Jogos e simulações para a gestão hoteleira	38	25	1,5
		Língua estrangeira II aplicada à gestão hoteleira de alojamento (Bolsa de UFCD da área A).	38	25	1,5
		Língua estrangeira II — cultura e tradições (Bolsa de UFCD da área B).	38	25	1,5
		Expressões artísticas (Bolsa de UFCD da área C)	38	25	1,5
		Subtotal	1 283	850	51,0
Em contexto de trabalho		Formação Prática em Contexto de Trabalho (Estágio)	500	500	18,0
Total			2 010	1 500	78,0

Notas

Na coluna (3) indicam-se as Bolsas A, B e C do CET. Para obter a qualificação de Técnico/a Especialista em Gestão Hoteleira e Alojamento para além das UFCD predefinidas, terão também de ser realizadas 75 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD, 25 horas da Área B de UFCD e 25 horas da Área C de UFCD) de acordo com o respetivo referencial de formação constante no Catálogo Nacional de Qualificações.

Na coluna (4) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

Na coluna (5) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea *d*) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º 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), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

7 — Referencial de competências para ingresso (artigos 7.º e 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

a) Ser titular de um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, preferencialmente com aprovação nos domínios de introdução à língua francesa, técnicas de comunicação e *storytelling*, intraempreendedorismo, língua inglesa — nivelamento, atendimento e acolhimento turístico, aplicações informáticas, legislação do trabalho, contabilidade, turismo, qualidade e certificação no turismo, serviços de alojamento hoteleiro — noções básicas, introdução à teoria do alojamento — *front office*, introdução à teoria do alojamento — andares e lavandaria, tecnologias de informação e comunicação na receção hoteleira, teoria de serviço de restauração e bebidas, serviço de restauração e bebidas, princípios de serviço de restauração e informação turística;

b) Poderão ainda candidatar-se à inscrição neste CET, os indivíduos que tenham tido aprovação em todas as disciplinas do 10.º e 11.º Anos e que, tendo estado inscritos no 12.º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, não o tenham concluído;

c) Ser titular de qualificação profissional de nível 4 com competências na área de hotelaria e restauração;

d) Os titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um diploma de ensino superior que pretendam requalificar-se profissionalmente.

8 — Número de formandos:

N.º máximo de formandos	
Em cada admissão de novos formandos	273
Na inscrição em simultâneo no curso	546

9 — Programa adicional de formação (artigo 16.º do DL n.º 88/2006, de 23 de maio):

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas Línguas e Comunicação.	Técnicas de comunicação e *storytelling*	38	25	1,5
		Intraempreendedorismo	38	25	1,5
		Introdução à Língua francesa	38	25	1,5
		Língua inglesa — nivelamento	75	50	3,0
		Turismo	38	25	1,5
		Aplicações informáticas	38	25	1,5
		Atendimento e acolhimento turístico	38	25	1,5
		Legislação do trabalho	38	25	1,5
		Qualidade e certificação no turismo	38	25	1,5
		Contabilidade	38	25	1,5
		Serviços de alojamento hoteleiro — noções básicas	38	25	1,5
		Introdução à teoria do alojamento — *front office*	38	25	1,5
		Introdução à teoria do alojamento — andares e lavandaria	38	25	1,5
		Tecnologias de informação e comunicação na receção hoteleira.	38	25	1,5
		Princípios de serviço de restauração	38	25	1,5
		Teoria de serviço de restauração e bebidas	38	25	1,5
		Informação turística	38	25	1,5
		Serviço de restauração e bebidas	38	25	1,5
Total			721	475	28,5

a) Nos termos e para os efeitos do disposto no artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, os formandos aí referidos, que não sejam titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, deverão frequentar disciplinas do Programa Adicional de Formação, equivalentes a um mínimo de 15 ECTS;

b) A conclusão com aproveitamento do CET, acrescido do Programa Adicional de Formação, confere aos formandos abrangidos pelo artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, a equivalência ao nível secundário de educação.

311182069

Despacho n.º 2788/2018

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se na política que tende a promover o aumento das 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 alargar a oferta de formação ao longo da vida.

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET nas Escolas de Hotelaria e Turismo do Instituto do Turismo de Portugal, I. P., abreviadamente designado por Turismo de Portugal, I. P., é da competência do Ministro da Economia, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, conjugado com os despachos do Secretário de Estado Adjunto, da Indústria e da Inovação, de 21 de agosto de 2007, e do Ministro da Ciência Tecnologia e Ensino Superior, de 24 de setembro de 2007, relativos à lacuna detetada nos artigos 19.º e 41.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, relativamente às entidades que podem promover CET.

Considerando, ainda, que nos termos do artigo 42.º do referido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo IAPMEI — Agência para a Competitividade e Inovação, I. P., designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor, ao abrigo do Despacho n.º 17630/2006, de 8 de agosto, publicado no *Diário da República,* 2.ª série, de 30 de agosto de 2006, e do disposto na alínea *b*) do n.º 4 do artigo 2.º e no n.º 2 do artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 355/2007, de 29 de outubro.

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.

Nestes termos, ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, determina-se o seguinte:

1 — É criado o Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Gestão e Produção de Pastelaria e autorizado o seu funcionamento no Instituto de Turismo de Portugal, I. P., nos termos do Anexo I ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O funcionamento do curso a que se refere o n.º 1 pode efetuar-se em regime pós-laboral, desde que cumprido integralmente o seu plano de formação.

3 — O presente despacho produz efeitos a partir do início do ano letivo de 2017/2018 e é válido para o funcionamento do curso em três ciclos de formação consecutivos.

4 — Notifique-se a Instituição de Formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República.*

5 de março de 2018. — O Ministro da Economia, *Manuel de Herédia Caldeira Cabral.*