



CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Despacho n.º 5667/2020

Sumário: Regista a criação do curso técnico superior profissional de Tecnologias Militares Navais — Gestão de Cozinha e Restauração da Unidade Politécnica Militar do Instituto Universitário Militar.

Instruído e apreciado, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Tecnologias Militares Navais — Gestão de Cozinha e Restauração, a ministrar pela Unidade Politécnica Militar do Instituto Universitário Militar;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, conjugado com o disposto na alínea g) do n.º 2 do Despacho n.º 7240/2016, de 2 de junho:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Tecnologias Militares Navais — Gestão de Cozinha e Restauração da Unidade Politécnica Militar do Instituto Universitário Militar.

8 de abril de 2020. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ângela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Universitário Militar — Unidade Politécnica Militar

2 — Curso técnico superior profissional

T494 — Tecnologias Militares Navais — Gestão de Cozinha e Restauração

3 — Número de registo

R/Cr 42/2020

4 — Área de educação e formação

863 — Segurança militar

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Exercer funções no âmbito da direção, controlo e execução de todas as tarefas relacionadas com o serviço do rancho, designadamente ao nível da organização das ementas, obtenção de géneros alimentícios e sua conservação, confeção de refeições e sua distribuição, controlo de espaços, mobiliário e palamenta e da escrituração dos movimentos de materiais e financeiros.

5.2 — Atividades principais

a) Executar as tarefas inerentes ao serviço de escala em terra e a bordo dos navios, em todos os graus de prontidão, no âmbito do seu posto;

- b) Promover a formação, treino e execução de medidas de segurança e saúde no trabalho e ambiente (SSTA) e limitação de avarias (LA);
- c) Conduzir no seu âmbito ações de cerimonial marítimo;
- d) Cumprir e fazer cumprir as leis, normas e regulamentos militares e demais legislação em vigor;
- e) Exercer funções de comando, chefia, chefia técnica, de natureza executiva, de caráter técnico, administrativo, logístico e de formação;
- f) Aplicar a doutrina referente aos procedimentos instituídos para a segurança da informação;
- g) Aplicar, coordenar e controlar os procedimentos definidos no âmbito da gestão do material;
- h) Desenvolver ações de assessoria, nomeadamente inspeções técnicas e administrativas, instruções, pareceres, relatórios e outra documentação técnica;
- i) Planear e promover uma alimentação saudável, equilibrada, nutritiva, dietética, variada e completa, em conformidade com a doutrina em vigor para o planeamento de ementas;
- j) Planear e coordenar o serviço de cozinha, restauração, bebidas, pastelaria e padaria;
- k) Planear e orientar as equipas de trabalho e as atividades da respetiva secção;
- l) Controlar o bom estado de conservação, manutenção, higiene e limpeza das instalações, equipamentos, mobiliário e palamenta;
- m) Executar e controlar os registos no sistema de alimentação para a prestação de contas do rancho;
- n) Planear e organizar eventos protocolares;
- o) Controlar a qualidade dos géneros alimentícios, das refeições confeccionadas e as condições de receção, armazenamento, conservação, confeção e distribuição aplicando as normas de higiene e segurança alimentar e do sistema HACCP.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos abrangentes e especializados de língua inglesa;
- b) Conhecimentos especializados das regras do serviço de escala em terra e a bordo dos navios, nos diversos graus de prontidão;
- c) Conhecimentos fundamentais de aplicações e ferramentas informáticas ao nível do utilizador, incluindo as específicas do domínio de Marinha;
- d) Conhecimentos abrangentes de segurança e saúde no trabalho e ambiente (SSTA), limitação de avarias (LA) e salvamento e sobrevivência no mar;
- e) Conhecimentos abrangentes e especializados das leis, normas, procedimentos e regulamentos militares;
- f) Conhecimentos fundamentais de direito, nomeadamente direito internacional marítimo, direito dos conflitos armados e direito administrativo;
- g) Conhecimentos abrangentes de logística e gestão do material;
- h) Conhecimentos fundamentais dos procedimentos instituídos para a segurança da informação e cibersegurança;
- i) Conhecimentos abrangentes de metodologias de investigação;
- j) Conhecimentos fundamentais de manuseamento e utilização de armamento portátil e procedimentos de segurança;
- k) Conhecimentos fundamentais de procedimentos de vigilância e polícia na segurança de instalações militares;
- l) Conhecimentos fundamentais de história marítima;
- m) Conhecimentos fundamentais de marinhar e navegação;
- n) Conhecimentos abrangentes de movimentos de infantaria em ordem unida;
- o) Conhecimentos abrangentes e especializados de normas, conceitos, princípios, procedimentos e técnicas de organização, planeamento e coordenação dos serviços de cozinha, pastelaria, padaria, restaurante e bar;
- p) Conhecimentos abrangentes de legislação, normas e procedimentos de nutrição e dietética;
- q) Conhecimentos abrangentes e especializados do normativo, instruções técnicas e procedimentos do sistema de alimentação da Marinha;

- r) Conhecimentos abrangentes das normas e técnicas de conservação, manutenção, higiene e limpeza das instalações, equipamentos, mobiliário e palamenta;
- s) Conhecimentos abrangentes e especializados do sistema de informação e de gestão do processo de alimentação;
- t) Conhecimentos abrangentes e especializados das normas, conceitos, procedimentos e ementas para os diferentes eventos protocolares e especiais;
- u) Conhecimentos abrangentes e especializados de normas e técnicas de controlo de qualidade em higiene e segurança alimentar e HACCP;
- v) Conhecimentos abrangentes e especializados do planeamento, preparação e execução do abastecimento da secção de alimentação, para o cumprimento das missões em território nacional e internacional.

6.2 — Aptidões

- a) Elaborar estudos, relatórios, pareceres, documentação técnica e administrativa e comunicações ou apresentações escritas e orais;
- b) Aplicar e coordenar o cumprimento das leis, normas e regulamentos e demais legislação;
- c) Coordenar e executar as tarefas inerentes ao serviço de escala;
- d) Avaliar e gerir os riscos nos postos de trabalho no âmbito da segurança e saúde no trabalho e ambiente;
- e) Avaliar e aplicar os procedimentos necessários à prevenção e resposta a emergências e socorrismo;
- f) Interpretar e comunicar conteúdos em língua inglesa, incluindo aspetos técnicos;
- g) Coordenar e dinamizar equipas de trabalho;
- h) Desenvolver atividades psicomotoras de adaptação ao meio aquático e manter condição física geral de acordo com o normativo em vigor;
- i) Prestar assessoria técnica no planeamento e organização do aprontamento e sustentação logística para operações nacionais e internacionais;
- j) Elaborar e aplicar as normas internas e fichas técnicas para o funcionamento dos serviços de cozinha, pastelaria, padaria, restaurante e bar;
- k) Aplicar as normas, conceitos, fichas técnicas e procedimentos para assegurar uma alimentação saudável, equilibrada e variada;
- l) Planear, executar e elaborar os mapas e relatórios da prestação de contas da alimentação;
- m) Gerir o funcionamento, organização e qualidade dos serviços de cozinha, pastelaria, padaria, restaurante e bar;
- n) Planear e coordenar a seleção dos alimentos e confeção das ementas diárias.
- o) Gerir o bom estado de conservação, manutenção higiene e limpeza das instalações, equipamentos, mobiliário, palamenta e utensílios;
- p) Planear e coordenar a organização dos eventos protocolares e especiais;
- q) Aplicar as normas e técnicas de controlo de qualidade em higiene e segurança alimentar e HACCP desde a receção até à distribuição dos produtos alimentares;
- r) Gerir o inventário de existências das matérias-primas e dos produtos alimentares, verificando o estado de higiene e segurança alimentar;
- s) Planear e elaborar os pedidos de requisições e registos das ordens de produção em sistema de gestão, em função do número de abonos para a produção das refeições.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade para resolver novos problemas, apresentar soluções e tomar decisões;
- b) Demonstrar iniciativa, criatividade e autonomia intelectual;
- c) Demonstrar conduta ética, apuro e atavio;
- d) Demonstrar responsabilidade na aplicação das normas, regulamentos e procedimentos instituídos no âmbito da sua atividade profissional;



e) Demonstrar capacidade de adaptação a diferentes situações de serviço no mar e em terra, no âmbito da sua categoria e posto;

f) Demonstrar capacidade de organização e liderança de subordinados na execução das suas tarefas e de integração eficaz de outro pessoal no contexto de trabalho;

g) Demonstrar capacidade para se expressar e comunicar com clareza na elaboração de trabalhos escritos e de apresentações orais;

h) Demonstrar capacidade de trabalho em grupo respeitando regras estabelecidas;

i) Demonstrar uma atitude de profissionalismo e respeito pelos direitos e normas militares e de cidadania.

7 — Área relevante para o ingresso no curso:

Língua portuguesa

8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso

2020-2021

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Alfeite	Departamento Politécnico da Marinha	18	36

10 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
863 — Segurança militar	64	53,33 %
811 — Hotelaria e restauração	23,5	19,58 %
541 — Indústrias alimentares	14,5	12,08 %
345 — Gestão e administração	6	5,00 %
380 — Direito	5	4,17 %
461 — Matemática	4	3,33 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras	3	2,50 %
<i>Total</i>	120	100 %



11 — Plano de estudos

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Direito	380 — Direito	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	88		37		125	5
Inglês Técnico	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	53		22		75	3
Iniciação à Navegação e Marinharia.	863 — Segurança militar	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	70		30		100	4
Liderança e Comportamento Organizacional.	345 — Gestão e administração.	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	105		45		150	6
Matemática Aplicada	461 — Matemática	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	70		30		100	4
Gestão de Eventos.	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	1.º ano	Semestral	88	40	37		125	5
Higiene e Segurança Alimentar.	541 — Indústrias alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral	79	35	34		113	4,5
Logística e Manutenção	863 — Segurança militar	Técnica.	1.º ano	Semestral	35	20	15		50	2
Noções de Contabilidade Naval.	863 — Segurança militar	Técnica.	1.º ano	Semestral	88	50	37		125	5
Nutrição e Dietética	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	1.º ano	Semestral	96	30	42		138	5,5
Protocolo	863 — Segurança militar	Técnica.	1.º ano	Semestral	88	75	37		125	5
Segurança Informática.	863 — Segurança militar	Técnica.	1.º ano	Semestral	35	20	15		50	2
Segurança Marítima	863 — Segurança militar	Técnica.	1.º ano	Semestral	70	60	30		100	4
Sistema de Alimentação.	863 — Segurança militar	Técnica.	1.º ano	Semestral	88	80	37		125	5
Gastronomia.	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	2.º ano	Semestral	105	90	58		163	6,5
Padaria	541 — Indústrias alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral	90	80	35		125	5
Pastelaria	541 — Indústrias alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral	90	80	35		125	5
Projeto	863 — Segurança militar	Técnica.	2.º ano	Semestral	22	20	91		113	4,5
Restauração.	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica.	2.º ano	Semestral	105	85	58		163	6,5
Sistema Integrado de Gestão para Cozinha e Restauração.	863 — Segurança militar	Técnica.	2.º ano	Semestral	50	40	13		63	2,5
Estágio	863 — Segurança militar	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			750	750	750	30
<i>Total.</i>					1515	805	1488	750	3003	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.



Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.
Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.
Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) 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, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

313245966