Investigar e propor processos de fabrico e materiais que permitam reduzir os impactos negativos no ambiente (consumo de energia, descarga de águas residuais e produção de resíduos);

Identificar tecnologias limpas;

Promover a sensibilização para a temática do ambiente na empresa, através de mecanismos de formação e difusão de boas práticas.

6 — Plano de formação:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	482 — Informática na óptica do utilizador.	Informática	52	30	2.0	
	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Segurança e Higiene no Trabalho	52	30	2.0	
	310 — Ciências Sociais e do Comportamento.	Desenvolvimento Social e Profissional.	52	30	2.0	
	340 — Ciências Empresariais	Organização e Gestão de Empresas.	69	40	3.0	
Tecnológica	421 — Biologia e Bioquímica	Microbiologia	103	60	4.0	
	520 — Engenharia e Técnicas Afins	Métodos Analíticos	103	60	4.0	
	523 — Electrónica e Automação	Instrumentação e Controlo de Processos.	103	60	4.0	
	851 — Tecnologia de Protecção do Ambiente.	Gestão e Auditoria Ambiental	103	60	4.0	
	852 — Amb. Naturais e Vida Selvagem	Ecologia, Conservação e Turismo	138	80	6.0	
	853 — Serviços de Saúde Pública	Gestão de Resíduos Sólidos	103	60	4.0	
	581 — Arquitectura e Urbanismo	SIG e Planeamento Territorial	103	60	4.0	
	851 — Tecnologia de Protecção do Ambiente.	Poluição e Tecnologias de Controlo	276	160	11.0	
	851 — Tecnologia de Protecção do Ambiente.	Monitorização e Avaliação Ambiental.	241	140	10.0	
Em contexto de trabalho.	Contexto de trabalho	Estágio	420	420	20.0	
		Total	1920	1290	80.0	

Notas:

Na coluna (3) 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 (4) 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 (5) 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 — Áreas disciplinares em que o candidato deve ter obrigatoriamente aprovação para os efeitos previsto no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006 — Biologia; Química; Ecologia.

8 — Número de formandos:

	Número máximo de formandos
Em cada admissão de novos formandos	25
Na inscrição em simultâneo no curso	62

9 — Plano de formação adicional (artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio):

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	421 — Biologia e Bioquímica	Biologia	121	70	5.0	
	442 — Ciências Físicas	Química	121	70	5.0	
Tecnológica	422 — Ciências do Ambiente	Ecologia Geral	121	70	5.0	

Notas:

Na coluna (3) 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 (4) 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 (5) 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.

Despacho n.º 11 949-AM/2007

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 sócio-cultural 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 visam alargar a oferta de formação ao longo da vida e envolver as instituições de ensino superior na expansão da formação pós-secundária, no sentido do prosseguimento de estudos superiores, através da creditação e da avaliação de competências.

Considerando que a entrada em funcionamento está sujeita a registo efectuado pelo director-geral do Ensino Superior, nos termos dos artigos 36.º e 38.º

Instruídos e analisados os pedidos nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

Ouvida a comissão nos termos da alínea *e*) do artigo 31.º;

Ao abrigo do artigo 39.º daquele diploma:

Determino:

1 — É registado o Curso de Especialização Tecnológica em Animação em Turismo de Natureza e Aventura, aprovado a 31 de Julho de 2006 pelo conselho científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, ministrado na sua Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, com início no ano lectivo 2007-2008, nos termos do anexo, que faz parte integrante do presente despacho.

2 — O presente despacho produz efeitos a partir de 24 de Novembro de 2006 e é válido para o funcionamento do curso em duas edições.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação em *Diário da República*.

27 de Abril de 2007. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

ANEXO

1 — Instituição de formação — Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE).

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Animação em Turismo de Natureza e Aventura.

3 — Área de formação em que se insere — 812 — Turismo e Lazer.

4 — Perfil profissional que visa preparar — o técnico de animação em turismo de natureza e aventura é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação, procede ao planeamento, organização e execução, de um conjunto integrado de actividades lúdico-educativas que, valorizando o contacto com a natureza, associam a destreza, o desafio ou a experimentação em novas situações e contextos.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Colaborar, de forma pró-activa, na elaboração de planos estratégicos de *marketing* operacional que integrem diferentes produtos ou soluções, orientados para diferentes segmentos de mercado;

Elaborar um programa de actividades de animação, em função das características do público-alvo, definindo os objectivos a atingir, bem como prevendo os recursos físicos e financeiros a afectar;

Identificar e descrever as características mais marcantes do património cultural das regiões ou sítios em que se desenvolvem as actividades de turismo de descoberta e aventura;

Dominar diversas técnicas e modalidades de desporto e de turismo de aventura, de modo a assegurar uma adequada orientação dos participantes;

Comunicar, de forma clara, rigorosa e apelativa, em língua portuguesa, inglesa e numa terceira opcional;

Respeitar e fazer cumprir as regras básicas de saúde, segurança e higiene, prevenindo os riscos de acidente e garantindo a preservação dos ecossistemas.

6 — Plano de formação:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	Linguística	Língua Estrangeira A I (Inglês)	93	76	3,0	
	Informática	Tecnologias de Informação e Comunicação	102	77	3,1	
Tecnológica	Comunicação	Comunicação e Relações Interpessoais	66	48	1,9	
	Linguística	Língua Estrangeira B I	95	78	3,1	
	Técnica do sector do turismo.	Introdução ao Turismo	84	60	2,4	
	Técnico-profissional	Territórios de Turismo de Aventura	131	90	3,6	
	Técnico-profissional	Animação e Multiactividades de Aventura	139	100	4,0	
	Técnico-cultural	Cultura Portuguesa	70	60	2,4	
	Linguística	Língua Estrangeira A II	90	78	3,1	
	Técnico-profissional	Animação e Desportos Aquáticos	119	84	3,4	
	Técnico-profissional	Metodologia e Prática de Animação Turística	101	64	2,6	
	Técnico-profissional	Cartografia e Sistemas de Navegação	86	60	2,4	
	Técnico-cultural	Património Natural e Cultural	86	60	2,4	
	Empresarial	Projecto	138	85	3,4	
Em contexto de trabalho.	Profissional		600		24,0	
		Total	2000	1020	64,8	

Notas:

Na coluna (3) 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 (4) 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 (5) 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 — Áreas disciplinares em que o candidato deve ter aprovação para os efeitos previstos no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006 — Português; Economia; Psicologia e Geografia.

8 — Número de formandos:

	Número máximo de formandos
Em cada admissão de novos formandos	30
Na inscrição em simultâneo no curso	80

9 — Plano de formação adicional (artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio):

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	Línguas e Cultura e Comunicação	Português	150	120	4,8	
	Cidadania e Sociedade	Economia	150	120	4,8	
	Cidadania e Sociedade	Psicologia	150	120	4,8	
	Ciências Aplicadas	Geografia	150	120	4,8	
Tecnológica						

Notas:

Na coluna (3) 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 (4) 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 (5) 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.

Despacho n.º 11 949-AN/2007

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 sócio-cultural 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 visam alargar a oferta de formação ao longo da vida e envolver as instituições de ensino superior na expansão da formação pós-secundária, no sentido do prosseguimento de estudos superiores, através da creditação e da avaliação de competências.

Considerando que a entrada em funcionamento está sujeita a registo efectuado pelo director-geral do Ensino Superior, nos termos dos artigos 36.º e 38.º

Instruídos e analisados os pedidos nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

Ouvida a comissão nos termos da alínea *e*) do artigo 31.º;

Ao abrigo do artigo 39.º daquele diploma:

Determino:

1 — É registado o Curso de Especialização Tecnológica em Gastronomia e Artes Culinárias, aprovado a 31 de Julho de 2006 pelo conselho científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, ministrado na sua Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, com início no ano lectivo 2007/2008, nos termos do anexo, que faz parte integrante do presente despacho.

2 — O presente despacho produz efeitos a partir de 24 de Novembro de 2006 e é válido para o funcionamento do curso em duas edições.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação em *Diário da República*.

27 de Abril de 2007. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

ANEXO

1 — Instituição de formação — Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE).

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Gastronomia e Artes Culinárias.

3 — Área de formação em que se insere — 811 — Hotelaria e Restauração.

4 — Perfil profissional que visa preparar — o técnico em gastronomia e artes culinárias é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação, concebe, organiza e executa, as actividades de preparação e confecção alimentar — na restauração colectiva e social — acompanhando as tendências de evolução e criatividade ao nível da cozinha e da gastronomia, respeitando os princípios da nutrição, dietética e higiene alimentar.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Participar na programação da produção alimentar (ementas, cartas de restaurante, menus de banquetes e *buffets, catering* …), na gestão do aprovisionamento dos produtos e na organização da cozinha;

Preparar, confeccionar e empratar os diversos tipos de pratos que integram as ementas dos sistemas de restauração, bem como bolos, sobremesas e produtos de padaria e executar decorações em peças de doçaria;

Pesquisar informações sobre novos hábitos alimentares, tendências culinárias e gastronómicas, novas tecnologias e processos de confecção e conservação de alimentos;

Criar e adaptar novas receitas e ementas, em função das pesquisas efectuadas e das preferências dos clientes;

Promover a elaboração de pratos e ementas, bolos, sobremesas e produtos de padaria equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético;

Supervisionar e controlar a arrumação, limpeza e higiene das instalações, equipamentos e utensílios de trabalho, bem como pela sua apresentação pessoal;

Cumprir, no processo de confecção e expedição dos produtos, as normas de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;

Utilizar ferramentas informáticas de gestão de *stocks*, incluindo a conferência, registo e controlo de qualidade das entradas e saídas de produtos.

6 — Plano de formação:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	Linguística	Língua Estrangeira A I (Inglês)	93	76	3,0	
	Informática	Tecnologias de Informação e Comunicação	102	77	3,1	
Tecnológica	Comunicação	Comunicação e Relações Interpessoais	66	48	1,9	
	Técnico-profissional	Higiene e Segurança Alimentar	66	48	1,9	
	Técnico-profissional	Gestão de Alimentos e Bebidas	92	66	2,7	
	Técnico-científica e cultural.	História da Alimentação e Gastronomia	55	41	1,7	
	Técnico-profissional	Artes Culinárias I	222	158	6,3	
	Linguística	Língua Estrangeira B I	95	78	3,1	
	Técnico-científica ...	Nutrição e Dietética	80	60	2,4	
	Técnico-profissional	Design aplicado à Culinária	68	42	1,7	
	Técnico-profissional	Artes Culinárias II	222	158	6,3	