

Componente de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Em contexto de trabalho . . .		Formação em Contexto de Trabalho . . .	450	450	18
		<i>Total</i>	1 950	1 450	78

Notas

Na coluna (1) indica-se a componente de formação (Geral e Científica e ou Tecnológica), de acordo com as unidades de formação.

Na coluna (2) indicam-se as áreas de educação e formação, de acordo com o disposto na Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

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, de entre as horas totais de trabalho, quantas têm a natureza de horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.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 — Condições de acesso e de ingresso:

7.1 — Podem candidatar-se à inscrição no CET:

a) Os titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente;

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

c) Os titulares de uma qualificação profissional de nível 4;

d) Os titulares de um Diploma de Especialização Tecnológica ou de um grau ou diploma de ensino superior que pretendam a sua requalificação profissional.

7.2 — Os candidatos que não sejam titulares de um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, deverão cumprir integralmente o plano de formação adicional, definido no número 9 do presente Anexo.

7.3 — Aos formandos não titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, aquando do ingresso no CET, que o concluem com aproveitamento, precedido do plano de formação adicional, é reconhecido o nível secundário de educação.

8 — Número de formandos:

N.º máximo de formandos:

Em cada admissão de novos formandos — 20/ação;
Na inscrição em simultâneo no curso — 40.

9 — Plano de formação adicional:

Componente de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	010. Programas de base	A Literatura do nosso tempo	75	50	3
		Ler a imprensa escrita	37,5	25	1,5
		Mudanças profissionais e mercado do trabalho.	37,5	25	1,5
		460. Matemática e Estatística	Geometria e trigonometria	75	50
Tecnológica	582. Construção Civil e Engenharia Civil	Organização, análise da informação e probabilidades.	75	50	3
		Padrões, funções e álgebra	37,5	25	1,5
		Materiais e processos construtivos . . .	75	50	3
		<i>Total</i>	412,5	275	16,5

Notas

Na coluna (1) indica-se a componente de formação (Geral e Científica e ou Tecnológica), de acordo com as unidades de formação;

Na coluna (2) indicam-se as áreas de educação e formação, de acordo com o disposto na Portaria n.º 256/2005, de 16 de março;

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, de entre as horas totais de trabalho, quantas têm a natureza de horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.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.

208807109

Despacho n.º 8510/2015

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se num quadro de política que visa 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 entidades acreditadas pelo Ministério da Solidariedade,

Emprego e Segurança Social, 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 aludido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. (IEFP, I.P.), designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como Serviço Instrutor, pelo Despacho n.º 20 051/2006, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 2 de outubro de 2006;

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;

Ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, e das competências delegadas pelo n.º 2.5 do despacho n.º 13246/2013,

publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 42, de 17 de outubro de 2013, determino:

1 — É criado e autorizado o funcionamento do CET de Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria, no CFPSA — Centro de Formação Profissional para o Setor Alimentar, da rede de Centros de gestão participada do IEFP, I.P., com início no ano de 2015, nos termos do Anexo I ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O presente despacho é válido por um período de cinco anos, e as ações devem iniciar-se durante o respetivo período de vigência.

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

17 de julho de 2015. — O Secretário de Estado do Emprego, *Octávio Félix de Oliveira*.

ANEXO I

1 — Instituição de formação — CFPSA — Centro de Formação Profissional para o Setor Alimentar.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria.

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

4 — Perfil profissional que visa preparar — Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria.

O/A Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria é o/a profissional que planifica, dirige e coordena os trabalhos de pastelaria e colabora com o serviço de Food & Beverage na estruturação de ementas e no processo de cálculo de custos, bem como confecciona 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.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Organizar e coordenar a secção de pastelaria/padaria, garantindo a aplicação das técnicas de produção alimentar;

Confeccionar produtos de pastelaria e de padaria de qualidade superior;

Colaborar na estruturação de menus de pastelaria e proceder ao cálculo de custos associados, em colaboração com o serviço de gestão de Food & Beverage;

Colaborar na gestão comercial do serviço de Food & Beverage, garantindo a qualidade do serviço e a orientação para o cliente.

6 — Plano de Formação:

Componente de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)		
			Total (4)	Contacto (5)			
Geral e Científica	222. Línguas e literaturas estrangeiras 347. Enquadramento na organização/empresa	Língua Inglesa	75	50	3		
		Regras e protocolo empresarial	37,5	25	1,5		
		Iniciativa empresarial e empreendedo- rismo.	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>	<i>225</i>	<i>150</i>	<i>9</i>		
		Tecnológica	811. 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 pastelaria	75	50	3
				Padaria—pães de trigo, centeio, milho, mistura e integral.	75	50	3
Padaria — pães regionais	75			50	3		
Técnicas decorativas em padaria	75			50	3		
Pastelaria — tipos de massas	37,5			25	1,5		
Pastelaria — pontos de açúcar	37,5			25	1,5		
Pastelaria — biscoito de chá, folhados e brioche.	75			50	3		
Pastelaria — biscoito sacher, cremes, ganaches e texturas cremosas.	75			50	3		
Pastelaria — chocolate: bombons, trufas e recheios.	75	50	3				
Construções em chocolate	75	50	3				
Pastelaria nacional	75	50	3				
Pastelaria regional e conventual	75	50	3				
Pastelaria — maçapão	37,5	25	1,5				
Pastelaria — trabalhos em açúcar	37,5	25	1,5				
Pastelaria — 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				
Língua espanhola aplicada à gestão e produção de pastelaria.	37,5	25	1,5				
Língua espanhola — cultura e tradições	37,5	25	1,5				
<i>Subtotal</i>	<i>1 275</i>	<i>850</i>	<i>51</i>				
Em contexto de trabalho . . .		Formação em Contexto de Trabalho	500	500	20		
		<i>Total</i>	<i>2 000</i>	<i>1 500</i>	<i>80</i>		

Notas

Na coluna (1) indica-se a componente de formação (Geral e Científica e ou Tecnológica), de acordo com as unidades de formação.

Na coluna (2) indicam-se as áreas de educação e formação, de acordo com o disposto na Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

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, de entre as horas totais de trabalho, quantas têm a natureza de horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.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 — Condições de acesso e de ingresso

7.1 — Podem candidatar-se à inscrição no CET:

a) Os titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente;

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

c) Os titulares de uma qualificação profissional de nível 4;

d) Os titulares de um Diploma de Especialização Tecnológica ou de um grau ou diploma de ensino superior que pretendam a sua requalificação profissional.

7.2 — Os candidatos que não sejam titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, deverão cumprir integralmente o plano de formação adicional, definido no número 9 do presente Anexo.

7.3 — Aos formandos não titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, aquando do ingresso no CET, que o concluem com aproveitamento, precedido do plano de formação adicional, é reconhecido o nível secundário de educação.

8 — Número de formandos:

N.º máximo de formandos:

Em cada admissão de novos formandos — 20/ação;

Na inscrição em simultâneo no curso — 40.

9 — Plano de formação adicional:

Componente de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	344. Contabilidade e fiscalidade	Médias, percentagens e proporcionalidades.	37,5	25	1,5
	346. Secretariado e trabalho administrativo.	Língua Portuguesa — comunicação empresarial.	75	50	3
Tecnológica	481. Ciências informáticas	Legislação laboral	37,5	25	1,5
		Informática — noções básicas	75	50	3
	811. Hotelaria e restauração	Língua inglesa — o profissional na restauração.	37,5	25	1,5
		Língua Francesa — o profissional na restauração.	37,5	25	1,5
		Gestão de equipas	37,5	25	1,5
		Comunicação, vendas e reclamações na restauração.	75	50	3
Ideias e oportunidades de negócio	75	50	3		
Marketing na restauração	37,5	25	1,5		
<i>Total</i>			525	350	21

Notas

Na coluna (1) indica-se a componente de formação (Geral e Científica e ou Tecnológica), de acordo com as unidades de formação;

Na coluna (2) indicam-se as áreas de educação e formação, de acordo com o disposto na Portaria n.º 256/2005, de 16 de março;

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, de entre as horas totais de trabalho, quantas têm a natureza de horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.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.

208807069

Instituto da Segurança Social, I. P.

Centro Distrital de Leiria

Despacho n.º 8511/2015

Subdelegação de competências da Diretora de Segurança Social do Centro Distrital de Leiria do ISS, I. P., Maria do Céu Costa Bogalho Mendes, na Diretora do Núcleo de Prestações Previdenciais, Ana Raquel Terceiro Marques.

1 — Nos termos do disposto nos artigos 35.º e 36.º do Código do Procedimento Administrativo, do Decreto-Lei n.º 83/2012, de 30 de março, e no artigo 17.º dos Estatutos do Instituto da Segurança Social, I. P. aprovados pela Portaria n.º 135/2012, de 8 de maio, e no uso das competências que me foram delegadas através da Deliberação n.º 611/2014, publicada no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 43, de 03 de março de 2014, subdelego na Diretora do Núcleo de Prestações Previdenciais, Ana Raquel Terceiro Marques, a competência para a prática dos seguintes atos:

1.1 — Em matéria de gestão em geral, desde que, sejam observados os conditionalismos legais, os regulamentos aplicáveis e as orientações técnicas sobre a matéria:

1.1.1 — Assinar a correspondência relacionada com assuntos de natureza corrente necessária ao normal funcionamento do Núcleo que dirige, incluindo a dirigida a Tribunais, com exceção da que for dirigida ao Presidente da República, à Assembleia da República, ao Governo e

aos titulares destes órgãos de soberania, Provedoria da Justiça e a outras entidades de idêntica ou superior posição na hierarquia do Estado, Direções Gerais, Institutos Públicos e Presidentes das Autarquias Locais, Conselho Diretivo do ISS, I. P., e Diretores dos Centros Distritais, salvaguardando as situações de mero expediente ou de natureza urgente.

1.2 — Em matéria de recursos humanos e relativamente ao pessoal sob a sua dependência, desde que precedendo o indispensável e prévio cabimento orçamental, sejam observados os pressupostos, os conditionalismos legais, os regulamentos aplicáveis e as orientações técnicas do Conselho Diretivo, praticar os seguintes atos:

1.2.1 — Aprovar os mapas de férias e autorizar as respetivas alterações, dentro dos limites legais e por conveniência do serviço;

1.2.2 — Autorizar férias antes da aprovação do mapa anual de férias, bem como o gozo interpolado de férias, nos termos da lei aplicável;

1.2.3 — Despachar os pedidos de justificação de faltas dos trabalhadores;

1.2.4 — Decidir sobre os meios de prova dos motivos justificativos das faltas ao serviço invocados pelos trabalhadores;

1.2.5 — Despachar os pedidos de tratamento ambulatorio e de dispensa para consultas médicas ou exames complementares de diagnóstico;

1.2.6 — Autorizar as deslocações em serviço em território nacional impostas pelo desempenho de funções;

1.2.7 — Afetar o pessoal na área de intervenção do respetivo Núcleo;

1.2.8 — Autorizar a comparência dos trabalhadores perante os Tribunais ou outras entidades, quando devidamente requisitados;

1.2.9 — Garantir a aplicação do processo de avaliação de desempenho (SIADAP), de acordo com as regras e princípios definidos pela