

Entretanto, a entidade concessionária veio requerer a sua renovação.

Cumpridos os preceitos legais, com fundamento no disposto no n.º 8 do artigo 44.º, em articulação com o disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 36.º, e no n.º 2 do artigo 114.º do Decreto-Lei n.º 227-B/2000, de 15 de Setembro, e ouvido o Conselho Cinegético Municipal:

Manda o Governo, pelos Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e do Ambiente e do Ordenamento do Território, o seguinte:

1.º pela presente portaria é renovada, por um período de seis anos, a concessão da zona de caça turística da Herdade do Baldio de Arronches (processo n.º 87-DGF), abrangendo os prédios rústicos denominados «Herdades do Baldio, Chamorra, Valada, Granja, Baldio de Arronches, Rabasca e Courela de Arronches» e outros, sitos na freguesia de Assunção, município de Arronches, com uma área de 3237,1750 ha, conforme planta anexa à presente portaria e que dela faz parte integrante.

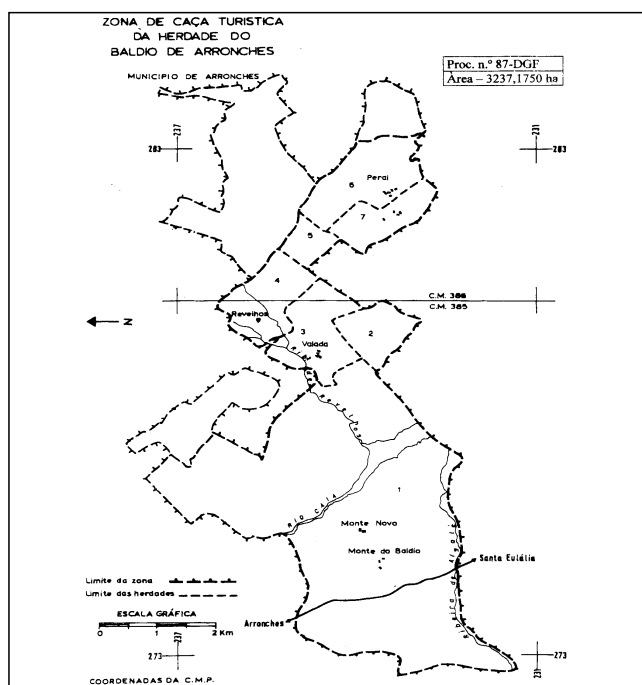
2.º A presente renovação mereceu, por parte da Direcção-Geral do Turismo, parecer favorável, condicionado à legalização dos cinco quartos existentes no pavilhão de caça.

3.º É revogada a Portaria n.º 1066/2001, de 4 de Setembro.

4.º A presente portaria produz efeitos a partir do dia 13 de Agosto de 2001.

Em 8 de Fevereiro de 2002.

Pelo Ministro da Economia, *Vítor José Cabrita Neto*, Secretário de Estado do Turismo. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Victor Manuel Coelho Barros*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural. — Pelo Ministro do Ambiente e do Ordenamento do Território, *Manuel Pedro Cunha da Silva Pereira*, Secretário de Estado do Ordenamento do Território e da Conservação da Natureza.



MINISTÉRIOS DA ECONOMIA E DA EDUCAÇÃO

Portaria n.º 257/2002

de 13 de Março

Criado em 1965, pelo Decreto-Lei n.º 46 354 e pelo Decreto-Lei n.º 46 355, ambos de 26 de Maio, então com a designação de Centro Nacional de Formação Turística e Hoteleira, passando a designar-se por Instituto Nacional de Formação Turística, através do Decreto-Lei n.º 333/79, de 24 de Agosto, o qual foi recentemente revogado pelo Decreto-Lei n.º 277/2001, de 19 de Outubro, que aprova a Lei Orgânica do Instituto de Formação Turística (INFTUR), como actualmente se designa, o INFTUR tem desenvolvido um sistema integrado de educação e formação para o sector do turismo, hotelaria e restauração, constituindo o eixo estratégico no âmbito de uma política integrada de desenvolvimento dos recursos humanos do sector, actualmente dinamizada pelo Ministério da Economia, através da Secretaria de Estado do Turismo.

Neste contexto, o INFTUR tem desenvolvido formação inicial com o objectivo de promover o aumento das qualificações escolares e profissionais dos jovens à procura do primeiro emprego e a sua integração no mercado de trabalho do sector, de forma a colmatar as necessidades de novos profissionais qualificados. Pretende-se, desta forma, contribuir para a melhoria da qualidade dos serviços turísticos e, por conseguinte, para a dinamização do crescimento das actividades turísticas em Portugal, potenciando a competitividade das empresas portuguesas.

Passados alguns anos sobre a publicação da Portaria n.º 810/93, de 7 de Setembro, empreendeu o INFTUR a redefinição da sua oferta formativa de longa duração para o nível de formação III, tendo em vista a sua adequação às alterações observadas no mercado de trabalho do sector, bem como ao novo enquadramento das profissões do sector, por via dos trabalhos desenvolvidos no âmbito do Sistema Nacional de Certificação Profissional.

Assim, e considerando que os planos de formação dos seus cursos se enquadram na matriz oficial reconhecida para a formação tecnológica e profissional — ao nível da respectiva estrutura de organização curricular e das metodologias de ensino e de avaliação —, mantendo todavia as características dos produtos formativos de um sistema de educação e formação sectorial;

Considerando que parte destes cursos decorre de cursos anteriormente aprovados e implementados com notório sucesso e qualidade aferida, quer junto dos alunos, quer junto do mercado de trabalho que os integrou:

Nos termos do disposto na Lei n.º 46/86, de 14 de Outubro, no Decreto-Lei n.º 401/91, de 16 de Outubro, e no Decreto-Lei n.º 277/2001, de 19 de Outubro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Economia e da Educação, o seguinte:

1.º São aprovados os planos curriculares dos cursos de Alojamento Hoteleiro, de Cozinha, de Restaurante/Bar e de Turismo, promovidos pelo INFTUR e ministrados pelos estabelecimentos de ensino dele dependentes, designados por escolas de hotelaria e turismo, constantes do anexo I da presente portaria, que dela faz parte integrante.

2.º Estes cursos destinam-se a jovens habilitados com o 9.º ano de escolaridade completo e capacitados para a frequência integral das respectivas componentes de formação tecnológica e prática em contexto de trabalho.

3.º A conclusão com aproveitamento dos planos de formação dos cursos identificados no n.º 1.º confere o direito à atribuição de um diploma de qualificação profissional, que atribui:

- a) O nível de formação III, nos termos da Decisão do Conselho das Comunidades de 16 de Julho de 1985;
- b) Acesso ao exercício de profissão(ões) ou actividade(s) profissional(is) do sector do turismo, hotelaria e restauração, identificada(s) no anexo II desta portaria, que dela faz parte integrante.

4.º Este diploma confere ainda, para todos os efeitos legais, equivalência escolar ao 12.º ano de escolaridade.

5.º O sistema de avaliação das aprendizagens é o constante do anexo III desta portaria, que dela faz parte integrante.

6.º A presente portaria produz efeitos a partir da data de início do ano lectivo de 2001-2002.

7.º É revogada a Portaria n.º 810/93, de 7 de Setembro.

Em 22 de Dezembro de 2001.

O Ministro da Economia, *Luís Garcia Braga da Cruz*. — O Ministro da Educação, *Júlio Domingos Pedrosa da Luz de Jesus*.

ANEXO I

Plano curricular do curso de Alojamento Hoteleiro

| Componente | Disciplinas/módulos | Horas | | | |
|--|---|---------|---------|---------|-------|
| | | 1.º ano | 2.º ano | 3.º ano | Total |
| Formação sociocultural | Língua e Cultura Portuguesa | 120 | 90 | 90 | 300 |
| | Inglês | 90 | 120 | 120 | 330 |
| | Integração Social e Cultural | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | <i>Total</i> | 300 | 300 | 300 | 900 |
| Formação científica | Língua Estrangeira II (Alemão, Castelhana ou Francês) | 120 | 90 | 90 | 300 |
| | Matemática | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | Economia/Organização Empresarial | 60 | 60 | 60 | 180 |
| | Psicologia Social | 30 | 60 | 60 | 150 |
| <i>Total</i> | 300 | 300 | 300 | 900 | |
| Formação tecnológica | Técnica Profissional de Alojamento | 150 | 180 | 120 | 450 |
| | Técnicas Administrativas | 90 | 120 | 90 | 300 |
| | Turismo | 60 | 60 | 90 | 210 |
| | Legislação | — | — | 60 | 60 |
| | Higiene e Segurança no Trabalho | 60 | — | — | 60 |
| <i>Total</i> | 360 | 360 | 360 | 1 080 | |
| Formação prática em contexto de trabalho | Estágio curricular (*) | 350 | 350 | — | 700 |
| | <i>Total global</i> | 1 310 | 1 310 | 960 | 3 580 |

(*) O estágio tem a duração de 10 semanas em cada ano (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de trinta e cinco horas e cada dia tem a carga horária de sete horas.

Plano curricular do curso de Cozinha

| Componente | Disciplinas/módulos | Horas | | | |
|------------------------------|--|---------|---------|---------|-------|
| | | 1.º ano | 2.º ano | 3.º ano | Total |
| Formação sociocultural | Língua e Cultura Portuguesa | 120 | 90 | 90 | 300 |
| | Inglês | 90 | 120 | 120 | 330 |
| | Integração Social e Cultural | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | <i>Total</i> | 300 | 300 | 300 | 900 |
| Formação científica | Língua Estrangeira II — Francês | 120 | 90 | 90 | 300 |
| | Matemática | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | Economia/Organização Empresarial | 60 | 60 | 60 | 180 |
| | Psicologia Social | 30 | 60 | 60 | 150 |
| <i>Total</i> | 300 | 300 | 300 | 900 | |

| Componente | Disciplinas/módulos | Horas | | | |
|--|--|---------|---------|---------|-------|
| | | 1.º ano | 2.º ano | 3.º ano | Total |
| Formação tecnológica | Técnica Profissional de Cozinha/Pastelaria | 240 | 300 | 300 | 840 |
| | Segurança no Trabalho | 30 | — | — | 30 |
| | Higiene Alimentar e Nutrição | 60 | 30 | — | 90 |
| | Gestão do Abastecimento | 30 | — | — | 30 |
| | Tecnologias de Informação e Comunicação | 60 | 60 | 60 | 180 |
| | Organização e Gestão de Cozinha/Pastelaria | — | — | 30 | 30 |
| | Legislação | — | — | 30 | 30 |
| | Informação Turística | — | 30 | — | 30 |
| | <i>Total</i> | 420 | 420 | 420 | 1 260 |
| Formação prática em contexto de trabalho | Estágio curricular (*) | 350 | 350 | — | 700 |
| | <i>Total global</i> | 1 370 | 1 370 | 1 020 | 3 760 |

(*) O estágio tem a duração de 10 semanas em cada ano (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de trinta e cinco horas e cada dia tem a carga horária de sete horas.

Plano curricular do curso de Restaurante/Bar

| Componente | Disciplinas/módulos | Horas | | | |
|--|---|---------|---------|---------|-------|
| | | 1.º ano | 2.º ano | 3.º ano | Total |
| Formação sociocultural | Língua e Cultura Portuguesa | 120 | 90 | 90 | 300 |
| | Inglês | 90 | 120 | 120 | 330 |
| | Integração Social e Cultural | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | <i>Total</i> | 300 | 300 | 300 | 900 |
| Formação científica | Língua Estrangeira II (Alemão, Castelhana ou Francês) ... | 120 | 90 | 90 | 300 |
| | Matemática | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | Economia/Organização Empresarial | 60 | 60 | 60 | 180 |
| | Psicologia Social | 30 | 60 | 60 | 150 |
| | <i>Total</i> | 300 | 300 | 300 | 900 |
| Formação tecnológica | Técnica Profissional de Restaurante | 120 | 150 | 150 | 420 |
| | Técnica Profissional de Bar | 120 | 150 | 150 | 420 |
| | Segurança no Trabalho | 30 | — | — | 30 |
| | Higiene Alimentar e Nutrição | 30 | 30 | — | 60 |
| | Informação Turística | 60 | — | — | 60 |
| | Tecnologias de Informação e Comunicação | 60 | 60 | 60 | 180 |
| | Enologia e Provas Organolépticas | — | 30 | 30 | 60 |
| | Legislação | — | — | 30 | 30 |
| | <i>Total</i> | 420 | 420 | 420 | 1 260 |
| Formação prática em contexto de trabalho | Estágio curricular (*) | 350 | 350 | — | 700 |
| | <i>Total global</i> | 1 370 | 1 370 | 1 020 | 3 760 |

(*) O estágio tem a duração de 10 semanas em cada ano (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de trinta e cinco horas e cada dia tem a carga horária de sete horas.

Plano curricular do curso de Turismo

| Componente | Disciplinas/módulos | Horas | | | |
|------------------------------|---|---------|---------|---------|-------|
| | | 1.º ano | 2.º ano | 3.º ano | Total |
| Formação sociocultural | Língua e Cultura Portuguesa | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | Língua Estrangeira I (Inglês) | 120 | 120 | 120 | 360 |
| | Integração Social e Cultural | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | <i>Total</i> | 300 | 300 | 300 | 900 |
| Formação científica | Língua Estrangeira II (Alemão, Castelhana ou Francês) | 120 | 120 | 120 | 360 |
| | História | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | Geografia | 90 | 90 | 90 | 270 |
| | <i>Total</i> | 300 | 300 | 300 | 900 |

| Componente | Disciplinas/módulos | Horas | | | | |
|--|--|---------|---------|---------|-------|-------|
| | | 1.º ano | 2.º ano | 3.º ano | Total | |
| Formação tecnológica | Introdução ao Turismo | 120 | — | — | 120 | |
| | Relações Interpessoais | 60 | — | — | 60 | |
| | Tecnologias de Informação e Comunicação | 60 | 60 | 60 | 180 | |
| | Prática Profissional | 180 | 180 | 180 | 540 | |
| | Comunicação | — | 60 | — | 60 | |
| | Legislação | — | — | 45 | 45 | |
| | Variante de Agências de Viagens e Transportes | | | | | |
| | Empresas Turísticas | — | 120 | — | 120 | |
| | Métodos Quantitativos | — | — | 45 | 45 | |
| | Marketing | — | — | 45 | 45 | |
| | Comunicação Turística | — | — | 45 | 45 | |
| | Variante de Informação e Animação Turística | | | | | |
| | Informação Turística | — | 120 | — | 120 | |
| | Património Local e Regional | — | — | 45 | 45 | |
| | Animação Turística | — | — | 45 | 45 | |
| | Eventos | — | — | 45 | 45 | |
| | <i>Total</i> | | 420 | 420 | 420 | 1 260 |
| Formação prática em contexto de trabalho | Estágio curricular (*) | — | 350 | 350 | 700 | |
| | <i>Total global</i> | 1 020 | 1 370 | 1 370 | 3 760 | |

(*) O estágio tem a duração de 10 semanas em cada ano (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de trinta e cinco horas e cada dia tem a carga horária de sete horas.

ANEXO II

A frequência com aproveitamento dos cursos de Alojamento Hoteleiro, Cozinha, Restaurante/Bar e de Turismo confere acesso ao exercício das profissões ou actividades profissionais de, respectivamente:

- Curso de Alojamento Hoteleiro — governante de andares e rececionista de hotel;
- Curso de Cozinha — cozinheiro;
- Curso de Restaurante/Bar — empregado de bar e empregado de mesa;
- Curso de Turismo — técnico de agências de viagens e transportes (variante de Agências de Viagens e Transportes) ou técnico de informação e animação turística (variante de Informação e Animação Turística).

ANEXO III

Modelo de avaliação das aprendizagens**Avaliação das aprendizagens — Objecto**

1 — A avaliação incide sobre os objectivos consignados nos programas das actividades formativas previstas nos planos de estudos dos cursos.

Natureza da avaliação

2 — A avaliação processa-se segundo duas modalidades:

a) Avaliação formativa:

- São seu objecto os conhecimentos, as competências e as atitudes desenvolvidas pelos alunos ao longo do processo formativo;
- Procura-se determinar, em cada momento da formação, «o que» e o «como» do que os alunos «sabem e fazem»;

A avaliação formativa deve ser:

- Sistemática e contínua;
- Formalizada em momentos específicos de cada curso;
- Objecto de notação descritiva e qualitativa.

b) Avaliação sumativa — traduz-se numa apreciação global sobre o desenvolvimento dos conhecimentos, competências e atitudes dos alunos, tendo em conta os objectivos curriculares mínimos definidos, devendo ser:

- Periódica;
- Formalizada em momentos específicos;
- Objecto de notação quantitativa, recorrendo a uma escala de classificação.

Momentos formais de avaliação

3 — A avaliação sumativa, dando lugar à atribuição de uma classificação quantificada, ocorre nos seguintes momentos:

- a) No caso das disciplinas anuais, duas vezes ao longo do ano, sendo uma no final do 1.º semestre e a outra no final do 2.º semestre;
- b) No caso das disciplinas semestrais ou de curta duração, no final do semestre ou no período em que são frequentadas.

4 — Para efeitos de atribuição de uma classificação quantitativa em cada disciplina, deverão ser desenvolvidas estratégias de avaliação de conhecimentos adequadas a cada uma das disciplinas.

5 — No caso das disciplinas de Técnica ou Prática Profissional, serão realizadas anualmente provas técnicas de avaliação, integradas no programa das disciplinas, devendo ser acompanhadas e ratificadas pela coordenação pedagógica e pela coordenação técnica.

6 — A classificação final anual das disciplinas de Técnica ou Prática Profissional é obtida aplicando-se a seguinte fórmula:

$$\text{Classificação final de disciplina} = \frac{3 \times \text{avaliação contínua} + \text{prova técnica}}{4}$$

7 — Os alunos podem requerer provas de avaliação finais suplementares sempre que tenham obtido uma classificação final entre 7 e 9 valores.

8 — Estas provas terão lugar em momento a definir pela escola.

9 — No final do curso, os alunos podem ainda requerer prova especial às disciplinas em que tenham obtido uma classificação negativa, prova essa que terá lugar em época especial a definir pela escola.

10 — A classificação obtida nesta prova será a classificação final global da disciplina.

Intervenientes no processo

11 — Intervêm igualmente no processo de avaliação o conselho de turma e o conselho pedagógico da escola.

Escala de classificação

12 — A avaliação quantitativa é expressa na escala de 0 a 20 valores:

0 a 4 valores — *Mau*;

5 a 9 valores — *Medíocre*;

10 a 13 valores — *Suficiente*;

14 a 16 valores — *Bom*;

17 a 20 valores — *Muito bom*.

13 — A classificação final anual de cada disciplina obtém-se pela atribuição de classificação quantitativa no final do ano lectivo, tendo em conta os vários elementos de avaliação formativa.

14 — A classificação final das disciplinas que se desenvolvem ao longo de mais de um ano lectivo é obtida pela média aritmética das classificações finais anuais das disciplinas ao longo do curso.

15 — Sempre que haja uma disciplina que integre módulos diferentes, a classificação final obtém-se pela média ponderada dos vários módulos que a integram, em função do peso relativo da respectiva carga horária.

Progressão e aproveitamento

16 — Os alunos transitam de ano se obtiverem, no final do ano lectivo, uma classificação igual ou superior a 10 valores em todas as disciplinas, ou em todas menos duas disciplinas, à excepção das disciplinas de Técnica ou Prática Profissional.

17 — A avaliação final do estágio curricular é efectuada pelo coordenador pedagógico, tendo por base o relatório de avaliação elaborado pelo tutor ou orientador de estágio na empresa, bem como o relatório de estágio elaborado pelo aluno, consultando, se necessário, os elementos da escola que tenham desenvolvido actividades de acompanhamento do estágio curricular, mediante a atribuição de classificação qualitativa dentro da seguinte tabela:

Muito bom;

Bom;

Suficiente;

Medíocre

Mau.

18 — Se os alunos obtiverem uma classificação negativa no estágio curricular não transitam de ano, sendo que, se esta classificação for obtida por motivos que não possam ser directamente imputados aos alunos, estes deverão repeti-lo em condições a definir pela escola, sem prejuízo de poderem continuar a frequentar o curso, matriculando-se no ano lectivo seguinte.

19 — A classificação final, de carácter qualitativo, atribuída ao estágio curricular do aluno pelo coordenador pedagógico, é homologada pelo director da Escola.

20 — Os alunos obtêm aproveitamento no curso se obtiverem, no final do mesmo, uma classificação final igual ou superior a 10 valores em todas as disciplinas e nos estágios curriculares.

21 — A classificação final do curso é obtida através da média aritmética simples das classificações finais de todas as disciplinas, complementada pela avaliação qualitativa atribuída aos estágios curriculares.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Portaria n.º 258/2002

de 13 de Março

Pela Portaria n.º 644/90, de 8 de Agosto, foi concessionada ao Clube de Caça da Herdade da Retorta a zona de caça associativa da Herdade de Campo Maior do Meio (processo n.º 305-DGF), situada no município de Montemor-o-Novo, com uma área de 766,55 ha, válida até 31 de Maio de 2002.

Entretanto, a entidade concessionária veio requerer a sua renovação.

Cumpridos os preceitos legais, com fundamento no disposto no n.º 8 do artigo 44.º, em articulação com o disposto na alínea *a*) do n.º 1 do artigo 36.º, do Decreto-Lei n.º 227-B/2000, de 15 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 338/2001, de 26 de Dezembro, e ouvido o Conselho Cinegético Municipal:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º Pela presente portaria é renovada, por um período de 12 anos, a concessão da zona de caça associativa da Herdade de Campo Maior do Meio (processo n.º 305-DGF), abrangendo o prédio rústico denominado «Herdade de Campo Maior do Meio», sito na freguesia de Cabrela, município de Montemor-o-Novo, com uma área de 766,55 ha.

2.º A presente portaria produz efeitos a partir do dia 1 de Junho de 2002.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Victor Manuel Coelho Barros*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural, em 4 de Fevereiro de 2002.

Portaria n.º 259/2002

de 13 de Março

Com fundamento no disposto na alínea *a*) do n.º 1 do artigo 36.º do Decreto-Lei n.º 227-B/2000, de 15