

| Área de educação e formação | Créditos | % do total de créditos |
|--|----------|------------------------|
| 523 — Eletrónica e Automação | 10 | 8 |
| 461 — Matemática | 6 | 5 |
| 222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras | 5 | 4 |
| 223 — Língua e Literatura Materna | 4 | 3 |

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março)

Das seguintes:

Português
Matemática
Informática

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 |
|--------------------|---|--|---|
| Santarém | ISLA — Instituto Superior de Gestão e Administração de Santarém | 25 | 50 |

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

2014-2015

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) | Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8) | Créditos (10) |
|--|---|-------------------------------|-----------------------|----------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---|------------------|
| Língua Inglesa | 222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras. | Geral e científica . . . | 1.º ano | Semestral | 45 | | 80 | 125 | 5 |
| Língua Portuguesa | 223 — Língua e Literatura Materna. | Geral e científica . . . | 1.º ano | Semestral | 45 | | 55 | 100 | 4 |
| Matemática | 461 — Matemática | Geral e científica . . . | 1.º ano | Semestral | 60 | | 90 | 150 | 6 |
| Bases de Dados I | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 1.º ano | Semestral | 45 | 35 | 80 | 125 | 5 |
| Engenharia de <i>Software</i> | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 1.º ano | Semestral | 30 | 20 | 45 | 75 | 3 |
| Ferramentas e Práticas Multimédia | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 1.º ano | Semestral | 60 | 45 | 90 | 150 | 6 |
| Fundamentos e Conceção de Sistemas de Informação | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 1.º ano | Semestral | 45 | 35 | 55 | 100 | 4 |
| <i>Hardware</i> de Computadores | 523 — Eletrónica e Automação | Técnica | 1.º ano | Semestral | 45 | 35 | 80 | 125 | 5 |
| Programação de Computadores I | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 1.º ano | Semestral | 60 | 45 | 90 | 150 | 6 |
| Programação de Computadores II | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 1.º ano | Semestral | 60 | 45 | 90 | 150 | 6 |
| Redes e Comunicação de Dados | 523 — Eletrónica e Automação | Técnica | 1.º ano | Semestral | 45 | 35 | 80 | 125 | 5 |
| Sistemas Operativos | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 1.º ano | Semestral | 45 | 35 | 80 | 125 | 5 |
| Bases de Dados II | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 2.º ano | Semestral | 60 | 45 | 90 | 150 | 6 |
| Gestão de Projetos de Sistemas de Informação | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 2.º ano | Semestral | 45 | 35 | 80 | 125 | 5 |
| Integração de Sistemas de Informação | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 2.º ano | Semestral | 45 | 30 | 80 | 125 | 5 |
| Programação para a <i>WEB</i> | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 2.º ano | Semestral | 60 | 45 | 90 | 150 | 6 |
| Programação para Dispositivos Móveis | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 2.º ano | Semestral | 45 | 35 | 55 | 100 | 4 |
| Segurança de Sistemas Informáticos | 481 — Ciências Informáticas | Técnica | 2.º ano | Semestral | 45 | 35 | 55 | 100 | 4 |
| Estágio | 481 — Ciências Informáticas | Em contexto de trabalho. | 2.º ano | Semestral | | | 750 | 750 | 30 |
| <i>Total</i> | | | | | 885 | 555 | 2115 | 3000 | 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 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 (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.

208509742

Aviso n.º 3620/2015

Publica-se, nos termos do n.º 2 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por despacho de 25 de setembro de 2014, do diretor-geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos

do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Cozinha e Produção Alimentar pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

02 de março de 2015. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Leiria — Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

2 — Curso técnico superior profissional: T019 — Cozinha e Produção Alimentar

3 — Número de registo: R/Cr 20/2014

4 — Área de educação e formação: 811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral

Conceber, organizar e executar as atividades de preparação e de confeção alimentar, acompanhando as tendências de evolução e de criatividade ao nível da cozinha e da gastronomia, respeitando os princípios da sazonalidade, da nutrição e da higiene alimentar.

5.2 — Atividades principais

a) Participar na organização da cozinha. Elaborar o Plano de Cozinha, tendo em consideração os princípios e procedimentos do sistema de HACCP, bem como as normas hígio-sanitárias dos espaços, equipamentos e utensílios;

b) Definir as normas de arrumação, inventariação e manutenção dos equipamentos e dos utensílios;

c) Elaborar o organograma e organizar a brigada de cozinha, definindo as funções dos seus elementos, a hierarquia na cozinha e as responsabilidades dos vários cargos;

d) Conceber e executar receitas inovadoras no cumprimento das regras de higiene e de segurança alimentar e utilizando novos processos de confeção e de regeneração, novos equipamentos e novos produtos, garantindo a qualidade dos produtos confeccionados;

e) Empratar, criando novas formas decorativas de disposição dos produtos;

f) Definir, desenhar menus e colaborar na elaboração da carta de vinhos em restaurante e em indústria de catering, tendo em conta a otimização financeira dos custos e das receitas;

g) Estabelecer contratos com fornecedores, tendo em vista a minimização de custos e o controlo de qualidade dos produtos adquiridos;

h) Calcular os rácios de custo por receita do menu, tendo em consideração todos os indicadores de custos de produção;

i) Gerir o stock e o aprovisionamento aplicando o standard operating procedure do inventário físico, tendo em consideração os menus definidos;

j) Gerir e controlar os custos de produção;

k) Colaborar na definição dos objetivos comerciais, tendo em conta o tipo de produto e de serviço adaptado ao cliente;

l) Colaborar na definição das estratégias de marketing e de vendas, tendo em consideração o tipo de menu determinado;

m) Garantir a segurança do serviço prestado ao cliente, identificando situações de risco e agindo em conformidade;

n) Definir procedimentos de atuação em situações de emergência.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos especializados em tecnologias de informação e comunicação;

b) Conhecimentos fundamentais de empreendedorismo;

c) Conhecimentos especializados em língua inglesa;

d) Conhecimentos profundos em teoria de cozinha e ou pastelaria;

e) Conhecimentos profundos em preparação e confeção de pratos de cozinha: portuguesa, sazonal, criativa, internacional e pastelaria;

f) Conhecimentos profundos em decorações e design em cozinha e pastelaria;

g) Conhecimentos especializados em gestão de alimentos e de bebidas — controlo de custos;

h) Conhecimentos aprofundados em gestão e organização da cozinha;

i) Conhecimentos profundos em trabalho em equipa;

j) Conhecimentos profundos em higiene e segurança alimentar;

k) Conhecimentos profundos em técnicas inovadoras de confeção de cozinha;

l) Conhecimentos profundos em gestão de uma unidade de negócio;

m) Conhecimentos profundos em nutrição, conservação e tecnologia dos alimentos.

6.2 — Aptidões:

a) Organizar a cozinha aplicando as normas do HACCP;

b) Supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, de higiene e de segurança alimentar nas operações de produção de cozinha;

c) Definir as normas de armazenagem e de manutenção dos equipamentos e dos utensílios;

d) Desenhar o organograma da brigada de cozinha;

e) Definir e controlar os procedimentos de higienização das instalações e dos equipamentos;

f) Desenhar os menus, garantindo a qualidade dos bens alimentares e o seu valor nutricional;

g) Criar menus e colaborar na elaboração de listas de bebida de acordo com diferentes temas ou eventos;

h) Determinar as necessidades de compra, selecionar os fornecedores e controlar as variáveis de receção dos produtos;

i) Aplicar técnicas de cozinha inovadoras, criando novas receitas e utilizando o processo de regeneração;

j) Definir a utilização dos desperdícios, garantindo o aproveitamento e a qualidade dos produtos;

k) Aplicar técnicas de decoração inovadoras para diferentes tipos de iguarias, no âmbito do empratamento;

l) Garantir a aplicação de procedimentos adequados em casos de acidente ou de emergência;

m) Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentares;

n) Cumprir o food cost e food cost percentual previstos para um determinado dia e para todos os dias de um determinado período;

o) Calcular diária, semanal e mensalmente, os custos e receitas de F&B em valores monetários e percentuais;

p) Definir a política de marketing, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado de F&B;

q) Coordenar e organizar eventos.

6.3 — Atitudes:

a) Comunicar, a nível interno e externo, com interlocutores diferenciados;

b) Cuidar da sua apresentação pessoal;

c) Gerir brigadas de cozinha, demonstrando espírito de equipa e assegurando a sua motivação;

d) Trabalhar com orientação para objetivos e sob pressão de prazos;

e) Demonstrar responsabilidade, iniciativa e autonomia;

f) Cumprir e assegurar o cumprimento das normas de segurança, higiene e saúde, aplicadas à atividade profissional;

g) Demonstrar rigor e responsabilidade no cumprimento das normas e dos procedimentos de segurança e higiene alimentar;

h) Demonstrar capacidade de resolução de conflitos, de problemas e de situações imprevistas;

i) Demonstrar capacidade de comunicação e de negociação;

j) Agir em função de princípios éticos e deontológicos.

7 — Estrutura curricular

| Área de educação e formação | Créditos | % do total de créditos |
|--|----------|------------------------|
| 811 — Hotelaria e Restauração | 67 | 56 % |
| 541 — Indústrias Alimentares | 23 | 19 % |
| 345 — Gestão e Administração | 9 | 8 % |
| 222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras | 6 | 5 % |
| 726 — Terapia e Reabilitação | 6 | 5 % |
| 482 — Informática na Ótica do Utilizador | 5 | 4 % |
| 462 — Estatística | 4 | 3 % |

8 — Área relevante para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março)

Uma das seguintes:

Economia
Geografia
Português

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 |
|-------------------|--|--|---|
| Peniche | Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar | 25 | 50 |

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso: 2014-2015

11 — Plano de estudos

| Unidade curricular | Área de educação e formação | Componente de formação | Ano curricular | Duração | Horas de contacto | Das quais de aplicação | Outras horas de trabalho | Horas de trabalho totais | Créditos |
|--|---|--------------------------|----------------|-----------|-------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) = (6)+(8) | (10) |
| Língua Inglesa | 222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras. | Geral e científica | 1.º ano | Semestral | 60 | | 102 | 162 | 6 |
| Métodos Quantitativos Aplicados. | 462 — Estatística | Geral e científica | 1.º ano | Semestral | 45 | | 63 | 108 | 4 |
| Princípios de Organização e Gestão. | 345 — Gestão e Administração. | Geral e científica | 1.º ano | Semestral | 45 | | 63 | 108 | 4 |
| Tecnologias de Informação e Comunicação. | 482 — Informática na Ótica do Utilizador. | Geral e científica | 1.º ano | Semestral | 60 | | 75 | 135 | 5 |
| Conservação e Tecnologia de Alimentos. | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 1.º ano | Semestral | 60 | 50 | 75 | 135 | 5 |
| Cozinha Portuguesa | 811 — Hotelaria e Restauração. | Técnica | 1.º ano | Semestral | 60 | 55 | 102 | 162 | 6 |
| Cozinha Sazonal e Criativa | 811 — Hotelaria e Restauração. | Técnica | 1.º ano | Semestral | 45 | 40 | 63 | 108 | 4 |
| Fundamentos da Ciência dos Alimentos. | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 1.º ano | Semestral | 45 | 30 | 63 | 108 | 4 |
| Gestão de Alimentos e Bebidas. | 345 — Gestão e Administração. | Técnica | 1.º ano | Semestral | 60 | 40 | 75 | 135 | 5 |
| Higiene Alimentar | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 1.º ano | Semestral | 60 | 30 | 75 | 135 | 5 |
| Nutrição | 726 — Terapia e Reabilitação. | Técnica | 1.º ano | Semestral | 60 | 40 | 102 | 162 | 6 |
| Técnicas de Cozinha | 811 — Hotelaria e Restauração. | Técnica | 1.º ano | Semestral | 60 | 40 | 102 | 162 | 6 |
| Cozinha Internacional | 811 — Hotelaria e Restauração. | Técnica | 2.º ano | Semestral | 60 | 55 | 102 | 162 | 6 |
| Design Aplicado à Culinária | 811 — Hotelaria e Restauração. | Técnica | 2.º ano | Semestral | 45 | 30 | 63 | 108 | 4 |
| Enogastronomia | 811 — Hotelaria e Restauração. | Técnica | 2.º ano | Semestral | 60 | 50 | 102 | 162 | 6 |
| Pastelaria | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 2.º ano | Semestral | 60 | 55 | 75 | 135 | 5 |
| Projeto de Inovação Culinária | 811 — Hotelaria e Restauração. | Técnica | 2.º ano | Semestral | 60 | 60 | 75 | 135 | 5 |
| Segurança Alimentar | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 2.º ano | Semestral | 45 | 35 | 63 | 108 | 4 |
| Estágio | 811 — Hotelaria e Restauração. | Em contexto de trabalho. | 2.º ano | Semestral | 20 | | 790 | 810 | 30 |
| <i>Total</i> | | | | | 1010 | 610 | 2230 | 3240 | 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 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 (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.

208509564

Despacho n.º 3465/2015

A requerimento da Província Portuguesa do Instituto das Irmãs de Santa Doroteia, entidade instituidora da Escola Superior de Educação de Paula Frassinetti.

Instruído e apreciado, nos termos da Portaria n.º 260-A/2014, de 15 de dezembro, o pedido de registo do curso de complemento de formação para a docência no grupo de recrutamento 120 destinado a titulares de qualificação profissional para a docência no grupo de recrutamento 330, a ministrar pela Escola Superior de Educação de Paula Frassinetti.

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 10.º da Portaria n.º 260-A/2014, de 15 de dezembro:

Determino:

1 — É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso de complemento de formação para a docência no grupo de recrutamento 120 destinado a titulares de

qualificação profissional para a docência no grupo de recrutamento 330, a ministrar pela Escola Superior de Educação de Paula Frassinetti.

2 — O curso pode ser ministrado nos anos letivos de 2014-2015 e de 2015-2016.

12 de março de 2015. — O Subdiretor-Geral, *Afonso Costa*.

ANEXO

1 — Instituição de formação:

1.1 — Denominação: Escola Superior de Educação de Paula Frassinetti.

1.2 — Código: 4085.

2 — Curso:

2.1 — Denominação: Curso de complemento de formação para a docência no grupo de recrutamento 120 destinado a titulares de qualificação profissional para a docência no grupo de recrutamento 330.