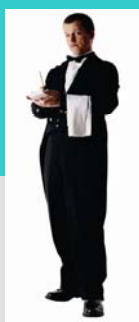


## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

*EM VIGOR*



Área de Formação

811. Hotelaria e Restauração

Itinerário de Formação

81111. Técnicas de Cozinha/Pastelaria

Código e Designação  
do Referencial de  
Formação

811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Nível de Formação: 3

Modalidades de  
desenvolvimento

Educação e Formação de Adultos – Tipologias de nível secundário  
Formação Modular

Observações

## Índice

1. Introdução	3
2. Perfil de Saída	4
3. Organização do Referencial de Formação para Acesso à Qualificação	5
3.1. Qualificação de nível 3 - Curso EFA ou Formação Modular Condição de acesso: 9º ano	5
3.2. Qualificação de nível 3 - Curso EFA ou Formação Modular Condição de acesso: 10º ano	8
3.3. Qualificação de nível 3 - Curso EFA ou Formação Modular Condição de acesso: 11º ano	8
4. Referencial de Formação Global	9
5. Desenvolvimento das Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)	12
5.1. Formação de Base	12
5.2. Formação Tecnológica	50
6. Sugestão de Recursos Didáticos	70

## 1. INTRODUÇÃO

A actividade hoteleira tem um papel de destaque entre as áreas que integram o sector do turismo. As actividades de restauração, por seu lado, são actividades cujo usufruto não se apresenta de cariz exclusivamente turístico, mas constituem parte integrante e significativa dessa oferta.

A hotelaria e a restauração são duas áreas mutuamente implicadas. Em termos gerais, a realidade hoteleira apresenta duas situações distintas: os estabelecimentos hoteleiros que colocam à disposição dos clientes, para além do alojamento, os produtos e serviços habituais (restaurante, bar, *room service*, mini bar no quarto, piscina, ténis); e os estabelecimentos que oferecem ainda outros serviços (golfe, *health club*, discoteca ou parque infantil). Estes últimos são em menor número.

A utilização crescente das novas tecnologias no ramo hoteleiro tem melhorado significativamente a eficiência do seu funcionamento, nomeadamente em áreas como o *marketing*, distribuição, reservas e vendas, telecomunicações, contabilidade dos hóspedes, gestão de quartos, *back office* (gestão administrativa e financeira), alimentação e bebidas, gestão de energia/climatização e segurança.

O emprego neste sector tem vindo a registar um razoável crescimento. A sua mão-de-obra apresenta, genericamente, baixos níveis de escolaridade, embora com uma tendência de evolução positiva. Em geral, não se trata de uma mão-de-obra jovem, exceptuando algum trabalho sazonal, especialmente durante a época alta nos meses de Verão.

A sazonalidade constitui uma característica da actividade turística e, conseqüentemente, da hoteleira. Todavia, o trabalho sazonal assenta em vínculos contratuais informais, em baixa qualificação e baixo salário. Tal afecta os níveis de qualidade do serviço prestado. A sazonalidade verifica-se com maior predominância em certas regiões do país, que registam, também, as maiores variações nos valores de emprego nas várias épocas do ano.

A preocupação com a contratação de recursos humanos qualificados e com formação específica é ainda uma preocupação quase exclusiva das grandes organizações, em especial das unidades hoteleiras pertencentes a grandes cadeias nacionais e internacionais. No entanto, e do lado da procura, existe uma dificuldade expressa em recrutar profissionais qualificados nas áreas da hotelaria e restauração, o que deixa antever a importância da formação profissional na obtenção de emprego neste sector.

Neste contexto, revela-se fundamental uma oferta de formação profissional específica que permita aumentar as competências e criar condições para uma inserção profissional estável dos trabalhadores que exercem de forma qualificada a sua actividade profissional, reforçando a relação entre qualidade do emprego, profissionalização e qualidade dos serviços. Destaca-se o desenvolvimento de competências específicas às diversas áreas de actividade, com uma especial atenção aos conhecimentos em TIC e dos novos equipamentos tecnológicos associados às mesmas. Merecem, também, uma atenção especial as competências no âmbito das normas de qualidade, higiene e saúde alimentar.

O domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira é uma competência fundamental, sobretudo para os profissionais que lidam directamente com os clientes, do mesmo modo, assume-se como indispensável o domínio de competências pessoais e sociais.

## 2. PERFIL DE SAÍDA

### Descrição Geral

O/a **Técnico/a de Cozinha-Pastelaria** é o/a profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha e/ou pastelaria, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

### Actividades Principais

- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar a confecção das refeições necessárias.
- Confeccionar entradas, sopas, saladas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes, e outros alimentos, de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida.
- Confeccionar sobremesas de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida.
- Preparar massas, cremes e recheios de pastelaria.
- Confeccionar produtos de pastelaria.
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
- Efectuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando existências e controlando o seu estado de conservação.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à actividade desenvolvida.

### 3. ORGANIZAÇÃO DO REFERENCIAL DE FORMAÇÃO PARA ACESSO À QUALIFICAÇÃO

#### 3.1. Qualificação de Nível 3 – Curso EFA ou Formação Modular

Condição de acesso: **9º ano**

Formação de Base	Código	UFCD	Horas
	CP_1	Liberdade e responsabilidade democráticas	50
	CP_4	Processos identitários	50
	CP_5	Deontologia e princípios éticos	50
	STC_5	Redes de informação e comunicação	50
	STC_6	Modelos de urbanismo e mobilidade	50
	STC_7	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
	CLC_5	Cultura, comunicação e média	50
	CLC_6	Culturas de urbanismo e mobilidade	50
	CLC_7	Fundamentos de cultura língua e comunicação	50
	...	UFCD opcional	50
...	UFCD opcional	50	
<b>Total</b>			<b>550</b>

**NOTA:** as UFCD opcionais<sup>1</sup> devem ser seleccionadas a partir do referencial de formação global na sua componente de formação de base constante no ponto 4.

#### Área de Carácter Transversal

PORTEFÓLIO REFLEXIVO DE APRENDIZAGEM - PRA  
**85 h**

Formação Tecnológica <sup>3</sup>	Código <sup>2</sup>	UFCD	Horas
	4660	1 Planeamento da produção, preparação da cozinha e aprovisionamentos	50
	3296	2 Higiene e segurança alimentar	25
	3297	3 Sistema HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control points</i> )	25
	3298	4 Gestão da qualidade	25
	4212	5 Comunicação interpessoal	25
	4661	6 Preparação e conservação dos ingredientes da sopa	25
	4662	7 Confecção de sopas	50
	4663	8 Língua francesa na cozinha/pastelaria	25

<sup>1</sup> Estas UFCD podem ser mobilizadas a partir das UFCD de língua estrangeira (caso o adulto não detenha competências neste domínio) ou de qualquer uma das áreas de competências -chave

<sup>2</sup> Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre saídas profissionais.

	Código	UFCD (cont.)	Horas
Formação Tecnológica	4664	9 Língua inglesa na cozinha/pastelaria	25
	4665	10 Nutrição e alimentação	50
	4666	11 Preparação, confeção e conservação de saladas	50
	4667	12 Preparação e conservação de fundos e molhos de cozinha	50
	4668	13 Confeção de entradas	50
	4669	14 Confeção de guarnições	50
	4670	15 Preparação e conservação de carnes	25
	4671	16 Confeção de pratos de carne	50
	3301	17 Preparação e conservação de peixe e marisco	25
	4672	18 Confeção de pratos de peixe e marisco	50
	4673	19 Confeção de pratos de cozinha regional portuguesa	50
	4674	20 Confeção de pratos de cozinha internacional	50
	4675	21 Planeamento da produção, preparação da pastelaria/padaria e aprovisionamentos	50
	4676	22 Preparação de massas e bases de pastelaria/padaria	50
	1760	23 Preparação de massas lêvedas especiais de pastelaria e padaria	50
	1761	24 Preparação de massas de <i>cake</i> , folhados, bolos secos e massas de forrar	50
	4677	25 Equipamentos, materiais e utensílios de fabrico de pastelaria/padaria	25
	1755	26 Preparação de cremes de pastelaria e recheios	25
	4678	27 Confeção de bolos	50
	4679	28 Confeção de produtos de padaria	25
	1763	29 Confeção de pastéis, queijadas e tartes	50
	1770	30 Confeção de massas cozidas	25
	1771	31 Confeção de peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos	50
	4680	32 Confeção de bolos e doces regionais e conventuais e de épocas festivas	50
	4681	33 Confeção de sobremesas de pastelaria	25

<sup>3</sup>À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescentadas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça actividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma actividade profissional numa área afim.

	Código	UFCD (cont.)	Horas
Formação Tecnológica	1769	34 Confeção de gelados e sobremesas frias	25
	4682	35 Confeção de sobremesas à base de fruta	25
	4683	36 Novos processos de confeção	25
	4684	37 Novas tecnologias de cozinha	25
	4216	38 Liderança e gestão de equipas	50
	4217	39 Implementação de práticas de gestão de recursos humanos	25
	4218	40 Documentação laboral e comercial	25
	3308	41 Cuidados básicos de saúde	25

### 3.2. Qualificação de Nível 3 – Curso EFA ou Formação Modular

Condição de acesso: 10º ano

	Código	UFCD	Horas
Formação de Base	STC_7	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
	CLC_7	Fundamentos de cultura língua e comunicação	50
	...	UFCD opcional	50
	...	UFCD opcional	50
		Total	200

**NOTA:** as UFCD opcionais<sup>4</sup> devem ser seleccionadas a partir do referencial de formação global na sua componente de formação de base constante no ponto 4.

#### Área de Carácter Transversal

PORTEFÓLIO REFLEXIVO DE APRENDIZAGEM - PRA  
70 h

#### Formação Tecnológica<sup>5</sup>

Totalidade das UFCD desta componente de formação constante no referencial de formação global identificado no ponto 4.

### 3.3. Qualificação de Nível 3 – Curso EFA ou Formação Modular

Condição de acesso: 11º ano

	Código	UFCD	Horas
Formação de Base	STC_7	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
	CLC_7	Fundamentos de cultura língua e comunicação	50
		Total	100

#### Área de Carácter Transversal

PORTEFÓLIO REFLEXIVO DE APRENDIZAGEM - PRA  
65 h

#### Formação Tecnológica<sup>6</sup>

Totalidade das UFCD desta componente de formação constante no referencial de formação global identificado no ponto 4.

<sup>4</sup> Estas UFCD podem ser mobilizadas a partir das UFCD de língua estrangeira (caso o adulto não detenha competências neste domínio) ou de qualquer uma das áreas de competências -chave

<sup>5</sup> A carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça actividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma actividade profissional numa área afim.

<sup>6</sup> Idem

#### 4. REFERENCIAL DE FORMAÇÃO GLOBAL

### Educação e Formação de Adultos (EFA)

Áreas de Competência Chave	Código	UFCD	Horas	
Formação de Base	Cidadania e Profissionalidade	CP_1	Liberdade e responsabilidade democráticas	50
		CP_2	Processos sociais de mudança	50
		CP_3	Reflexão e crítica	50
		CP_4	Processos identitários	50
		CP_5	Deontologia e princípios éticos	50
		CP_6	Tolerância e mediação	50
		CP_7	Processos e técnicas de negociação	50
		CP_8	Construção de projectos pessoais e sociais	50
	Sociedade, Tecnologia e Ciência	STC_1	Equipamentos – princípios de funcionamento	50
		STC_2	Sistemas ambientais	50
		STC_3	Saúde – comportamentos e instituições	50
		STC_4	Relações económicas	50
		STC_5	Redes de informação e comunicação	50
		STC_6	Modelos de urbanismo e mobilidade	50
		STC_7	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
	Cultura, Língua e Comunicação	CLC_1	Equipamentos – impactos culturais e comunicacionais	50
		CLC_2	Culturas ambientais	50
		CLC_3	Saúde – língua e comunicação	50
		CLC_4	Comunicação nas organizações	50
		CLC_5	Cultura, comunicação e média	50
		CLC_6	Culturas de urbanismo e mobilidade	50
		CLC_7	Fundamentos de cultura língua e comunicação	50
		CLC_LEI	Língua estrangeira - iniciação	50
	CLC_LEC	Língua estrangeira - continuação	50	

#### Área de Carácter Transversal

PORTEFÓLIO REFLEXIVO DE APRENDIZAGEM - PRA

10-85h

	Código <sup>7</sup>	UFCD	Horas	
Formação Tecnológica <sup>8</sup>	4660	1	Planeamento da produção, preparação da cozinha e aprovisionamentos	50
	3296	2	Higiene e segurança alimentar	25
	3297	3	Sistema HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control points</i> )	25
	3298	4	Gestão da qualidade	25
	4212	5	Comunicação interpessoal	25
	4661	6	Preparação e conservação dos ingredientes da sopa	25
	4662	7	Confecção de sopas	50
	4663	8	Língua francesa na cozinha/pastelaria	25
	4664	9	Língua inglesa na cozinha/pastelaria	25
	4665	10	Nutrição e alimentação	50
	4666	11	Preparação, confecção e conservação de saladas	50
	4667	12	Preparação e conservação de fundos e molhos de cozinha	50
	4668	13	Confecção de entradas	50
	4669	14	Confecção de guarnições	50
	4670	15	Preparação e conservação de carnes	25
	4671	16	Confecção de pratos de carne	50
	3301	17	Preparação e conservação de peixe e marisco	25
	4672	18	Confecção de pratos de peixe e marisco	50
	4673	19	Confecção de pratos de cozinha regional portuguesa	50
	4674	20	Confecção de pratos de cozinha internacional	50
	4675	21	Planeamento da produção, preparação da pastelaria/padaria e aprovisionamentos	50
	4676	22	Preparação de massas e bases de pastelaria/padaria	50
	1760	23	Preparação de massas lêvedas especiais de pastelaria e padaria	50
	1761	24	Preparação de massas de <i>cake</i> , folhados, bolos secos e massas de forrar	50
	4677	25	Equipamentos, materiais e utensílios de fabrico de pastelaria/padaria	25

<sup>7</sup> Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre saídas profissionais.

<sup>8</sup> A carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça actividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma actividade profissional numa área afim.

	Código	UFCD (cont.)	Horas
Formação Tecnológica	1755	26 Preparação de cremes de pastelaria e recheios	25
	4678	27 Confeção de bolos	50
	4679	28 Confeção de produtos de padaria	25
	1763	29 Confeção de pastéis, queijadas e tartes	50
	1770	30 Confeção de massas cozidas	25
	1771	31 Confeção de peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos	50
	4680	32 Confeção de bolos e doces regionais e conventuais e de épocas festivas	50
	4681	33 Confeção de sobremesas de pastelaria	25
	1769	34 Confeção de gelados e sobremesas frias	25
	4682	35 Confeção de sobremesas à base de fruta	25
	4683	36 Novos processos de confeção	25
	4684	37 Novas tecnologias de cozinha	25
	4216	38 Liderança e gestão de equipas	50
	4217	39 Implementação de práticas de gestão de recursos humanos	25
	4218	40 Documentação laboral e comercial	25
	3308	41 Cuidados básicos de saúde	25

## 5. DESENVOLVIMENTO DAS UNIDADES DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO (UFCD)

### 5.1. Formação de Base

CP_1	Liberdade e responsabilidade democráticas	Carga horária 50 horas
------	---	---------------------------

#### Resultados de Aprendizagem

- Reconhece as responsabilidades inerentes à liberdade pessoal em democracia.
- Assume direitos e deveres laborais enquanto cidadão activo.
- Identifica os direitos fundamentais de um cidadão num estado democrático contemporâneo.
- Participa consciente e sustentadamente na comunidade global.

#### Conteúdos

##### Compromisso Cidadão/Estado

*Conceitos-chave: identidade; liberdade; igualdade; participação; cidadania; Estado; democracia; sociedade civil; organização política dos estados democráticos.*

- Conceito de liberdade pessoal em democracia
- Exercício da liberdade e da responsabilidade de cada cidadão
- Direitos/Liberdades e Deveres/Responsabilidades do cidadão no Portugal contemporâneo
- Direitos e deveres pessoais, laborais e sociais em confronto
- Papel da sociedade civil na Democracia
  - Função reguladora das instituições da sociedade civil na construção da democracia
  - Instituições da sociedade civil com impacto na construção da democracia: instituições políticas; associações da defesa do consumidor; corporações; associações profissionais; associações ambientalistas, entre outras
  - Construção social e cultural de novas práticas de cidadania

##### Direitos, liberdades e garantias dos trabalhadores

*Conceitos-chave: representação; direitos, liberdades e garantias dos trabalhadores; direitos e deveres de cidadania; direitos civis, direitos sociais; direitos políticos; responsabilidade social empresarial; condição perante o trabalho.*

- Mecanismos reguladores dos direitos laborais
  - O Código do Trabalho
  - Organismos e serviços de protecção dos direitos laborais, nacionais e transnacionais
- Direitos laborais, direitos económicos e/ou de mercado: problematização do jogo entre os direitos dos trabalhadores - adquiridos ou pretendidos - e a lógica liberal regente na maioria das estruturas empresariais

##### Democracia representativa e participada

*Conceitos-chave: Estado; órgãos de soberania; organização política dos Estados Democráticos; descentralização; cultura política, representação.*

- Organização do Estado Democrático português
  - A Constituição da República Portuguesa
  - Os órgãos de soberania: competências e interligação
- Regiões Autónomas e especificidades do seu regime político-administrativo
- O Poder Local
  - Órgãos e atributos
  - Os novos desafios do poder local
- Contributos do cidadão na promoção, construção e defesa dos princípios democráticos de participação e representatividade: a responsabilidade e capacidade de fazer escolhas

CP\_1

Liberdade e responsabilidade democráticas

Carga horária  
50 horas

---

**Conteúdos** (Continuação)

---

**Comunidade global**

*Conceitos-chave: norma; igualdade; fronteira; direitos e deveres de cidadania; comunidade; transnacionalidade.*

- Cidadania europeia
  - Tratado de Maastricht
  - Tratado de Lisboa
  - Direitos dos cidadãos europeus
  - Livre circulação de pessoas: residir, estudar e trabalhar no espaço comum europeu
- Direitos fundamentais do Homem: Declaração Universal dos Direitos do Homem e outros documentos-chave

**Áreas do Saber:** Sociologia; Filosofia; Direito; Relações Internacionais; Geografia; Economia; Psicologia.

---

CP_2	Processos sociais de mudança	Carga horária 50 horas
------	------------------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Integra informação diversa necessária à resolução de problemas nas várias dimensões da vida quotidiana, recorrendo a novas técnicas e tecnologias.
- Reconhece novas técnicas e modelos organizacionais de trabalho e implementa, fundamentadamente, esses processos.
- Identifica os constrangimentos pessoais e institucionais para a participação associativa e ultrapassa conscientemente esses obstáculos.
- Reconhece factos, factores e dinâmicas de intervenção numa comunidade global, integrando-os na sua actuação como profissional e cidadão.

### Conteúdos

#### Aprendizagem ao longo da vida

*Conceitos-chave: aprendente; competência; autonomia; desenvolvimento pessoal e social; tecnologias da informação e comunicação; aprendizagem ao longo da vida; sociedade do conhecimento.*

- A condição de aprendente
  - Noção de aprendente
  - Noções de *Lifelong e lifewide*
  - Apropriação do conceito de aprendizagem significativa
  - Dinâmicas formais, informais e não formais de aquisição e renovação de competências ao longo e nos vários domínios da vida
  - Importância de práticas de reflexão e auto-avaliação criteriosas e conscientes
  - Dimensões da aprendizagem ao longo da vida: saber-ser, saber-estar, saber-saber e aprender a aprender
  - Aprendizagem ao longo da vida enquanto motor de regeneração local e nacional e prática fundamental para a participação sustentada na sociedade do conhecimento
- Recurso às novas tecnologias
  - Pesquisa, organização, reformulação e gestão da informação
  - Construção de novas práticas inerentes à gestão complexa e multidimensional da vida pessoal e profissional, designadamente no que diz respeito à facilitação de acesso a serviços e práticas de trabalho cooperativo (nomeadamente a distância)

#### Novos processos de trabalho

*Conceitos-chave: autonomia; organização e gestão do trabalho; responsabilidade social empresarial.*

- Recurso a novas técnicas/ferramentas de organização e gestão de trabalho, com o objectivo de solucionar problemas através da adopção de práticas inovadoras: os exemplos do teletrabalho e da transformação organizacional (organigramas horizontais e verticais)
- Implicações da responsabilidade social das empresas

#### Movimentos associativos na sociedade civil

*Conceitos-chave: actores de desenvolvimento; intervenção social; sociedade civil; empreendedorismo social.*

- Função social dos movimentos colectivos
- Princípios de organização e dinamização das associações civis
- Gestão da vida pessoal e profissional com vista à participação associativa: empreendedorismo social

CP\_2

Processos sociais de mudança

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### Instâncias supranacionais dinamizadoras da intervenção comunitária

*Conceitos-chave: globalização; local/global; unidade na diversidade; cidadania mundial.*

- Instituições de intervenção à escala macro-social, de acordo com várias áreas
  - Sustentabilidade e meio ambiente; saúde; solidariedade/direitos sociais; direitos humanos; comércio; entre outros
- Impactos da globalização na intervenção comunitária (e vice-versa)
  - Os novos desafios da cidadania: existe uma cidadania planetária?
  - A interdependência das escalas global-local
  - Os actores da globalização
  - O papel da globalização na construção de uma nova cidadania
  - Papel das novas tecnologias no funcionamento e dinamização em rede das entidades
  - Contributos da globalização para o reconhecimento e a promoção da multiculturalidade e da diversidade

**Áreas do Saber:** Sociologia; Psicologia; Filosofia; Geografia; Direito; Relações Internacionais; Economia.

CP_3	Reflexão e crítica	Carga horária 50 horas
------	--------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Identifica as condicionantes pessoais de preconceito e age com vista à sua desconstrução.
- Reconhece a importância de uma cultura de rigor no desempenho profissional, como uma nova atitude de civismo apurado.
- Distingue modelos institucionais de escala local e nacional e respectivas atribuições.
- Interpreta criticamente os mecanismos de formação de estereótipos culturais e sociais, com vista a um distanciamento crítico.

### Conteúdos

#### Representações pessoais e sociais de estereótipos e preconceitos:

*Conceitos-chave: preconceito; estereótipo; discriminação; diferença; unidade na diversidade.*

- Noção de estereótipos e preconceitos dominantes
- Distinção e inter-relação dos conceitos de estereótipo e de preconceito
- Identificação de comportamentos de preconceito na relação com a diferença, nomeadamente quanto a: etnias, religiões, género, portadores de necessidades especiais, grupos profissionais, grupos sociais, entre outros

#### Paradigma de uma cultura de rigor no desempenho profissional:

*Conceitos-chave: competência/performance; organização; cultura de rigor; desempenho profissional; multiculturalidade*

- Relação com: cultura de cooperação, cultura de ambição, cultura de participação e empreendedorismo e cultura de inovação
- Espírito de cooperação, integração e abertura multiculturais
- Dinâmicas de regulação/diferenciação qualitativa positiva
  - Cumprimento de horários, cronogramas e objectivos, na promoção do respeito pelos factores “tempo” e “qualidade”
  - Rotinas de avaliação
  - Posicionamento profissional entre a “disciplina” e a “inovação e mudança”
  - Sentido de crítica e Sentido de responsabilidade

#### Análise e comparação crítica de modelos institucionais:

*Conceitos-chave: local/global; identidade territorial; metodologias de trabalho; divisão administrativa.*

- Modelos de administração territorial: gestão das competências ao nível local e nacional
- Instituições de intervenção/impacto local e nacional
- Funções, atribuições e conteúdos funcionais de diferentes modelos institucionais, nomeadamente quanto a
  - Metodologias de trabalho e gestão institucional, com vista à promoção da eficácia
  - Implementação de uma cultura de rigor

#### Sociedade da informação

*Conceitos-chave: comunicação; média; sociedade da informação; globalização.*

- Virtualidades e problemáticas de uma cultura de massas: relação entre os média e o espaço público - opinião pública e publicada
- Mecanismos de adesão e difusão dos média quanto a estereótipos e preconceitos dominantes
- Papel das novas tecnologias na formação da opinião pública

**Áreas do Saber:** Sociologia; Psicologia; Filosofia; Direito; Economia.

CP\_4

Processos identitários

Carga horária  
50 horas

**Resultados  
de  
Aprendizagem**

- Assume condutas adequadas às instituições e aos princípios de lealdade comunitária.
- Integra o colectivo profissional com noção de pertença e lealdade.
- Reconhece a diversidade de políticas públicas de inserção e inclusão multicultural.
- Valoriza a interdependência e a solidariedade enquanto elementos geradores de um património comum da humanidade.

**Conteúdos**

**Fundamentação dos princípios de conduta na relação com “o outro”**

*Conceitos-chave: igualdade; diferença; unidade na diversidade; equidade; direitos civis; direitos sociais; prospectividade.*

- Princípios de conduta: empatia, reacção compassiva e solidariedade
- Princípios de igualdade e equidade
  - A diversidade, a aceitação e a tolerância como elementos prospectivos das sociedades contemporâneas
  - As principais manifestações de intolerância à diferença: racismo e xenofobia, desigualdades de género, estado civil, homofobia e transfobia, portadores de necessidades especiais, religião ou crenças religiosas, edaísmo

**Papel da deontologia na construção de uma cultura organizacional**

*Conceitos-chave: motivação; ética; deontologia; organização; relações interpessoais; multiculturalidade.*

- Códigos de conduta no contexto profissional
  - Pertença e lealdade no colectivo
  - Relacionamento e inserção multicultural no trabalho
- Participação na construção dos objectivos organizacionais à luz de uma cultura de rigor
  - Mecanismos de motivação e realização pessoal e profissional e sua relação com a produtividade
  - Convergência entre os objectivos organizacionais e as motivações pessoais
- O papel da autonomia e da responsabilidade no planeamento e estruturação de metas

**Políticas públicas de inclusão**

*Conceitos-chave: condição humana; fluxos migratórios; unidade e diversidade; educação para a cidadania; organização política dos Estados democráticos.*

- Dispositivos e mecanismos de concertação social
- Organismos institucionais de combate à discriminação, à escala nacional e internacional
- A educação para a cidadania e a preservação da unidade na diversidade
- Impactos económicos, culturais e sociais dos fluxos migratórios no Portugal Contemporâneo

**Uma nova identidade europeia em construção: o papel da multiculturalidade e da diversidade**

*Conceitos-chave: democracia; justiça; cultura; cidadania mundial; multiculturalidade; Direito Internacional.*

- Dimensão supranacional dos poderes do Estado
- Exploração do conceito de Património Comum da Humanidade e suas implicações na actuação cívica à escala mundial
- Respeito/solidariedade entre identidades culturais distintas
- Relações jurídicas a um nível macro: agentes de nível governamental e sociedade civil
- Exploração de documentos estruturantes da construção europeia

**Áreas do Saber:** Filosofia, Psicologia; Economia; Direito, Relações Internacionais; Geografia; História, Sociologia.

CP\_5

Deontologia e princípios éticos

Carga horária  
50 horas

### Resultados de Aprendizagem

- Posiciona-se, em consciência, relativamente a valores éticos e culturais.
- Articula responsabilidade pessoal e profissional, adoptando normas deontológicas e profissionais.
- Identifica factores éticos de promoção do desenvolvimento institucional.
- Reconhece condutas éticas conducentes à preservação da solidariedade e do respeito numa comunidade global.

### Conteúdos

#### Princípios fundamentais da ética

*Conceitos-chave: ética, deontologia, consciência.*

- Ética, Doutrina, Deontologia e Moral
  - Exploração dos conceitos
  - Distinção e intersecção entre campos de reflexão/intervenção
  - O método analítico como fundamentação da Ética
- Valores fundamentais de um código de ética
- A ética e a liberdade: responsabilidade e intencionalidade

#### Códigos de ética e padrões deontológicos

*Conceitos-chave: deontologia, códigos de ética; conduta profissional, dever.*

- Os códigos de ética pessoal e a deontologia profissional: da “ciência dos costumes” ao conjunto de deveres, princípios e normas específicos de um grupo profissional
- O papel das normas de conduta profissional na definição da deontologia de uma profissão
- Relação entre as normas deontológicas e a responsabilidade social de um grupo profissional
- Dinâmica entre a responsabilidade profissional e os diferentes contextos sociais

#### Ética e desenvolvimento institucional

*Conceitos-chave: igualdade; diferença; organização comunitária.*

- Relação entre a ética individual e os padrões de ética institucional
- Os códigos de ética e conduta institucional como elementos de identidade e formação de princípios reguladores das relações inter-pessoais e socioculturais
- O papel dos princípios éticos e deontológicos institucionais na mediação de conflitos colectivos

#### Comunidade Global

*Conceitos-chave: nexos local/global; globalização.*

- A globalização e as novas dimensões de atitudes: local, nacional, transnacional e global
- Internacionalização, transnacionalidade e os problemas éticos colocados pela globalização
- As ambivalências do processo de globalização, nomeadamente
  - Abertura de mercados: ética na competitividade
  - Esmatimento de fronteiras: ética para a igualdade/inclusão
- A construção de uma cidadania mundial inclusiva
  - Importância da criação de plataformas de convergência e desenvolvimento, com vista a uma integração económica mundial
  - Dimensão ética do combate às desigualdades económico-sociais, no âmbito da globalização

**Áreas do Saber:** Filosofia; Antropologia; Sociologia; Geografia; História; Psicologia.

CP_6	Tolerância e mediação	Carga horária 50 horas
------	-----------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Age sobre a diversidade e a diferença com tolerância, enquanto valor democrático consciente.
- Intervém aplicando princípios de negociação em contexto profissionais.
- Reconhece a comunidade política enquanto representativa de um projecto de intervenção plural.
- Participa activamente na mediação intercultural, enquanto factor de gestão de tolerância e de abertura moral.

### Conteúdos

#### Democracia representativa

*Conceitos-chave: democracia; participação política; cidadania; comunidade política.*

- Conceito de democracia
  - Mecanismos da democracia e formas de participação ao dispor do cidadão
  - Papel da cidadania participativa na relação entre sociedade civil, estado e mercado
- Cidadania representativa e integradora da diferença
  - Dispositivos e mecanismos de concertação social
  - Importância da concertação social na defesa dos diferentes interesses dos cidadãos
- O respeito pela diversidade cultural e os direitos de cidadania
  - Diversidade cultural com elemento potenciador da identidade comunitária

#### Tolerância e abertura na actividade profissional

*Conceitos-chave: intervenção; tolerância; abertura.*

- A tolerância nas relações profissionais como
  - Premissa de uma cultura de rigor e exigência
  - Respeito das diferenças: abertura face a opiniões e posturas diferentes e/ou divergentes
- Deontologia profissional e tolerância: processos de negociação ao nível pessoal e institucional
- Multiculturalidade e heterogeneidade no local de trabalho: processos de desconstrução de preconceitos e estereótipos, como factores de inclusão e desenvolvimento

#### Portugal como país multiétnico e multicultural

*Conceitos-chave: comunidade política; fluxos migratórios; pluralidade; multiculturalidade.*

- Pluralidade e heterogeneidade nas sociedades contemporâneas: diferentes contributos para a construção da identidade territorial
- A comunidade política e a identidade partilhada: a importância das diversas perspectivas políticas na construção de uma sociedade plural ( Análise de programas políticos diversos relativamente a uma dada temática de interesse nacional)
- Efeitos da multiculturalidade
  - Portugal como país de acolhimento: efeitos económicos, culturais e sociais dos novos fluxos migratórios em Portugal
  - Reflexão fundamentada sobre a emigração e a imigração em Portugal (por exemplo, a partir da análise de dados estatísticos)

#### O respeito pela diversidade cultural: direito ou dever da cidadania?

*Conceitos-chave: mediação; património ético comum.*

- A importância das atitudes de abertura face ao outro e à diferença na construção de um património ético comum.
  - Exploração do conceito de mediação intercultural
  - A mediação intercultural como recurso para o desenvolvimento social

**Áreas do Saber:** Sociologia, Antropologia; Direito; Psicologia; Filosofia.

CP_7	Processos e técnicas de negociação	Carga horária 50 horas
------	------------------------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Integra opiniões divergentes, revelando abertura e receptividade.
- Reconhece e assume a assertividade como factor de mediação de conflitos entre vida pessoal e profissional.
- Assume a importância da participação em instituições deliberativas, reconhecendo os seus mecanismos de funcionamento.
- Distingue e aplica formas democráticas de intervenção pública.

### Conteúdos

#### A conciliação da vida privada, familiar e profissional

*Conceitos chave: papéis sociais; protecção social; responsabilidade social das empresas.*

- Transformações sociais emergentes na sociedade portuguesa e consequências na vida privada, familiar e profissional dos cidadãos
  - Novos papéis sociais de género, novas atitudes e novas identidades na vida familiar
  - Noção de distribuição equilibrada das tarefas (domésticas e de apoio à família), como elemento promotor da conciliação entre o privado, o familiar e o profissional
- Processos de conciliação entre a vida privada, familiar e profissional
  - Reorganização dos processos de trabalho e da gestão dos tempos de trabalho
  - Serviços de apoio ajustados às novas necessidades
- A legislação portuguesa e as directivas europeias sobre a conciliação da vida privada, familiar e profissional

#### Comportamento assertivo

*Conceitos-chave: direitos e deveres de cidadania; assertividade.*

- Assertividade como motor da realização e legitimação nos contextos pessoal, familiar e profissional
- Importância das técnicas assertivas de comunicação e os impactos nas relações humanas no trabalho
  - Articulação consciente dos direitos pessoais com os interesses do colectivo profissional
  - Auto-afirmação, positividade e aceitação dialogada
  - Princípio regulador de compromissos produtivos no espaço profissional

#### Mudanças sociais e novas dimensões de intervenção: as instituições deliberativas informais

*Conceitos-chave: Mediação; negociação; intervenção; intervenção social.*

- Elementos dinamizadores do desenvolvimento local e comunitário: o exemplo do associativismo
- Negociação e Mediação: definição e elementos distintivos fundamentais
- Estratégias de negociação e construção de acordos, segundo princípios assertivos
- Cidadania representativa e os dispositivos de concertação social
- Novos espaços democráticos de intervenção: os exemplos dos media e da internet
- As plataformas digitais e os movimentos de cidadania: novos poderes e novas responsabilidades na regulação das políticas públicas
- Formas democráticas de intervenção pública: a importância dos processos de discussão pública

#### Mudanças sociais e novas dimensões de intervenção: as instituições deliberativas formais

*Conceitos-chave: democracia participativa; instituições deliberativas; sistema eleitoral.*

- Princípios gerais da democracia participativa
- Princípios gerais do sistema eleitoral português
- Os sistemas eleitorais e legislativos como mecanismos reguladores da acção política
- O Poder executivo e a administração do interesse público
- Dinâmicas eleitorais no Portugal contemporâneo
- Instituições deliberativas de diferente escala
- Novos poderes e responsabilidades do cidadão na regulação das políticas públicas

**Áreas do Saber:** Sociologia; Antropologia; Economia; Filosofia; Direito; Psicologia.

CP\_8

Construção de projectos pessoais e sociais

Carga horária  
50 horas

### Resultados de Aprendizagem

- Explora recursos para uma gestão prospectiva e eficaz da vida pessoal.
- Convoca saberes e novas formas de gestão profissional para a resolução de problemas complexos.
- Cooperar e planifica projectos colectivos, em contextos não directivos e não formais.
- Mobiliza competências e altera comportamentos à luz de novos contextos de incerteza e de ambiguidade.

### Conteúdos

#### Gestão prospectiva da vida pessoal

*Conceitos-chave: papéis sociais; inovação; prospectividade; sociedade da informação; condição perante o trabalho; conciliação vida pessoal e profissional; responsabilidade social empresarial.*

- Papel das novas tecnologias na gestão da vida pessoal em toda a sua complexidade
- Planificação de projectos pessoais, tendo em conta variantes de constrangimento à sua concretização: gestão do tempo e do(s) espaço(s), enquadramento familiar, qualificações/competências pessoais e profissionais, factores económicos, entre outros
- A importância da criação de serviços inovadores de apoio ajustados às novas necessidades de conciliação da vida pessoal e profissional: o exemplo dos serviços de proximidade

#### Estratégias de revitalização de empresas e instituições: os novos papéis do indivíduo na organização

*Conceitos chave: empowerment; sinergia; autonomia; delegação, responsabilidade.*

- Políticas de *empowerment*
  - Liderança e delegação de poderes
  - Autonomia, descentralização e competitividade
  - *Empowerment* na promoção da intervenção social
- Métodos de prospecção
  - Marketing e análise de mercado
  - Prospecção e fidelização

#### Envolvimento e responsabilização na construção dos projectos colectivos: a construção de uma sociedade mais plural e solidária

*Conceitos chave: intervenção comunitária; empowerment; organização comunitária; discriminação.*

- A importância dos conceitos de negociação, planificação, dinamização e avaliação na definição de uma estratégia de intervenção comunitária
- Técnicas diversificadas de trabalho em equipa
- Aplicação de estratégias de *empowerment* em projectos colectivos de índole não directiva e não formal
- Agentes de promoção da igualdade a nível governamental: o Estado Português, a União Europeia, o Poder Local, Comissões para a Igualdade, entre outros
- Agentes de promoção da igualdade da sociedade civil: os cidadãos, as empresas, a escola, a comunicação social, as ONG, entre outros

#### Responsabilidades pessoais e institucionais em fenómenos colectivos

*Conceitos-chave: práticas individuais; responsabilidade social; direitos e deveres de cidadania; identidade partilhada.*

- As práticas individuais como conceito: o papel do indivíduo na valorização e construção da consciência colectiva
- O respeito da comunidade pela projecção da identidade individual
- Implicações do conceito de identidade partilhada
- Exploração de conceitos e práticas: os exemplos da reciclagem, do consumo sustentável, da prevenção e reutilização, da compostagem e do ecodesign

**Áreas do Saber:** Sociologia, Filosofia, Psicologia; Serviço Social; Geografia; Economia, Direito.

STC\_1

Equipamentos – princípios de funcionamento

Carga horária  
50 horas

### Resultados de Aprendizagem

- Opera com equipamentos e sistemas técnicos em contextos domésticos, identificando e compreendendo as suas normas de boa utilização e os seus diferentes utilizadores.
- Opera com equipamentos e sistemas técnicos em contextos profissionais, identificando e compreendendo as suas normas de boa utilização e seus impactos nas organizações.
- Interage com instituições, em situações diversificadas, discutindo e solucionando questões de teor técnico para a reparação ou melhor utilização de equipamentos e sistemas técnicos.
- Compreende e apropria-se das transformações nos equipamentos e sistemas técnicos.

### Conteúdos

#### Processos socio-históricos de apropriação dos equipamentos e sistemas técnicos

*Conceitos-chave: género, divisão social do trabalho, competitividade, poder, sociedade industrial, estrutura sociocultural.*

- Desigualdades de género na divisão social do trabalho e, em particular, das tarefas domésticas
- (Re)estruturação das organizações em função das competências e qualificações necessárias para a sua modernização e competitividade
- Relações de poder e instâncias mediadoras na introdução e uso dos equipamentos e sistemas técnicos (assistência, fiscalização, consultoria, etc.)
- Emergência e metamorfoses das sociedades industriais, através da interacção (dialéctica) entre estruturas socioculturais e desenvolvimento tecnológico

#### Dimensões científicas da aquisição, utilização e gestão dos equipamentos e sistemas técnicos

*Conceitos-chave: sistema, matéria, energia, eficiência, (des)equilíbrio sistémico, evolução tecnológica.*

- Princípios físicos e químicos elementares, segundo os quais operam os sistemas fundamentais (mecânicos, eléctricos e químicos) para o funcionamento dos equipamentos
- Diferentes fases que constituem o ciclo de vida dos equipamentos
- Modos de quantificar os equipamentos, enquanto elementos consumidores de matéria e de energia;
- Distintas alternativas tecnológicas, numa perspectiva comparativa, em função da eficiência com vista à satisfação das (diferentes) necessidades do utilizador
- Desequilíbrios no funcionamento dos equipamentos e formas de comunicá-los com eficiência aos agentes competentes (reparação, deposição, etc.)
- Fases, agentes e dinâmicas da evolução histórica dos equipamentos, no sentido de um processo contínuo e gradual de aproximação ao homem e à satisfação das suas necessidades

#### Aspectos do raciocínio matemático fundamentais para a utilização e gestão de equipamentos e sistemas técnicos

*Conceitos-chave: lógica, experimentação empírica, sucessão, variável, probabilidade, desempenho, fiabilidade.*

- Critérios de lógica na concepção dos equipamentos, distinguindo-se processos racionalizáveis e processos de experimentação empírica
- Procedimentos básicos de estatística na gestão do equipamento, compreendendo o período de vida útil de um equipamento como uma sucessão de utilizações discretas
- Formas de medição do desempenho de um equipamento ao longo de um certo período de tempo, relacionando-o com factores intrínsecos e extrínsecos
- Modos de tradução da fiabilidade de um equipamento (e de um sistema que inclua diversos equipamentos) em termos probabilísticos

**Áreas do Saber:** Física, Química, Sociologia, Economia, História, Matemática.

STC_2	Sistemas ambientais	Carga horária 50 horas
-------	---------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Promove a preservação e melhoria da qualidade ambiental, através de práticas quotidianas que envolvem preocupações com o consumo e a eficiência energética.
- Pondera a aplicação de processos de valorização e tratamento de resíduos nas medidas de segurança e preservação ambiental.
- Diagnostica as tensões institucionais entre o desenvolvimento e a sustentabilidade, relativamente à exploração e gestão de recursos naturais.
- Interpreta as transformações ambientais ao longo dos tempos, sob diferentes pontos de vista, incluindo as suas consequências nas dinâmicas sociais e populacionais.

### Conteúdos

#### Abordagem socio-histórica das formas de representação e actuação sobre o ambiente

*Conceitos-chave: cosmo-visões, modernidade, padrão demográfico, política ambiental, sociedade de risco, reflexividade, sustentabilidade.*

- Diferentes relações dos povos e civilizações com o ambiente, associados a distintas cosmo-visões e diferentes recursos tecnológicos
- Emergência da modernidade como aprofundamento do controlo e manipulação sobre o ambiente, nas suas várias vertentes
- Associação desta mudança profunda na relação com o ambiente com a transformação dos padrões demográficos e migratórios
- Análise da relação complexa que os indivíduos estabelecem hoje com as políticas ambientais, particularmente visível nas polémicas públicas sobre a instalação de novos equipamentos com um impacto ambiental considerável
- As sociedades contemporâneas como sociedades de risco, implicando um aumento da reflexividade e sensibilidade social para formas mais sustentáveis (e seguras) de relação com o ambiente

#### Perspectivas político-geográficas sobre o ambiente e, em particular, a exploração e gestão dos recursos naturais

*Conceitos-chave: recurso natural, níveis de desenvolvimento, modelos de desenvolvimento, dependência energética, energia renovável.*

- Os diversos recursos naturais: distinção entre renováveis e não renováveis e debate sobre os desafios que se colocam à gestão dos segundos
- Relação das desigualdades na distribuição e consumo energéticos com os níveis e modelos de desenvolvimento das regiões
- A dependência de Portugal relativamente aos recursos do subsolo (em particular, em termos energéticos): implicações financeiras e ambientais da aposta em energias renováveis
- Quantidade e qualidade dos recursos hídricos, em função quer de factores climáticos quer da actividade humana
- Diversas instâncias administrativas e comerciais que regulam a aquisição e exploração dos recursos naturais, explorando tensões entre elas
- Distintos modelos de desenvolvimento, em contexto urbano e em contexto rural, caracterizados por diferentes modos de relação com o meio ambiente

STC\_2

Sistemas ambientais

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### Dimensão física e química dos sistemas ambientais

*Conceitos-chave: sistema ambiental, (des)equilíbrio sistémico, intervenção antropogénica, ciclo, matéria, energia, escala, contaminação.*

- Os diferentes elementos que constituem os sistemas ambientais: ar, água, solo e ecossistemas
- Princípios físicos e químicos que comandam os sistemas ambientais nos diferentes elementos, conhecendo os modelos teóricos desenvolvidos para interpretar a forma segundo aqueles operam
- Quantificação dos desequilíbrios nos sistemas ambientais, diagnosticando as causas associadas e, em particular, a dimensão da intervenção antropogénica sobre o ambiente
- A evolução dos sistemas ambientais: causas de desequilíbrios e modos de intervenção sobre as mesmas com vista à correcção dos seus efeitos
- Perspectiva sistémica dos sistemas ambientais, segundo o funcionamento em ciclos interligados de matéria e energia, em diferentes escalas
- Multidisciplinaridade e transversalidade dos problemas ambientais, ao nível da contaminação biológica e físico-química dos vários compartimentos ambientais (água, ar, solo, biota), resultante da emissão de poluentes, e das suas soluções, considerando as dimensões ecológica, social e económica do desenvolvimento sustentável

#### Conceitos matemáticos para o diagnóstico e intervenção de sistemas ambientais

- Utilidade(s) da matemática na interpretação e sistematização dos ciclos ambientais
- Modelos teóricos explicativos dos ciclos ambientais e sua explicitação formal em equações
- Grandezas fundamentais para o diagnóstico dos desequilíbrios em sistemas ambientais
- Métodos matemáticos para relacionar as causas dos desequilíbrios em sistemas ambientais e para dimensionar as soluções
- Leitura e construção de funções, na sua forma gráfica, numérica e analítica, na representação do comportamento dos sistemas ambientais

**Áreas do Saber:** Física, Química, Sociologia, História, Geografia, Matemática.

STC\_3

Saúde – comportamentos e instituições

Carga horária  
50 horas

### Resultados de Aprendizagem

- Adota cuidados básicos de saúde em função de diferentes necessidades, situações e contextos de vida.
- Promove comportamentos saudáveis e medidas de segurança e prevenção de riscos, em contexto profissional.
- Reconhece diversas componentes científicas e técnicas na tomada de decisões racionais no campo da saúde, na sua interação com elementos éticos e/ou políticos.
- Previne patologias, tomando em consideração a evolução das realidades sociais, científicas e tecnológicas.

### Conteúdos

#### **Modos psicológicos de relação com o corpo, quer nas rotinas de prevenção de riscos quer na resposta a crises originadas por doenças próprias ou de pessoas dependentes**

*Conceitos-chave: cognição, percepção, memória, aprendizagem, inteligência, sistema fisiológico, emoção, representação, apoio psicológico.*

- A importância da cognição nos comportamentos relativamente ao corpo e às doenças, através dos processos de percepção, memória, aprendizagem e inteligência
- Perspectiva dos fundamentos biológicos do comportamento, em termos dos principais sistemas fisiológicos relacionados com o comportamento (nervoso, endócrino e imunitário), e da sua inter-relação
- Processos fundamentais da cognição social que medeiam a relação do indivíduo com os demais, em particular, nos contextos de saúde (relação com médico, enfermeiro, farmacêutico, etc.)
- Integração dos aspectos cognitivos e emocionais na representação que o indivíduo constrói sobre si mesmo e nos cuidados de saúde que desenvolve
- Importância do apoio psicológico a indivíduos em situação de doença, distinguindo características do apoio profissionalizado e do apoio fornecido por familiares ou amigos

#### **Transformações históricas da forma como os indivíduos se representam e actuam sobre si mesmos e sobre terceiros, nos cuidados de higiene e saúde**

*Conceitos-chave: civilização, representação, antropocentrismo, ciência, democracia, controlo urbano, patologia, classe social.*

- Diferentes representações do indivíduo, do corpo e da medicina, associadas a distintas cosmo-visões e matrizes civilizacionais
- A revolução das concepções cosmológicas ocorrida ao longo dos séculos XV e XVI: o novo enfoque no indivíduo (antropocentrismo) e a emergência da ciência moderna (matematização do real)
- Existência de um processo civilizacional que, progressivamente, tem tornado mais sofisticada a relação dos indivíduos com o corpo e os seus cuidados de higiene e saúde
- Generalização dos sistemas nacionais de saúde, nos séculos XIX-XX, enquanto requisito quer da democracia quer de controlo urbano
- Principais patologias em diferentes épocas históricas, relacionando-as com as condições sociais, de higiene e de saúde vigentes
- Diferenças e assimetrias actuais entre classes sociais na sua relação com o corpo, no acesso a cuidados de saúde e, assim, na sua vulnerabilidade a diversas patologias

STC\_3

Saúde – comportamentos e instituições

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### Processos biológicos e fisiológicos que sustentam a vida

*Conceitos-chave: organismo, sistema, célula, substância química, (des)equilíbrio, doença.*

- Sistemas constituintes dos seres humanos (nervoso, circulatório, linfático, respiratório, digestivo, estrutura óssea)
- Da célula como unidade básica dos sistemas vivos à existência de diferentes tipos de células com funções específicas
- Interação dos sistemas intrínsecos ao ser vivo com elementos extrínsecos, incluindo substâncias químicas, que intervêm em processos como a alimentação, a respiração, a medicação, etc.
- Conceito de equilíbrio de cada um dos sistemas constituintes e do ser vivo como um todo, diagnosticando e interpretando possíveis desequilíbrios
- Relação entre o aparecimento de novas doenças e os desequilíbrios dos sistemas no ser vivo, compreendendo as intervenções necessárias para a retoma do seu funcionamento normal

#### Conteúdos matemáticos para a adoção de cuidados básicos de saúde

*Conceitos-chave: dose, proporção, concentração, variação, regulação, distribuição, disseminação, probabilidade, variável.*

- O conceito de dose e sua adequação em função das características do organismo (proporções)
- A medição dos níveis de concentração de substâncias no organismo e sua variação ao longo do tempo
- Quantidades de substância necessária para agir sobre os desequilíbrios do sistema e necessidade de regular os períodos de toma de medicamentos
- Distribuição e evolução, no tempo e no espaço, da disseminação de certas doenças numa população e num território
- Incidência (ou probabilidade) de uma doença sobre um determinado grupo ou população, em função das suas variáveis (genéticas, comportamentais, ambientais)

**Áreas do Saber:** Psicologia, Biologia, Química, História, Matemática.

STC_4	Relações económicas	Carga horária 50 horas
-------	---------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Organiza orçamentos familiares, tendo em conta a influência dos impostos e os produtos e serviços financeiros disponíveis.
- Aplica princípios de gestão de recursos na compreensão e melhoria do funcionamento de organizações produtivas (públicas ou privadas).
- Perspectiva a influência dos sistemas monetários e financeiros na economia e na sociedade.
- Compreende os impactos dos desenvolvimentos sociais, tecnológicos e científicos, nos usos e gestão do tempo.

### Conteúdos

#### Dimensão socio-antropológica da organização das actividades produtivas e sua relação com as estruturas culturais

*Conceitos-chave: família, unidade de produção, unidade de consumo, modo de produção, matriz cultural, tempo, modernidade.*

- Diferentes modelos de família, enquanto unidade de produção e de consumo, bem como os seus referentes históricos e culturais
- Relação dos modos de produção com as estruturas e dinâmicas familiares em sociedades e épocas distintas
- Matrizes culturais que permitem (e condicionam) o desenvolvimento dos sistemas económicos
- O tempo enquanto construção social: a transformação radical da sua representação associada ao advento da modernidade

#### Dimensão económica das organizações produtivas e das sociedades

*Conceitos-chave: consumo, poupança, rendimento, coeficiente orçamental, produtividade marginal, economia de escala, moeda, custo de produção.*

- O consumo e a poupança enquanto actos (económicos e sociais) de utilização dos rendimentos, reconhecendo diferentes tipos de consumo e de poupança nas sociedades contemporâneas
- Evolução dos coeficientes orçamentais, relativamente à evolução dos níveis de rendimento
- Cálculo dos valores relativos à evolução da produção total e da produtividade marginal, em função das variações do factor trabalho
- Definição de economias de escala, explicitando-se os factores que as podem originar ou bloquear
- A importância da moeda no desenvolvimento económico, relacionando a evolução tecnológica com o processo de desmaterialização da moeda
- Distintos custos de produção, incluindo a variável tempo e explorando situações para os otimizar

#### Técnicas contabilísticas elementares para a gestão de unidades produtivas e de agrupamentos familiares

*Conceitos-chave: folha de cálculo, balanço contabilístico, activo, passivo, capital próprio, elemento patrimonial, dinâmica patrimonial, gestão sustentável.*

- Elaboração de folhas de cálculo, utilizando fórmulas na resolução de operações fundamentais da área económico-financeira
- Estrutura de um balanço: distinção entre activo, passivo e capital próprio, bem como entre os variados elementos patrimoniais
- A dinâmica patrimonial, a partir da elaboração de balanços sucessivos
- Distinção entre balanço inicial e final e desenvolvimento de modelos de previsão/simulação, com vários cenários, orientados para uma gestão sustentável

STC\_4

Relações económicas

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### Conteúdos matemáticos fundamentais para a gestão corrente de unidades produtivas e seu crescimento sustentável

*Conceitos-chave: decisão optimal, função, taxa de variação instantânea, taxa de variação média, programação linear.*

- Contributo da matemática para a tomada de decisões optimais, assim como as suas limitações
- Utilização de estudos gráfico, numérico e analítico de funções no cálculo da relação receitas/despesas, ao longo do tempo
- Conceitos de taxa de variação instantânea e taxa de variação média num intervalo
- Resolução numérica, graficamente e com recurso a programas computacionais (na folha de cálculo) de problemas de programação linear

**Áreas do Saber:** Economia, Contabilidade, Antropologia, Matemática.

STC\_5

Redes de informação e comunicação

Carga horária  
50 horas

### Resultados de Aprendizagem

- Entende as utilizações das comunicações rádio em diversos contextos.
- Perspectiva a interação entre a evolução tecnológica e as mudanças nos contextos organizacionais, bem como nas qualificações profissionais.
- Discute o impacto dos media na construção da opinião pública.
- Relaciona a evolução das redes tecnológicas com a transformação das redes sociais.

### Conteúdos

#### Aspectos socio-económicos do desenvolvimento e da implementação das tecnologias da informação e da comunicação

*Conceitos-chave: diversidade social, desigualdade social, investimento, inovação, meio de comunicação de massas, sociedade em rede.*

- Diferentes modos de relação com a tecnologia que coexistem nas sociedades contemporâneas, bem como a sua correlação com certas variáveis sociais (idade, qualificações, recursos económicos, formação específica, grupos de sociabilidade, etc.)
- Relação entre competências tecnológicas e crescimento económico, a nível individual, organizacional e societal
- Ponderação de soluções tecnológicas sustentáveis, a nível organizacional, a partir de uma estimativa dos seus custos e benefícios
- A importância do investimento em inovação tecnológica e em investigação e desenvolvimento na actividade económica
- A importância dos meios de comunicação de massas no desenvolvimento da democracia e da reflexividade social, em particular, através do fortalecimento (e possível controlo ou regulação) de uma “opinião pública”
- Implicações socio-económicas da difusão das redes tecnológicas, em particular, no desenvolvimento de uma nova configuração social, a sociedade em rede

#### Elementos tecnológicos centrais que estruturam o funcionamento dos sistemas de informação e comunicação

*Conceitos-chave: tecnologia da informação e comunicação, terminal, rede, intranet, internet, desempenho.*

- Os sistemas funcionais básicos das tecnologias de informação e comunicação (armazenagem e transferência de dados, construção, articulação e apresentação de informação)
- Os diversos tipos de tecnologias de informação e comunicação, caracterizando as suas dimensões individual e colectiva (terminais e redes)
- Principais elementos, estrutura e dinâmicas das redes informáticas fechadas (intranet) e abertas (internet)
- Aplicação das tecnologias de informação e comunicação nas múltiplas actividades humanas (produção, comércio, serviços, comunicação social, etc.)
- Limitações no desempenho e aplicação associadas à componente tecnológica das tecnologias de informação e comunicação

#### Conhecimentos científicos e matemáticos fundamentais para a compreensão e boa utilização das tecnologias da informação e da comunicação

*Conceitos-chave: princípio físico, código binário, linguagem, base de dados, estatística.*

- Os princípios físicos fundamentais que permitem a realização de operações pelos sistemas de informação e comunicação
- O código binário como linguagem da programação: estrutura e operações básicas
- Operações estatísticas básicas: construção de bases de dados, produção e interpretação de resultados estatísticos, na forma numérica e gráfica

**Áreas do Saber:** Economia, Sociologia, Física, Matemática.

STC_6	Modelos de urbanismo e mobilidade	Carga horária 50 horas
-------	-----------------------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Associa conceitos de construção e arquitectura à integração social e à melhoria do bem-estar individual.
- Promove a qualidade de vida através da harmonização territorial em modelos de desenvolvimento rural ou urbano.
- Compreende os diferentes papéis das instituições que trabalham no âmbito da administração, segurança e território.
- Reconhece diferentes formas de mobilidade territorial (do local ao global), bem como a sua evolução.

### Conteúdos

#### Processos de mudança fundamentais na geografia das populações, em particular, os intensos fluxos de migração, emigração e imigração que ocorreram no território português, desde o início do século XX

*Conceitos-chave: densidade populacional, área urbana, êxodo rural, terciarização, modelo de desenvolvimento, emigração, imigração.*

- Distribuição da população no território português, enfatizando as grandes assimetrias regionais em termos de densidade populacional e a emergência de grandes áreas urbanas
- O processo de êxodo rural, litoralização e progressivo despovoamento do interior, a partir da transformação profunda dos critérios de atractividade e repulsividade dos diferentes locais
- Relação entre o crescimento das cidades, a melhoria das acessibilidades e a industrialização e terciarização dos sistemas económicos
- Diferentes modelos de desenvolvimento sustentável e de qualidade de vida, tanto em contexto urbano como em contexto rural
- Novas tendências na relação espaço-campo e, em particular, novos padrões residenciais, impulsionados pela melhoria das acessibilidades e das telecomunicações
- A situação de Portugal como um país de emigração e imigração: novas facetas deste fenómeno resultantes da criação de um território europeu de livre circulação

#### Princípios psicológicos associados à integração e bem-estar, com enfoque nos contextos de desenvolvimento e nos processos de mudança de meio envolvente

*Conceitos-chave: comunidade, bem-estar, modelo ecológico do desenvolvimento, adaptação, transferência cognitiva.*

- O funcionamento e o papel social das comunidades como promotoras de desenvolvimento e bem-estar pessoais
- Os diferentes contextos no modelo ecológico do desenvolvimento (macro-sistema, meso-sistema, exo-sistema, micro-sistema)
- Factores de risco e de protecção em cada um dos sistemas
- Mecanismos de adaptação e transferência cognitiva, inerentes a qualquer processo de mobilidade individual entre diferentes comunidades (possibilidades e limitações)

#### Conceitos fundamentais nos processos de construção do espaço de vivência (arquitectura) e de ordenamento do território

*Conceitos-chave: necessidade, satisfação, habitat, espaço, urbanidade, modelo territorial.*

- As necessidades do Homem no seu habitat (habitação, trabalho, convívio, alimentação, deslocação, etc.)
- A dimensão física do espaço de vivência, considerando as componentes de estar e deslocar
- Relação da organização e da construção do espaço urbano, entre o estar e o deslocar, com a satisfação das necessidades do Homem
- Caracterização dos modelos territoriais de organização do espaço de vivência: formas de medição e análise dos padrões de ocupação de solo e configuração de vias de comunicação de diferentes tipos de transporte

As variáveis físicas que limitam o desenvolvimento do espaço urbano

STC\_6

Modelos de urbanismo e mobilidade

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos *(Continuação)*

#### **Princípios físicos na organização e gestão do espaço habitável**

*Conceitos-chave: fluxos, matéria, energia, circulação, resíduo, eficiência.*

- Fluxos materiais e energéticos no interior dos espaços urbanos e entre estes e os espaços adjacentes
- Medição, análise e interpretação da circulação de ar, água e seres vivos, bem como da produção de resíduos e o consumo de energia no espaço urbano
- Medição, análise e interpretação dos fluxos materiais e energéticos do lar, associando as variáveis determinantes para a gestão eficiente daqueles (equipamentos utilizados, construção do espaço, orientação solar, comportamentos de utilização de energia, etc.)

**Áreas do Saber:** Psicologia, Geografia, Arquitectura/Ordenamento do Território, Física, Matemática.

STC\_7

Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos

Carga horária  
50 horas

### Resultados de Aprendizagem

- Reconhece os elementos fundamentais ou unidades estruturais e organizativas que baseiam a análise e o raciocínio científicos.
- Recorre a processos e métodos científicos para actuar em diferentes domínios da vida social.
- Intervém racional e criticamente em questões públicas com base em conhecimentos científicos e tecnológicos.
- Interpreta leis e modelos científicos, num contexto de coexistência de estabilidade e mudança.

### Conteúdos

#### Conceitos nucleares para a compreensão e desenvolvimento dos vários ramos das ciências

*Conceitos-chave: átomo, molécula, célula, órgão, indivíduo, cultura, sistema, rede, fenómeno.*

- O átomo e a molécula como elementos base do universo (ciências físico-químicas)
- A célula e o órgão como elementos base dos seres vivos (ciências biológicas)
- O indivíduo e a cultura como elementos base das sociedades (ciências sociais)
- Estruturação destes elementos em sistemas ou redes alargadas, produtoras de fenómenos complexos (não redutíveis à soma dos elementos)

#### Aspectos metodológicos elementares da ciência enquanto prática social e modo específico de produção de conhecimento

*Conceitos-chave: ciência, método, conceito, modelo, teoria, investigação científica, experimentação, lógica, conhecimento.*

- O método enquanto base do trabalho científico
- Conceitos, modelos e teorias como ponto de partida e de chegada da investigação científica
- As várias formas de experimentação empírica (controlada) como forma de verificação (refutação ou confirmação) das hipóteses resultantes das teorias e modelos abstractos
- Procedimentos lógicos como base do raciocínio científico (dedução e indução)
- A matemática enquanto linguagem e forma de raciocínio fundamental para o desenvolvimento e a expressão do conhecimento científico

#### Processos através dos quais a ciência se integra e participa nas sociedades

*Conceitos-chave: interação, argumentação, controvérsia pública, participação, competência científica, tomada de decisão.*

- Modos diferenciados como os cidadãos interagem com a ciência e utilizam os conhecimentos científicos no seu quotidiano
- Formas como os argumentos científicos são mobilizados em controvérsias públicas, a par de outro tipo de argumentos (políticos, económicos, éticos, religiosos, etc.), na busca de soluções
- Importância actual das competências científicas para a participação dos indivíduos em diversas questões públicas
- Limitações do conhecimento científico e da actuação dos cientistas na tomada de decisão em polémicas públicas

#### Compreensão dos processos e conhecimentos científicos como base de um novo tipo de cultura e de desenvolvimento social

*Conceitos-chave: dogma, preconceito, evolução, democracia, industrialização, dialéctica, sociedade do conhecimento.*

- O conhecimento científico enquanto aproximação (sempre provisória) ao real, no qual o maior rigor e funcionalidade resultam de uma contínua evolução
- A ruptura com os dogmas, preconceitos e estereótipos enquanto atitude central no pensamento científico
- A relação entre a emergência da ciência moderna e a erosão dos sistemas de poder tradicionais, dando origem às sociedades democráticas e industriais
- A relação dialéctica entre investimento em investigação & desenvolvimento e os níveis de progresso e de bem-estar das sociedades
- Intensificação da presença da ciência nos variados campos da vida contemporânea, dando origem a sociedades do conhecimento ou da reflexividade

CLC_1	Equipamentos – impactos culturais e comunicacionais	Carga horária 50 horas
-------	---	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Reconhece a multiplicidade de funções utilitárias e criativas dos equipamentos e sistemas técnicos, em contexto privado.
- Conjuga saberes especializados relativos a equipamentos e sistemas técnicos no estabelecimento e desenvolvimento de contactos profissionais.
- Convoca conhecimentos sobre equipamentos e sistemas técnicos com o objectivo de facilitar a integração, a comunicação e a intervenção em contextos institucionais.
- Relaciona transformações e evoluções técnicas com as novas formas de acesso à informação, à cultura e ao conhecimento, reconhecendo o contributo dos novos suportes tecnológicos de comunicação.

### Conteúdos

#### Reflexos da evolução dos equipamentos e sistemas técnicos na Cultura e na Arte

**Conceitos-chave:** arte; cultura; tradição; conforto; progresso; memória colectiva; cultura de massas; estética artística.

- A Arte como produto e motor das mentalidades, das condições materiais e do contexto ideológico, na sincronia e diacronia
- Tradição, conforto e progresso: abrangência e inter-relação entre os conceitos
- Noção tradicional de Cultura e noção integradora de Cultura
  - Memória individual e memória colectiva
  - Dimensão étnica e popular da cultura e a cultura de massas – confrontos e influências
- Implicações da integração de equipamentos e sistemas técnicos no quotidiano privado artístico e cultural
  - A acessibilidade da Arte e conseqüente alteração do conceito de cultura
  - A inovação das/nas manifestações artísticas (nomeadamente, na alteração dos “padrões” da estética artística)
  - Relação entre as diversas expressões/manifestações de Arte

#### A Língua como factor de apropriação dos equipamentos e sistemas técnicos

**Conceitos-chave:** linguagem icónica; instruções; crónica; reclamação; protesto; relatório crítico; artigos técnicos; mensagem publicitária; hipertexto.

- Interpretação de instruções de montagem e uso de equipamentos através da descodificação de folhetos e manuais de instruções (linguagem icónica e verbal; rede de relações semânticas específicas)
- Pesquisa, selecção e aplicação de informação específica em documentação técnica de cariz diverso (artigos técnicos ou outros), sobre as potencialidades, vantagens e multiplicidade de opções dos equipamentos, adequando ao contexto de utilização
- Construção e expressão de opinião especializada em relação a equipamentos e sistemas técnicos, com base em artigos científicos e recurso a uma interacção discursiva adequada
- Comunicação, em contexto profissional e/ou institucional, através de formatos textuais e de equipamentos diversos: fax, mensagem electrónica, SMS, carta, telegrama, entre outros meios
- Acessibilidade e produção de informação em suportes diversos, como forma de integrar eficazmente uma rede de relações profissionais e/ou institucionais: a crónica, a reclamação e o protesto como estruturas facilitadoras da intervenção
- Os efeitos da produção de relatórios críticos e de síntese na melhoria do funcionamento das instituições.
- Argumentação oral, escrita verbal e escrita não verbal: o poder da palavra e da imagem nos processos comunicacionais, adequados aos contextos específicos do acto de comunicação
- A importância e o impacto da mensagem publicitária na percepção das evoluções técnicas: publicidade comercial e institucional
- A internet e o hipertexto como ferramentas inovadoras de acesso às manifestações culturais e artísticas: leitura por associação de ideias e escrita interactiva

CLC\_1

Equipamentos – impactos culturais e comunicacionais

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### Reflexos da evolução dos equipamentos e sistemas técnicos no perfil comunicacional das relações interpessoais

*Conceitos-chave: comunicação funcional, de lazer e artística; identidade e alteridade; comunicação institucional; Média; equipamentos inovadores; comportamento social*

- Diferenciação dos referentes da comunicação funcional, de lazer e artística e função comunicativa contextualizada dos diversos meios técnicos disponíveis
- Alteração dos referentes comunicacionais de espaço e tempo pela utilização generalizada dos equipamentos e sistemas técnicos no quotidiano privado e profissional
- Equipamentos e sistemas técnicos como elementos facilitadores e globalizantes da comunicação a todos os níveis da intervenção humana
  - Adequação dos equipamentos e sistemas técnicos contemporâneos às exigências da comunicação profissional e/ou institucional (eficácia e fluidez)
  - Novas práticas de trabalho (colectivo e individual) e alteração dos perfis de comportamento em contextos profissionais e institucionais
  - Impactos no perfil das relações humanas, em variados contextos da sua utilização
  - Apropriação de sistemas e equipamentos inovadores na construção de uma nova geração média
- Evolução e transformação dos equipamentos e sistemas técnicos desde de Vannevar Bush até aos nossos dias

**Áreas do Saber:** Língua Portuguesa; Língua Estrangeira; História; Tecnologias de Informação e Comunicação.

CLC_2	Culturas ambientais	Carga horária 50 horas
-------	---------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Aplica conhecimentos técnicos e competências interpretativas na gestão equilibrada de consumos energéticos.
- Comunica eficazmente, de acordo com a percepção das implicações e mais-valias de processos de reciclagem em contexto profissional.
- Participa conscientemente em actividades de protecção e salvaguarda dos recursos naturais.
- Constrói opiniões críticas fundamentadas sobre os diversos impactos das actividades humanas nas alterações climáticas.

### Conteúdos

#### Cultura de Redução, Reutilização e Reciclagem

*Conceitos-chave: qualidade ambiental; equilíbrio ambiental; reciclar; reduzir; reutilizar; consumo; desperdício; recursos naturais; demografia; alterações climáticas; aquecimento global.*

- Aplicações da política dos três erres em contexto privado e profissional
- Noções de consumo, desperdício e qualidade ambiental
- Hábitos de vida e tempos de lazer “verdes”: percepção universal do impacto das tradições culturais no ambiente
- Energias alternativas: estilos de vida e práticas culturais em confronto com o ambiente e sua sustentabilidade
- A identidade geográfica e cultural das populações e sua relação com os recursos naturais: caracterização regional
  - Perfil humano e demográfico das regiões
  - A influência das alterações ambientais nessa identidade
- A Arte reciclada: processos de inovação artística com recurso à reciclagem

#### A Língua como factor de intervenção ambiental sustentável

*Conceitos-chave: discurso argumentativo; artigos de apreciação crítica; construção de opinião crítica; texto expositivo-argumentativo; reclamação; protesto; texto criativo; texto literário; iconografia; linguagem panfletária; comunicação em linha; ciberespaço; publicidade institucional.*

- Síntese de conhecimentos e informações técnicas de forma a orientar a (auto)regulação de consumos energéticos
- Aperfeiçoamento do discurso argumentativo oral como instrumento de sensibilização e persuasão para as práticas de redução, reutilização e reciclagem
- Exploração de recursos de Língua e tipologias de texto estruturantes na formulação de opinião crítica
  - Domínio e uso quotidiano de universos semânticos relacionados com reciclagem, como forma de indução de práticas
  - Leitura de artigos de apreciação crítica, para informação e documentação acerca da salvaguarda dos recursos naturais
  - Textos expositivo-argumentativos e a mobilização para movimentos de sensibilização em relação às alterações climáticas
  - Redacção de reclamações e/ou protestos de salvaguarda dos recursos naturais na interacção institucional
- Leitura e análise de textos criativos e literários que forneçam uma perspectiva crítica e diacrónica em relação às alterações climáticas, à transformação da paisagem e à evolução do conceito de Qualidade de Vida
- Utilização da função argumentativa/persuasiva da iconografia em acções promotoras da redução dos consumos energéticos, nomeadamente através da composição gráfica e verbal de mensagens panfletárias e informativas
- Participação em comunidades online como prática de sensibilização para processos de preservação do meio ambiente (os três erres) em vários contextos da vida quotidiana (através de fóruns, subscrições e salas de conversação temáticas)

CLC\_2

Culturas ambientais

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### Aspectos comunicacionais dos direitos e deveres ambientais, individuais e colectivos

*Conceitos-chave: Informação; sensibilização; defesa ambiental; sustentabilidade; direitos e deveres laborais; rede cívica; movimento global; Média*

- Adequação dos direitos e deveres individuais e colectivos à problemática do ambiente e sustentabilidade, com recurso à análise da legislação ambiental em vigor
- A Informação e a sensibilização, nomeadamente em contextos profissionais e institucionais, como bases do sucesso das políticas de defesa ambiental
- Importância das redes cívicas alargadas de sensibilização para as questões ambientais: co-responsabilização institucional
- A casa Global: muitas culturas, uma só Terra
  - Posicionamento crítico face aos movimentos globais de utilização/gestão desequilibrada dos recursos naturais (relação entre consumo e desperdício)
  - O papel dos média no movimento global de sensibilização: posicionamento crítico face à informação veiculada

**Áreas do saber:** Língua Portuguesa; Língua Estrangeira; Geografia; História; Formação Cívica

CLC_3	Saúde – língua e comunicação	Carga horária 50 horas
-------	------------------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Interpreta informação e comunica com objectivos de prevenção na adopção de cuidados básicos de saúde, em contexto doméstico.
- Apreende regras e meios de segurança, participando conscientemente na construção de uma cultura de prevenção no colectivo profissional.
- Relaciona a multiplicidade de terapêuticas com a diversidade cultural, respeitando opções diferenciadas.
- Mobiliza saberes culturais, linguísticos e comunicacionais no contacto com patologias e cuidados preventivos, nomeadamente no que diz respeito ao envelhecimento da população e ao aumento da esperança de vida.

### Conteúdos

#### Perspectivas culturais e socio-profissionais da Qualidade de Vida: gestão consciente dos Tempos de Lazer, da Higiene e Segurança no Trabalho e da Esperança de Vida

*Conceitos-chave: desenvolvimento; qualidade de vida; lazer; Higiene e Segurança no Trabalho; Estado de Providência; Saúde Pública; esperança de vida; equilíbrio e sustentabilidade.*

- O Desenvolvimento como elemento proporcionador da Qualidade de Vida e relação entre esta e as práticas de Lazer
- Hábitos quotidianos e domésticos que promovem a qualidade de vida
- Princípios de Higiene e Segurança no Trabalho: especificidades de alguns grupos laborais no que respeita a Higiene e Segurança no Trabalho
- Práticas terapêuticas tradicionais e “alternativas”: traços distintivos
- O Estado de Providência e o Sistema Nacional de Saúde
  - O conceito de Saúde Pública e o papel das instituições na sua promoção e defesa
  - O aumento da Esperança de Vida e seu reflexo na organização e dinâmica das instituições
- Saúde: uma cultura de prevenção
  - Esperança de Vida e modo de vida: implicações do aumento daquela na perspectivação desta
  - Equilíbrio e sustentabilidade universal: desafios de uma macro-sociedade envelhecida

#### A Língua como forma de apropriação e intervenção na gestão quotidiana dos cuidados básicos de saúde

*Conceitos-chave: técnicas de resumo; texto panfletário; texto informativo; intencionalidade comunicativa; relato; meios de comunicação; estruturas legislativas; circular; comunicado; informação institucional; discurso expositivo-argumentativo.*

- Técnicas de resumo de informação, proveniente de fontes e suportes diversos como forma de adoptar, em consciência, cuidados básicos de saúde em contexto privado, profissional e institucional
- Exploração da intencionalidade comunicativa de textos panfletários e informativos, em revistas e jornais, de forma a construir um leque de opções em torno de actividades de lazer como factor preventivo
- Recursos para difusão de práticas de prevenção em contexto profissional e institucional
  - Instrumentos de comunicação eficazes e céleres (exemplos do fax e da mensagem electrónica)
  - As estruturas legislativas como suporte das opções prescritivas: Lei, Decreto-Lei, Despacho e Portaria
  - As circulares e os comunicados como veículos de informação institucional acerca de práticas terapêuticas e prescritivas
  - Leitura, interpretação e metodologias de implementação de regulamentos relacionados com Higiene e Segurança no Trabalho
- Interpretação de textos metalinguísticos e metacognitivos: dicionário e *simposium* como suportes para pesquisa de informação que fundamenta práticas terapêuticas de índole variada
- Pesquisa e selecção de informação pertinente sobre as patologias do envelhecimento e cuidados de prevenção em suportes diversificados: relatos, textos autobiográficos, Internet, entre outros possíveis
- O debate público e a dissertação crítica como veículos de opinião fundamentada acerca dos problemas que afectam a saúde pública universal

CLC\_3

Saúde - Língua e comunicação

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### **A Comunicação como elemento fundamental no processo de mudança de mentalidades e atitudes em relação à prevenção**

*Conceitos-chave: prevenção; Higiene e Segurança no Trabalho; comunicação inter-institucional; rede cívica; saúde pública.*

- Informação publicitária e informação técnica especializada sobre cuidados básicos de saúde: características e princípios estruturantes
- Práticas de Higiene e Segurança no Trabalho
  - Importância da circulação de informação e da comunicação inter-institucional na promoção de hábitos e práticas., nomeadamente quanto à legislação em vigor
  - Perfil das empresas e instituições antes e depois da implementação de cuidados de Higiene e Segurança no Trabalho: consciencialização e comunicação
- Papel e pertinência da comunicação na construção de uma rede cívica de informação no combate e prevenção de problemas de saúde pública à escala global: Doenças Sexualmente Transmissíveis, Obesidade, Toxicod dependência, Cardiovasculares; Diabetes; Raquitismo, patologias derivadas do envelhecimento, entre outras

Áreas do Saber: Língua Portuguesa; Língua estrangeira; Formação Cívica; Sociologia.

CLC_4	Comunicação nas organizações	Carga horária 50 horas
-------	------------------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Utiliza terminologias adequadas na definição de orçamentos familiares e no preenchimento de formulários de impostos, aplicando tecnologias que facilitam cálculos, preenchimentos e envios.
- Adequa-se a modelos de organização e gestão que valorizam o trabalho em equipa, em articulação com outros saberes especializados.
- Compreende e aplica os princípios de funcionamento dos sistemas monetários e financeiros, enquanto elementos de configuração cultural e comunicacional das sociedades actuais.
- Identifica os impactos de evoluções técnicas na gestão do tempo, reconhecendo os seus efeitos nos modos de processar e transmitir informação.

### Conteúdos

#### A influência da Cultura nos modelos de organização, orçamentação e gestão financeira

*Conceitos-chave: cultura; arte; gestão orçamental; oferta cultural; financiamento cultural; defesa patrimonial; cultura e multiculturalidade; organização hierárquica e organização sistémica do trabalho.*

- Gestão da orçamentação privada reservada a vivências culturais e artísticas
- Oferta cultural gratuita e oferta cultural paga: distinção e opção
- Dimensão económica da Cultura e da Arte
  - Propósitos dos investimentos financeiros (públicos e privados) na Arte, Cultura e Lazer
  - Papel das instituições no desenvolvimento de estratégias de sustentabilidade financeira das actividades culturais
- Cultura de defesa patrimonial regional, nacional e internacional: cultura e multiculturalidade
- Paradigmas organizacionais das empresas e instituições e suas implicações na comunicação nas/entre as organizações
  - Organização hierárquica e organização sistémica do Trabalho: vantagens e desvantagens dos dois modelos
  - Vectores de percepção de uma cultura do rigor: cultura de cooperação, cultura de ambição, cultura de participação, cultura de inovação – consequências nas necessidades e características da comunicação
- Vivência egotista e em diferido, ou vivência partilhada e em tempo real: uma opção macro-estrutural de gestão da comunidade global

CLC\_4

Comunicação nas organizações

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### **Suportes linguísticos indispensáveis aos processos de gestão pessoal, profissional, institucional e macro-estrutural**

*Conceitos-chave: formulário; declaração; artigo técnico; folheto informativo; documentário; texto publicitário; requerimento; petição; acordo; tratado; hiperonímia e hiponímia; identidade e alteridade; texto de carácter autobiográfico.*

- Estruturas linguísticas específicas para a correcta gestão financeira privada: preenchimento de cheques, interpretação de extractos, construção de folhas de receitas e despesas
- Instrumentos de execução orçamental em contexto privado: formulários e declarações em suporte papel e digital
- Leitura, interpretação e síntese de artigos técnicos e folhetos informativos acerca da gestão privada de bens e valores
- Recursos e estruturas de Língua necessários ao registo de informação em folha de cálculo: hiperonímia e hiponímia
- Adequação do registo discursivo aos suportes e interlocutores em contexto profissional: carta, fax, mensagem electrónica, discurso oral sustentado e estruturado
- Papel regulador e orientador dos relatórios críticos na gestão de equipas de trabalho
- Importância da escuta/visionamento para integração de informação
  - Os textos publicitários áudio e *scriptovisuais* como forma de percepção do funcionamento dos sistemas financeiros
  - Documentários especializados em movimentos financeiros nacionais e internacionais
- Tipologias textuais de interacção com/entre instituições, no plano cultural e financeiro: requerimento, petição, outros
- Leitura e interpretação crítica de textos com objectivos geoestratégicas: papel dos acordos e dos tratados na gestão da comunidade global
- Implicação do Eu no discurso e gestão dos vectores espaço-temporais: apresentação e defesa de pontos de vista, convicções, ideias e ideais em textos de carácter autobiográfico, a saber, memórias, cartas, diários, relatos

#### **Enquadramentos informativos e comunicacionais da gestão: construção de uma rede de interações**

*Conceitos-chave: privacidade; sobre-endividamento; Orçamento Geral do Estado; crescimento económico; progresso social.*

- O exercício do direito de privacidade
- Sobre-endividamento: conceito, prevenção e estruturas sociais de apoio
- Importância dos sistemas de informação e respectivos mecanismos de comunicação nos ambientes profissionais
- Orçamento Geral do Estado: contemplação financeira da cultura na generalidade e na especialidade
- Serviços públicos de informação: objectivos culturais e limites financeiros
- Distinção entre crescimento económico e progresso social, com base em informação veiculada pelos média
- Adequação das estratégias de comunicação ao público-alvo e aos vectores espaço-temporais
- Estratégias de selecção de informação na sociedade contemporânea
  - Massificação da iconografia e dos textos informativos
  - Exercício do pensamento crítico próprio

**Áreas do Saber:** Língua Portuguesa; Língua estrangeira; Geografia; História; Marketing; Contabilidade.

CLC_5	Cultura, comunicação e média	Carga horária 50 horas
-------	------------------------------	---------------------------

### Resultados de Aprendizagem

- Compreende as diferentes utilizações da Língua nas comunicações rádio, adequando-as às necessidades da organização do seu quotidiano.
- Identifica as mais valias da sistematização da informação disponibilizada por via electrónica em contextos socioprofissionais.
- Reconhece os impactos dos *mass media* na constituição do poder mediático e sua influência na regulação institucional.
- Desenvolve uma atitude crítica face aos conteúdos disponibilizados através da internet e dos meios de comunicação social no geral.

### Conteúdos

#### Novos formas e expressões de Cultura: evolução e impacto social das tecnologias de informação e comunicação

*Conceitos-chave: Tecnologias de Informação e Comunicação; memória colectiva; arte digital; museu virtual; arte interactiva; lazer; optimização e rentabilização do trabalho; macro-electrónica; micro-electrónica; ergonomia do trabalho.*

- As tecnologias de informação e comunicação (TIC) ao serviço da memória colectiva
- A difusão da arte e da cultura pelas tecnologias de informação e comunicação quanto à acessibilidade e celeridade no acesso à informação/formação; consequências no conceito de cultura
- A Reinvenção da Arte através do ciberespaço: a Arte Digital e os Museus Virtuais
- Alteração do conceito de propriedade autoral: Arte Interactiva
- Reflexos da alteração das coordenadas espaço/tempo do ciberespaço na construção e apropriação de elementos culturais
- Gestão das diversas dimensões do quotidiano com recurso às TIC: gestão dos recursos domésticos, novas formas de lazer e novas noções de qualidade de vida
- Vantagens trazidas pela evolução das tecnologias de informação e comunicação no colectivo profissional:
  - Novos métodos de optimização e rentabilização do trabalho e de gestão da comunicação
  - Micro e macro electrónica ao serviço da ergonomia do trabalho
  - Armazenamento e recuperação de dados

CLC\_5

Cultura, comunicação e média

Carga horária  
50 horas

## Conteúdos (Continuação)

### Construção linguística da intervenção cultural e comunicacional com recurso às tecnologias de informação e comunicação

*Conceitos-chave: pesquisa, selecção e tratamento de informação; iconografia; comunicação em suporte electrónico; intencionalidade comunicativa; discurso oral; texto argumentativo; crónica; base de dados; hipertexto; anúncio; curriculum vitae; resumo; síntese; texto informativo.*

- Técnicas de pesquisa, selecção e tratamento de informação, com objectivos pessoais e profissionais, através do recurso a ferramentas disponibilizadas pelas tecnologias de informação e comunicação (processador de texto e folha de cálculo)
- Adequação a situações de comunicação em suporte electrónico
  - Percepção das intencionalidades comunicativas implícitas e explícitas na comunicação em linha
  - Produção de discurso oral em presença e a distância: consciencialização dos mecanismos linguísticos supressores da ausência do interlocutor
  - Construção de uma ou mais identidades electrónicas e mobilização de recursos linguísticos adequados à participação em comunidades cibernéticas (Netiquette)
  - Interpretação de textos argumentativos, crónicas e discursos políticos para intervenção sustentada em comunidades de opinião em linha
- Mecanismos de Língua para sistematização da informação, em contexto socioprofissional
  - Adequação linguística e caracterização comunicacional das diversas ferramentas das tecnologias de informação e comunicação: mensagens electrónicas, fax, texto processado, folhas de cálculo, ASCII, visual Basic, HTML
  - Resposta a anúncios e construção de Curriculum Vitae em modelos diversos
  - O hipertexto como recurso comunicativo linguístico verbal e não verbal ao serviço da capacidade de intervenção na acção das instituições: páginas pessoais, blogs, entre outros
- Formas de intervenção crítica sobre a informação mediatizada: resumo e síntese de textos informativos e construção de folhetos informativos para apropriação e esclarecimento das mensagens veiculadas pelos média

### Os média e a alteração dos processos de comunicação, intervenção e participação pública

*Conceitos-chave: Comunidade; comunicação global; identidade local; identidade electrónica; opinião publica; pensamento crítico à escala global.*

- Reformulação do conceito de comunidade por efeito das potencialidades comunicativas das tecnologias de informação e comunicação
  - Alteração do perfil das inter-relações humanas; noção de Identidade electrónica
  - Comunicação global vs identidade local
  - O poder dos média: importância da imagem e de novas formas de linguagem e de comunicação na formulação e preservação de uma opinião pública
- A importância da segurança dos sistemas de informação em contextos profissionais e institucionais: enquadramento legal e exploração dos instrumentos disponíveis para uma comunicação organizacional com vista à minimização de riscos
- Percepção da iconografia como linguagem preferencial dos diversos suportes tecnológicos e seu relacionamento pertinente com os tipos de texto e de comunicação inerentes
- A universalização dos grandes debates da Humanidade: a intervenção comunitária e a formulação de pensamento crítico numa conjuntura de globalização

**Áreas do Saber:** Língua Portuguesa; Língua Estrangeira; História; Marketing; Tecnologias de Informação e Comunicação.

CLC\_6

Culturas de urbanismo e mobilidade

Carga horária  
50 horas

**Resultados  
de  
Aprendizagem**

- Recorre a terminologias específicas no âmbito do planeamento e ordenação do território, construção de edifícios e equipamentos.
- Compreende as noções de ruralidade e urbanidade, compreendendo os seus impactos no processo de integração socioprofissional.
- Identifica sistemas de administração territorial e respectivos funcionamentos integrados.
- Relaciona a mobilidade e fluxos migratórios com a disseminação de patrimónios linguísticos e culturais.

**Conteúdos**

**Questões culturais que envolvem o planeamento e o ordenamento do território**

*Conceitos-chave: urbanismo; mobilidade; arquitectura; planeamento habitacional; equilíbrio paisagístico; ruptura paisagística; equipamento cultural; ordenamento e coesão territorial; Plano Director Municipal; turismo; fluxo migratório; património cultural.*

- Critérios de qualidade no *Planeamento Habitacional*:
  - Equipamentos culturais de suporte à habitação: espaços verdes, zonas de lazer, espaços de interacção cultural.
  - Influência dos equipamentos culturais no ordenamento e coesão territorial.
  - Arquitectura tradicional e sistemas construtivos.
  - Ambientes rurais e ambientes urbanos.
  - História oral das Comunidades e Socialização.
  - A memória dos lugares e a Epifania dos espaços.
  - Traços arquitectónicos distintivos: integração e ruptura paisagística.
  - A polissemia da Polis.
- Plano Director Municipal: conceito, objectivos e concretização.
- Fomento, oportunidade e mobilidade laborais aliados à valorização do património urbano e rural.
  - Novas áreas de oferta profissional: Turismo urbano, turismo rural, turismo de habitação, turismo cultural e turismo de aventura.
  - Reconstrução de percursos profissionais e projectos de vida através da qualificação profissional em áreas associadas à reclassificação urbanística.
- Fluxos Migratórios: causas e consequências económicas, políticas e culturais dos fenómenos de migração, emigração, imigração e êxodo.
- Consequências dos fluxos migratórios na expressão cultural e artística e o papel dos equipamentos culturais nos processos de integração.

CLC\_6

Culturas de urbanismo e mobilidade

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### A Língua como suporte indispensável à gestão e à intervenção no urbanismo e na mobilidade

*Conceitos-chave: prevenção rodoviária; caderno de encargos; projecto; licença; planta; mapa; topografia; resumo; síntese; reclamação; requerimento; debate; património linguístico; relato; crónica; texto literário; texto informativo.*

- Terminologia e estrutura de documentos e situações de comunicação específicas, relacionados com a temática do urbanismo e mobilidade.
  - Descodificação de folhetos informativos relativos ao código da estrada, prevenção rodoviária e outros.
  - Caderno de encargos, projecto de construção, licença de construção, planta, mapa, carta topográfica.
  - Técnicas de pesquisa, selecção e resumo/síntese de informação, nomeadamente na Internet, acerca dos sistemas de administração territorial e de instituições relacionadas com urbanismo e mobilidade.
  - Documentos de interacção formal em processos de planeamento e construção (reclamação e o requerimento).
  - Percepção da hierarquia e teor dos documentos legais e sua articulação com o planeamento: Lei, Decreto-Lei, Despacho e Portaria.
  - Expressão oral e escrita coesa e coerente num debate/participação institucional público.
- Os processos de migração e seus impactos na configuração do urbanismo e da mobilidade.
  - Recolha de informação acerca dos fluxos migratórios e ao património linguístico e cultural a eles associado: (crónicas, textos literários, textos informativos diversos, relatos de vivências, entre outros).
  - Pesquisa e tratamento de informação, a partir de textos de apreciação crítica sobre a importância da Língua Portuguesa no mundo.
- Apropriação e uso linguístico apropriado para inserção em contextos socioprofissionais:
  - Mapas, cartas topográficas, projecto de construção, plantas, escalas, licença de construção, iconografia associada, folhetos e cartazes informativos.
  - Apropriação de variantes regionais de realização do português como forma de integração socioprofissional.
  - Leitura e interpretação de textos literários que exemplifiquem fenómenos de superação da exclusão social e profissional.

#### A Comunicação nos processos contemporâneos de mobilidade humana e intervenção urbanística

*Conceitos-chave: mobilidade humana; intervenção urbanística; espaço rural; espaço urbano; mercado de trabalho; recuperação; reclassificação; coesão humana e paisagística do território; impacto visual; impacto ambiental; Qualidade de Vida.*

- Importância da Língua Portuguesa na criação de laços humanos e culturais e na sensibilização para atitudes comunitárias.
- Problemática da integração e relacionamento com as sociedades imigrantes em Portugal.
- Preservação e dinamização do espaço rural e do espaço urbano com vista à recuperação da memória colectiva dos espaços.
  - A recuperação e reclassificação dos espaços e suas consequências no mercado de trabalho.
  - Campanhas institucionais: cruzamento do seu teor com a coesão paisagística e humana do território.
- Formas de comunicação entre operários e agentes especializados, de forma a adequar o planeamento à construção.
- Integração espacial e temporal da construção e seu impacto visual e ambiental.
- Ordenamento da construção e Qualidade de Vida: princípios e regras (análise da legislação em vigor).

**Áreas do Saber:** Língua Portuguesa; Língua Estrangeira; Geografia; Filosofia; História; Sociologia; Formação Cívica.

CLC_7	Fundamentos de cultura língua e comunicação	Carga horária 50 horas
-------	---	---------------------------

<b>Resultados de Aprendizagem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervém de forma pertinente, convocando recursos diversificados das dimensões cultural, linguística e comunicacional.</li> <li>• Revela competências em cultura, língua e comunicação adequadas ao contexto profissional em que se inscreve.</li> <li>• Formula opiniões críticas, mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais.</li> <li>• Identifica os principais factores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação.</li> </ul>
-----------------------------------	--

### Conteúdos

#### Uma Cultura de programação: trajectos pessoais e mudança social

*Conceitos-chave: contexto de vida; trajecto pessoal; família; trabalho; interacção social; mudança social; recurso financeiro; aprendizagem não formal; investigação cultural intensiva e extensiva; urbanismo; património; sistemas de comunicação; cultura artística; literatura; património cultural e artístico; globalização.*

- Relação entre os contextos de vida e os trajectos pessoais:
  - Novas dinâmicas de família, trabalho e de redes de interacção social.
  - Importância dos recursos financeiros, dos equipamentos culturais e das interacções sociais nas opções e nas trajectórias individuais.
  - Consciência da presença e da representação do Outro na construção do Eu.
- A importância das aprendizagens não formais nas manifestações culturais e artísticas e destas naquelas.
- Metodologias disponíveis de diagnose e prospecção ao serviço da actividade cultural: inquérito, entrevista, observação directa e análise documental.
- Investigação cultural intensiva e extensiva: objectivos, propósitos e adequação da opção.
- Arte privada e Arte pública:
  - Consequências na gestão do urbanismo e do património.
  - Manifestações artísticas diferenciadas: intervenção e apropriação.
  - Instituições, Museus e Arquivos.
- A influência dos factores culturais, políticos e físicos nos processos de mudança social ao longo da história:
  - Evolução dos princípios estéticos da Arte e sua relação com o real.
  - A Cultura artística e seu impacto nas sociedades.
  - A Importância da Literatura na consolidação do património cultural e artístico de um povo.
- Factores de aceleração da mudança social e cultural na história recente: os adventos da Revolução industrial, do cientismo, do racionalismo, dos confrontos bélicos, entre outros.
- Efeitos da globalização das políticas financeiras e seus impactos na gestão da promoção da Cultura, nos seus diferentes aspectos e dimensões (por exemplo, arte popular e arte das elites).

CLC\_7

Fundamentos de cultura língua e comunicação

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### A Língua e a Literatura portuguesas no mundo como elementos de união e intervenção cívica

**Conceitos-chave:** *texto criativo; texto literário; registo autobiográfico; realidade e ficção; texto informativo; notas; resumo; síntese; texto argumentativo; texto expositivo-argumentativo; debate; leitura; interpretação; escrita; variação e mudança; Língua; Literatura; metalinguagem; identidade global e local.*

- O texto criativo como expressão de vivências:
  - Mecanismos de reconhecimento do Outro na construção de Si.
  - Registo autobiográfico de trajectos de vida individuais e colectivos: memórias, diários, cartas, relatos entre outros.
  - Memória colectiva e imaginário, traçados pelo recurso consciente e estruturado a crónicas, entrevistas, descrições e relatos.
  - Percursos individuais e colectivos no texto literário: realidade e ficção.
- Registos linguísticos/textuais de intervenção socioprofissional:
  - Recurso consciente e estruturado a diversos tipos de texto como forma de intervenção profissional: narrativa literária, textos de carácter autobiográfico.
  - Domínio de mecanismos linguísticos que viabilizem metodologias de diagnose e prospecção: inquéritos, entrevistas, formulários entre outros.
  - Tomada de notas, resumo e síntese de textos informativos como preparação da produção de textos reflexivos em contexto profissional.
- Construção de opiniões fundamentadas num contexto institucional:
  - Os textos de apreciação crítica e as dinâmicas de intervenção na vida social, económica, política e cultural.
  - O texto argumentativo e expositivo-argumentativo como instrumento de formulação e apresentação de opiniões críticas de amplitude institucional.
  - Técnicas de estruturação de um guião para debate/participação institucional público.
- Consciência da Língua viva, em constante mudança:
  - Os fenómenos de variação e mudança na Língua Portuguesa, como causas e consequências da intervenção cívica e social no campo do conhecimento.
  - Percepção da Língua como elemento construtor do universo e impulsionador da evolução das sociedades: exemplo do hipertexto e usos linguísticos específicos das tecnologias de informação e comunicação.
  - Fontes de informação terminológica e cultural: o movimento constante entre a estabilização de conceitos e o acompanhamento da mudança (exemplos das enciclopédias e dos dicionários).
- O papel da Literatura na formação de opinião para a intervenção social: leitura e interpretação de textos literários de autores portugueses e/ou estrangeiros de mérito reconhecido como forma de fortalecer e mobilizar competências culturais, linguísticas e comunicacionais.
- Recursos linguísticos pertinentes para a construção de páginas pessoais na Internet e a participação em fóruns, subscrições, salas de conversação, entre outros.
- Importância da exploração e produção de documentários e artigos de apreciação crítica acerca da identidade global e local, na construção da opinião pessoal fundamentada.

CLC\_7

Fundamentos de cultura língua e comunicação

Carga horária  
50 horas

### Conteúdos (Continuação)

#### Os sistemas de Comunicação na expressão do pensamento crítico, na construção da relação entre a opinião pessoal e a opinião pública

#### **Conceitos-chave: identidade cultural; relação interpessoal; intenção comunicativa; o quarto poder – Média; suporte teórico; competência.**

- A comunicação entre indivíduos, através de suportes diversos, como forma de construção de uma identidade cultural comum.
- O papel dos média e da opinião pública nas relações interpessoais:
  - Percepção de intenções comunicativas de alcance cultural e ideológico.
  - Construção de um posicionamento crítico face à construção de opinião pública pelos média, através da selecção da informação veiculada.
  - O quarto poder: influência dos média e dos sistemas de comunicação na face das sociedades e nos ritmos de alteração de paradigmas culturais.
- Percepção da complementaridade Teoria/Prática em contexto profissional e institucional:
  - Noção de suporte teórico das práticas profissionais.
  - Noção de mobilização pragmática de competências e percepção integradora do desempenho profissional.
  - Estratégias de sensibilização para planos formativos integradores.
- Cultura de globalização e Cultura de preservação de identidades: confronto ou complementaridade?
  - Influência dos movimentos globalizantes no quotidiano individual.
  - Mudança dos modelos e ritmos de acesso à informação.
  - Alteração de paradigmas de actuação e de abrangência da intervenção cívica.

**Áreas do Saber:** Língua Portuguesa; Literatura Portuguesa; Língua estrangeira; Filosofia; Geografia; História; Formação Cívica.

CLC_LEI	Língua Estrangeira - iniciação	Carga horária 50 horas
---------	--------------------------------	---------------------------

<b>Introdução</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.</li> <li>• A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspectos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.</li> <li>• Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.</li> </ul>
-------------------	--

### Competências de Uso de Língua – Iniciação

#### Competências de interpretação

##### *Ouvir/Ver*

- Compreensão de textos simples, breves e claros relacionados com aspectos da vida quotidiana e/ou com as áreas de interesse dos adultos.
- Compreensão das ideias gerais de um texto em língua corrente sobre aspectos relativos aos tempos livres, bem como a temas actuais e assuntos do interesse pessoal e/ou profissional dos adultos, quando o discurso é claro, pausado e adequado ao seu nível linguístico.
- Compreensão do conteúdo informativo simples de material audiovisual (entrevista, conversa telefónica, conversa informal entre pares, outros).

##### *Ler*

- Compreensão de textos curtos e simples sobre assuntos do quotidiano, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos.
- Detecção de informação previsível concreta em textos simples de uso comum (conversa telefónica, entrevista, outros).
- Compreensão de textos simples em língua corrente sobre assuntos do quotidiano e relacionados com as áreas de formação e/ou actividade profissional dos adultos.
- Percepção de acontecimentos relatados, assim como sentimentos e desejos expressos.
- Comunicação em situações do quotidiano implicando troca de informação simples e directa sobre assuntos e actividades correntes, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos.
- Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos.
- Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade.

#### Competências de produção

##### *Falar/Escrever*

- Uso de frases simples e curtas para falar da família, dos outros e do seu percurso pessoal, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos.
- Produção, simples e breve mas articulada, de enunciados para narrar, descrever, expor informações e pontos de vista.
- Comunicação em situações do quotidiano que exigem apenas troca de informação simples e directa sobre assunto e actividades correntes.
- Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos.
- Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade.
- Escrita de textos curtos e simples relacionados com aspectos da vida quotidiana.
- Escrita de textos simples e estruturados sobre assuntos conhecidos e do seu interesse.
- Intervir tendo em conta que os percursos individuais são afectados pela posse de diversos recursos, incluindo competências ao nível da cultura, da língua e da comunicação.
- Agir em contextos profissionais, com recurso aos saberes em cultura, língua e comunicação.
- Formular opiniões críticas mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais.
- Identificar os principais factores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação.

CLC\_LEC

Língua Estrangeira - continuação

Carga horária  
50 horas

### Introdução

- Não é definida uma língua estrangeira em particular. A opção da Língua Estrangeira em concreto que operacionalizará este conjunto de competências de uso dependerá do perfil/necessidade de aprendizagem do adulto/formando, de acordo com a disponibilidade das entidades formadoras.
- A presente elencação de competências tem como referência a ocorrência da Língua em contexto de realização, não se referindo a aspectos específicos do funcionamento da Língua uma vez que estes variam de acordo com a que estiver a ser trabalhada.
- Trata-se de um nível de “iniciação”, pelo que se destina a adultos que não tenham quaisquer noções estruturadas de uma língua estrangeira.

## Competências de Uso de Língua – Continuação

### Competências de interpretação

#### Ouvir/Ver

- Compreensão de discursos fluidos e capacidade de seguir linhas de argumentação dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação.
- Compreensão de noticiários e programas de actualidade sobre assuntos correntes, em suportes variados.
- Compreensão de informações sobre tópicos do quotidiano e relacionados com o trabalho.
- Identificação de aspectos gerais e específicos de mensagens orais.

#### Ler

- Compreensão de diversos tipos de texto, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, recorrendo, de forma adequada, à informação visual disponível, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação.
- Compreensão de textos extensos, de carácter literário e não literário.
- Compreensão de informações técnicas, como livros de instruções e folhetos informativos, entre outros, de equipamentos usados no dia-a-dia.
- Leitura de textos de forma autónoma, apropriando-se do texto lido através da utilização de pausas, inflexões e velocidades diferentes, de forma a criar expressividade na leitura.
- Leitura e interpretação de textos longos de forma a reunir e cruzar informações de fontes diversas.
- Leitura e interpretação de textos literários de autores de mérito e impacto reconhecidos.
- Compreensão de instruções escritas complexas.

### Competências de produção

#### Falar

- Interação eficaz em língua estrangeira, participando activamente em discussões dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, defendendo pontos de vista e opiniões, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outras situações de aprendizagem formal, informal e não formal.
- Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas.
- Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente.
- Exposição oral de raciocínios, opiniões, ideias e ideais de forma estruturada e sustentada com argumentação adequada.
- Construção de respostas estruturadas e coerentes recorrendo a mecanismos de encadeamento de conversação.

#### Escrever

- Elaboração de textos claros e variados, de modo estruturado, atendendo à sua função e destinatário, dentro dos tópicos abordados nos domínios de referência, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outros módulos de formação.
- Mobilização de recursos linguísticos de forma a relacionar informação proveniente de fontes e áreas diversificadas.
- Resumo e síntese de informação de modo lógico e coerente.
- Registo de notas como forma de regulação do quotidiano.
- Produção de textos de carácter autobiográfico: cartas, memórias, diários.
- Produção de textos de carácter transaccional.
- Descrição de experiências, sentimentos e acontecimentos do contexto pessoal, profissional ou institucional.
- Produção de textos de reflexão crítica e argumentativa sobre assuntos de carácter abstracto, relacionados com as suas vivências, o seu ideário e, sempre que possível, cruzados com as temáticas dos diversos módulos de formação.

## 5.2. Formação Tecnológica

4660	Planeamento da produção, preparação da cozinha e aprovisionamentos	Carga horária 50 horas
------	--	---------------------------

<b>Objectivo(s)</b>	• Efectuar o planeamento da produção, preparação da cozinha e aprovisionamentos.
---------------------	--

<b>Conteúdos</b>
------------------

- Tipologia dos serviços de restauração
- Técnicas de planeamento do trabalho de cozinha
- Planeamento da produção
- Disposição dos meios físicos
- Indumentária utilizada no serviço de cozinha
- Terminologia utilizada no serviço de cozinha
- Técnicas de organização do trabalho na cozinha
- Tipologia dos serviços de restauração
- Técnicas de organização do espaço na cozinha
- Matérias-primas utilizadas em cozinha
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
- Características e funções dos equipamentos a utilizar
- Aprovisionamento por requisição e aquisição na cozinha
- Controlo de stocks
- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
- Critérios de selecção dos fornecedores
- Procedimentos de conservação e acondicionamento dos géneros alimentícios
- Princípios e conceitos da norma HACCP
- Garantia de segurança alimentar
- Etapas de aplicação do sistema HACCP
- Princípios e conceitos das normas de gestão de qualidade
- Etapas de certificação de qualidade
- Técnicas de comunicação
- Equipas de trabalho
- Hierarquia profissional
- Restauração como área de negócio
- Restauração como área de trabalho

3296	Higiene e segurança alimentar	Carga horária 25 horas
------	-------------------------------	---------------------------

<b>Objectivo(s)</b>	• Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confecção dos alimentos.
---------------------	--

<b>Conteúdos</b>
------------------

- Noções de microbiologia
- Noções de higiene
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfectação
- Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

3297

Sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*)

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Desenvolver boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo.

**Conteúdos**

- Garantia da segurança alimentar (HACCP)
  - Introdução
  - Princípios e conceitos
  - Terminologia
  - Regulamentação
- Etapas de aplicação do sistema
  - Estudos de caso

3298

Gestão da qualidade

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Desenvolver procedimentos para o cumprimento das normas e sistemas de gestão da qualidade.

**Conteúdos**

- Conceitos da qualidade
- Modelos da qualidade
- Gestão da qualidade
- Qualidade total
- Normas da qualidade
- Etapas da certificação
  - Estudos de caso

4212

Comunicação interpessoal

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Comunicar com diferentes interlocutores.

**Conteúdos**

- Etapas do processo de comunicação
- Comunicação interpessoal: Barreiras
- Protocolos e técnicas de comunicação com o cliente
- Escuta activa
- Tipos de comunicação (oral e escrita)
- Comunicação presencial
- Comunicação à distância
- Normas deontológicas de conduta profissional

4661

Preparação e conservação dos ingredientes da sopa

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Preparar e conservar os ingredientes da sopa.

**Conteúdos**

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizadas na preparação de sopas
- Técnicas de preparação de ingredientes da sopa
- Principais espécies e variedades de vegetais
- Tipologia de sopas
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Processos de congelação/dcongelação
- Controlo dos processos de conservação
- Tempos de conservação
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos
- Controlo do funcionamento dos utensílios de conservação

4662

Confecção de sopas

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar sopas.

**Conteúdos**

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na confecção de sopas
- Técnicas de preparação de ingredientes da sopa
- Tipologia de sopas
- Sopas, cremes, caldos e consommés em restauração
- Preparados industriais
- Técnicas de confecção de sopas
- Consistência do creme ou caldo: tempos e temperaturas
- Técnicas de regeneração de sopas (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Técnicas de empratamento e decoração de sopas
- Acondicionamento e decoração

4663

Língua francesa na cozinha/pastelaria

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Utilizar a língua francesa na cozinha/pastelaria.

**Conteúdos**

- Vocabulário específico à cozinha/pastelaria em língua francesa
- Fórmulas e estruturas habituais na comunicação oral em francês - as expressões básicas utilizadas usualmente, comunicação no contexto social e profissional
- Fórmulas e estruturas habituais na comunicação escrita em francês
- Aspectos sonoros, rítmicos e de entoação característicos na comunicação oral em francês
- Redacção de ementas internacionais em língua francesa

4664

Língua inglesa na cozinha/pastelaria

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Utilizar a língua inglesa na cozinha/pastelaria.

**Conteúdos**

- Vocabulário específico à cozinha/pastelaria em língua inglesa
- Fórmulas e estruturas habituais na comunicação oral em inglês - as expressões básicas utilizadas usualmente, comunicação no contexto social e profissional
- Fórmulas e estruturas habituais na comunicação escrita em inglês
- Aspectos sonoros, rítmicos e de entoação característicos na comunicação oral em inglês

4665

Nutrição e alimentação

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Aplicar os princípios da nutrição.

**Conteúdos**

- Princípios da racionalidade alimentar
- Composição e classificação dos alimentos no âmbito da roda dos alimentos
- Hábitos e culturas alimentares
- Características da gastronomia mediterrânica e portuguesa
- Tabela dos alimentos portugueses
- Receitas: quantidades e capitações
- Modalidades, técnicas e processos de confecção de alimentos
- Equipamentos e utensílios de confecção de alimentos
- Erros alimentares mais comuns
- Princípios fundamentais da dietética
- Características das principais dietas desportivas
- Características das principais dietas religiosas (muçulmanas, judias, hindus)
- Características das principais dietas terapêuticas
- Tendências gastronómicas modernas (vegetarianas, macrobióticas, "fast-food", ...)
- Princípios gerais da alimentação racional e saudável
- Conceitos das matérias-primas e produtos alimentares
- Nomenclatura dos processos básicos de preparação de alimentos e bebidas
- Nova Roda dos Alimentos
- Composição de ementas racionais e saudáveis

4666

Preparação, confecção e conservação de saladas

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Preparar, confeccionar e conservar saladas.

**Conteúdos**

- Técnicas e tecnologias de preparação de saladas
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizadas na confecção de saladas
- Tipologia de saladas (simples, mistas, compostas de produtos crus e/ou cozinhados)
- Técnicas de confecção de saladas
- Preparados industriais e outros ingredientes
- Cuidados na confecção de saladas
- Controlo do processo de confecção: textura e sabor
- Técnicas de apresentação e decoração de saladas
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos

4667

Preparação e conservação de fundos e molhos de cozinha

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Preparar e confeccionar fundos e molhos de cozinha.

**Conteúdos**

- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos
- Tipologia de fundos e de molhos de cozinha
- Conceito de fundos e molhos básicos e derivados
- Utilização dos principais fundos e molhos
- Técnicas de preparação de fundos e de molhos de cozinha
- Técnicas de regeneração de fundos e de molhos de cozinha
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na confecção de fundos e de molhos de cozinha
- Ligações de cremes
- Controlo da evolução da confecção: dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura, sabor
- Doseamento das matérias: proporções, pesagens
- Técnicas de confecção de pratos de fundos e de molhos de cozinha

4668

Confecção de entradas

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar entradas.

**Conteúdos**

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na preparação de entradas
- Técnicas de preparação de entradas
- Tipologia de entradas
- Técnicas de confecção de entradas
- Técnicas de regeneração de entradas (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Técnicas de apresentação e decoração de entradas
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos

4669

Confecção de guarnições

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar guarnições.

**Conteúdos**

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizadas na confecção de guarnições
- Técnicas de preparação de guarnições
- Tipologia de guarnições
- Técnicas de confecção de guarnições
- Técnicas de apresentação e decoração de guarnições
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos

4670

Preparação e conservação de carnes

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Preparar e conservar carnes.

**Conteúdos**

- Técnicas de preparação de carnes, aves e caça
- Tipologia de carnes, aves e caça (espécies e variedades)
- Raça/origem
- Região anatómica
- Tipologias de corte de carnes, aves e caça
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios utilizados no corte de carnes, aves e caça
- Operações de preparação de carnes
- Operações de preparação de aves e caça
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos

4671

Confecção de pratos de carne

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar pratos de carne.

**Conteúdos**

- Técnicas de regeneração de pratos de carne, aves e caça (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na confecção de carnes
- Tipologia de carnes (espécies e variedades)
- Técnicas de confecção de pratos de carne
- Processos básicos de confecção culinária
- Técnicas de apresentação e decoração de pratos de carne
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos

3301

Preparação e conservação de peixe e marisco

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Preparar e conservar peixe e marisco.

**Conteúdos**

- Tecnologia das matérias-primas
  - Principais variedades de peixes e mariscos peixes de mar, de rio, mariscos bivalves, crustáceos e moluscos
- Técnicas de preparação adequadas às variedades de peixes e mariscos, à tipologia de utilização e ao estabelecido na instrução técnica
  - *Mise-en-place* da cozinha para o trabalho do dia
  - Selecção dos peixes e mariscos
  - Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
  - Verificação do estado de conservação dos peixes e mariscos
  - Operações de preparação adequadas, tais como: lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, descabeçar, despinhar
  - Divisão em porções de determinados peixes e mariscos: postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, *goujonnettes* e outros
  - Pesagens e capitações
- Acondicionamento e de conservação de peixes e mariscos
  - Principais técnicas e sua adequação (vácuo, refrigeração, congelação rápida " *cook-chill* e *cook-freeze* ")
  - Controlo dos processos - medição de temperaturas, pressões (termómetros, manómetros, ...)
  - Utilização e tempo de conservação previstos
  - Correção dos desvios ocorridos
- Boas práticas de higiene e segurança

4672

Confecção de pratos de peixe e marisco

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar pratos de peixe e marisco.

**Conteúdos**

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizadas na confecção de pratos de peixe e marisco
- Tipologia de peixes e mariscos
- Técnicas de confecção de pratos de peixe e marisco
- Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Tipos de conservas industriais de peixe
- Técnicas de apresentação e decoração de pratos de peixe e marisco
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos

4673

Confecção de pratos de cozinha regional portuguesa

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar pratos de cozinha regional portuguesa.

**Conteúdos**

- Gastronomia Portuguesa e Mediterrânica
- Tendências de evolução da gastronomia moderna
- Evolução dos receituários
- Culturas alimentares
- Matérias-primas utilizadas na confecção de pratos de cozinha regional portuguesa
- Entradas/acepipes de cozinha regional portuguesa
- Tipos de sopas, caldos, cremes e consommés de cozinha regional portuguesa
- Tipos de pratos regionais de peixe e marisco
- Tipos de pratos regionais de carne
- Variedades de sobremesas de fruta de cozinha regional portuguesa
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na confecção de pratos de cozinha regional portuguesa
- Técnicas de preparação e confecção de pratos de cozinha regional portuguesa
- Técnicas de regeneração de pratos de pratos especiais de cozinha regional portuguesa (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Técnicas de apresentação e decoração de pratos de cozinha regional portuguesa
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos

4674

Confecção de pratos de cozinha internacional

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar pratos de cozinha internacional.

**Conteúdos**

- Gastronomia Internacional
- Tendências de evolução da gastronomia moderna
- Evolução dos receituários
- Tipologias gastronómicas
- Matérias-primas utilizadas na confecção de pratos de cozinha internacional
- Entradas/acepipes de cozinha internacional
- Tipos de sopas, caldos, cremes e consommés de cozinha internacional
- Tipos de pratos internacionais de peixe e marisco
- Tipos de pratos internacionais de carne
- Iguarias da Europa
- Iguarias da Ásia
- Iguarias dos países lusófonos
- Iguarias da América do Sul e Central
- Iguarias da América do Norte
- Compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais
- Produtos de pastelaria e sobremesa internacionais
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na confecção de pratos de cozinha internacional
- Técnicas de preparação e confecção de pratos de cozinha internacional
- Técnicas de regeneração de pratos de pratos de cozinha internacional (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Técnicas de apresentação e decoração de pratos de cozinha internacional
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos

4675

Planeamento da produção, preparação da pastelaria/padaria e aprovisionamentos

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Efectuar o planeamento da produção, a preparação da pastelaria/padaria e os aprovisionamentos.

**Conteúdos**

- Tipologia do serviço de pastelaria
- Instalações, equipamentos e utensílios
- Indumentária utilizada no serviço de pastelaria/padaria
- Análise e descodificação de documentos específicos (planos de produção, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de capitações)
- Planeamento da produção a realizar: métodos e técnicas
- Organização do trabalho
- Controlo de existências em stock/aprovisionamento

4676

Preparação de massas e bases de pastelaria/padaria

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Preparar massas e bases de pastelaria/padaria.

**Conteúdos**

- Matérias-primas utilizadas na confecção de massas doces ou salgadas
- Conceito de massas bases ou fundos em restauração
- Preparados industriais
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na confecção de massas doces ou salgadas
- Técnicas de preparação e confecção de massas, bases, fundos e cremes
- Procedimentos e técnicas de conservação e acondicionamento de produtos
- Equipamentos e utensílios de conservação e acondicionamento de produtos
- Técnicas, equipamentos e produtos de limpeza e desinfecção da pastelaria/padaria
- Princípios gerais da dietética
- Matérias-primas utilizadas no serviço de pastelaria/padaria
- Técnicas de preparação de cremes e recheios
- Equipamentos e utensílios de cozinha
- Normas da qualidade
- Sistema internacional de unidades de medida (pesos, volumes, distâncias e temperaturas)

1760

Preparação de massas lêvedas especiais de pastelaria e padaria

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Preparar massas lêvedas especiais de pastelaria e de padaria.

**Conteúdos**

**Preparação de massas lêvedas especiais de pastelaria**

- Principais massas e bases de pastelaria
- Gastronomia e princípios fundamentais de dietética
- Leitura - descodificação de documentos
  - Receitas
  - Fichas técnicas
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
  - Composições e utilizações das massas especiais
  - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
  - Equipamentos e utensílios, características e utilização
- Cálculo numérico em operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções, pesagens
- Técnicas de preparação das massas
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material (por exemplo a untura de tabuleiros)
  - Selecção e preparação das matérias-primas e produtos auxiliares
- Processo de fabrico (por exemplo bolo rei, bolo rainha, folares, babas)
  - O alinhamento das formas
  - O forrar das formas
- Controlo do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação das massas confeccionadas
  - Principais técnicas e sua adequação às características dos produtos alimentares
  - Utilização e tempo de conservação previstos
  - Controlo do regular funcionamento dos equipamentos e utensílios
  - Controlo da evolução do processo de conservação
  - Correção dos desvios ocorridos
- Boas práticas de higiene e segurança

**Preparação massas lêvedas especiais de panificação**

- Tipos de pães - de centeio, de milho, de mistura, de trigo, integral, outros
- Pão de forma e tostas
- Broas de milho
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
  - Composições e utilizações
  - Ingredientes
  - Equipamentos e utensílios
  - Manuseamento de utensílios e material
  - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
  - Processo de fabrico (por exemplo pães de mistura meio integral, pães de milho traçado e pães de centeio)
  - Controlo do processo (tempos, temperaturas)
  - O escaldar da farinha
  - O arrefecimento e o enxugar do produto final
  - A verificação da qualidade do produto final
- Modalidades e tecnologias de conservação
- Acondicionamento e conservação
- Embalamento
- Boas práticas de higiene e segurança

1761

Preparação de massas de *cake*, folhados, bolos secos e massas de forrar

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Preparar massas de cake, folhados, bolos secos e massas de forrar .

**Conteúdos**

- Principais massas de *cake*, folhados, bolos secos e massas de forrar
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
  - Composições e utilizações de massas de *cake*, folhados, bolos secos e massas de forrar
  - Ingredientes
  - Equipamentos e utensílios, características e utilização
- Técnicas de preparação dos cremes
  - Manuseamento de utensílios e material
  - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processo de fabrico
  - Massas *cake* (por exemplo o bolo inglês, o bolo mármore, o bolo de Bruxelas, o bolo de noz, os ninhos da Páscoa)
  - Massas folhadas (por exemplo *croissant*, folhado francês e *brioche*)
  - Bolos secos (por exemplo areias de cascais, bolo de amor e canela, bolacha Francesa e holandesa, *petit-four* de amêndoa)
  - Massas de forrar (por exemplo massa açucarada, tenra, folhada)
  - Controlo do processo de confecção
  - A verificação da qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

4677

Equipamentos, materiais e utensílios de fabrico de pastelaria/padaria

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Utilizar os equipamentos, materiais e utensílios de fabrico de pastelaria/padaria .

**Conteúdos**

- Tecnologia dos equipamentos e utensílios
- Diferentes formas de energia utilizadas em pastelaria/padaria
- Processos de conservação (por exemplo a congelação/descongelação)
- Técnicas de conservação
- Processos de fabrico
- Cálculo numérico em operações de cálculo de quantidades, proporções, pesagens
- Procedimentos operativos
- Controlo do regular funcionamento dos equipamentos e utensílios
- Boas práticas de higiene e segurança

1755

Preparação de cremes de pastelaria e recheios

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Preparar cremes de pastelaria e recheios.

**Conteúdos**

- Principais cremes de pastelaria e recheios
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
  - Composições e utilizações dos cremes
  - Ingredientes
  - Equipamentos e utensílios, características e utilização
- Técnicas de preparação dos cremes e recheios
  - Manuseamento de utensílios e material
  - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas
  - Processo de confecção (por exemplo o creme pasteleiro, creme de ovos, *chantilly* e *ganaches*)
  - Controlo do processo de confecção
  - A verificação da qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação dos cremes e recheios confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

4678

Confecção de bolos

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar bolos.

**Conteúdos**

- Tipos de bolos
- Leitura - descodificação de documentos
- Composições e utilizações
- Ingredientes
- Preparar recheios e/ou coberturas para bolos
- Equipamentos e utensílios, características e utilização
- Técnicas de confecção dos bolos
- Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de fabrico
- Verificação da qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação dos bolos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

4679

Confecção de produtos de padaria

Carga horária  
25 horas
**Objectivo(s)** • Confeccionar produtos de padaria.

**Conteúdos**

- Variedades de produtos de padaria
- Leitura - descodificação de documentos
- Composições e utilizações
- Tipos de fermentos, características e utilização
- Massas pré-preparadas e congeladas
- Equipamentos e utensílios
- Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de fabrico - amassadura, mistura ou batido
- Tipos de fermentação ("levedação"): inicial, descanso; intermédia; final
- Pesagem e divisão da massa
- Enrolar, tender, enformar/desenformar
- Verificação da qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação dos produtos de padaria confeccionados
- Embalamento, processos e materiais utilizados
- Boas práticas de higiene e segurança

1763

Confecção de pastéis, queijadas e tartes

Carga horária  
50 horas
**Objectivo(s)** • Confeccionar pastéis, queijadas e tartes.

**Conteúdos**

- Principais variedades de pastéis, queijadas e tartes
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
  - Composições dos pastéis e queijadas
  - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
  - Equipamentos e utensílios, características e utilização
- Técnicas de preparação dos cremes e massas
  - Manuseamento de utensílios e material
  - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos pastéis e queijadas confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

1770

Confecção de massas cozidas

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Preparar e confeccionar massas cozidas.

**Conteúdos**

- Principais variedades de massas cozidas
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
  - Composições e utilização das matérias-primas
- Técnicas de preparação de massas cozidas
  - Manuseamento de utensílios e material
  - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de fabrico de massas de *choux* (por exemplo *choux*, *rins*, *écleres*, *ducheses*, *tíbias*)
  - Ferver os componentes
  - Envolvimento dos sólidos
  - Cozedura
  - Amassar
  - Tender
  - Cozedura
  - Acabamento
- Processo de fabrico de bolos secos (por exemplo *petit-four* de coco, broas de espécie, castelar)
  - Rechear
  - Ferver os componentes
  - Envolver dos sólidos
  - Cozer / tender / cozer
  - Acabamento
  - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos bolos e doces confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

1771

Confeção de peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos.

**Conteúdos**

- Principais variedades de peças artísticas de pastelaria e padaria
- Elementos decorativos (por exemplo folhas – açúcar, chocolate, massa pain -, fitas, laços, outros)
- Produtos decorativos (por exemplo flores, bases, figuras, fitas, laços, outros)
- Letragem (diferentes tipos de letras)
- Técnicas de decoração (por exemplo utilizando o método de queda, o método deslizante, a transposição do desenho e a moldagem)
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
  - Composições e utilizações, matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
  - Equipamentos e utensílios, características e utilização
- Processos de decoração
  - O trabalho do açúcar, o enrolar, moldar e o cortar da massa
  - Os diferentes tipos de moldes
  - Preparação e aplicação de coberturas
  - A decoração com saco, com espátula, outros
  - A transposição de desenhos
  - A decoração com saco
  - A aplicação de letragem
  - A aplicação de placas ornamentais e outras coberturas
  - A realização, o encadeamento e acabamento das peças
  - Controlo do processo de decoração/confecção
  - A verificação da qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação das peças artísticas e dos elementos decorativos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

4680

Confeção de bolos e doces regionais e conventuais e de épocas festivas

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar bolos e doces regionais e conventuais e de épocas festivas .

**Conteúdos**

- Noções básicas de doçaria conventual
- Principais variedades de doces e bolos regionais e de épocas festivas
- Leitura - descodificação de documentos
- Equipamentos e utensílios, características e utilização
- Técnicas de preparação de produtos de pastelaria regional
- Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de fabrico de pastelaria regional
- Processo de fabrico de pastelaria de épocas festivas
- Verificação da qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação dos bolos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

4681

Confeção de sobremesas de pastelaria

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar sobremesas de pastelaria.

**Conteúdos**

- Matérias-primas utilizadas no serviço de pastelaria/padaria
- Sistema internacional de unidades de medida (pesos, volumes, distâncias e temperaturas)
- Tipologia de pastelaria de sobremesa
- Técnicas de preparação e confeção de produtos de pastelaria para sobremesa
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizadas na confeção de produtos de pastelaria para sobremesa
- Técnicas de apresentação e decoração de produtos de pastelaria para sobremesa

1769

Confecção de gelados e sobremesas frias

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar gelados e outras sobremesas frias.

**Conteúdos**

- Principais variedades de gelados e sobremesas geladas
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
  - Composições e utilizações de matérias - primas, preparados industriais e outros ingredientes
  - Equipamentos e utensílios, características e utilização
- Técnicas de preparação dos gelados e sobremesas geladas
  - Manuseamento de utensílios e material
  - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processo de fabrico de gelados e seus tipos, doces frios, semi - frios, *parfaits*, sorvetes (por exemplo gelado de nata, frutas, chocolate)
  - Cálculos de percentagens (SNGL)
  - Mistura de ingredientes - água, ovos, leite, outros
  - O agitar
  - O batimento
  - Acabamento
  - Acondicionamento
- Controlo do processo de confecção
- A verificação da qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação da confeitaria confeccionada
- Boas práticas de higiene e segurança

4682

Confecção de sobremesas à base de fruta

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Confeccionar sobremesas à base de fruta.

**Conteúdos**

- Principais variedades de sobremesas à base de fruta
- Técnicas de preparação e confecção de frutas para sobremesa
- Técnicas de apresentação e decoração de sobremesas à base de fruta
- Leitura - descodificação de documentos
- Composições e utilizações de matérias – primas
- Equipamentos e utensílios, características e utilização
- Técnicas de preparação das sobremesas à base de fruta
- Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Controlo do processo de confecção
- Verificação da qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação das sobremesas confeccionadas
- Boas práticas de higiene e segurança

4683

Novos processos de confecção

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Aplicar novos processos de confecção.

**Conteúdos**

- Novas técnicas de cozinha e confecção alimentar
- Nova organização das cozinhas tradicionais
- Novas formas de apresentação dos produtos gastronómicos
- Noções básicas de química alimentar
- Aplicação das teorias do design à confecção alimentar
- Influências gastronómicas

4684

Novas tecnologias de cozinha

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Utilizar novas tecnologias de cozinha.

**Conteúdos**

- Novos equipamentos e utensílios de cozinha (células de arrefecimento, fornos convectores, equipamento digital)
- Novos modos de funcionamento dos equipamentos e utensílios de cozinha
- Novas formas de conservação dos equipamentos e utensílios de cozinha

4216

Liderança e gestão de equipas

Carga horária  
50 horas

**Objectivo(s)** • Organizar e gerir equipas de trabalho.

**Conteúdos**

- Formas de organização do trabalho
- Tipos de organização do trabalho
- Técnicas de liderança
- Instrumentos de gestão de equipas

4217

Implementação de práticas de gestão de recursos humanos

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Implementar práticas de gestão de recursos humanos.

**Conteúdos**

- Práticas de gestão de recursos humanos
- Avaliação e monitorização de resultados de trabalho
  - Instrumentos

4218

Documentação laboral e comercial

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Utilizar documentação específica do sector no desempenho da actividade profissional.

**Conteúdos**

- Legislação laboral
- Legislação do sector
- Criação de uma empresa
  - Documentação
  - Procedimentos

3308

Cuidados básicos de saúde

Carga horária  
25 horas

**Objectivo(s)** • Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde .

**Conteúdos**

- Formas de actuação em situações de emergência
- Técnicas básicas de emergência
- Caixa de primeiros socorros
- Técnicas de actuação e orientação em situações de risco (incêndios, inundações, sismos,...)

## 6. SUGESTÃO DE RECURSOS DIDÁCTICOS

- ABOIM, J. M. B., *Elementos Básicos de Económico*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1983.
- ADRIÀ, F. ; SOLER, J. ; ADRIÀ, A., *El Bulli*. [S.l.]: RBA, 2005.
- AI QUINTAS, M., *Organização e Gestão Hoteleira*. Lisboa: Edições CETOP, 2006.
- AI QUINTAS, M., *Tratado de Hotelaria*. Lisboa: INFT, 1998.
- ALMEIDA, M.; AFONSO, C., *Princípios Básicos de Alimentação e Nutrição*. Lisboa: Universidade Aberta, 2001.
- ARAÚJO, M., *Segurança Alimentar - Os perigos para a saúde através dos alimentos*. Lisboa: Meribérica/Líder – Editores, Lda., 1997.
- BAPTISTA, M., *Turismo, Competitividade Sustentável*. Lisboa: Verbo, 1997.
- BAPTISTA, M., *Turismo, Gestão Estratégica*. Lisboa: Verbo, 2003.
- BATESON, J. E. G.; HOFFMAN, K. D., *Marketing de Serviços*. 4ª Edição. São Paulo: Editora Atlas, 1990.
- BERBEROGLU, H., *The Complete Cost Control Book*. Canada: F&B Consultants, 1991.
- BIOSCA, D., *Cómo conseguir que los Clientes repitan en la hosteleria*. Barcelona: Detur Publicaciones, 2000.
- BREDA, J., *Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição*. Coimbra: Printipo – Indústrias Gráficas, Lda., 1996.
- BREDA, J.; ROCHA, A. V.; LAVRADOR, J. L.), *Gula sem Pecado*. [S.l.]: Editora Difel. Coleção Saúde & Sabor, 2002.
- CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA, *Higiene alimentar*, 1998.
- CARMO, I, *Alimentação Saudável, Alimentação Segura*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 2004.
- CASTRO, A.G., *Alimentação e Saúde*. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.
- CESTUR, *Gestão em Restauração e Bebidas*. Instituto de Turismo de Portugal, 2006.
- CHIAVENATO, I. (1997), *Recursos Humanos*. São Paulo: Editora Atlas.
- CLAYMAN, C. B., *Dieta e Nutrição*. Porto: Civilização Editora, 1992.
- Comer Bem, Viver Bem*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s/d).
- CRACKNELL, H. L.; KAUFMAN, R. J.; NOBIS, G. *Catering*. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.
- CUNHA, L., *Introdução ao Turismo*. Lisboa: Mc Graw-Hill, 1997.
- DECO, *Veneno no seu prato?* Lisboa, 2002.
- DESSEAUVE, T., *O Livro do Vinho*. Lisboa: Publicações Chaves Ferreira, 1998.
- DIAS, R.; PIMENTA, M. A., *Gestão de hotelaria e turismo*. Prentice Hall. 2005.
- EIGLIER, P.; LANGEARD, E. (1987), *Servuction: a Gestão Marketing de Empresas de Serviços*. Paris: McGraw-Hill.
- ESCOFFIER, A., *Le Guide Culinaire*. [S.l.] : Paris : Flammarion Union Distribution, 2001.
- ESTEVES, P.; MACEDO, S.; LUZ, C.; SOARES, P.; VAZ DE ALMEIDA, M. D., *Manual de Higiene e Segurança Alimentar*. INATEL, 2003.
- EUROSTAT, Eurostat Year book 2005. The statistical guide to Europe, 2005.
- FERREIRA, A. J., *Estudos de Microbiologia Geral e de Imunologia*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984.
- FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- GODMET, M. ; MOULAERT, B., *1000 Idées de Decors*. [S.l.]: Dormonval, (s/d).
- GONÇALVES, F., ALVES, M. J., *Código do Trabalho-2006*. Livraria Almedina, 2006.
- HANBUCKERS, *Auberge Herborist*. [S.l.] Racine Lanno, 2002.
- Higiene e Segurança Alimentar: Código de boas práticas*. [S.l.]: ARESP, (s/d).
- INSTITUTO DE CONSUMIDOR, *A Leitura do Rótulo*. Lisboa, 2002.
- Instituto de Turismo de Portugal (s/d), *Guias Técnicos de Investimento em Turismo – Gestão em Restauração e Bebidas*. CESTUR – Centro de Estudos do Turismo.
- JACKI PASSMORE, *O Mais Belo Livro da Cozinha da Ásia*. [S.l.]: Verbo Editora, (s/d).
- JANEIRO, J. A. (1991), *Guia Técnico de Hotelaria*. Edições Cetop.
- JOHNS, N., *Higiene de los Alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia, 1995.
- JONES, P.; MERRICKS, P. (1996), *The Management of Food Services Operations*. Cassel.
- JULYAN, B. K., *Manual de Bebidas*. Mem Martins: Edições CETOP, 1994.
- KALENUIK, R. *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [S.l.]: Magnanimity House Publishing, (s/d).
- KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D., *Teoría del Catering*. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000.
- KOTLER, P.; BLOOM, P. (1988), *Marketing para Serviços Profissionais*. São Paulo: Atlas.
- KOTLER, P.; BOWEN, J.; MAKENS, J. (1999), *Marketing for Hospitality and Tourism*. U.S.A.: Prentice Hall Internacional Editions.
- LACASSE, D., *Introdução à Microbiologia Alimentar*. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.
- LAGE, B. H. G.; MILONE, P. C., *Turismo: Teoria e Prática*. 1ª Edição. São Paulo: Editora Atlas, 2000.

- LAS CASAS, A. (1990), *Marketing de Serviços*. 3ª Edição. São Paulo: Editora Atlas.
- LENDREVIE, J. et al (1996), *Mercator-Teoria e Prática do Marketing*. 6ª Edição. Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- LILLICRAP, D.; COUSINS, J.; SMITH, R. (1998), *Food and Beverage Service*, Hodder & Stoughton.
- LIMPO, B. R., *O Livro de Pantagruel*. Lisboa [s.n.], 1945.
- LORENZA DE MEDICI *O Mais Belo Livro da Cozinha da Itália*. [S.I.]: Verbo Editora, (s/d).
- LOVELOCK, C. H. (1996), *Services Marketing*. U.S.A.: Prentice Hall Int. Editions.
- LUISE, F., *Emília e o Food Cost*. [S.I.]: Edições do Gosto, 2004.
- MAIER, E. A.; LIGHTFOOD, N.F., *Análise Microbiológica de Alimentos e Água – Guia para a Garantia de Qualidade*. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 2003.
- MAINCENT, M. *Technologie Culinaire*. [S.I.]: BPI, 2004.
- MARCHESI, M. R. (1994), *O Livro do Protocolo*. Lisboa: Editorial Presença.
- MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. [S.I.]: INFT, (s/d).
- MCLEAN, A. D.; HAZELWOOD, D.), *Curso de Higiene para Manipuladores de Alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991.
- MCWHITER, A.; CLASEN, L. *Alimentos Bons, Alimentos Perigosos*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- MIGUEL, A. S. S. R., *Manual de Higiene e Segurança no Trabalho*. 9ª edição. Porto: Porto Editora, 2006.
- MODESTO; M. de L., *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Verbo Editora, 1982.
- MONTEIRO, V.M., *Higiene, Segurança, Conservação e Congelação de Alimentos*, Editora Lidel, 2004.
- MORGAN, M. (1996), *Marketing for Leisure and Tourism*.UK: Prentice Hall Europe.
- MOSER, F., *Manual de gestão de alimentação e bebidas*. Edições CETOP, 2002.
- PERIS, A. *Guia de Prova de Vinhos*. Edição Jornal de Notícias, 2001.
- Receitas à Moda Antiga*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s/d).
- Receitas Caseiras de Canapés*. [S.I.]: Colecção Le Cordon Bleu, (s/d).
- REIS, L.; PAULINO, A. (2000), *Gestão dos stocks e compras*. 3ª Edição, Lisboa: Editora Internacional.
- ROBINSON, J., *Curso de Vinhos*. Livros Cotovia, 1999.
- ROBOUCHON, J., *Larousse Gastronomique*. [S.I.]: [s.n], (s/d).
- ROCHA, I., PIMENTA, G., *Trabalho*. 3.ª Edição. Porto Editora, 2005.
- RUSCHMANN, D. (1990), *Marketing Turístico*. São Paulo: Papirus Editora.
- SCHUSTER, M., *O Essencial Sobre a Prova*. Círculo de Leitores, 2001.
- SHOCK, P. J.; BOWEN, J. T.; STEFANELLI, J.,) *Marketing para Restaurantes, para Proprietários e Gerentes*. Lisboa: Edições CETOP, 2005.
- SIMON, J., *À Descoberta do Vinho*. Lisboa: Editorial Caminho, 1994.
- SMITH, T., *Dieta e Nutrição*. Círculo de Leitores, 1992.
- TANTE CECILE, *Ma Cuisine : 365 Jours – 730 Recettes*. Paris: PML, 1994.
- Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*. Selecções do Reader's Digest, 1984.
- TEUBNER, C., *As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo*. [S.I.]: Everest Editora, 2006.
- TREUILLE, E.; BLASHFORD-SNELL, V. *Canapés*. [S.I.]: Editora Civilização, (s/d).
- UNISHNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, *Código de Boas Práticas para a Restauração*, Porto: Instituto UNISHOR, 2001.
- UNISHOR, *Hotelaria e Restauração - Manual de Prevenção*. [S.I.]: UNISHOR, 2005.
- Universidade Moderna (1996), *Exercícios de Gestão de Stocks e Compras*, Lisboa: Edição Universidade Moderna.
- VALENTE, M. O. C., *O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa*. Círculo de Leitores, 1995.
- VELLAS, F.; BÉCHEREL, L. (1999), *The International Marketing of Travel and Tourism*. London: Macmillan Press Ltd.
- VIERA, E. (2003), *Marketing Hoteleiro*. Caxias do Sul: Educus.
- WALTON, S., *Manual Enciclopédico do Vinho*. Lisboa: Editorial Estampa, 1998.
- WILLIAM WARREN, *O Mais Belo Livro da Cozinha da Tailândia*. [S.I.]: Verbo Editora, (s/d).
- WOLTER, A., *Carnes*. [S.I.]: Intercultura, (s/d).
- WOLTER, A., *Legumes*. [S.I.]: Intercultura, (s/d).
- WOLTER, A., *Sopas*. [S.I.]: Intercultura, (s/d).
- ZEITHAML, V.; BITNER, M. Jo.(1996), *Services Marketing*. McGraw-Hill.
- Inglês:
- Dicionário Verbo de Inglês Técnico e Científico*. Lisboa: Editorial Verbo, 1994.
- Dicionário de Termos Técnicos*. Lisboa: Litexa Editora, 1995.
- Dicionário da Língua Inglesa*. 8º edição. Porto Editora, 1998.
- Dicionário de Inglês-Português*. 3ª edição. Porto Editora, 1998.
- Dictionary for the Meat Industry*. Roskilde: Slagteriskolen i Roskilde, 1995

**Francês:**

*Dicionário de Francês-Português.* Porto: Porto Editora, 1999.

*Dicionário de Português-Francês.* Porto: Porto Editora, 1999.

*Dicionário de Português-Inglês.* 2º edição. Porto:Porto Editora, 1998.

**Inglês:**

*Vocabulário Técnico para as profissões Turístico-Hoteleiras, Inglês.* Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1993.

**Francês:**

MAINCOURT, M.I. *Travaux Pratiques de Cuisine.* Paris: Éditions B.P.I.,1991.

*Vocabulário Técnico para as profissões Turístico-Hoteleiras, Francês.* Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1993.

WOLSKI, M. *Les Métiers du Tourisme et de l'Hôtellerie – Comment Débuter ?* Paris: L'Étudian, 1995.

**Outros recursos:**

Panfletos/brochuras fornecidos pelo Posto de Turismo sobre o turismo local e regional

Informação sobre unidades hoteleiras fornecidas pelas próprias entidades

Informação fornecida pelas Pousadas de Portugal

**Revistas:**

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões

Revistas da Especialidade

**Legislação:**

Legislação específica para o sector.