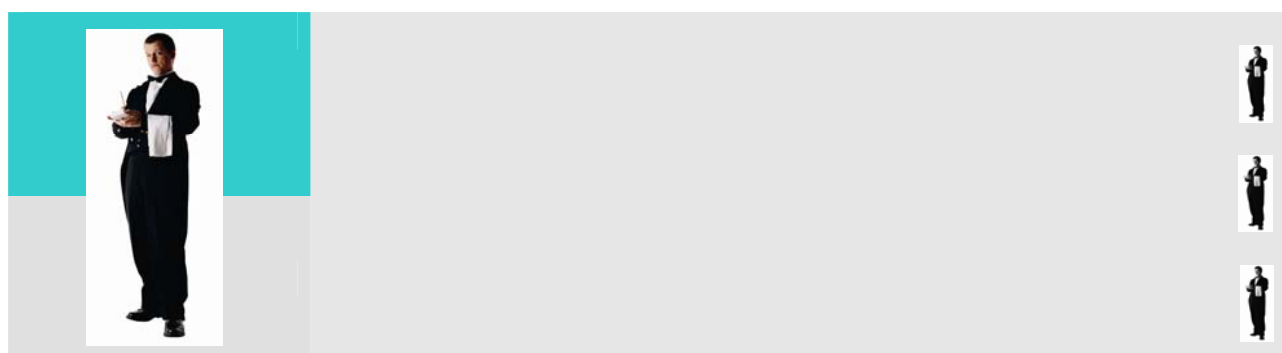


REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



Área de Formação

811. Hotelaria e Restauração

Itinerário de Formação

81112. Técnicas de Mesa-Bar

Código e Designação
do Referencial de
Formação

811184 - Técnico/a de Mesa-Bar

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	74

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 Mesa-Bar** é o/a profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efectua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

Actividades Principais

- Planear e preparar o serviço de mesa/bar.
- Realizar o acolhimento e recepção do cliente no serviço de mesa/bar.
- Preparar e servir bebidas simples e compostas.
- Planear e executar os serviços de mesa regular e especial.
- Efectuar o acompanhamento e facturação do serviço prestado.
- Pesquisar as especificidades e as tendências de mercado associados à mesa e ao bar.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Implementar normas de auto-controlo e HACCP.
- 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	
Total			550

NOTA: as UFCD opcionais¹ 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 ³	Código ²	UFCD	Horas
	3296	1 Higiene e segurança alimentar	25
	3297	2 Sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control points</i>)	25
	3308	3 Cuidados básicos de saúde	25
	4210	4 Organização e gestão da mesa/bar	50
	4211	5 Preparação do serviço de mesa/bar	50
	3328	6 Princípios da nutrição	25
	4212	7 Comunicação interpessoal	25

¹Estas 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

²Os 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	4213	8 Normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de mesa/bar	25
	3334	9 Requisições, controle de custos e facturação de serviços	25
	4214	10 Língua inglesa no serviço de mesa/bar	25
	4215	11 Língua francesa no serviço de mesa/bar	25
	3804	12 Atendimento e gestão de reclamações	50
	3331	13 Informação turística e hoteleira	25
	3337	14 Serviço de vinhos	25
	3333	15 Preparação e serviço de aperitivos sólidos, refeições ligeiras e produtos de cafetaria	50
	3339	16 Serviço de aperitivos, entradas e bebidas diversas	50
	3369	17 Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>short drinks</i>	50
	3370	18 Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>hot drinks</i>	50
	3371	19 Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>long drinks</i>	50
	3372	20 Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>medium drinks</i>	50
	3340	21 Serviço de pratos principais e bebidas de acompanhamento	50
	3341	22 Serviço de sobremesas e respectivas bebidas	50
	3348	23 Arte cisória	25
	3349	24 Confeções em sala - entradas	25
	3350	25 Confeções em sala – pratos de peixe e marisco	25
	3351	26 Confeções em sala – pratos de carne	25
	3352	27 Confeções em sala – sobremesas doces e frutas	25
3353	28 Preparação e serviço de pequenos-almoços e serviço de alimentos e bebidas em room-service	25	
3354	29 Serviço de banquetes	25	

³À 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	3355	30	Serviço de buffets	25
	3356	31	Serviços volantes	25
	4216	32	Liderança e gestão de equipas	50
	4217	33	Implementação de práticas de gestão de recursos humanos	25
	4218	34	Documentação laboral e comercial	25
	3298	35	Gestão da qualidade	25
	Código		UFCD	Horas
Formação Tecnológica	4422	36	Enologia	25
	4416	37	<i>Food cost</i>	25
	4423	38	Noções básicas de cozinha	25
	4421	39	<i>Marketing</i> na restauração	25

³As UFCD complementares não integram o itinerário de qualificação; constituem-se como unidades de aperfeiçoamento.

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 opcionais⁴ 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 Tecnológica⁵

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 Tecnológica⁶

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

⁴ 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

⁵ 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.

⁶ 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 ⁷	UFCD	Horas
Formação Tecnológica ⁸	3296	1 Higiene e segurança alimentar	25
	3297	2 Sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control points</i>)	25
	3308	3 Cuidados básicos de saúde	25
	4210	4 Organização e gestão da mesa/bar	50
	4211	5 Preparação do serviço de mesa/bar	50
	3328	6 Princípios da nutrição	25
	4212	7 Comunicação interpessoal	25
	4213	8 Normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de mesa/bar	25
	3334	9 Requisições, controle de custos e facturação de serviços	25
	4214	10 Língua inglesa no serviço de mesa/bar	25
	4215	11 Língua francesa no serviço de mesa/bar	25
	3804	12 Atendimento e gestão de reclamações	50
	3331	13 Informação turística e hoteleira	25
	3337	14 Serviço de vinhos	25
	3333	15 Preparação e serviço de aperitivos sólidos, refeições ligeiras e produtos de cafetaria	50
	3339	16 Serviço de aperitivos, entradas e bebidas diversas	50
	3369	17 Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>short drinks</i>	50
	3370	18 Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>hot drinks</i>	50
	3371	19 Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>long drinks</i>	50
	3372	20 Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>medium drinks</i>	50
	3340	21 Serviço de pratos principais e bebidas de acompanhamento	50
	3341	22 Serviço de sobremesas e respectivas bebidas	50
	3348	23 Arte cisória	25
	3349	24 Confeções em sala - entradas	25

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

⁸A 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	3350	25 Confeções em sala – pratos de peixe e marisco	25
	3351	26 Confeções em sala – pratos de carne	25
	3352	27 Confeções em sala – sobremesas doces e frutas	25
	3353	28 Preparação e serviço de pequenos-almoços e serviço de alimentos e bebidas em room-service	25
	3354	29 Serviço de banquetes	25
	3355	30 Serviço de buffets	25
	3356	31 Serviços volantes	25
	4216	32 Liderança e gestão de equipas	50
	4217	33 Implementação de práticas de gestão de recursos humanos	25
	4218	34 Documentação laboral e comercial	25
	3298	35 Gestão da qualidade	25

	Código	UFCD	Horas
Formação Tecnológica	4422	36 Enologia	25
	4416	37 <i>Food cost</i>	25
	4423	38 Noções básicas de cozinha	25
	4421	39 <i>Marketing</i> na restauração	25

³As UFCD complementares não integram o itinerário de qualificação; constituem-se como unidades de aperfeiçoamento.

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

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

CP_1

Liberdade e responsabilidade democráticas

Carga horária
50 horas

Conteúdos (Continuação)

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

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: nexo 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

- Adopta 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Resultados de Aprendizagem

- Intervém de forma pertinente, convocando recursos diversificados das dimensões cultural, linguística e comunicacional.
- Revela competências em cultura, língua e comunicação adequadas ao contexto profissional em que se inscreve.
- Formula opiniões críticas, mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais.
- Identifica os principais factores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação.

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
---------	--------------------------------	---------------------------

Introdução	<ul style="list-style-type: none"> • 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 – 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

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

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

Conteúdos

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

3297	Sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)	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

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, ...)

4210

Organização e gestão da mesa/bar

Carga horária
50 horas**Objectivo(s)**

- Identificar as características da restauração e organizar o serviço de mesa com vista à actividade diária.
- Interpretar o serviço de bar como área de interesse económico e de trabalho.

Conteúdos

- Tipos de estabelecimentos de restauração, suas principais características e legislação - tradicional, *self-service*, *snack-bar*, *grill-room*, outros
- Actividades económicas, turismo e enquadramento económico – social da profissão
- Funções e normas gerais de funcionamento de um restaurante ou um bar e respectiva estrutura hierárquica
- Características socioprofissionais da profissão ao nível da legislação, da organização do trabalho e da estrutura hierárquica
- Funções do profissional e respectiva hierarquia
- Exigências pessoais - físicas, intelectuais, culturais
- Equipamentos e utensílios necessários ao normal funcionamento de um Restaurante
- Estrutura e composição das cartas de restaurante e vinhos
- Estrutura e composição das cartas de bar
- Leitura e descodificação de documentos específicos
- As normas de requisição dos diversos produtos
- Fundamentos técnicos e procedimentos operativos específicos ao aprovisionamento
- A restauração como actividade económica
- A restauração como área de trabalho
- Boas práticas de higiene e segurança

4211

Preparação do serviço de mesa/bar

Carga horária
50 horas**Objectivo(s)**

- Preparar o serviço de mesa/bar.

Conteúdos

- Princípios de funcionamento do mobiliário e equipamentos
- Funções e formas de utilização do material e utensílios do serviço de mesa
- Material e utensílios necessários ao serviço de mesa e de bar
- Elementos complementares de mesa que devem existir em sala
- Armazenamento, acondicionamento e conservação
- Técnicas de preparação da sala para o serviço de mesa
- Técnicas de preparação dos espaços físicos do bar
- Regras de higiene pessoal e de indumentária

3328

Princípios da nutrição

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação.
- Classificar os constituintes alimentares.

Conteúdos

- Nutrição e alimentação
 - Conceitos de nutrição e alimentação
 - Principais funções da alimentação
- Constituintes alimentares
- Metabolismo
 - Funções do aparelho digestivo
 - Processo digestivo
- Roda dos alimentos/pirâmide alimentar
- Alimentação equilibrada
 - Regras para uma alimentação saudável
 - Principais erros alimentares
 - Necessidades diárias de nutrientes
 - Alimentação racional

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

4213

Normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de mesa/bar

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de mesa/bar.

Conteúdos

- Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes (apresentação, regras de protocolo, relação empregado/cliente, ...)
- Acolhimento, acomodação e entrega de cartas
- Noções e técnicas de marketing
- Técnicas e procedimentos de registo de "pedidos" em restauração
- Características gerais e dietéticas dos alimentos
- Roda do bar
- Roda de cozinha
- Composição das cartas de restaurante, de vinhos e de bar
- Ficheiro de mesa/livro de comprovantes
- Boas práticas de higiene e segurança

3334

Requisições, controle de custos e facturação de serviços

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Efectuar requisições, controlo de custos e facturar e cobrar serviços prestados.

Conteúdos

- Funções, formas de preenchimento e utilização da diversa documentação ou suportes informáticos específicos
 - Registo
 - Transmissão
 - Controlo das requisições e fornecimentos internos e externos (requisições à cozinha, cafetaria, economato bar, etc.)
 - Folhas de transferência
 - Folhas de quebras
 - Outros
- Objectivos, documentos e procedimentos do controlo de custos
- Conceitos de rentabilidade de produtos alimentares e de bebidas, rácios, taxas de lucro, capitações
- Normas básicas de contabilização e facturação
- Meios e processos de cálculo, contabilização e facturação (manuais, máquinas de calcular, suportes informáticos)
- A cobrança através por diversos meios (cartões de débito e de crédito, cheques e dinheiro)

4214

Língua inglesa no serviço de mesa/bar

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Utilizar a língua inglesa no serviço de mesa/bar.

Conteúdos

- Vocabulário específico ao serviço de mesa/bar 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

4215

Língua francesa no serviço de mesa/bar

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Utilizar a língua francesa no serviço de mesa/bar.

Conteúdos

- Vocabulário específico ao serviço de mesa/bar 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

3804

Atendimento e gestão de reclamações

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Atender e acolher o cliente.
• Gerir reclamações.
• Prestar cuidados de bem-estar.

Conteúdos

- Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes
- A comunicação no atendimento
 - A assertividade
 - O marketing pessoal
- O processo de atendimento ao cliente
 - Regras de protocolo
 - Acolhimento, acomodação e entrega das cartas (restaurante, vinhos e bar)
 - Normas e comportamentos da despedida do cliente após o pagamento
- Técnicas de resolução de reclamações
- Encaminhamento das reclamações
- Formas de atendimento personalizado
- Princípios gerais relativos à prestação dos cuidados de bem-estar
 - Cuidados de bem-estar e de higiene de vestuário
 - Produtos destinados a acidentes higiénicos (salpicos de gordura ou fruta na pele ou roupa, etc.)
- Boas práticas de higiene e segurança

3331

Informação turística e hoteleira

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Prestar informações de carácter turístico.

Conteúdos

- Informação turística e hoteleira nacional
 - Património e os aspectos culturais
 - Factos históricos, lendários e gastronómicos de cada região
 - Locais de interesse cultural
 - Locais de diversão
 - Desportos
 - Folclore
 - Artesanato
 - Outras

3337

Serviço de vinhos

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Preparar e executar o serviço de vinhos.

Conteúdos

- Tipos de vinhos e sua classificação
 - Brancos, tintos, verdes, rosés, espumantes, espumosos e outros
- Importância da valorização dos vinhos portugueses
- Regiões demarcadas portuguesas e características dos respectivos vinhos
- Modos de conservação dos vinhos
- Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho
- Compatibilidade entre vinhos e alimentos
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios
 - Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho
- Normas técnicas e protocolares do serviço de vinhos de mesa
 - Regras para servir os diversos tipos de vinho
 - Procedimentos de transporte
 - Temperaturas a que devem ser servidos
 - A apresentação e o desenvolver da garrafa
 - Decantação
 - O verter do vinho
 - A degustação
- Boas práticas de higiene e segurança

3333

Preparação e serviço de aperitivos sólidos, refeições ligeiras e produtos de cafetaria

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Preparar e servir aperitivos sólidos, refeições ligeiras e produtos de cafetaria.

Conteúdos

- Tipos de aperitivos sólidos que podem ser servidos
 - Torrados (ex. amendoins, castanhas)
 - Salgados (ex. favas, amendoins, caju)
 - Em conserva (ex. enchovas, salsichas)
 - Confeccionados (ex. croquetes, rissóis)
 - Fumados (ex. presuntos, enchidos)
 - Canapés
 - Outros
- Tipos de sanduíches
 - Simples, queijo, fiambre, outras
 - Mistas, carne com alface e tomate, ovos e *bacon*, outras
 - Tostas
 - Outras
- Tipos de bebidas (ex. café, águas, sumos)
- Tipos de doces
- Tipos de confecções usualmente servidas como refeições ligeiras - saladas, do tipo fast food
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Matérias-primas - carnes, peixes, mariscos, ovos, outros
 - Recheios
 - Molhos para saladas, para *cocktail* de marisco, para doces, outros
 - Guarnições
 - Equipamentos e utensílios - carro de serviço/*guéridon*, máquinas e moinho de café, torradeira, talheres, *bonbonnières*, taças, outros
 - Armazenamento e conservação das matérias-primas, produtos alimentares, equipamentos e utensílios
- Registo de pedidos
 - Anotação de pedidos
 - Regras a considerar na comunicação dos pedidos
 - Comprovantes
- Articulação com a copa
 - Regras de preparação e execução do serviço de copa
- Processos de confecção dos produtos alimentares
 - Preparação de canapés
 - Preparações diversas (hambúrgueres, baguetes, bifanas no pão, omeletas, outras)
 - Preparação de saladas - frias, quentes, simples e compostas
 - Preparação de refeições ligeiras
 - Outros
- Técnicas do serviço de alimentos e bebidas de cafetaria ao balcão e à mesa
 - Regras de preparação e execução do serviço de cafetaria (ex. lanches e outros)
 - Corte, empratamento e apresentação de alimentos
 - Preparação, dosagem e apresentação das bebidas
 - O desembaraço do balcão e/ou da mesa e do local das preparações
- Boas práticas de higiene e segurança

3339

Serviço de aperitivos, entradas e bebidas diversas

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Servir aperitivos, entradas e bebidas diversas.

Conteúdos

- Composição e caracterização dos *couverts*
- A classificação geral das bebidas - alcoólicas e não alcoólicas (com excepção do vinho)
- Bebidas que podem ser servidas como aperitivo e suas características
- Aperitivos sólidos, seus modos de preparação, acondicionamento e serviço
- Alimentos que podem ser servidos como entradas (ex. sopas, cremes, frutas, azeitonas)
- Secções de apoio ao serviço de restaurante
 - Funcionamento e serviços prestados pela cozinha e cave-dia
 - Circuitos de serviço - recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas
- *Mise-en-place* para serviço
 - Preparação dos equipamentos e utensílios - disposições e distanciamentos
 - Decoração das salas e das mesas
 - Preparação das mesas de apoio
- Registo de pedidos
 - Anotação de pedidos
 - Regras a considerar na comunicação dos pedidos
 - Comprovantes
- Normas técnicas e protocolares do serviço de mesa
 - Colocação dos *couverts*
 - Preparação, dosagem (capitações), decoração e serviço de bebidas
 - Regras para servir à mesa ou no espaço do bar
 - Preparação, empratamento e apresentação dos aperitivos sólidos
 - Preparação, empratamento, decoração e apresentação dos vários tipos de frutas quando servidos como entradas
 - Preparação, empratamento, decoração e apresentação dos vários tipos de queijos quando servidos como entradas
 - Serviço de águas
- Normas técnicas e protocolares do serviço de desembaraçamento e reposição simultânea de mesas
- Boas práticas de higiene e segurança

3369

Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo *short drinks*

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Preparar/confeccionar, apresentar e servir bebidas compostas do tipo *short drinks*.

Conteúdos

- Tipos de bebidas compostas, com e sem álcool que podem ser servidas num bar (*short drinks*)
 - *Cocktail (before–dinner, after–dinner, fancy drink)*
 - *Pousse-café*
 - Outros
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipo de bebidas
 - Outros ingredientes (ex. bebidas, frutos, ovos, leite, condimentos, gelo)
 - Elementos comestíveis e não comestíveis para decorações
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento, máquinas e utensílios (ex. triturador de gelo, *cups, shaker*, copos para composições, de misturas (*mixing–glass*), recipiente para escorrer líquidos, balde para gelo (*frappe*), outros)
- Técnicas de preparação de bebidas compostas (*short drinks*)
 - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - Descasque e corte dos frutos
 - A maceração da fruta (*cup*)
 - Graduação alcoólica das diversas bebidas
 - Temperatura a que devem ser servidas as bebidas
 - O gelar dos recipientes
 - Tabela de pesos das diversas bebidas por litro
 - Preparação das bebidas (ex. percentagens de ingredientes, formas e momentos de mistura)
- Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração de bebidas
 - Princípios gerais da estética de cores, formas, materiais
 - As bordaduras, com açúcar ou sal
 - Enfeites (comestíveis e não comestíveis)
 - Outras decorações tradicionais e temáticas
 - Processos de execução
- Técnicas de serviço
 - Capitação aconselhada das diversas bebidas
 - Desenvolvimento de procedimentos visando aspectos económicos, estéticos e inovadores
 - O polvilhar
 - O incendiar da bebida
 - O flutuar das natas
 - Apresentação da bebida ao cliente ao balcão e/ou em mesas pré-preparadas
 - Desembaraçamento das mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Boas práticas de higiene e segurança

3370

Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo *hot drinks*

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Preparar/confeccionar, apresentar e servir bebidas compostas do tipo *hot drinks*.

Conteúdos

- Tipos de bebidas compostas, com e sem álcool que podem ser servidas num bar (*hot drinks*)
 - *Cobblers*
 - *Crusts*
 - *Cups*
 - *Daisies*
 - *Fixes*
 - *Fizzes*
 - *Flips*
 - *Ponches*
 - *Sangarees*
 - *Sangria*
 - *Slings*
 - *Smashes*
 - *Sours*
 - *Toddies*
 - Outros
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipo de bebidas
 - Outros ingredientes (ex. frutos, ovos, condimentos)
 - Elementos comestíveis e não comestíveis para-decorações
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento, máquinas e utensílios (triturador de gelo, *shaker*, outros)
- Técnicas de preparação de bebidas compostas (*hot drinks*)
 - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - Preparação das bebidas (ex. percentagens de ingredientes, formas e momentos de mistura)
 - Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração de bebidas
 - Princípios gerais da estética de cores, formas, materiais
 - As bordaduras, com açúcar ou sal
 - Enfeites (comestíveis e não comestíveis)
 - Outras decorações tradicionais e temáticas
 - Processos de execução
- Técnicas de serviço
 - Captações
 - Apresentação das bebidas ao cliente, ao balcão e/ou em mesas pré-preparadas
 - Desembaraçamento das mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Boas práticas de higiene e segurança

3371

Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo *long drinks*

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Preparar/confeccionar, apresentar e servir bebidas compostas do tipo *long drinks*.

Conteúdos

- Tipos de bebidas compostas, com e sem álcool que podem ser servidas num bar (*long drinks*)
 - *Collins*
 - *Coolers*
 - *Edd-noggs*
 - *Highballs*
 - *Juleps*
 - *Ponches*
 - *Slings*
 - *Batidos*
 - Outros
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento, máquinas e utensílios
- Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração de bebidas
 - Princípios gerais da estética de cores, formas, materiais
 - As bordaduras, com açúcar ou sal
 - Enfeites (comestíveis e não comestíveis)
 - Outras decorações tradicionais e temáticas
 - Processos de execução
- Técnicas de preparação de bebidas compostas (*long drinks*)
 - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - Preparação das bebidas Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- Técnicas de serviço
 - Captações
 - Apresentação das bebidas ao cliente, ao balcão e/ou em mesas pré-preparadas
 - Desembaraçamento das mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Boas práticas de higiene e segurança

3372

Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo *medium drinks*

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Preparar/confeccionar, apresentar e servir bebidas compostas do tipo *médium drinks*.

Conteúdos

- Tipos de bebidas compostas, com e sem álcool que podem ser servidas num bar (*médium drinks*)
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipo de bebidas
 - Outros ingredientes (ex. frutos, ovos, condimentos)
 - Elementos comestíveis e não comestíveis para decorações
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento, máquinas e utensílios-(tritador de gelo, *shaker*, outros)
- Técnicas de preparação de bebidas compostas (*médium drinks*)
 - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - Preparação das bebidas (ex. percentagens de ingredientes, formas e momentos de mistura)
 - Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração de bebidas
 - Princípios gerais da estética de cores, formas, materiais
 - As bordaduras, com açúcar ou sal
 - Enfeites (comestíveis e não comestíveis)
 - Outras decorações tradicionais e temáticas
 - Processos de execução
- Técnicas de serviço
 - Captações
 - Apresentação das bebidas ao cliente, ao balcão e/ou em mesas pré-preparadas
 - Desembaraçamento das mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Boas práticas de higiene e segurança

3340

Serviço de pratos principais e bebidas de acompanhamento

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Servir pratos principais e bebidas de acompanhamento.

Conteúdos

- Bebidas que podem ser servidas para acompanhar refeições e suas características
- Iguarias fornecidas pela cozinha
- Produtos gustativos (appetizers)
- Tipos de vinhos e respectivas técnicas de serviço
- Secções de apoio ao serviço de restaurante
 - Funcionamento e serviços prestados pela cozinha e cave-dia
 - Circuitos de serviço - recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas
- *Mise-en-place* para serviço
 - Preparação dos equipamentos e utensílios - disposições e distanciamentos
 - Decoração das salas e das mesas
 - Preparação das mesas de apoio
- Métodos de serviço de mesa
 - À francesa
 - À inglesa, directo e indirecto
 - À americana
 - À russa
- Registo de pedidos
 - Anotação de pedidos
 - Regras a considerar na comunicação dos pedidos
 - Comprovantes
- Normas técnicas e protocolares do serviço de mesa
 - Serviço de *ménage*
 - Empratamento dos vários tipos de iguarias, guarnições e molhos
 - Formas de servir (técnicas da arte cisória)
- Normas técnicas e protocolares do serviço de desembaraçamento e reposição simultânea de mesas
- Boas práticas de higiene e segurança

3341

Serviço de sobremesas e respectivas bebidas

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Servir bebidas de sobremesa, sobremesas, digestivos e cafés.

Conteúdos

- Tipos de sobremesas (frutas, queijos, doces, gelados)
- Bebidas que podem ser servidas para acompanhar sobremesas e suas características (ex. champagnes, vinhos do Porto)
- Tipos de frutas, suas características e proveniência
- Tipos de queijos, suas características e proveniência
- Sobremesas frias, semi-frias e quentes
- Bebidas digestivas
- Tipos de café e tisanas, suas características e proveniência
- Secções de apoio ao serviço de restaurante
 - Funcionamento e serviços prestados pela cozinha e cave-dia
 - Circuitos de serviço - recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas
- *Mise-en-place* para serviço
 - Preparação dos equipamentos e utensílios - disposições e distanciamentos
 - Decoração das salas e das mesas
 - Preparação das mesas de apoio
- Registo de pedidos
 - Anotação de pedidos
 - Regras a considerar na comunicação dos pedidos
 - Comprovantes
- Normas técnicas e protocolares do serviço de mesa
 - Preparação, empratamento, decoração e apresentação dos vários tipos de frutas
 - Preparação, empratamento, decoração e apresentação dos vários tipos de queijos
 - Preparação, empratamento, decoração e apresentação de sobremesas
 - Selecção, preparação e apresentação de bebidas
 - Serviço de café ou tisanas
- Normas técnicas e protocolares do serviço de desembaraçamento e reposição simultânea de mesas
- Boas práticas de higiene e segurança

3348

Arte cisória

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar ou ultimar entradas/acepipes, em sala, à vista do cliente.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Carros diversos (quentes, *guéridon*, etc.)
 - Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes)
- A estrutura anatómica dos animais de maior consumo em alimentação
 - Vaca, porco, carneiro, pato, frango, peru
 - Peixes
- Trinchar peças de carne confeccionadas
- Trinchar e despinhar peixes confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

3349

Confeccões em sala - entradas

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar ou ultimar entradas, em sala, à vista do cliente.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Ingredientes, características e utilização
 - Condimentos, características e utilização
 - Guarnições
 - Molhos
 - Tipos de equipamentos e utensílios – *réchauds, guéridons, recipientes e outros*
- Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala
 - Preparação/confecção, em sala, de entradas (ex. *gambas á la planche flamejadas, cocktail de camarão*)
- Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala
- Boas práticas de higiene e segurança

3350

Confeccões em sala - pratos de peixe e marisco

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar ou ultimar pratos de peixe e marisco, em sala, à vista do cliente.

Conteúdos

Confeccões em sala - pratos de peixe

- Tipos de pratos de peixe confeccionados em sala
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipos de peixe
 - Ingredientes, características e utilização
 - Condimentos, características e utilização
 - Guarnições
 - Molhos
 - Tipos de equipamentos e utensílios - *réchauds e guéridons, recipientes e outros*
- Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala
 - Preparação/confecção, em sala, de pratos de peixe (ex. *filetes de linguado au madeira*)
- Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala
- Boas práticas de higiene e segurança

Confeccões em sala - pratos de marisco

- Tipos de pratos de marisco confeccionados em sala
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipos de peixe e marisco (moluscos, crustáceos)
 - Ingredientes, características e utilização
 - Condimentos, características e utilização
 - Guarnições
 - Molhos
 - Tipos de equipamentos e utensílios - *réchauds e guéridons, recipientes e outros*
- Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala
 - Preparação/confecção, em sala, de pratos de marisco (ex. *gambas, camarão flamejado*)
- Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala
- Boas práticas de higiene e segurança

3351

Confeções em sala - pratos de carne

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar ou ultimar pratos de carne, em sala, à vista do cliente.

Conteúdos

- Tipos de pratos de carne confeccionados em sala
 - Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipos de carne (incluindo aves e caça)
 - Ingredientes, características e utilização
 - Condimentos, características e utilização
 - Guarnições
 - Molhos
 - Tipos de equipamentos e utensílios - *réchauds* e *guéridons*, recipientes e outros
 - Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala
 - Preparação/confecção, em sala, de pratos de carne (ex. *tornedó flamejado woronoff*, *bife Diana*, *galinha com fumet*)
 - Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala
 - Boas práticas de higiene e segurança
-

3352

Confeções em sala - sobremesas doces e frutas

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar ou ultimar sobremesas, em sala, à vista do cliente.

Conteúdos

Confeções em sala - sobremesas doces

- Tipos de sobremesas doces confeccionadas em sala
 - Doces simples
 - Doces em combinação com frutos frescos, secos, em compota e em conserva
 - Composições de sobremesas quentes e frias
 - Com adição de gelados
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Ingredientes, características e utilização
 - Condimentos, características e utilização
 - Guarnições
 - Molhos
- Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala
 - Preparação/confecção, em sala, sobremesas doces (ex. crepes *Suzette*)
 - Controlo de tempos e temperaturas
 - O flamejar
 - Regras de empratamento e decoração
- Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala
 - Normas de atendimento de clientes
- Boas práticas de higiene e segurança

Confeções em sala - frutas

- Tipos de sobremesas de frutas confeccionadas em sala
 - Frutas simples
 - Com gelados
 - Em *cocktail*
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Identificação e caracterização dos vários tipos de frutas
 - Estado de maturação
 - A oxidação dos frutos
 - Outros ingredientes
 - Condimentos
 - Guarnições
 - Molhos
 - Tipos de equipamentos e utensílios - *réchauds* e *guéridons*, recipientes e outros
- Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala
 - Descasque e corte da fruta
 - Descarçoçar, meios e processos
 - Preparação/confecção, em sala, de frutas (ex. ananás Flamejado, ananás com morangos, banana flamejada)
 - Controlo de tempos e temperaturas
 - O flamejar
 - Regras de empratamento e decoração
- Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala
 - Normas de atendimento de clientes
- Boas práticas de higiene e segurança

3353

Preparação e serviço de pequenos-almoços e serviço de alimentos e bebidas em *room-service*

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Preparar e servir pequenos-almoços e efectuar o *room-service*.

Conteúdos

- Tipos de pequenos-almoços
 - Em sala
 - *Room-service*
 - *Buffet*
- Tipos de serviço de pequenos-almoços
 - À continental (cafés, tisanas, leite, chocolate, sumos, torradas, tostas, sandes e outros)
 - À Inglesa - café, leite, tisanas, sumos, ovos, peixe, carne, cereais, frutos frescos, outros
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confeccionadas (salada, sandes, pratos pré preparados)
 - Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa
 - Bebidas utilizadas
- Interface entre serviços
- Técnicas de serviço - pequenos-almoços e *room-service*
 - *Mise-en-place* das salas, mesas, mobiliário e equipamento para o serviço
 - Recepção, registo e transmissão dos pedidos ou recolha de alimentos e bebidas para o *room-service*
 - Preparação dos alimentos e bebidas
 - Apetrechamento e acondicionamento de utensílios, iguarias e bebidas nos carros ou bandejas
 - O transporte de alimentos
 - Serviço das diversas iguarias e bebidas em sala, *room-service* ou *buffet*, aplicando os métodos de serviço
 - Desembaraçamento de mesas e salas
- Boas práticas de higiene e segurança

3354

Serviço de banquetes

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Identificar os serviços e as técnicas de execução.

Conteúdos

- Tipos de banquetes
 - Com *buffet*
 - Sem *buffet*
 - Misto
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipos de iguarias (entradas, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas, doces e salgados, frios e quentes, vinhos e outras bebidas), suas características e técnicas do serviço
 - Tipo de mobiliário, equipamentos e utensílios, suas funções e modos de apresentação
 - Atoalhados
- Interface entre serviços
- Técnicas de serviço de mesa aplicadas em situações especiais
 - *Mise-en-place* das salas e mesas (disposição das mesas, posicionamento dos *couverts*, copos, pratos) em função dos convivas e dos alimentos a servir
 - As exigências específicas dos banquetes
 - Tipo de *couverts* a servir em função da ementa
 - Preparação dos alimentos e bebidas
 - Normas protocolares no serviço à mesa nos banquetes - mesas de honra, precedências, prioridades
 - Os diferentes métodos de serviço de mesa (à francesa e à inglesa directo)
 - Transporte de bandejas pesadas
 - A organização e a articulação da equipa do serviço à mesa
 - A importância da organização do trabalho em equipa e da rapidez de execução do serviço
- Boas práticas de higiene e segurança

3355

Serviço de *buffets*

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Preparar os meios e servir diferentes tipos de *buffets*.

Conteúdos

- Tipos de *buffets*
 - Em pé ou sentado
 - Para refeições completas ou partes
 - Para pequenos-almoços, banquetes, ou beberetes
 - Em sala ou ao ar livre
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipos de iguarias (entradas, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas, doces e salgados, frios e quentes, vinhos e outras bebidas), suas características e técnicas do serviço
 - Tipo de mobiliário, equipamentos e utensílios, suas funções e modos de apresentação
 - Atoalhados
- Interface entre serviços
- Técnicas de serviço de mesa aplicadas em situações especiais
 - Organização das salas
 - Preparação e decoração das mesas de buffet, de apoio e de refeição em *buffet*
 - Distribuição e disposição de alimentos e bebidas, loiças, copos talheres etc. em função dos tipos de *buffets*
 - Preparação e organização de postos fixos para serviço de alimentos e bebidas
 - Corte e apresentação de peixes, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória)
 - Empratamento das diversas iguarias servidas em *buffet*
 - Serviço de vinhos e outras bebidas
 - Reposição de utensílios, alimentos e/ou bebidas
 - Desembaraçamento das mesas
 - A organização e a articulação da equipa do serviço à mesa
 - A importância da organização do trabalho em equipa e da rapidez de execução do serviço
- Boas práticas de higiene e segurança

3356

Serviços volantes

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Preparar e efectuar serviços volantes de alimentos e bebidas (*portos de honra, coffee-breaks, outros*).

Conteúdos

- Tipos de serviço de beberetes
 - Aperitivo bar
 - *Cocktails*
 - *Coffee breaks*
 - *Farewell parties*
 - *Garden parties*
 - Lanches
 - Portos de honra
 - *Welcome drinks*
 - *Wine and cheese party*
 - Outros
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipos de iguarias (entradas, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas, doces e salgados, frios e quentes, vinhos e outras bebidas), suas características e técnicas do serviço
 - Tipo de mobiliário, equipamentos e utensílios, suas funções e modos de apresentação
 - Atoalhados
- Técnicas de serviço de bar aplicadas em situações especiais
 - Tipos e locais de realização (sala, bar, jardim)
 - Organização dos espaços
 - *Check list*
 - Preparação e decoração das mesas de serviço e de apoio (ex. postos fixos para serviço de cafés, chás, refrescos, bebidas alcoólicas)
 - Técnicas de composição e organização de alimentos e bebidas em bandeja (ex. aperitivos sólidos, acespipes vários, doces, sumos e bebidas alcoólicas)
 - Serviço volante de alimentos e bebidas
 - Serviço de bebidas diversas em posto fixo
 - Organização e transporte de sólidos e líquidos em bandejas
 - Serviço da recolha de utilizados
 - Reposição de utensílios, alimentos e/ou bebidas
 - A organização e trabalho em equipa
- Boas práticas de higiene e segurança

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

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

4422

Enologia

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Identificar, caracterizar vinhos e outras bebidas

Conteúdos

- Tipos de vinhos e sua classificação
- A vinha e o vinho – sua importância na sociedade através dos tempos
- Localização de uma vinha
- Instalação de uma vinha
- Estudo botânico da videira
- Ciclo vegetativo anual da videira
- Enxertia da videira
- Poda da videira
- Doenças e pragas da videira
- Castas aptas para a produção de vinho
- Regiões vinícolas - I.G., D.O., V.Q.P.R.D., V.E.Q.P.R.D., V.L.Q.P.R.D.
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios
- Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho
- Normas técnicas e protocolares do serviço de vinhos

4416

Food Cost

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Aplicar técnicas de gestão de negócio.

Conteúdos

- Caracterização do negócio de *Food & Beverage*
- Elaboração de Menus
- O controlo de F & B
- A compra de Mercadorias
- Recepção de Mercadorias
- Valorização das existências em armazém
- Análise dos desperdícios
- Ratio de *Food Cost* Unitário
- Análise dos potenciais de venda
- Reconciliação mensal dos cursos de F & B
- Fixação dos preços de venda
- *Breakeven point*
- Engenharia de ementa (*Menu Engineering*)
- Elaboração do orçamento de F& B

4423

Noções básicas de cozinha

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Seleccionar, preparar e confeccionar vegetais, peixes e carnes.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas
 - Principias espécies e variedades de vegetais, peixes e carnes
- Técnicas de preparação e corte adequados às variedades de vegetais, peixes e carnes e à tipologia de utilização

4421

Marketing na restauração

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Aplicar técnicas comerciais e de *marketing* na restauração.

Conteúdos

- Produto de consumo/serviços
- Marketing Mix
- A concorrência
- Acções de promoção e publicidade na realidade do sector de restauração

6. SUGESTÃO DE RECURSOS DIDÁCTICOS

- Código de boas práticas de higiene para a restauração* - H. Carrelhas, UNISNOR, 2001
- Découpages et flambages en restauration* - J.M. Bessenay, Editions Jacques Lanore, 1993
- Dicionário académico de alemão – português/português – alemão* - Anónimo, Porto Editora, 2004
- Dicionário académico de espanhol – português* - Anónimo, Porto Editora, 2003
- Dicionário académico de francês–português/português–Francês* - Colecção Dicionários académicos, Porto Editora, 2006
- Dicionário académico de inglês-português/português–inglês* - Colecção Dicionários académicos, Porto Editora, 2006
- Dicionário académico de português – espanhol* - Anónimo, Porto Editora, 2004
- Dicionário do bar* - F. Brito
- Elementos básicos de economato* - J. M. B. Aboim, Instituto Nacional de Formação Turística, 1983.
- Encyclopédie des vins et des alcools* - A. Lichinie, Editions Robbert Laffont.
- Enologia* - C. Navarre, Euroagro
- Enologia, fundamentos científicos y tecnológicos* - C. Flanzky, Mundiprensa, 2003
- Français du tourisme (Le)* - H. Renner, U. Renner e G. Tempesta, Paris, Clé International, 1993
- Gestão dos stocks e compras* - I. Reis e A. Paulino, Lisboa, Editora Internacional, 1994
- Gramática do português actual* - José de Almeida, Lisboa Editora, Lisboa, 2006
- Grammaire progressive du français* - M. Grégoire e Thiévenaz, Clé International, Paris, 1995
- Grande dicionário de francês/português* - D. Azevedo, Venda Nova, Bertrand Editora, 1987
- Grande dicionário de português/francês* - D. Azevedo, Venda Nova, Bertrand Editora, 1987
- Grande livro do vinho (O)* - J. D. Amaral, Lisboa, Círculo de Leitores
- Guia dos barmen I, II, III, IV* - F. Brito, Lisboa, Editora mar3
- Guia técnico de hotelaria, a arte e a ciência dos modernos serviços de restauração* - J. Janeiro, Edições CETOP, Lisboa, 1990
- Hotelaria em Portugal* – Lisboa, INOFOR, 1999
- Hotelería. curso completo de servicios en hoteles, restaurante, cafeterías y bares*, Asunción López Collado, AMV-Ediciones
- Manual de gestão de alimentação e bebidas* - Francisco Moser, Publicações Europa-América
- Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería* - Carlos Felipe Tablado y Jesús Felipe Gallego, AMVEdiciones
- Manual práctico de cafetería y bar* - Jesús Felipe Gallego, AMV-Ediciones
- Manual práctico de restaurante* - Jesús Felipe Gallego, AMV-Ediciones
- Memórias do vinho do Porto* - C. Martins, Lisboa, Edições do Instituto de Ciências Sociais
- Non-alcoholic drinks* - J. Cox, Edições Mitchell Beazley
- Nouveau Petit Robert (Le)*- Paul Robert, Dictionnaires Le Robert, Paris, 1993
- Nova gramática de inglês* - John Seely, Colecção linguística, Lisboa, Editorial Presença, 2006
- Nuevo manual de dietética y nutrición* - Montserrat Rivero, Montserrat Riba, Lluís Vila, Acribia
- Pratique du bar et des cocktails* - M. Cailhol, Edicions BPI
- Promenade. 9.º ano/nível 3* - C. Folgado e Ricardina Lopes, Lisboa, Texto Editora, 1997
- Restauration 1 ère année*- J.F. Auguez-Sartral, Paris, Editions BPI, 1997
- Segurança alimentar* - M. Araújo, Lisboa, Meribérica
- Serviços de mesa* - M. Júnior, Lisboa, Editorial Minerva, 1969
- Tecnología del frío y frigoconservación de alimentos* - Pablo Amigo Martín, Acribia
- Tratado de enología* - J. Hidalgo Togores, Mundiprensa, 2004
- Travaux pratiques de restaurant - T. Boulicot, tome 2, Editions BPI, 1987*
- Turismo em Portugal (O)* – Lisboa, IQF, 2005
- Vinho e seus estilos (O)* - F. Beckett, Editora Caminho
- Vocabulaire progressif du français – niveau avance* - C. Miquel, Paris, Clé International, 1999