

# REFERENCIAL DE CURSO

## Cozinheiro

(Designação do Curso)

Código do Curso: E0410C4P

Pontos de crédito: 29,25

Tipologia: Especialização

Observações:

**NÃO CLASSIFICADO**

Página intencionalmente em branco

**NÃO CLASSIFICADO**

**DOCUMENTO I – FICHA DE CONTROLO DO CURSO**

**DESIGNAÇÃO DO CURSO**

NOVO CURSO

**Cozinheiro**

**BREVE DESCRIÇÃO DO MOTIVO DA REVISÃO (QUANDO APLICÁVEL)**

REVISÃO

**DISCIPLINA NATO (SE APLICÁVEL)**

**CÓDIGO DO CURSO**

**UNIDADE FORMADORA**

Escolha um item.

E0410C4P

Escola dos Serviços

N.º	ATIVIDADE	ENTIDADE	ASSINATURA	DATA
1	Valido a criação/revisão do curso.	Chefe da RTEQ	Nome: Posto:	
2	Valido a proposta de curso (Doc II).	Subdiretor de Formação	Nome: Posto:	
3	Valido o plano de formação (Doc III).	Chefe da RTEQ	Nome: Posto:	
4	Aprovo o referencial de curso.	Diretor de Formação	Nome: Posto:	
5	Aprovo a descontinuação do curso.	Diretor de Formação	Nome: Posto:	

**NÃO CLASSIFICADO**

Página intencionalmente em branco

**NÃO CLASSIFICADO**

**NÃO CLASSIFICADO**

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

DESIGNAÇÃO DO CURSO: Cozinheiro Código: E0410C4P

IDENTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO (N.º e Data)	DATA DA INTRODUÇÃO	ENTRADA EM VIGOR (Data)	IDENTIFICAÇÃO DE QUEM INTRODUZIU (Assinatura, Posto, Unidade)

**NÃO CLASSIFICADO**

**NÃO CLASSIFICADO**

Página intencionalmente em branco

**NÃO CLASSIFICADO**

## DOCUMENTO II – PROPOSTA DE CURSO

DESIGNAÇÃO DO  
CURSO:

Cozinheiro

CÓDIGO: E0410C4P

### PARTE - 1: ESPECIFICAÇÃO DO CURSO.

#### 1. Descrição da necessidade formativa.

O Curso de Cozinheiro resulta da necessidade de preparar os militares e civis para o desempenho de funções de cozinheiro no Exército em situação de paz ou de campanha.

#### 2. Finalidade do Curso.

Habilitar os militares e civis a executar as tarefas do serviço de cozinha relacionadas com a organização, preparação, confeção e distribuição de refeições, em conformidade com as normas de Higiene e Segurança Alimentar, em tempo de paz ou em situação de campanha.

#### 3. Tipologia de Curso.

Especialização

#### 4. Área de Educação e Formação.

811 Hotelaria e Restauração

#### 5. Conselho Setorial para a Qualificação.

Defesa e Segurança

#### 6. Idioma do Curso.

Português

#### 7. Audiência Alvo.

##### a. Forma de Prestação de Serviço<sup>1</sup>:

QP

RCE

RC

RV

MPCE

##### b. Categoria:

Oficiais

Sargentos

Praças

Civis

Alunos

##### c. Especificação do(s) Posto(s) (se aplicável):

Praças, até Cabo-Secção;

Carreira e Categoria de Assistente Operacional.

##### d. Especificação da Arma, Serviço ou Especialidade (se aplicável):

Não aplicável.

<sup>1</sup> QP – Quadro Permanente; RCE – Regime de Contrato Especial; RC – Regime de Contrato; RV – Regime de Voluntariado

## NÃO CLASSIFICADO

**e. Entidades Nacionais:**

Ramo Exército     Outros Ramos     Forças de Segurança     Entidades Cíveis

**f. Entidades Estrangeiras ao abrigo de relações bilaterais com Portugal:**

Sim  Não

**g. Outras especificações (se aplicável):**

Curso de Técnico de Cozinha e Pastelaria, nível 4, garante a equivalência e acesso direto à atribuição da especialidade.

**8. Número de Formandos por edição de curso.**

**a. Mínimo:**

8 formandos.

**b. Máximo:**

14 formandos.

**9. Número de formandos estimados por ano.**

56 formandos por ano.

**10. Número de edições previstas por ano.**

04 edições por ano.

**11. Pré-Requisitos.**

**a. Formação:**

Ter no mínimo o 9º ano de escolaridade.

**b. Experiência Profissional:**

Nada a referir.

**c. Proficiência Linguística:**

Idioma	Compreensão da Língua Falada	Capacidade da Expressão Oral	Compreensão da Língua Escrita	Capacidade da Expressão Escrita
Nada a referir.	---	---	---	---

**d. Exames**

Médicos     Psicotécnicos     Físicos

**e. Credenciação necessária para frequentar Curso.**

(1) NACIONAL:

Não aplicável.

(2) OTAN:

Não aplicável.

(3) UE:

Não aplicável.

f. Outros:

Comprovar através de atestado médico, não sofrer de doença ou lesão impeditiva de manusear alimentos, sem colocar em causa a sua própria segurança ou a de terceiros.

**12. Estratégia Formativa.**

O curso será implementado no formato de aprendizagem presencial em 399 tempos de formação, distribuídos por 58 Dias Úteis da Formação (DUF).

**13. Validade do Curso.**

O curso permanece válido até nova revisão, decorrente de atualização conceptual, legal ou outra.

**14. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**15. Entidade(s) Formadora(s).**

Escola dos Serviços.

**16. Anexo(s).**

Nada a referir.

**PARTE - 2: PERFIL DE COMPETÊNCIAS.**

**Mapeamento de Unidades de Competência.**

<b>N.º</b>	<b>Designação da UC</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Pontos de Crédito</b>	<b>Código UC (Exército)</b>	<b>Código UC (CNQ)</b>
<b>01</b>	Cumprir procedimentos, normas e princípios de confeção da alimentação	25	2,25	E04101A	TBD
<b>02</b>	Aplicar o sistema HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> )	25	2,25	E04102A	TBD
<b>03</b>	Cumprir regras e princípios de nutrição e dietética	25	2,25	E04103A	TBD
<b>04</b>	Organizar a secção de alimentação numa unidade territorial do Exército	25	2,25	E04104A	TBD
<b>05</b>	Operacionalizar a secção de alimentação em situação de campanha	25	2,25	E04105A	TBD
<b>06</b>	Preparar e confeccionar sopas	25	2,25	E04106A	2606
<b>07</b>	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	25	2,25	E04107A	2599
<b>08</b>	Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa	50	4,50	E04108A	2612
<b>09</b>	Preparar e confeccionar peixes e mariscos	50	4,50	E04109A	2608
<b>10</b>	Preparar e confeccionar carnes, aves e caça	50	4,50	E041010A	2609

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04101A		<b>TBD</b>	<b>Cumprir procedimentos, normas e princípios de confeção da alimentação</b>
<b>UFCD</b> E04101A		<b>7731</b>	<b>Higiene e segurança alimentar na restauração</b>

**1. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Efetuar procedimentos de manipulação e confeção da alimentação.

R2. Cumprir normas e princípios de confeção da alimentação.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Limpeza e desinfeção;
- Microbiologia dos alimentos (desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus fatores condicionantes);
- Higiene e segurança alimentar (contaminação dos alimentos);
- Manipulação de alimentos (procedimentos);
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios;
- Controlo de qualidade (procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos).

b. Aptidões:

- Efetuar a limpeza e divisão em porções das matérias-primas e separar e contabilizar os refugos;
- Manter as condições de limpeza e de utilização do equipamento e utensílios, utilizando as técnicas e os produtos adequados, no respeito pelas normas de conservação e de higiene;
- Implementar as regras de higiene e segurança alimentar, princípios de autocontrolo e técnicas de gestão da qualidade.

c. Atitudes:

- Agir em conformidade com as normas e Boas Práticas de segurança e higiene alimentar;

## NÃO CLASSIFICADO

- Evidenciar cuidados de higiene pessoal;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade.

### 5. Critérios de Desempenho.

Cumprir procedimentos, normas e princípios de confeção da alimentação.

- CD1.1. Prevenindo o aparecimento de microrganismos patogénicos nos alimentos, através da execução de procedimentos corretos de segurança e higiene alimentar.
- CD1.2. Aplicando normas e procedimentos corretos de higiene no manuseamento dos alimentos.
- CD1.3. Aplicando de forma adequada as normas de conservação no armazenamento de alimentos.
- CD1.4. Procedendo à limpeza e desinfeção de alimentos, utensílios, equipamentos e instalações.
- CD1.5. Executando corretamente os procedimentos do sistema preventivo alimentar, através da aplicação dos princípios e conceitos adequados e do cumprimento da regulamentação em vigor.

### 6. Contexto (Exemplos de uso da competência).

- Integrado na secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, desenvolvendo/promovendo uma organização e funcionamento harmonioso da secção.
- Em situações de ausência de orientação superior, do comandante da secção de alimentação ou da Secção de Panificação (fim de semana, por exemplo).

### 7. Recursos.

- Manuais e publicações sobre higiene e segurança/defesa alimentar na restauração.
- Fichas técnicas de segurança dos produtos químicos, referentes aos planos de higiene.
- Equipamentos informáticos com acesso à internet.

### 8. Observações.

- Nada a referir.

### 9. Qualificações.

- Nada a referir.

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04102A	<b>TBD</b>	<b>Aplicar o sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)</b>
<b>UFCD</b> E04102A	<b>3297</b>	<b>Sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)</b>

**1. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos.

R2. Realizar a manutenção de processos baseados nos sete (7) princípios do Sistema HACCP.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Regulamentação nacional e europeia de segurança alimentar em vigor;
- Segurança alimentar (princípios e conceitos);
- Sistema HACCP (etapas e procedimentos);
- Manutenção de processos baseados nos sete (7) princípios do HACCP.

b. Aptidões:

- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar;
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

c. Atitudes:

- Agir em conformidade com as normas de segurança e boas práticas de higiene alimentar.
- Demonstrar sentido de responsabilidade na manutenção de processos baseados nos sete (7) princípios do HACCP.

**5. Critérios de Desempenho.**

Aplicar o sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).

- CD1.1. Identificando o enquadramento e conceitos fundamentais de análise e controlo de riscos no processo produtivo dos alimentos.
- CD1.2. Aplicando os sete (7) princípios do HACCP no processo produtivo.
- CD1.3. Cumprindo a regulamentação em vigor da segurança alimentar.
- CD1.4. Aplicando as catorze (14) etapas do sistema HACCP.
- CD1.5. Executando procedimentos e processos de manutenção do sistema HACCP.

**6. Contexto (Exemplos de uso da competência).**

- Na receção, preparação, confeção (todo o processo produtivo de alimentos), conservação e distribuição realizar os registos impostos pelo plano de segurança alimentar.
- Em campanha e em qualquer U/E/O, implementar procedimentos que garantam a segurança alimentar dos géneros alimentícios.

**7. Recursos.**

- Manuais e publicações sobre o sistema HACCP e de segurança e defesa alimentar.
- Equipamentos informáticos com acesso à internet.

**8. Observações.**

- Nada a referir.

**9. Qualificações.**

- Nada a referir.

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04103A		<b>TBD</b>	<b>Cumprir regras e princípios de nutrição e dietética</b>
<b>UFCD</b> E04103A		<b>3315</b>	<b>Nutrição e dietética</b>

**1. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

**a. QNQ:**

4

**b. NATO:**

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar princípios de nutrição e dietética.

**4. Resultados de aprendizagem.**

**a. Conhecimentos:**

- Alimentação (conceitos e funções);
- Nutrientes e funcionamento do metabolismo;
- Roda dos alimentos e grupos alimentares;
- Princípios da dietética e dos principais tipos de dietas;
- Composição de ementa saudável.

**b. Aptidões:**

- Aplicar os princípios da nutrição e alimentação equilibrada;
- Recolher informações relativas à ementa do dia e à organização/distribuição do trabalho na cozinha;
- Aplicar as regras da nutrição e dietética na preparação e confeção dos diferentes tipos de dietas.

**c. Atitudes:**

- Transmitir informações técnicas aos diferentes elementos da secção de alimentação;
- Agir em conformidade com os princípios da dietética na preparação dos diferentes tipos de dietas;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade.

**5. Critérios de Desempenho.**

Cumprir regras e princípios de nutrição e dietética.

- CD1.1. Recolhendo informações relativas à ementa do dia e à organização/distribuição do trabalho de cozinha.
- CD1.2. Colaborando na definição de dietas ou de ementas saudáveis, quando solicitado.
- CD1.3. Efetuando a limpeza do ambiente e dos utensílios de forma permanente ou sempre que necessário.
- CD1.4. Selecionando as matérias-primas e os produtos adequados à confeção de pastelaria/cozinha, com base na verificação das características e da qualidade das matérias-primas e dos produtos semi-preparados.
- CD1.5. Efetuando a preparação de refeições (corte de legumes ou a forma de coação da carne) com base na aplicação dos princípios da nutrição e alimentação equilibrada.
- CD1.6. Transmitindo/partilhando conhecimento técnico aos restantes elementos da secção de alimentação.
- CD1.7. Confeccionado ementas saudáveis e diferentes tipos de dietas, com base na aplicação dos princípios da nutrição e alimentação equilibrada.

**6. Contexto (Exemplos de uso da competência).**

- Em qualquer secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, fazendo o uso de técnicas e métodos culinários que sejam menos danosos e prejudiciais à saúde dos militares, consubstanciando-se na execução de um menu saudável, nutritivo e adequado.
- Em situações de inexistência de plano trimestral (caso das FND, por exemplo) e/ou em necessidade de dieta mais adequada e orientada às necessidades do comensal.
- Em situações de ausência do comandante da secção de alimentação (fim de semana, por exemplo) ou por impossibilidade de confeccionar o menu previsto inicialmente por algum motivo inesperado.

**7. Recursos.**

- Manuais e publicações de nutrição e dietética.
- Informação existente na rotulagem dos alimentos.
- Equipamentos informáticos com acesso à internet.

**8. Observações.**

- Nada a referir.

**9. Qualificações.**

- Nada a referir.

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04104A	<b>TBD</b>	<b>Organizar a secção de alimentação numa unidade territorial do Exército</b>
<b>UFCD</b> E04104A	<b>8283</b>	<b>Organização da Cozinha</b>

**1. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

**a. QNQ:**

4

**b. NATO:**

200

**3. Realizações.**

R1. Efetuar tarefas de organização e de funcionamento da secção de alimentação numa unidade territorial do Exército Português.

**4. Resultados de aprendizagem.**

**a. Conhecimentos:**

- Organização e funcionamento da cozinha;
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;
- Procedimentos de organização da cozinha;
- Normas de higiene e segurança.

**b. Aptidões:**

- Integrar-se na secção de alimentação;
- Cumprir/respeitar o fluxo de trabalho na cozinha;
- Preparar os equipamentos e utensílios de cozinha;
- Participar na organização da cozinha em função das responsabilidades atribuídas;
- Distribuir as refeições confeccionadas.

**c. Atitudes:**

- Demonstrar capacidade de agir como elemento da secção de alimentação, cooperando e colaborando com a equipa de trabalho e tendo um papel ativo na coordenação das tarefas dos elementos à sua responsabilidade;
- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;
- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;

## NÃO CLASSIFICADO

- Demonstrar flexibilidade, ajustando o seu comportamento a novas realidades, normas e procedimentos;
- Adaptar-se com facilidade a situações de mudança superiormente impostas, sem alteração do seu desempenho;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade.

### 5. Critérios de Desempenho.

Organizar a secção de alimentação numa unidade territorial do Exército.

- CD1.1. Integrando-se na secção de alimentação.
- CD1.2. Cumprindo/respeitando o fluxo de trabalho na cozinha.
- CD1.3. Preparando e organizando os equipamentos e utensílios de cozinha.
- CD1.4. Participando na organização da cozinha em função das responsabilidades atribuídas.
- CD1.5. Distribuindo as refeições confeccionadas.

### 6. Contexto (Exemplos de uso da competência).

- Em qualquer secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, desenvolvendo/promovendo uma organização e funcionamento harmonioso da secção.
- Em situações de ausência de orientação superior, do comandante da secção de alimentação (fim de semana, por exemplo) ou por impossibilidade de confeccionar o menu previsto inicialmente por algum motivo inesperado.

### 7. Recursos.

- Manuais e publicações técnicas referentes à organização do serviço de cozinha.
- Equipamentos e utensílios de confeção.

### 8. Observações.

- Nada a referir.

### 9. Qualificações.

- Nada a referir.

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04105A	<b>TBD</b>	<b>Operacionalizar a secção de alimentação em situação de campanha</b>
<b>UFCD</b> E04105A	<b>TBD</b>	<b>Cozinha de campanha</b>

**1. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Efetuar tarefas de organização e de funcionamento da secção de alimentação em situação de campanha.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Possibilidades dos equipamentos afetos a uma secção de alimentação em campanha;
- Modos de funcionamento, características e formas de emprego dos equipamentos de conservação e confeção da alimentação em campanha;
- Procedimentos de montagem e utilização dos diferentes equipamentos de conservação e confeção da alimentação em campanha;
- Procedimentos de manutenção e conservação dos equipamentos de conservação e confeção da alimentação em campanha.

b. Aptidões:

- Integrar-se na secção de alimentação em situação de campanha;
- Instalar as cozinhas de campanha;
- Preparar os equipamentos e utensílios de cozinha de campanha;
- Operar equipamentos de campanha de conservação a frio;
- Distribuir as refeições em ambiente de campanha.

c. Atitudes:

- Demonstrar conhecimento técnico essencial ao desempenho da função;

## NÃO CLASSIFICADO

- Adotar e promover comportamentos seguros no exercício da atividade profissional, cumprindo regulamentos e procedimentos de organização e de segurança alimentar e em geral;
- Zelar pelo bom estado e funcionamento dos materiais, equipamentos e utensílios a seu cargo;
- Colaborar/cooperar nas várias tarefas, enquanto elemento da equipa de trabalho, assumindo um papel ativo ao seu nível e na coordenação de tarefas, na ausência do comandante da secção de alimentação;
- Demonstrar sentido de responsabilidade no cumprimento de ordens e regulamentos;
- Demonstrar capacidade para se adaptar eficazmente a contextos em permanente mudança e a novos desafios, ajustando o seu comportamento com eficácia, consoante as situações.

### 5. Critérios de Desempenho.

Operacionalizar a secção de alimentação em situação de campanha.

- CD1.1. Integrandose na secção de alimentação em situação de campanha.
- CD1.2. Instalando as cozinhas de campanha, através da montagem e utilização dos diferentes módulos e cumprindo as regras de segurança.
- CD1.3. Preparando os equipamentos e utensílios de cozinha de campanha.
- CD1.4. Operando os equipamentos de campanha de conservação a frio.
- CD1.5. Distribuindo as refeições em ambiente de campanha.

### 6. Contexto (Exemplos de uso da competência).

- Na receção, preparação, confeção, conservação e distribuição de refeições, em diferentes U/E/O, integrado numa equipa ou numa secção de alimentação, em situações de campanha.

### 7. Recursos.

- Manuais e publicações técnicas referentes aos equipamentos de campanha e à organização de uma secção de alimentação em campanha.
- Equipamentos e utensílios de confeção.

### 8. Observações.

- Nada a referir.

### 9. Qualificações.

- Nada a referir.

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04106A	<b>2606</b>	<b>Preparar e confeccionar sopas</b>
<b>UFCD</b> E04106A	<b>4662</b>	<b>Preparação e confeção de sopas</b>

**1. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

**a. QNQ:**

4

**b. NATO:**

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar os processos de preparação e confeção de sopas, cremes e aveludados.

**4. Resultados de aprendizagem.**

**a. Conhecimentos:**

- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens;
- Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés;
- Leitura e elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés;
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas;
- Técnicas de regeneração de sopas;
- Controlo de qualidade do processo de fabrico;
- Processos de confeção de sopas, cremes, caldos e aveludados;
- Empratamento e decoração criativa;
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados;
- Procedimentos de manipulação de alimentos;
- Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.

**b. Aptidões:**

- Elaborar fichas técnicas de receitas de sopas regionais e internacionais;
- Preparar sopas regionais e internacionais;
- Confeccionar diferentes sopas regionais e internacionais;
- Empratar e decorar sopas;
- Acondicionar e conservar sopas, cremes, caldos e aveludados.

**c. Atitudes:**

- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;
- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal.

**5. Critérios de Desempenho.**

Preparar e confeccionar sopas.
CD1.1. Elaborando fichas técnicas de receitas de sopas regionais e internacionais, efetuando as operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e tendo em vista os processos de confeção associados.
CD1.2. Preparando sopas regionais e internacionais, diferenciando as tipologias de sopas, cremes e aveludados, selecionando, quantificando e preparando as matérias-primas a utilizar.
CD1.3. Confeccionando sopas regionais e internacionais, aplicando as técnicas de confeção e de controlo de qualidade do processo de fabrico.
CD1.4. Empratando e decorando sopas de forma criativa.
CD1.5. Acondicionando e conservando sopas, cremes, caldos e aveludados, aplicando normas de higiene e segurança específicas da respetiva confeção.

**6. Contexto (Exemplos de uso da competência).**

- Em qualquer secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, fazendo o uso de técnicas e métodos de confeção de sopas adequados e que permitam obter sopas equilibradas e saudáveis.

**7. Recursos.**

- Manuais, publicações e fichas técnicas sobre confeção de sopas.
- Equipamentos e utensílios de preparação e confeção de sopas.

**8. Observações.**

- Nada a referir.

**9. Qualificações.**

- Nada a referir.

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04107A	<b>2599</b>	<b>Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha</b>
<b>UFCD</b> E04107A	<b>4667</b>	<b>Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha</b>

**1. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar os processos de preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Leitura e elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens;
- Processo de confeção de molhos e fundos de cozinha;
- Técnicas de preparação e confeção de diferentes molhos e seus derivados;
- Controlo de qualidade do processo de fabrico;
- Acondicionamento e conservação de géneros alimentícios;
- Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Procedimentos de emergência e risco.

b. Aptidões:

- Elaborar fichas técnicas de receitas de molhos base e fundos de cozinha;
- Preparar molhos base e seus derivados;
- Confeccionar diferentes molhos base e seus derivados;
- Preparar e confeccionar os diferentes fundos de cozinha;
- Acondicionar e conservar os produtos de molhos e de fundos de cozinha.

c. Atitudes:

- Demonstrar sentido de responsabilidade, nomeadamente ao nível da organização do seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;

## NÃO CLASSIFICADO

- Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar;
- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;
- Zelar pelo bom estado e funcionamento dos materiais, equipamentos e utensílios a seu cargo;
- Demonstrar capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios, cumprindo as regras de segurança respetivas;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal.

### 5. Critérios de Desempenho.

Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha.

- CD1.1. Elaborando fichas técnicas de molhos base e fundos de cozinha, quantificando os produtos, ingredientes, proporções e pesagens.
- CD1.2. Preparando receitas de molhos e fundos de cozinha, através da aplicação de técnicas de preparação mais adequadas.
- CD1.3. Confeccionando molhos e fundos de cozinha, aplicando as diferentes técnicas de confeção e de controlo de qualidade do processo de fabrico.
- CD1.4. Acondicionando e conservando os molhos e fundos de cozinha confeccionados.
- CD1.5. Aplicando normas de higiene e segurança específicas da confeção de molhos e fundos de cozinha.

### 6. Contexto (Exemplos de uso da competência).

- Em qualquer secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, fazendo o uso de técnicas e métodos de confeção de molhos e fundos de cozinha, que sejam menos danosos e prejudiciais à saúde dos militares, que fazem um consumo diário de alimentação proveniente das cozinhas do Exército.

### 7. Recursos.

- Manuais, publicações e fichas técnicas sobre confeção de molho e fundos.
- Equipamentos e utensílios de confeção de molhos e fundos de cozinha.

### 8. Observações.

- Nada a referir.

### 9. Qualificações.

- Nada a referir.

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC E04108A</b>	<b>2612</b>	<b>Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa</b>
<b>UFCD E04108A</b>	<b>8294</b>	<b>Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa</b>

**1. Pontos de Crédito.**

4,50 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar os processos de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Leitura e elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa;
- Controlo de qualidade e processo de fabrico;
- Técnicas de preparação de pastelaria de sobremesa;
- Técnicas de confeção de pastelaria de sobremesa;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Técnicas de regeneração;
- Empratamento e decoração criativa;
- Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos;
- Limpeza e desinfeção;
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.

b. Aptidões:

- Elaborar fichas técnicas de receitas de pastelaria de sobremesa;
- Preparar receitas de pastelaria de sobremesa;
- Confeccionar diversas receitas de pastelaria de sobremesa;
- Empratar e decorar os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados;
- Acondicionar e conservar os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados.

**c. Atitudes:**

- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;
- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios ao seu cargo;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal.

**5. Critérios de Desempenho.**

Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa.
CD1.1. Elaborando fichas técnicas de receitas de pastelaria de sobremesa, quantificando produtos, ingredientes, proporções e pesagens.
CD1.2. Preparando receitas de pastelaria de sobremesa, com base na aplicação da técnica de preparação mais adequada.
CD1.3. Confeccionando receitas de pastelaria de sobremesa, com base na aplicação da técnica de confeção mais adequada.
CD1.4. Empratando os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados de forma criativa.
CD1.5. Acondicionando e conservando os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados.
CD1.6. Aplicando normas de higiene e segurança específicas da confeção de pastelaria de sobremesa.

**6. Contexto (Exemplos de uso da competência).**

- Em qualquer Secção de Alimentação de uma U/E/O e em campanha, fazendo o uso de técnicas e métodos de confeção de pastelaria de sobremesa que sejam menos danosos e prejudiciais à saúde dos militares que fazem um consumo diário de alimentação proveniente das cozinhas do Exército.

**7. Recursos.**

- Manuais, publicações e fichas técnicas sobre a confeção de sobremesas.
- Equipamentos e utensílios de confeção de pastelaria de sobremesa.

**8. Observações.**

- Nada a referir.

**9. Qualificações.**

- Nada a referir.

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04109A	<b>2608</b>	<b>Preparar e confeccionar peixes e mariscos</b>
<b>UFCD</b> E04109A	<b>8291</b>	<b>Preparação e confeção de peixes e mariscos</b>

**1. Pontos de Crédito.**

4,50 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar os processos de preparação e confeção de peixes e mariscos.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Leitura e elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens;
- Processos de preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos;
- Controlo de qualidade (p.e. estado de frescura) do processo de fabrico;
- Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Técnicas de preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despenhar) de peixes e mariscos;
- Técnicas de regeneração de pratos de peixes e marisco;
- Normas de higiene e segurança na preparação e confeção de peixes e mariscos;
- Técnicas e processos de confeção de peixes e mariscos;
- Controlo de qualidade do processo de fabrico;
- Empratamento e decoração criativa de peixes e mariscos;
- Acondicionamento e de conservação de peixes e mariscos;
- Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.

b. Aptidões:

- Elaborar fichas técnicas de pratos de peixes e mariscos;
- Preparar peixes e mariscos;
- Confeccionar peixes e mariscos;

- Preparar e confeccionar guarnições de peixes e mariscos;
- Empratar e decorar peixes e mariscos;
- Acondicionar e conservar peixes e mariscos.

**c. Atitudes:**

- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;
- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal.

**5. Critérios de Desempenho.**

Preparar e confeccionar peixes e mariscos.
CD1.1. Elaborando fichas técnicas de pratos de peixes e mariscos, quantificando os produtos, ingredientes, proporções e pesagens respetivas.
CD1.2. Preparando peixes e mariscos, aplicando as técnicas de preparação mais adequadas.
CD1.3. Confeccionando peixes e mariscos e respetivas guarnições, aplicando as técnicas e métodos de confeção mais adequados.
CD1.4. Empratando peixes e mariscos de forma criativa.
CD1.5. Acondicionando peixes e mariscos.
CD1.6. Aplicando normas de higiene e segurança específicas da confeção de pratos de peixes e mariscos.

**6. Contexto (Exemplos de uso da competência).**

- Em qualquer secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, fazendo o uso de técnicas e métodos de confeção de peixes e mariscos menos danosos e prejudiciais à saúde dos militares que fazem um consumo diário de alimentação proveniente das cozinhas do Exército.

**7. Recursos.**

- Manuais, publicações e fichas técnicas sobre confeção de peixes e mariscos.
- Equipamentos e utensílios utilizados na preparação e confeção de peixes e mariscos.

**8. Observações.**

- Nada a referir.

**9. Qualificações.**

- Nada a referir.

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC E041010A  </b>	<b>2609</b>	<b>Preparar e confeccionar carnes, aves e caça</b>
<b>UFCD E041010A  </b>	<b>8292</b>	<b>Preparação e confeção de carnes, aves e caça</b>

**1. Pontos de Crédito.**

4,50 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar os processos de preparação e confeção de carnes, aves e caça.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Leitura e elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens;
- Divisão anatómica;
- Técnicas de preparação e confeção de carnes, aves e caça;
- Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Controlo de qualidade (p.e. estado de frescura) de processo de fabrico;
- Higiene e segurança na confeção de carnes, aves e caça;
- Principais técnicas de conservação de carnes, aves e caça;
- Acondicionamento e armazenamento de géneros alimentícios;
- Normas de segurança e higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos;
- Empratamento e decoração criativa.

b. Aptidões:

- Elaborar fichas técnicas de pratos de carnes, aves e caça;
- Preparar carnes, aves e caça;
- Confeccionar carnes, aves e caça;
- Preparar e confeccionar guarnições de carnes, aves e caça;
- Empratar e decorar carnes, aves e caça;
- Acondicionar e conservar carnes, aves e caça.

**c. Atitudes:**

- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;
- Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar;
- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal.

**5. Critérios de Desempenho.**

Preparar e confeccionar carnes, aves e caça.
CD1.1. Elaborando fichas técnicas de pratos de carnes, aves e caça, quantificando os produtos, ingredientes, proporções e pesagens.
CD1.2. Preparando carnes, aves e caça, aplicando as técnicas mais adequadas.
CD1.3. Confeccionando carnes, aves e caça e respetivas guarnições, aplicando as técnicas mais adequadas.
CD1.4. Empratando carnes, aves e caça de forma criativa.
CD1.5. Acondicionando carnes, aves e caça.
CD1.6. Aplicando normas de higiene e segurança específicas da confeção de pratos de carne.

**6. Contexto (Exemplos de uso da competência).**

- Em qualquer secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, fazendo o uso de técnicas e métodos de confeção de carnes, aves e caça que sejam menos danosos e prejudiciais à saúde dos militares que fazem um consumo diário de alimentação proveniente das cozinhas do Exército.

**7. Recursos.**

- Manuais, publicações e fichas técnicas sobre confeção de carnes, aves e caça.
- Equipamentos e utensílios utilizados na preparação e confeção de carnes, aves e caça.

**8. Observações.**

- Nada a referir.

**9. Qualificações.**

- Nada a referir.

## DOCUMENTO III – PLANO DE FORMAÇÃO

DESIGNAÇÃO DO CURSO: Cozinheiro

CÓDIGO: E0410C4P

### PARTE - 1: PERFIL DE FORMAÇÃO.

#### 1. Mapeamento de Unidades de Formação de Curta Duração.

NO	Unidades de Competência				Unidades de Formação de Curta Duração				CH	PC
1	EXE	E04101A	CNQ	TBD	EXE	E04101A	CNQ	7731	25	2,25
	Cumprir procedimentos, normas e princípios de confeção da alimentação				Higiene e segurança alimentar na restauração					
2	EXE	E04102A	CNQ	TBD	EXE	E04102A	CNQ	3297	25	2,25
	Aplicar o sistema HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> )				Sistema HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> )					
3	EXE	E04103A	CNQ	TBD	EXE	E04103A	CNQ	3315	25	2,25
	Cumprir regras e princípios de nutrição e dietética				Nutrição e dietética					
4	EXE	E04104A	CNQ	TBD	EXE	E04104A	CNQ	8283	25	2,25
	Organizar a secção de alimentação numa unidade territorial do Exército				Organização da Cozinha					
5	EXE	E04105A	CNQ	TBD	EXE	E04105A	CNQ	TBD	25	2,25
	Operacionalizar a secção de alimentação em situação de campanha				Cozinha de campanha					
6	EXE	E04106A	CNQ	2606	EXE	E04106A	CNQ	4662	25	2,25
	Preparar e confeccionar sopas				Preparação e confeção de sopas					
7	EXE	E04107A	CNQ	2599	EXE	E04107A	CNQ	4667	25	2,25
	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha				Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha					
8	EXE	E04108A	CNQ	2612	EXE	E04108A	CNQ	8294	50	4,50
	Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa				Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa					
9	EXE	E04109A	CNQ	2608	EXE	E04109A	CNQ	8291	50	4,50
	Preparar e confeccionar peixes e mariscos				Preparação e confeção de peixes e mariscos					
10	EXE	E041010A	CNQ	2609	EXE	E041010A	CNQ	8293	50	4,50
	Preparar e confeccionar carnes, aves e caça				Preparação e confeção de carnes, aves e caça					

Legenda: NO – Número de Ordem; EXE – Código do Exército; CNQ – Código do Catálogo Nacional de Qualificações; CH – Carga Horária; PC – Pontos de Crédito.

#### 2. Carga horária complementar

Atividade	TF
Cerimónia de abertura / enquadramento	1
Estágio na Secção de Alimentação	50
Treino Físico de Manutenção (TFM)	20
Procedimentos administrativos	2
Cerimónia de encerramento	1
<b>Total</b>	<b>74</b>

#### 3. Discriminação da Carga horária.

##### a. A distância:

Não aplicável

**b. Presencial:**

399 Tempos de Formação

**c. Total:**

399 Tempos de Formação

**4. Dias Úteis de Formação.**

**a. A distância:**

Não aplicável

**b. Presencial:**

58 Dias úteis de Formação

**c. Total:**

58 Dias úteis de Formação

**5. Total de Pontos de Crédito do curso.**

29,25 pontos de crédito

**6. Estágios.**

**a. Finalidade:**

Desenvolver, com supervisão, as práticas fundamentais associadas ao perfil de desempenho do Técnico de Cozinha, consolidando competências técnicas, relacionais e organizacionais necessárias a esse perfil, em parte adquiridas durante a componente tecnológica do curso.

**b. Duração:**

O estágio tem uma duração de 50 horas.

**c. Avaliação:**

A avaliação formativa do estágio, na secção de alimentação, é apoiada numa apreciação sistemática das atividades desenvolvidas durante o período de estágio, permitindo, se necessário, um reajustamento do mesmo.

A avaliação final do estágio (sumativa) é expressa numa escala de classificação de 0 a 20 valores, tendo por base a avaliação do desempenho do estagiário ao longo desse período, devendo utilizar como elementos aferidores os constantes no Apêndice 1 (Ficha de Avaliação Individual de Estágio) ao Anexo B. No preenchimento dessa ficha de avaliação deverão ser utilizados como instrumentos de avaliação a observação e *feedback* obtido por parte do coordenador do estágio.

**7. Classificação Final do curso (fórmula de avaliação).**

$$CF = 0,1 * UFCD.E04101A + 0,05 * UFCD.E04102A + 0,05 * UFCD.E04103A + 0,05 * UFCD.E04104A + 0,04 * UFCD.E04105A + 0,13 * UFCD.E04106A + 0,1 * UFCD.E04107A + 0,1 * UFCD.E04108A + 0,14 * UFCD.E04109A + 0,14 * UFCD.E041010A + 0,10 * estágio$$

**8. Anexos.**

A: Ficha de avaliação da componente prática (UFCD 4662; UFCD 4667; UFCD 8294; UFCD 8291; UFCD 8292)

B: Plano da componente de formação em contexto de trabalho – Apêndice 1 Ficha de Avaliação Individual de Estágio

C: Matriz de risco da componente prática e da componente de formação em contexto de trabalho

D: Horário-tipo

**PARTE - 2: CUSTOS DA FORMAÇÃO.**

**1. Mapeamento dos Custos da Formação.**

01	<b>FCF</b>	Higiene e segurança alimentar na restauração		<b>Código</b>	FCF.E04101A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		4 180,66 €	295,35 €	298,62 €	86,00 €
02	<b>FCF</b>	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)		<b>Código</b>	FCF.E04102A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		4 138,26 €	264,95 €	295,59 €	82,97 €
03	<b>FCF</b>	Nutrição e dietética na pastelaria/padaria		<b>Código</b>	FCF.E04103A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		3 979,42 €	160,14 €	284,24 €	71,62 €
04	<b>FCF</b>	Organização da cozinha		<b>Código</b>	FCF.E04104A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		4 051,49 €	160,14 €	289,39 €	76,77 €
05	<b>FCF</b>	Cozinha de campanha		<b>Código</b>	FCF.E04105A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		3 978,39 €	160,14 €	284,17 €	71,55 €
06	<b>FCF</b>	Preparação e confeção de sopas		<b>Código</b>	FCF.E04106A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		8 235,13 €	2 173,37 €	588,22 €	375,60 €
07	<b>FCF</b>	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha		<b>Código</b>	FCF.E04107A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		8 235,13 €	2 173,37 €	588,22 €	375,60 €
08	<b>FCF</b>	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa		<b>Código</b>	FCF.E04108A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		11 244,05 €	1 110,23 €	803,15 €	377,90 €
09	<b>FCF</b>	Preparação e confeção de peixes e mariscos		<b>Código</b>	FCF.E04109A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		12 059,26 €	1 927,00 €	861,38 €	436,13 €
10	<b>FCF</b>	Preparação e confeção de carnes, aves e caça		<b>Código</b>	FCF.E041010A1
		IMPUTÁVEIS À FAZENDA NACIONAL	IMPUTÁVEIS À ENTIDADE FORMADORA	P/ FORMANDO DO EXÉRCITO	P/ FORMANDO EXTERNO c/ ALIMENTAÇÃO
		11 630,16 €	1 497,90 €	830,73 €	405,48 €

**2. Resumo dos custos afetos ao curso.**

- a. Total de Custos Imputáveis à Fazenda Nacional.

71 731,95 €

- b. Total de Custos Imputáveis à Entidade Formadora.

9 762,45 €

**NÃO CLASSIFICADO**

c. Total de Custos por Formando do Exército.

5 123,71 €

d. Total de Custos por Formando Externo c/Alimentação.

2 359,62 €

UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO

UC E04101A	TBD	Cumprir procedimentos, normas e princípios de confeção da alimentação
UFCD E04101A	7731	Higiene e segurança alimentar na restauração

1. Carga Horária.

25 horas.

2. Pontos de Crédito.

2,25 pontos de crédito.

3. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

4. Objetivos de Aprendizagem.

OA1. Efetuar procedimentos de manipulação e confeção da alimentação.

OA2. Cumprir normas e princípios de confeção da alimentação.

5. Especificação da Formação.

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Efetuar procedimentos de manipulação e confeção da alimentação.</b>						
<b>OE1.1 Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.</b>	Expositivo, interrogativo	11		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 1 e Cap 2, Pág. 1-1 a 2-3; B: Cap 2, Pág. 2-2 a 2-4 C: Cap 2, Pág. 2-1 a 2-3
1.1.1 Noções de microbiologia dos alimentos: - Microrganismos - definição e ação; - Influência dos microrganismos nos produtos alimentares; - Fatores intrínsecos de desenvolvimento; - Fatores extrínsecos de desenvolvimento; - Deterioração e conservação dos produtos alimentares; - Bactérias agentes de intoxicações alimentares.						
<b>OE1.2 Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos.</b>	Expositivo, interrogativo	5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 3, Pág. 3-1 a 3-6, Pág. 3-14 a 3-27
1.2.1 Noções de higiene. 1.2.2 Procedimentos de manipulação de alimentos: - Preparação; - Confeção/ processamento; - Conservação; - Distribuição.						
<b>OE1.3 Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.</b>	Expositivo, interrogativo	4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 2 e Cap 5, Pág. 4-1 a 5-4
1.3.1 Contaminação dos alimentos;						

## NÃO CLASSIFICADO

1.3.2 Conservação e armazenamento de géneros alimentícios.						
<b>OA2. Cumprir normas e princípios de confeção da alimentação.</b>						
<b>OE2.1 Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações.</b>	Expositivo, interrogativo	2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 3, Pág. 3-7 a 3-19
2.1.1 Noções de limpeza e desinfeção.						
<b>OE2.2 Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</b>	Expositivo, ativo	2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 4, Pág. 4-1 a 4-16; B: Cap 10, Pág. 10-1 a 10-2; C: Cap 4, Pág. 4-1 a 4-16
2.2.1 Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos: - Regulamentação em vigor; - Introdução; - Princípios e conceitos; - Terminologia; - Etapas de aplicação do sistema.						
<b>Outras Atividades</b>						
Avaliação (Teste teórico)		1				

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

### 6. Especificação da Carga Horária.

#### a. Formação presencial:

25 tempos de formação.

#### b. Formação não presencial:

Não aplicável.

### 7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

### 8. Referências.

A: Estado-Maior do Exército (2019). *PAD 420-02 Manual de Procedimentos de Segurança Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

B: Estado-Maior do Exército (2017). *PDE 4-23-00 Segurança e Defesa Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

C: Estado-Maior do Exército (2018). *PAD 420-01 Manual de Sistema HACCP*. Lisboa: Exército Português.

### 9. Formadores.

#### a. Requisitos de formação:

- Possuir o Curso de Formação de Oficiais do Exército e Licenciatura em medicina veterinária ou enfermagem veterinária.

## **NÃO CLASSIFICADO**

**b.** Experiência profissional:

- Acompanhamento de Visitas de Apoio Técnico na área de segurança e defesa alimentar a diversas U/E/O ou experiência em acompanhamento de auditorias a sistemas de segurança alimentar.

**c.** Outros requisitos:

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

**10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).**

Class da UFCD = 50% Avaliação teórica + 50% somatório das avaliações práticas e parcelares realizadas.

**11. Observações.**

Nada a referir.

UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO

UC E04102A	TBD	Aplicar o sistema HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> )
UFCD E04102A	3297	Sistema HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> )

1. Carga Horária.

25 horas

2. Pontos de Crédito.

2,25 pontos de crédito

3. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

4. Objetivos de Aprendizagem.

OA1. Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos.

OA2. Realizar a manutenção de processos baseados nos 7 princípios do Sistema HACCP.

5. Especificação da Formação.

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos.</b>						
<b>OE1.1. Aplicar os sete princípios do HACCP no processo produtivo dos alimentos.</b>	Expositivo e ativo	5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 1 a Cap 3, Pág. 1-1 a 3-6
1.1.1. Segurança Alimentar: - Enquadramento; - Princípios e conceitos.						
<b>OE1.2. Identificar a terminologia e regulamentação em vigor.</b>	Expositivo	10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 1 a Cap 3, Pág. 1-1 a 3-6
1.2.1. Segurança Alimentar: - Terminologia; - Regulamentação em vigor.						
<b>OA2. Realizar a manutenção de processos baseados nos 7 princípios do Sistema HACCP.</b>						
<b>OE2.1. Aplicar as 14 etapas do sistema HACCP.</b>	Demonstrativo e ativo	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 4 a Cap 5, Pág. 4-1 a 5-10 B: Cap 10, Pág. 10-1 a 10-2
2.1.1. Etapas e procedimentos do sistema HACCP.						
<b>OE2.2. Executar procedimentos de manutenção do sistema HACCP.</b>	Demonstrativo e ativo	3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Cap 4 a Cap 5, Pág. 4-1 a 5-10 B: Cap 10, Pág. 10-1 a 10-2
2.2.1. Procedimentos e processos de manutenção do sistema HACCP.						
<b>Outras Atividades</b>						
Avaliação (Teste teórico)		1				

## NÃO CLASSIFICADO

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

### 6. Especificação da Carga Horária.

**a.** Formação presencial:

25 Tempos de Formação.

**b.** Formação não presencial:

Não aplicável.

### 7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

### 8. Referências.

A: Estado-Maior do Exército (2018). *PAD 420-01 Manual de Sistema HACCP*. Lisboa: Exército Português

B: Estado-Maior do Exército (2017). *PDE 4-23-00 Segurança e Defesa Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

### 9. Formadores.

**a.** Requisitos de formação:

- Possuir o Curso de Formação de Oficiais do Exército e Licenciatura em medicina veterinária ou enfermagem veterinária.

**b.** Experiência profissional:

- Acompanhamento de Visitas de Apoio Técnico na área de segurança e defesa alimentar a diversas U/E/O ou experiência em acompanhamento de auditorias a sistemas de segurança alimentar.

**c.** Outros requisitos:

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

### 10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).

Class da UFCD = 50% Avaliação teórica + 50% somatório das avaliações práticas e parcelares realizadas.

### 11. Observações.

Nada a referir.

**UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO**

<b>UC</b> E04103A	<b>TBD</b>	<b>Cumprir regras e princípios de nutrição e dietética</b>
<b>UFCD</b> E04103A	<b>3315</b>	<b>Nutrição e dietética</b>

**1. Carga Horária.**

25 horas.

**2. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito.

**3. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**4. Objetivos de Aprendizagem.**

OA1. Aplicar princípios de nutrição e dietética.

**5. Especificação da Formação.**

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Aplicar princípios de nutrição e dietética.</b>						
<b>OE1.1. Reconhecer os princípios da nutrição.</b>	Expositivo	3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág. 5
1.1.1. Nutrição e alimentação: conceitos.						
<b>OE1.2. Reconhecer os princípios da alimentação.</b>	Expositivo	3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág. 5
1.2.1. Nutrição e alimentação: funções da alimentação.						
<b>OE1.3. Classificar os constituintes alimentares e suas funções.</b>	Expositivo e interrogativo	7		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág.5- 21; B: Pág. 19-28
1.3.1. Nutrientes: - Fontes alimentares; - Funções no organismo; - Excessos e carências.						
1.3.2. Metabolismo: - Funções do aparelho digestivo; - Processo digestivo.						
1.3.3. Roda dos alimentos e grupos alimentares: - Constituição e proporções, - Recomendações na alimentação diária.						
<b>OE1.4. Descrever os princípios fundamentais da dietética na confeção de dietas.</b>	Expositivo	4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág. 21-35 B: Pág. 29-31 C: Pág. 12-34
1.4.1. Alimentação equilibrada: - Regras; - Principais erros alimentares; - Necessidades diárias de nutrientes; - Alimentação racional.						

## NÃO CLASSIFICADO

1.4.2. Princípios fundamentais da dietética.						
1.4.3. Principais tipos de dietas: - Terapêuticas; - Dieta para a infância; - Dieta para os idosos.						
<b>OE1.5. Cumprir as regras da nutrição e dietética na composição de ementas saudáveis.</b>	Expositivo e ativo	7		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág. 35-37 B: Pág. 32-33
1.5.1. Composição de ementas saudáveis.						
<b>Outras Atividades</b>						
Avaliação		1				

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

### 6. Especificação da Carga Horária.

#### a. Formação presencial:

25 tempos de formação.

#### b. Formação não presencial:

Não aplicável.

### 7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

### 8. Referências.

A: Santos, J. (2015). *Nutrição e dietética – UFCD 3315*. Consultado em 10 de janeiro de 2024 em <https://toaz.info/doc-view-2>

B: Direção-Geral da Saúde (2016). *Orientações para o fornecimento de refeições saudáveis pelas entidades da economia social*. Lisboa: Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável.

C: Associação Portuguesa dos Nutricionistas (2017). *Rotulagem alimentar: um guia para uma escolha consciente*. Consultado em 10 de janeiro de 2024 em [https://www.apn.org.pt/documentos/ebooks/Ebook\\_Rotulagem.pdf](https://www.apn.org.pt/documentos/ebooks/Ebook_Rotulagem.pdf)

### 9. Formadores.

#### a. Requisitos de formação:

- Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores;

- Possuir o Curso de Formação de Sargentos de Administração Militar a partir de 2012 inclusive; ou ser Sargento 609-AM Alimentação; ou possuir o Curso de Comandantes da Secção de Alimentação (CCSA); ou outras qualificações reconhecidas oficialmente, no módulo de que é responsável.

#### b. Experiência profissional:

- Nada a referir.

## **NÃO CLASSIFICADO**

**c. Outros requisitos:**

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

**10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).**

Class da UFCD = resultado da prova teórica

**11. Observações.**

- Nada a referir.

UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO

UC E04104A	TBD	Organizar a secção de alimentação numa unidade territorial do Exército
UFCD E04104A	8283	Organização da Cozinha

1. Carga Horária.

25 horas.

2. Pontos de Crédito.

2,25 pontos de crédito.

3. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

4. Objetivos de Aprendizagem.

OA1. Efetuar tarefas de organização e de funcionamento da secção de alimentação numa unidade territorial do Exército Português.

5. Especificação da Formação.

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Efetuar tarefas de organização e de funcionamento da secção de alimentação numa unidade territorial do Exército Português.</b>						
<b>OE1.1. Identificar a organização da secção de alimentação numa unidade territorial do Exército.</b>	Expositivo	1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág. 8-11; Pág. 15-17; Pág. 17-33; Pág. 40. B: Anexo A. C: Cap. 3, Pág. 3-1 – 3-7.
1.1.1. Organização e funcionamento da cozinha em tempo de paz numa unidade territorial do Exército. 1.1.2. Tipologia de serviços. 1.1.3. Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares. 1.1.4. Instalações. 1.1.5. Equipamentos. 1.1.6. Utensílios. 1.1.7. Indumentária. 1.1.8. Brigada de cozinha. 1.1.9. Circuitos. 1.1.10. Organização e articulação com o serviço de restaurante. 1.1.11. Terminologia.						
<b>OE1.2. Descrever as regras de funcionamento da cozinha.</b>	Expositivo	5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág. 17-23; Pág. 44-48.
1.2.1. Procedimentos de organização da cozinha: - Processo e suporte documental; - Planeamento da produção;						

## NÃO CLASSIFICADO

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposição dos meios físicos;</li> <li>- Organização do trabalho;</li> <li>- Interface entre serviços;</li> <li>- Previsão dos meios necessários.</li> </ul>					
<b>OE1.3. Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às técnicas de preparação e confeção de produtos alimentares.</b>		Expositivo	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág. 29-37; Pág. 49-51. B: Cap 6, Pág. 6-2 – 6-9.
1.3.1.	Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características;</li> <li>- Funções;</li> <li>- Higienização, manutenção e conservação.</li> </ul>					
<b>OE1.4. Descrever as técnicas de aprovisionamento dos produtos alimentares.</b>		Expositivo	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág. 59-60. B: Cap 2 Pág. 2-5 – 2-14; Pág. 2-24 – 2-35.
1.4.1.	Aprovisionamento dos produtos alimentares: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de capitação e de desperdício;</li> <li>- Formulários de encomenda;</li> <li>- Formulário de entrega;</li> <li>- Registo de receção, conferência e verificação de qualidade;</li> <li>- Não conformidades e reclamações;</li> <li>- Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis.</li> </ul>					
<b>OE1.5. Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.</b>		Expositivo e interrogativo	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B: Cap 2 Pág. 2-15 – 2-23; Pág. 2-36 – 2-43.
1.5.1.	Controlo de stocks.					
1.5.2.	Procedimentos de distribuição das refeições.					
<b>OE1.6. Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.</b>		Expositivo	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág. 12-15; Pág. 50-55. B: Cap 3, Pág. 3-4 – 3-8; Cap. 4, Pág. 4-2 – 4-6.
1.6.1.	Normas de higiene e segurança.					
<b>Outras Atividades</b>						
	Avaliação		1			

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

### 6. Especificação da Carga Horária.

#### a. Formação presencial:

25 tempos de formação.

#### b. Formação não presencial:

Não aplicável.

### 7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

### 8. Referências.

A: Weiss, M. (2018). *Organização de Cozinha*. Consultado em 25 de janeiro de 2024 em

<https://pt.scribd.com/document/514309834/UFCD-8283-Organizacao-Da-Cozinha>

## NÃO CLASSIFICADO

B: Estado-Maior do Exército (2017). *PDE 4-23-00 Segurança e Defesa Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

C: Estado-Maior do Exército (2018). *PAD 420-01 Manual de Sistema HACCP*. Lisboa: Exército Português.

### 9. Formadores.

#### a. Requisitos de formação:

- Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores;
- Possuir o Curso de Formação de Sargentos de Administração Militar a partir de 2012 inclusive; ou ser Sargento 609-AM Alimentação; ou possuir o Curso de Comandantes da Secção de Alimentação (CCSA); ou outras qualificações reconhecidas oficialmente, no módulo de que é responsável.

#### b. Experiência profissional:

- Nada a referir.

#### c. Outros requisitos:

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

### 10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).

Class da UFCD = resultado da prova teórica

### 11. Observações.

Nada a referir.

UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO

UC E04105A	TBD	Operacionalizar a secção de alimentação em situação de campanha
UFCD E04105A	TBD	Cozinha de campanha

1. Carga Horária.

25 horas.

2. Pontos de Crédito.

2,25 pontos de crédito.

3. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

4. Objetivos de Aprendizagem.

OA1. Efetuar tarefas de organização e de funcionamento da secção de alimentação em situação de campanha.

5. Especificação da Formação.

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Efetuar tarefas de organização e de funcionamento da secção de alimentação em situação de campanha.</b>						
<b>OE1.1. Identificar a organização da secção de alimentação em situação de campanha.</b>	Expositivo	1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FIF. E04105A -1.1
1.1.1. Organização da SecAlim em campanha.						
<b>OE1.2. Descrever os conceitos básicos sobre as cozinhas de Campanha e meios de conservação de frio.</b>	Expositivo	3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FIF. E04105A -1.2
1.2.1. Características e possibilidades das cozinhas de campanha e meios de conservação de frio;						
1.2.2. Modos de funcionamento dos equipamentos;						
1.2.3. Formas de emprego dos equipamentos.						
<b>OE1.3. Operar as cozinhas de campanha.</b>	Demonstrativo e Ativo	14		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FIF. E04105A -1.3
1.3.1. Montagem e utilização dos diferentes módulos das cozinhas de campanha;						
1.3.2. Procedimentos de manutenção das cozinhas de campanha.						
<b>OE1.4. Operar os meios de conservação a frio.</b>	Demonstrativo e Ativo	4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FIF. E04105A -1.4
1.4.1. Operação e utilização dos diferentes meios de conservação a frio;						
1.4.2. Procedimentos de manutenção dos meios de conservação a frio.						
<b>OE1.5. Identificar os procedimentos para distribuição das refeições confeccionadas.</b>	Expositivo e interrogativo	2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FIF. E04105A -1.5

## NÃO CLASSIFICADO

1.5.1. Procedimentos de distribuição das refeições.						
<b>Outras Atividades</b>						
Avaliação		1				

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

### 6. Especificação da Carga Horária.

#### a. Formação presencial:

25 tempos de formação.

#### b. Formação não presencial:

Não aplicável.

### 7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

### 8. Referências.

De acordo com o previsto nas Fichas Individuais de Formação.

### 9. Formadores.

#### a. Requisitos de formação:

- Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores;
- Possuir o Curso de Formação de Sargentos de Administração Militar a partir de 2012 inclusive; ou ser Sargento 609-AM Alimentação; ou possuir o Curso de Comandantes da Secção de Alimentação (CCSA); ou outras qualificações reconhecidas oficialmente, no módulo de que é responsável.

#### b. Experiência profissional:

- Nada a referir.

#### c. Outros requisitos:

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

### 10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).

Class da UFCD = Resultado obtido no teste de conhecimentos teóricos.

### 11. Observações.

- Nada a referir.

**UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO**

<b>UC E04106A</b>	<b> </b>	<b>2606</b>	<b>Preparar e confeccionar sopas</b>
<b>UFCD E04106A</b>	<b> </b>	<b>4662</b>	<b>Preparação e confeção de sopas</b>

**1. Carga Horária.**

25 horas.

**2. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito.

**3. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**4. Objetivos de Aprendizagem.**

OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de sopas, cremes e aveludados.

**5. Especificação da Formação.**

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de sopas, cremes e aveludados.</b>						
<b>OE1.1. Identificar tipos de sopas.</b>						
1.1.1. Tipos de sopas, cremes, caldos e aveludados: - Regionais; - Internacionais; 1.1.2. Tecnologia de matérias-primas.	Demonstrativo e ativo	1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.37 a p.72
<b>OE1.2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.</b>						
1.2.1. Receitas e fichas técnicas: - Capitações; - Composições, - Utilizações.	Demonstrativo	3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.32 a p.34
<b>OE1.3. Preparar e confeccionar sopas regionais e internacionais.</b>						
1.3.1. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens. 1.3.2. Técnicas de preparação de sopas, cremes e aveludados: - Manuseamento e preparação de utensílios e material. 1.3.3. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes. 1.3.4. Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés: - <i>Mise-en-place</i> ;	Ativo	15		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.18; p.28 a p.30; p.32 a p.34 C: p.16 a p.28

## NÃO CLASSIFICADO

	- Ordem de introdução da matéria-prima; - Tempo de cozedura. 1.3.5. Técnicas de regeneração de sopas (preparados industriais e pré-cozinhados).						
<b>OE1.4. Empratar e decorar sopas.</b>							
1.4.1.	Empratamento e decoração criativa.	Ativo	2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.37 a p.72
<b>OE1.5. Acondicionar e conservar sopas.</b>							
1.5.1.	Controlo de qualidade do processo de fabrico: - Preparação; - Confeção; - Produtos finais. 1.5.2. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.	Ativo	2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B: Cap. 2, Sec. XVII, p.2-30 a p.2-33
<b>OE1.6. Cumprir as normas de higiene e segurança.</b>							
1.6.1.	Normas de higiene e segurança.	Ativo	1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B: Cap.12; p.12-4
<b>Outras Atividades</b>							
	Avaliação		1				

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

### 6. Especificação da Carga Horária.

#### a. Formação presencial:

25 tempos de formação.

#### b. Formação não presencial:

Não aplicável.

### 7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

### 8. Referências.

A: Michel Maincent-Morel (2004). *La cuisine de référence: Tome 2, Fiches techniques de fabrication Broché*. Editions BPI.

B: Estado-Maior do Exército (2017). *PDE 4-23-00 Segurança e Defesa Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

C: Eric Treuille e Jeni Wright (2006). *Le Cordon Bleu - O Livro das Técnicas Culinárias - As receitas e técnicas da mais famosa escola de culinária do Mundo*. Editor: Livros & Livros.

### 9. Formadores.

#### a. Requisitos de formação:

- Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores;

- Possuir o Curso de Formação de Sargentos de Administração Militar a partir de 2012 inclusive; ou ser Sargento 609-AM Alimentação; ou possuir o Curso de Comandantes da

## **NÃO CLASSIFICADO**

Secção de Alimentação (CCSA); ou outras qualificações reconhecidas oficialmente, no módulo de que é responsável.

**b. Experiência profissional:**

- Nada a referir.

**c. Outros requisitos:**

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

**10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).**

Class da UFCD = 0,5\* Prova prática + 0,5\* resultado obtido na Ficha de Avaliação da Componente Prática (Anexo A)

**11. Observações.**

Nada a referir.

UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO

UC E04107A	2599	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha
UFCD E04107A	4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha

1. Carga Horária.

25 horas.

2. Pontos de Crédito.

2,25 pontos de crédito.

3. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

4. Objetivos de Aprendizagem.

OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha.

5. Especificação da Formação.

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha.</b>						
<b>OE1.1. Identificar molhos e fundos de cozinha.</b>						
1.1.1. Identificação dos diferentes fundos: - Roux ou embamatas; - Aparelhos; - Court-bouillons; - Fumets; - Geleias; - Marinadas; - Salmouras; - Caldos; - Fundos brancos; - Fundos escuros.	Demonstrativo	2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: Pág.2 -9.
1.1.2. Identificação e preparação dos diferentes molhos base e seus derivados: - Demi-glace; - Béchamel; - Maionese; - Holandês; - Bearnês; - Vinagrete; - Molho tomate.						
1.1.3. Identificação e composição das manteigas compostas.						
1.1.4. Identificação e confeção de molhos diversos:						

## NÃO CLASSIFICADO

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Molho <i>Cumberland</i>;</li> <li>- Molho verde;</li> <li>- Molho <i>barbecue</i>;</li> <li>- Molho <i>chutney</i>;</li> <li>- Outros.</li> </ul> <p>1.1.5. Tecnologia de matérias-primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composições;</li> <li>- Utilizações.</li> </ul>						
<b>OE1.2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.</b>		Demonstrativo	3				A: Pág.11 a p.67
1.2.1. Receitas e fichas técnicas:							
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitações;</li> <li>- Composições;</li> <li>- Utilizações.</li> </ul>						
<b>OE1.3. Preparar molhos e fundos de cozinha.</b>		Ativo	4				A: Pág.11 a p.67
1.3.1. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens.							
	<p>1.3.2. Técnicas de preparação de fundos e molhos base:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manuseamento e preparação de utensílios e material;</li> <li>- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes.</li> </ul>						
<b>OE1.4. Confeccionar molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</b>		Ativo	12				A: Pág.11 a p.67
1.4.1. Processos de confeção de fundos e molhos base.							
<b>OE1.5. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.</b>		Demonstrativo	2				B: Pág. 7 a p.16. C: Cap. 2, Sec. XVII; Pág.2-30 a Pág. 2-33.
1.5.1. Controlo de qualidade do processo de fabrico:							
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparação;</li> <li>- Confeção;</li> <li>- Produtos finais.</li> </ul> <p>1.5.2. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.</p>						
<b>OE1.6. Cumprir as normas de higiene e segurança.</b>		Ativo	1				C: Cap.12; Pág. 12-4
1.6.1. Normas de higiene e segurança.							
<b>Outras Atividades</b>							
	Avaliação		1				

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

### 6. Especificação da Carga Horária.

#### a. Formação presencial:

25 tempos de formação.

#### b. Formação não presencial:

Não aplicável.

### 7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

**8. Referências.**

A: Correia, J. (SD). *Manual de Formação, 2. Técnico/a de Cozinha-Pastelaria (FM-CP), 4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha*. Consultado em 03 de fevereiro de 2024 em <https://www.studocu.com/pt/document/escola-superior-de-hotelaria-e-turismo-do-estoril/cozinha/4667-preparacao-e-confecao-de-molhos-e-fundos-de-cozinha/35324739?origin=course-trending-2>

B: Michel Maincent-Morel (2004). *La cuisine de référence: Tome 2, Fiches techniques de fabrication Broché*. Editions BPI.

B: Estado-Maior do Exército (2017). *PDE 4-23-00 Segurança e Defesa Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

**9. Formadores.**

**a. Requisitos de formação:**

- Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores;
- Possuir o Curso de Formação de Sargentos de Administração Militar a partir de 2012 inclusive; ou ser Sargento 609-AM Alimentação; ou possuir o Curso de Comandantes da Secção de Alimentação (CCSA); ou outras qualificações reconhecidas oficialmente, no módulo de que é responsável.

**b. Experiência profissional:**

- Nada a referir.

**c. Outros requisitos:**

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

**10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).**

Class da UFCD = 0,5\* Prova prática + 0,5\* resultado obtido na Ficha de Avaliação da Componente Prática (Anexo A)

**11. Observações.**

Nada a referir.

UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO

UC E04108A	2612	Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa
UFCD E04108A	8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa

1. Carga Horária.

50 horas.

2. Pontos de Crédito.

4,50 pontos de crédito.

3. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

4. Objetivos de Aprendizagem.

OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa.

5. Especificação da Formação.

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa.</b>						
<b>OE1.1. Identificar as diferentes confeções de pastelaria de sobremesa.</b>	Expositivo e Ativo	3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.347 a p.424
1.1.1. Confeções básicas de pastelaria de sobremesa: - Massas; - Cremes; - Molhos; - Outras.						
1.1.2. Tecnologia de matérias-primas.						
<b>OE1.2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.</b>	Demonstrativo	5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.347 a p.424
1.2.1. Receitas e fichas técnicas: - Capitações; - Composições; - Utilizações.						
<b>OE1.3. Preparar/Confeccionar receitas de pastelaria de sobremesa.</b>	Ativo	17		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.347 a p.424
1.3.1. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens. 1.3.2. Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa: - Manuseamento e preparação de utensílios e material; - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;						

## NÃO CLASSIFICADO

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Mise-en-place</i>;</li> <li>- Ordem da introdução da matéria-prima;</li> <li>- Processo de confeção (sobremesas frias: arroz doce, leite creme, mousse de chocolate, <i>molotof</i> e outras; sobremesas quentes: maçã assada, <i>petit gateaux</i>, crepes e outras; outras sobremesas);</li> <li>- Tempo de cozedura e temperatura.</li> </ul>						
<b>OE1.4. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.</b>							
1.4.1.	Controlo de qualidade do processo de fabrico: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparação;</li> <li>- Confeção;</li> <li>- Produtos finais.</li> </ul>	Ativo	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B: Cap. 12, Sec. XVII; p.2-30 a p.2-33
1.4.2.	Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.						
<b>OE1.5. Empratar e decorar produtos de pastelaria de sobremesa.</b>							
1.5.1.	Empratamento e decoração criativa.	Ativo	17		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.347 a p.424
<b>OE1.6. Cumprir as normas de higiene e segurança.</b>							
1.6.1.	Normas de higiene e segurança.	Ativo	1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B: Cap.12; p.12-4
<b>Outras Atividades</b>							
	Avaliação		1				

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

### 6. Especificação da Carga Horária.

#### a. Formação presencial:

50 tempos de formação.

#### b. Formação não presencial:

Não aplicável.

### 7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

### 8. Referências.

A: Michel Maincent-Morel (2004). *La cuisine de référence: Tome 2, Fiches techniques de fabrication Broché*. Editions BPI.

B: Estado-Maior do Exército (2017). *PDE 4-23-00 Segurança e Defesa Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

### 9. Formadores.

#### a. Requisitos de formação:

- Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores;

## **NÃO CLASSIFICADO**

- Possuir o Curso de Formação de Sargentos de Administração Militar a partir de 2012 inclusive; ou ser Sargento 609-AM Alimentação; ou possuir o Curso de Comandantes da Secção de Alimentação (CCSA); ou outras qualificações reconhecidas oficialmente, no módulo de que é responsável.

**b. Experiência profissional:**

- Nada a referir.

**c. Outros requisitos:**

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

**10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).**

Class da UFCD =  $0,5 * \text{Prova prática} + 0,5 * \text{resultado obtido na Ficha de Avaliação da Componente Prática (Anexo A)}$

**11. Observações.**

Nada a referir.

UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO

UC E04109A	2608	Preparar e confeccionar peixes e mariscos
UFCD E04109A	8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos

1. Carga Horária.

50 horas.

2. Pontos de Crédito.

4,50 pontos de crédito.

3. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

4. Objetivos de Aprendizagem.

OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de peixes e mariscos.

5. Especificação da Formação.

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de peixes e mariscos.</b>						
<b>OE1.1. Identificar os tipos de peixes e mariscos.</b>						
1.1.1. Principais variedades de peixes e mariscos: - Peixes de mar; - Peixes de rio; - Crustáceos; - Moluscos.	Demonstrativo e ativo	2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.123 a p.186 C: p.48 a p.86
1.1.2. Tecnologia de matérias-primas: - Variedades; - Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros); - Tipos de crustáceos e moluscos.						
<b>OE1.2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitulações.</b>						
1.2.1. Receitas e fichas técnicas: - Capitulações; - Composições; - Utilizações.	Demonstrativo	4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.123 a p.186
<b>OE1.3. Preparar peixes e mariscos.</b>						
1.3.1. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens.	Ativo	16		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.123 a p.186 C: p.48 a p.86
1.3.2. Técnicas de preparação de peixes e mariscos: - Manuseamento e preparação de utensílios e material; - Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos;						

## NÃO CLASSIFICADO

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleção e capitação das matérias-primas;</li> <li>- Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar);</li> <li>- Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, outros);</li> <li>- Pesagens e capitações.</li> </ul>						
<b>OE1.4. Confeccionar peixes e mariscos e respetivas guarnições.</b>							
1.4.1.	Técnicas de confeção de peixes e mariscos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cozer;</li> <li>- Fritar;</li> <li>- Panar;</li> <li>- Grelhar;</li> <li>- Assar;</li> <li>- Ao sal;</li> <li>- Saltear;</li> <li>- Gratinar.</li> </ul>	Ativo	21		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.123 a p.186
1.4.2.	Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos.						
<b>OE1.5. Empratar e decorar peixes e mariscos.</b>							
1.5.1.	Empratamento e decoração criativa.	Ativo	3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.123 a p.186
<b>OE1.6. Acondicionar e conservar peixes e mariscos.</b>							
1.6.1.	Controlo de qualidade do processo de fabrico: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparação;</li> <li>- Confeção;</li> <li>- Produtos finais.</li> </ul>						
1.6.2.	Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "<i>cook chill</i>" e "<i>cook freeze</i>");</li> <li>- Medição de temperaturas e pressões;</li> <li>- Tempo de conservação;</li> <li>- Correção dos desvios ocorridos.</li> </ul>	Ativo	2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B: Sec.III Anexo D
<b>OE1.7. Cumprir as normas de higiene e segurança.</b>							
1.7.1.	Normas de higiene e segurança.	Ativo	1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B: Cap.12; p.12-4
<b>Outras Atividades</b>							
	Avaliação		1				

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

### 6. Especificação da Carga Horária.

#### a. Formação presencial:

50 tempos de formação.

#### b. Formação não presencial:

Não aplicável.

### 7. Critérios de avaliação.

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

**8. Referências.**

A: Michel Maincent-Morel (2004). *La cuisine de référence: Tome 2, Fiches techniques de fabrication Broché*. Editions BPI.

B: Estado-Maior do Exército (2017). *PDE 4-23-00 Segurança e Defesa Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

C: Eric Treuille e Jeni Wright (2006). *Le Cordon Bleu - O Livro das Técnicas Culinárias - As receitas e técnicas da mais famosa escola de culinária do Mundo*. editor: Livros & Livros.

**9. Formadores.**

**a. Requisitos de formação:**

- Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores;
- Possuir o Curso de Formação de Sargentos de Administração Militar a partir de 2012 inclusive; ou ser Sargento 609-AM Alimentação; ou possuir o Curso de Comandantes da Secção de Alimentação (CCSA); ou outras qualificações reconhecidas oficialmente, no módulo de que é responsável.

**b. Experiência profissional:**

- Nada a referir.

**c. Outros requisitos:**

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

**10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).**

Class da UFCD = 0,5\* Prova prática + 0,5\* resultado obtido na Ficha de Avaliação da Componente Prática (Anexo A)

**11. Observações.**

- Nada a referir.

**UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO**

<b>UC E041010A  </b>	<b>2609</b>	<b>Preparar e confeccionar carnes, aves e caça</b>
<b>UFCD E041010A  </b>	<b>8292</b>	<b>Preparação e confeção de carnes, aves e caça</b>

**1. Carga Horária.**

50 horas.

**2. Pontos de Crédito.**

4,50 pontos de crédito.

**3. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**4. Objetivos de Aprendizagem.**

OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de carnes, aves e caça.

**5. Especificação da Formação.**

CONTEÚDOS	MÉTODO	TFD	TFN	EAD	EXC	REFERÊNCIAS
<b>OA1. Aplicar os processos de preparação e confeção de carnes, aves e caça.</b>						
<b>OE1.1. Identificar os diferentes tipos de carnes.</b>						
1.1.1. Carnes, aves e caça: - Raça/origem; - Espécie (bovina, suína, ovina, caprina, equídea, criação, caça de pelo e caça de penas); - Apresentação inicial (carcaça, quartos e peça); - Divisão anatómica (lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, miudezas, outros).  1.1.2. Tecnologia de matérias-primas: - Categorias; - Utilizações.	Expositivo	2		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	C: p.89 a p.156 C: p.117 a p.156
<b>OE1.2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitulações.</b>						
1.2.1. Receitas e fichas técnicas: - Capitações; - Composições.  1.2.2. Utilizações.	Demonstrativo	4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.201 a p.258
<b>OE1.3. Preparar diferentes tipos de carnes, aves e caça.</b>						
1.3.1. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens.  1.3.2. Técnicas de preparação de carnes, aves e caça: - Manuseamento e preparação de utensílios e material;	Ativo	16		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.201 a p.258 C: p.89 a p.156

**NÃO CLASSIFICADO**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificação do estado de frescura de conservação e qualidade;</li> <li>- Seleção e capitação das matérias-primas;</li> <li>- Preparação (lardear, albardar, atar, chamuscar, limpar, desmanchar, cortar, desossar, picar e recheiar);</li> <li>- Tipos de cortes e divisão em porções (escalopes, bifes, tornedós, costeletas, entrecôte, medallhões, rojões, febras, outros);</li> <li>- Marinadas, aplicações de especiarias e ervas;</li> <li>- Pesagens e capitações.</li> </ul>					
<b>OE1.4. Confeccionar carnes, aves e caça e respetivas guarnições.</b>						
1.4.1. Técnicas de confeção de carnes, aves e caça:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fritar;</li> <li>- Cozer;</li> <li>- Panar;</li> <li>- Grelhar;</li> <li>- Guisar;</li> <li>- Estufar;</li> <li>- Assar;</li> <li>- Saltear;</li> <li>- Outros.</li> </ul>	Ativo	21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.201 a p.258
1.4.2. Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça.						
<b>OE1.5. Empratar e decorar pratos de carnes, aves e caça.</b>						
1.5.1. Empratamento e decoração criativa.		Ativo	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A: p.201 a p.258
<b>OE1.6. Acondicionar e conservar carnes, aves e caça.</b>						
1.6.1. Controlo de qualidade do processo de fabrico:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparação;</li> <li>- Confeção;</li> <li>- Produtos finais.</li> </ul>					
1.6.2. Acondicionamento e conservação de carnes, aves e caça:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "cock freeze");</li> <li>- Medição de temperaturas e pressões;</li> <li>- Tempo de conservação;</li> <li>- Correção dos desvios ocorridos.</li> </ul>	Ativo	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B: Anexo D; Apêndice 2
<b>OE1.7. Cumprir as normas de higiene e segurança.</b>						
1.7.1. Normas de higiene e segurança.		Ativo	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	B: Cap.12; p.12-4
<b>Outras Atividades</b>						
	Avaliação – Prova prática		1			

Legenda: TFD – Tempos de Formação Diurnos; TFN – Tempos de Formação Noturnos; EAD- Ensino a Distância; ExC – Exercícios de Campo.

**6. Especificação da Carga Horária.**

**a. Formação presencial:**

50 tempos de formação.

**b. Formação não presencial:**

Não aplicável.

**7. Critérios de avaliação.**

Os constantes nos critérios de desempenho da respetiva Unidade de Competência.

**8. Referências.**

A: Michel Maincent-Morel (2004). *La cuisine de référence: Tome 2, Fiches techniques de fabrication Broché*. Editions BPI.

B: Estado-Maior do Exército (2017). *PDE 4-23-00 Segurança e Defesa Alimentar*. Lisboa: Exército Português.

C: Eric Treuille e Jeni Wright (2006). *Le Cordon Bleu - O Livro das Técnicas Culinárias - As receitas e técnicas da mais famosa escola de culinária do Mundo*. editor: Livros & Livros.

**9. Formadores.**

**a. Requisitos de formação:**

- Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores;
- Possuir o Curso de Formação de Sargentos de Administração Militar a partir de 2012 inclusive; ou ser Sargento 609-AM Alimentação; ou possuir o Curso de Comandantes da Secção de Alimentação (CCSA); ou outras qualificações reconhecidas oficialmente, no módulo de que é responsável.

**b. Experiência profissional:**

- Nada a referir.

**c. Outros requisitos:**

- Possuir o Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

**10. Classificação final da UFCD (fórmula de avaliação).**

Class da UFCD = 0,5\* Prova prática + 0,5\* resultado obtido na Ficha de Avaliação da Componente Prática (Anexo A)

**11. Observações.**

- Nada a referir.

FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO

1. Código – Designação

FCF.E04101A1 - Higiene e segurança alimentar na restauração

2. Cálculo de custos com pessoal

a. Custos com formandos

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	28,68	25	315,44 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	22,66	25	249,29 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	20,49	25	430,31 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	19,29	25	405,06 €
Soldado	7	7,28 €	18,19	25	1 291,57 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	14,65	25	161,10 €
Total					2 852,77 €

b. Custos com formadores

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Tenente	14,84 €	0,00 €	25	556,41 €
Total				556,41 €

c. Custos com pessoal de apoio permanente

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	25	8,62 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	25	7,60 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	25	6,08 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	25	6,59 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	25	2,34 €
Total				31,23 €

d. Custos com pessoal de apoio temporário

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Nada a referir.						
Total						

3. Amortizações

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Camarata	2	50 000,00 €	5,00%	25	7,23 €
Sala de aula	1	20 000,00 €	5,00%	25	1,45 €
Quadro branco	1	13,97 €	12,00%	25	0,00 €
Computador tipo I	1	400,00 €	25,00%	25	0,14 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Mesas secretárias	15	44,39 €	12,50%	25	0,12 €
Total					8,95 €

**4. Despesas Gerais****a. Despesas com combustíveis e lubrificantes**

Viatura	Consumo médio	Km a Percorrer	Preço/Litro	Custos
Nada a referir.				
Total				

**b. Despesas com munições, explosivos e artifícios**

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

**c. Despesas com Limpeza e Higiene**

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	4	6,74 €
Serviço de recolha de bio resíduos Classe A				

**d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas**

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	50	1,00 €	50,00 €
2ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
3ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
Total			300,00 €

**e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Total			

**f. Despesas com materiais de consumo**

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Bata, equipamento descartável de proteção individual	14	0,93 €	13,01 €
Lâminas microscópico	14	1,00 €	14,00 €
Oleo Test.	1cx	45,00 €	45,00 €
Lamelas microscópico (MOC)	14	1,00 €	14,00 €
Óleo de imersão MOC	1	10,00 €	10,00 €
Placas de contacto para controlo higiene de operadores	14	1,00 €	14,00 €
Placas de contacto para controlo higiene de superfícies	14	1,00 €	14,00 €
Luvras de látex descartáveis (cx)	1	6,20 €	6,20 €
Touca Descartável (cx)	1	5,00 €	5,00 €
Total			135,21 €

**g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
BIOBOX resíduos biológicos 10L	1	12,00 €	12,00 €
Total			12,00 €

**h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**i. Despesas com encargos das instalações**

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	4	99,91 €

**j. Despesas com conservação de bens**

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	4	53,50 €

**k. Despesas com comunicações**

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

**l. Despesas com transportes**

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

**m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes**

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração**

Tipologia	Global	Por Formando
<b>Custo total</b>	4 180,66 €	298,62 €
Custos Imputável à Direção de Formação	123,96 €	8,85 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	3 440,41 €	245,74 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	320,95 €	22,92 €
Custos Imputáveis à U/E/O	295,35 €	21,10 €
Custos Diretos	556,41 €	39,74 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Custos Indiretos	3 500,29 €	250,02 €
Custos Imputável Entidades Externas	1 203,93 €	86,00 €
Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	903,93 €	64,57 €

FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO

1. Código – Designação

FCF.E04102A1 - Sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*)

2. Cálculo de custos com pessoal

a. Custos com formandos

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	28,68	25	315,44 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	22,66	25	249,29 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	20,49	25	430,31 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	19,29	25	405,06 €
Soldado	7	7,28 €	18,19	25	1 291,57 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	14,65	25	161,10 €
Total					2 852,77 €

b. Custos com formadores

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Tenente	14,84 €	0,00 €	25	556,41 €
Total				556,41 €

c. Custos com pessoal de apoio permanente

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	25	8,62 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	25	7,60 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	25	6,08 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	25	6,59 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	25	2,34 €
Total				31,23 €

d. Custos com pessoal de apoio temporário

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Nada a referir.						
Total						

3. Amortizações

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Camarata	2	50 000,00 €	5,00%	2	7,23 €
Sala de aula	1	20 000,00 €	5,00%	2	1,45 €
Quadro branco	1	13,97 €	12,00%	25	0,01 €
Computador tipo I	1	400,00 €	25,00%	25	0,14 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Mesas secretárias	15	44,39 €	12,50%	25	0,12 €
Total					8,95 €

**4. Despesas Gerais****a. Despesas com combustíveis e lubrificantes**

Viatura	Consumo médio	Km a Percorrer	Preço/Litro	Custos
Nada a referir.				
Total				

**b. Despesas com munições, explosivos e artifícios**

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

**c. Despesas com Limpeza e Higiene**

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	4	6,74 €

**d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas**

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	50	1,00 €	50,00 €
2ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
3ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
Total			300,00 €

**e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir			
Total			

**f. Despesas com materiais de consumo**

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Bata, equipamento descartável de proteção individual	14	0,93 €	13,01 €
Luvas de Látex descartáveis (cx)	14	6,20 €	86,80 €
Touca Descartável (cx)	1	5,00 €	5,00 €
Total			104,81 €

**g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## NÃO CLASSIFICADO

### h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

### i. Despesas com encargos das instalações

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	4	99,91 €

### j. Despesas com conservação de bens

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	4	53,50 €

### k. Despesas com comunicações

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

### l. Despesas com transportes

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

### m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## 5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração

Tipologia	Global	Por Formando
<b>Custo total</b>	4 138,26 €	295,59 €
Custos Imputável à Direção de Formação	123,96 €	8,85 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	3 440,41 €	245,74 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	308,95 €	22,07 €
Custos Imputáveis à U/E/O	264,95 €	18,92 €
Custos Diretos	556,41 €	39,74 €
Custos Indiretos	3 457,90 €	246,99 €
Custos Imputável Entidades Externas	1 161,54 €	82,97 €
Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	861,54 €	61,54 €

FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO

1. Código – Designação

FCF.E04103A1 – Nutrição e dietética na pastelaria/padaria

2. Cálculo de custos com pessoal

a. Custos com formandos

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	28,68	25	315,44 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	22,66	25	249,29 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	20,49	25	430,31 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	19,29	25	405,06 €
Soldado	7	7,28 €	18,19	25	1 291,57 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	14,65	25	161,10 €
Total					2 852,77 €

b. Custos com formadores

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Primeiro-Sargento	13,39 €	0,00 €	25	502,30 €
Total				502,30 €

c. Custos com pessoal de apoio permanente

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	25	8,62 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	25	7,60 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	25	6,08 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	25	6,59 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	25	2,34 €
Total				31,23 €

d. Custos com pessoal de apoio temporário

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Nada a referir.						
Total						

3. Amortizações

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Camarata	2	50 000,00 €	5,00%	2	7,23 €
Sala de aula	1	20 000,00 €	5,00%	25	1,45 €
Quadro branco	1	13,97 €	12,00%	25	0,01 €
Computador tipo I	1	400,00 €	25,00%	25	0,14 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Mesas secretárias	25	44,39 €	12,50%	25	0,20 €
Total					9,03 €

**4. Despesas Gerais****a. Despesas com combustíveis e lubrificantes**

Viatura	Consumo médio	Km a Percorrer	Preço/Litro	Custos
Nada a referir.				
Total				

**b. Despesas com munições, explosivos e artifícios**

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

**c. Despesas com Limpeza e Higiene**

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	4	6,74 €

**d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas**

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	50	1,00 €	50,00 €
2ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
3ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
Total			300,00 €

**e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**f. Despesas com materiais de consumo**

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## NÃO CLASSIFICADO

### i. Despesas com encargos das instalações

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	4	99,91 €

### j. Despesas com conservação de bens

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	4	53,50 €

### k. Despesas com comunicações

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

### l. Despesas com transportes

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

### m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## 5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração

Tipologia	Global	Por Formando
<b>Custo total</b>	3 979,42 €	284,24 €
Custos Imputável à Direção de Formação	123,96 €	8,85 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	3 386,29 €	241,88 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	309,03 €	22,07 €
Custos Imputáveis à U/E/O	160,14 €	11,44 €
Custos Diretos	502,30 €	35,88 €
Custos Indiretos	3 353,17 €	239,51 €
Custos Imputável Entidades Externas	1 002,70 €	71,62 €
Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	702,70 €	50,19 €

**FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO**

**1. Código – Designação**

FCF.E04104A1 – Organização da cozinha

**2. Cálculo de custos com pessoal**

**a. Custos com formandos**

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	28,68	25	315,44 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	22,66	25	249,29 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	20,49	25	430,31 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	19,29	25	405,06 €
Soldado	7	7,28 €	18,19	25	1 291,57 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	14,65	25	161,10 €
Total					2 852,77 €

**b. Custos com formadores**

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Sargento-Ajudante	15,32 €	0,00 €	25	574,45 €
Total				574,45 €

**c. Custos com pessoal de apoio permanente**

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	25	8,62 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	25	7,60 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	25	6,08 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	25	6,59 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	25	2,34 €
Total				31,23 €

**d. Custos com pessoal de apoio temporário**

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Nada a referir.						
Total						

**3. Amortizações**

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Camarata	2	50 000,00 €	5,00%	25	7,23 €
Sala de aula	1	20 000,00 €	5,00%	25	1,45 €
Quadro branco	1	13,97 €	12,00%	25	0,01 €
Computador tipo I	1	400,00 €	25,00%	25	0,14 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Mesas secretárias	15	44,39 €	12,50%	25	0,12 €
Total					8,95 €

**4. Despesas Gerais****a. Despesas com combustíveis e lubrificantes**

Viatura	Consumo médio	Km a Percorrer	Preço/Litro	Custos
Nada a referir.				
Total				

**b. Despesas com munições, explosivos e artifícios**

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

**c. Despesas com Limpeza e Higiene**

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	4	6,74 €

**d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas**

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	50	1,00 €	50,00 €
2ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
3ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
Total			300,00 €

**e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**f. Despesas com materiais de consumo**

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## NÃO CLASSIFICADO

### i. Despesas com encargos das instalações

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	4	99,91 €

### j. Despesas com conservação de bens

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	4	53,50 €

### k. Despesas com comunicações

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

### l. Despesas com transportes

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

### m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## 5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração

Tipologia	Global	Por Formando
<b>Custo total</b>	4 051,49 €	289,39 €
Custos Imputável à Direção de Formação	123,96 €	8,85 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	3 458,44 €	247,03 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	308,95 €	22,07 €
Custos Imputáveis à U/E/O	160,14 €	11,44 €
Custos Diretos	574,45 €	41,03 €
Custos Indiretos	3 353,09 €	239,51 €
Custos Imputável Entidades Externas	1 074,77 €	76,77 €
Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	774,77 €	55,34 €

**FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO**

**1. Código – Designação**

FCF.E04105A1 – Cozinha de campanha

**2. Cálculo de custos com pessoal**

**a. Custos com formandos**

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	28,68	25	315,44 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	22,66	25	249,29 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	20,49	25	430,31 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	19,29	25	405,06 €
Soldado	7	7,28 €	18,19	25	1 291,57 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	14,65	25	161,10 €
Total					2 852,77 €

**b. Custos com formadores**

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Primeiro-Sargento	13,39 €	0,00 €	25	502,30 €
Total				502,30 €

**c. Custos com pessoal de apoio permanente**

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	25	8,62 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	25	7,60 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	25	6,08 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	25	6,59 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	25	2,34 €
Total				31,23 €

**d. Custos com pessoal de apoio temporário**

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Nada a referir.						
Total						

**3. Amortizações**

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Camarata	2	50 000,00 €	5,00%	2	0,58 €
Sala de aula	1	20 000,00 €	5,00%	11	0,64 €
Cozinha de campanha SERT CR500L	1	77 153,98 €	10,00%	10	4,46 €
Cozinha de campanha KARCHER	1	69 147,66 €	10,00%	5	2,00 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Arca de Congelação 10m <sup>3</sup>	1	1 027,12 €	25,00%	4	0,06 €
Quadro branco	1	209,16 €	12,50%	11	0,02 €
Computador tipo I	1	400,00 €	25,00%	11	0,06 €
Mesas secretárias	15	44,39 €	12,50%	11	0,05 €
Cadeiras	15	49,61 €	12,50%	11	0,06 €
Tela de projecção	1	73,74 €	12,00%	11	0,01 €
Projektor Multimédia	1	361,62 €	25,00%	11	0,06 €
Total					8,00 €

**4. Despesas Gerais****a. Despesas com combustíveis e lubrificantes**

Designação	Consumo médio	Horas	Preço/Litro	Custos
Cozinha de campanha SERT CR500L	11	5	1,54	84,70€
Arca de Congelação 10m <sup>3</sup>	6	1	1,54	9,24€
Total				93,94€

**b. Despesas com munições, explosivos e artifícios**

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

**c. Despesas com Limpeza e Higiene**

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	4	6,74 €

**d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas**

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	50	1,00 €	50,00 €
2ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
3ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
Total			300,00 €

**e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**f. Despesas com materiais de consumo**

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**NÃO CLASSIFICADO****g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**i. Despesas com encargos das instalações**

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	4	99,91 €

**j. Despesas com conservação de bens**

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	4	53,50 €

**k. Despesas com comunicações**

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

**l. Despesas com transportes**

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

**m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes**

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração**

Tipologia	Global	Por Formando
<b>Custo total</b>	3 978,39 €	284,17 €
Custos Imputável à Direção de Formação	123,96 €	8,85 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	3 386,29 €	241,88 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	308,00 €	22,00 €
Custos Imputáveis à U/E/O	160,14 €	11,44 €
Custos Diretos	502,30 €	35,88 €
Custos Indiretos	3 352,13 €	239,44 €
Custos Imputável Entidades Externas	1 001,66 €	71,55 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	701,66 €	50,12 €
---	----------	---------

FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO

1. Código – Designação

FCF.E04106A1 – Preparação e confeção de sopas

2. Cálculo de custos com pessoal

a. Custos com formandos

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	28,68	25	315,44 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	22,66	25	249,29 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	20,49	25	430,31 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	19,29	25	405,06 €
Soldado	7	7,28 €	18,19	25	1 291,57 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	14,65	25	161,10 €
Total					2 852,77 €

b. Custos com formadores

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Primeiro-Sargento	13,39 €	0,00 €	25	502,30 €
Total				502,30 €

c. Custos com pessoal de apoio permanente

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	25	8,62 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	25	7,60 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	25	6,08 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	25	6,59 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	25	2,34 €
Total				31,23 €

d. Custos com pessoal de apoio temporário

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Assistente Operacional	Auxiliar formativo	1	5,86 €	25	0,00 €	146,46 €
Total						146,46 €

3. Amortizações

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Balneário	2	10 000,00 €	5,00%	25	1,45 €
Projektor multimédia	1	361,62 €	25,00%	2	0,01 €
Computador	1	1 500,00 €	25,00%	2	0,04 €
Mesa para projetor	1	50,00 €	12,50%	2	0,01 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Mesa para computador	1	50,00 €	12,50%	2	0,01 €
Tela para projeção	1	73,74 €	12,00%	2	0,01 €
Quadro didatx	1	209,16 €	12,50%	25	0,04 €
Cadeiras	15	49,61 €	12,50%	3	0,02 €
Mesas secretárias	15	44,39 €	12,50%	3	0,01 €
Arca de congelação	1	1 027,12 €	25,00%	25	0,37 €
Arca de refrigeração	1	1 114,00 €	25,00%	25	0,40 €
Recipientes diversos para transporte e desembarço de géneros	70	4,29 €	12,00%	25	0,05 €
Copo medidor	16	1,17 €	12,00%	3	0,01 €
Colheres polietileno	28	3,99 €	12,00%	3	0,01 €
Colheres para servir	16	2,47 €	12,00%	3	0,01 €
Conchas de sopa 8cm inox	28	9,98 €	12,00%	6	0,01 €
Descascadores de legumes	15	2,26 €	12,00%	6	0,00 €
Escumadeiras pequenas inox 12cm	28	9,82 €	12,00%	6	0,01 €
Facas de chefe 25 cm	34	18,71 €	12,00%	25	0,11 €
Facas médias	14	7,40 €	12,00%	12	0,01 €
Facas pequenas	32	3,21 €	12,00%	20	0,01 €
Panelas de 5 litros	14	23,14 €	12,00%	20	0,04 €
Panelas de 8 litros	14	39,70 €	12,00%	6	0,02 €
Passador chinês	14	12,49 €	12,00%	3	0,01 €
Tenaz inox	16	5,66 €	12,00%	6	0,01 €
Raspador 4 usos inox com asa	16	5,49 €	12,00%	6	0,01 €
Tábuas de corte polietileno 40x30x2 branca	32	16,83 €	12,00%	25	0,09 €
Tabuleiros de alumínio/inox 40x30x6	14	40,52 €	12,00%	6	0,02 €
Tachos de 2 litros	28	23,99 €	12,00%	6	0,03 €
Tachos de 3 litros	14	30,99 €	12,00%	6	0,02 €
Tachos de 5 litros	14	38,11 €	12,00%	6	0,02 €
Terrinas com tampa	14	15,61 €	12,00%	25	0,04 €
Bancadas de confeção individuais	14	500,00 €	12,00%	25	1,22 €
Pratos de sopa	32	0,62 €	12,00%	3	0,01 €
Pratos regionais de barro 20 cm	28	2,50 €	12,00%	3	0,01 €
Colheres de sopa	46	0,52 €	12,00%	3	0,01 €
Copos	16	1,88 €	12,00%	25	0,01 €
Varinha mágica	14	630,04 €	25,00%	6	0,77 €
Afiador de facas BOBET ICEL	2	110,21 €	12,00%	25	0,04 €
Suportes para tábuas de corte	8	26,46 €	12,00%	25	0,04 €
Doseadores individuais para detergente de louça	4	9,00 €	12,00%	25	0,01 €
Lavatório de acionamento não manual	2	172,20 €	12,00%	25	0,06 €
Saboneteira	2	14,76 €	12,00%	25	0,01 €
Porta-rolos	4	13,46 €	12,00%	25	0,01 €
Bancadas de apoio aço inox com rebordo 1,2 mt largura	4	305,09 €	12,00%	25	0,21 €
Armário de esterilização com bloqueio (capacidade 20 facas)	3	424,99 €	12,00%	25	0,22 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Colheres polietileno 80 cm	2	23,41 €	12,00%	25	0,01 €
Concha industrial 12 cm monobloco	2	10,27 €	12,00%	3	0,01 €
Escumadeira industrial 14 cm monobloco	2	9,56 €	12,00%	3	0,01 €
Coadores	2	5,14 €	12,00%	3	0,01 €
Tacho 20 Lt	2	120,35 €	12,00%	3	0,01 €
Panela 20 Lt	2	87,80 €	12,00%	3	0,01 €
Mesa com tábua de corte 90x90x60 cm	1	337,79 €	12,00%	6	0,01 €
Mesas de preparação em aço inoxidável sem rebordo 1,8 mt	3	403,19 €	12,00%	25	0,21 €
Máquina de lavar loiça	1	1 851,54 €	25,00%	6	0,16 €
Varinha mágica Industrial 190mm ROBOCOUPE	1	264,45 €	12,00%	3	0,01 €
Armários para acondicionamento de géneros	4	149,00 €	12,00%	25	0,10 €
Caixa hermética p/ acondicionamento géneros GN 1/3 100	36	7,53 €	12,00%	25	0,05 €
Dispensador de papel	2	21,53 €	12,00%	25	0,01 €
Abre-latas mesa inox industrial	1	69,72 €	12,00%	12	0,01 €
Termómetro de infravermelhos	3	16,61 €	12,00%	20	0,01 €
Sonda de temperatura	2	30,20 €	12,00%	20	0,01 €
Armários metálicos individuais	14	140,41 €	12,00%	25	0,25 €
Armário vassoureiro	1	95,00 €	12,00%	25	0,02 €
Balde 80 Lt c/ pedal	4	33,81 €	12,00%	25	0,02 €
Contentor ecoponto com rodas 100 Lt (amarelo/verde/azul)	3	54,39 €	12,00%	25	0,03 €
Total					6,50 €

**4. Despesas Gerais****a. Despesas com combustíveis e lubrificantes**

Viatura	Consumo médio	Km a Percorrer	Preço/Litro	Custos
Nada a referir.				
Total				

**b. Despesas com munições, explosivos e artifícios**

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

**c. Despesas com Limpeza e Higiene**

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	4	6,74 €

**d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas**

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	50	1,00 €	50,00 €
2ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
3ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
Total			300,00 €

**NÃO CLASSIFICADO****e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Jaquetas de trespasse banca com manga comprida (formadores)	2	19,56 €	39,12 €
Jaquetas de trespasse banca com manga comprida (formandos)	28	17,22 €	482,16 €
Batas de manga comprida	15	16,37 €	245,55 €
Calças de cozinheiro branco com elástico	30	14,67 €	440,10 €
Sapatos brancos lisos	15	44,28 €	664,20 €
Avental com peito branco	15	6,31 €	94,65 €
Chapéu cozinheiro branco	30	4,43 €	132,90 €
		Total	2 098,68 €

**f. Despesas com materiais de consumo**

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Abóbora	1 Kg	0,99 €	0,99 €
Alface	500 Gr	4,96 €	2,48 €
Alho	1 Kg	4,78 €	4,78 €
Alho francês	1.5 Kg	1,18 €	1,77 €
Arroz	2 Kg	0,62 €	1,24 €
Azeite	2 Lt	2,74 €	5,48 €
Batata	40 Kg	0,26 €	10,40 €
Castanha congelada	50 Gr	6,99 €	0,35 €
Cebola	5 Kg	0,54 €	2,70 €
Cebolinha	500 Gr	3,78 €	1,89 €
Cenoura	7 Kg	0,43 €	3,01 €
Coentros	500 Gr	9,99 €	4,99 €
Cogumelos	500 Gr	3,84 €	1,92 €
Courgettes	1 Kg	5,29 €	5,29 €
Couve-Galega	2 Kg	0,59 €	1,18 €
Couve lombarda	2 Kg	0,84 €	1,68 €
Couve Portuguesa	3 Kg	1,15 €	3,45 €
Ervilhas	4 Kg	1,55 €	6,20 €
Farinha Maizena	200 Gr	3,50 €	0,70 €
Feijão-frade	1 Kg	0,85 €	0,85 €
Feijão-verde	2 Kg	1,40 €	2,80 €
Feijão vermelho	1 Kg	0,85 €	0,85 €
Hortelã	200 Gr	17,80 €	3,56 €
Miúdos de frango	1 Kg	3,49 €	3,49 €
Nabo	4 Kg	2,29 €	9,16 €
Poejos	1 Kg	16,00 €	16,00 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Repolho	3 Kg	2,19 €	6,57 €
Sal	2 Kg	0,74 €	1,48 €
Tomate	3 Kg	0,98 €	2,94 €
Arquivador A4	2 Un	1,06 €	2,13 €
Borracha	2 Un	0,16 €	0,31 €
Caixa de cliques N.º 4	1 Un	0,16 €	0,16 €
Conjunto de separadores	2 Un	0,46 €	0,92 €
Corretor	2 Un	0,51 €	1,02 €
Marcador fluorescente	3 Un	0,18 €	0,54 €
Toner para impressora laser	1 Un	20,79 €	20,79 €
Tubo de cola Stick 8g	1 Un	0,54 €	0,54 €
Lápis	2 Un	0,07 €	0,15 €
Afiador Lápis	1 Un	0,22 €	0,22 €
Marcadores para quadro Didax	6 Un	0,61 €	3,63 €
Esferográfica	4 Un	0,08 €	0,34 €
Agrafador	2 Un	5,44 €	10,88 €
Desagrafador	1 Un	1,99 €	1,99 €
Caixa de agrafos	1 Un	0,16 €	0,16 €
Bolsa catálogo A4	20 Un	2,12 €	42,40 €
Classificadores A4com ferragem	14 Un	15,99 €	15,99 €
Blocos etiquetas	3 Un	13,71 €	13,71 €
Fita adesiva	3 Un	0,68 €	2,04 €
Furador	2 Un	2,21 €	4,42 €
Marcador acetato	2 Un	0,71 €	1,42 €
Novelo de fio norte nº4	1 Un	0,70 €	0,70 €
Pilhas alcalinas	4 Un	1,78 €	7,12 €
Pilha CR 2032V	2 Un	1,23 €	2,46 €
Caixa de pioneses	1 Un	0,50 €	0,50 €
Conjunto post-it	2 Un	0,57 €	1,14 €
Régua 50 cm	1 Un	0,89 €	0,89 €
Tesoura	2 Un	0,86 €	1,72 €
X-ato	2 Un	0,90 €	1,80 €
Resmas papel fotocópia A4	10 Un	2,71 €	27,10 €
Apagador quadro branco c/ recargas	1 Un	6,38 €	6,38 €
Maços de guardanapos 33x33	24 Un	10,68 €	10,68 €
Caixa guardanapos	1 Un	8,43 €	8,43 €
Rolos de papel Seca-mãos (embalagem 6)	10 Un	17,40 €	17,40 €
Lava loiça manual	20 Lt	0,30 €	6,00 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Lava loiça máquina	20 Lt	0,60 €	12,00 €
Secante brilhantador	5 Kg	1,35 €	6,75 €
Desengordurante forte	2 Lt	1,23 €	2,46 €
Detergente inox	2 Lt	2,90 €	5,80 €
Sabonete creme antibacteriano	5 Lt	1,06 €	5,30 €
Espuma limpa fornos (caixa de 12)	6 Un	2,80 €	16,80 €
Luvras de borracha	10 Un	0,54 €	5,40 €
Caixa Luvras de latex azul	1 Un	6,95 €	6,95 €
Sacos herméticos para amostras da refeição	100 Un	7,81 €	7,81 €
Maço luvas palhaço	1 Un	1,23 €	1,23 €
Resma de toalhas de papel 90x90	2 Un	13,36 €	26,72 €
Resma toalhetes tabuleiro 30x45	1 Un	8,20 €	8,20 €
Lixívia	10 Lt	0,17 €	1,70 €
Panos de cozinha	28 Un	0,71 €	19,88 €
Panos amarelos absorventes	14 Un	0,62 €	8,68 €
Esfregões verdes	28 Un	0,16 €	4,48 €
Esfregões	14 Un	0,59 €	8,26 €
Rolo de papel vegetal	2 Un	10,00 €	20,00 €
Rolo de película aderente para alimentos 300 mt	2 Un	4,60 €	9,20 €
Rolo de papel de alumínio 200 mt	1 Un	14,76 €	14,76 €
Rolo de papel absorvente para cozinha	2 Un	0,59 €	1,18 €
Caixa de palitos 24x100	3 Un	0,44 €	1,32 €
Frasco de álcool puro 250gr	3 Un	1,05 €	3,15 €
Sacos de lixo 120 Lt	20 Kg	0,47 €	9,40 €
Sacos de lixo 30 Lt (30 sacos)	2 Rolos	0,62 €	1,24 €
Fósforos de cozinha (100)	25	0,25 €	6,25 €
Detergente Lavagem do chão	25 Lt	0,38 €	9,50 €
Vassoura industrial	6 Un	3,10 €	18,60 €
Pá do lixo	2 Un	0,27 €	0,54 €
Balde 15 Lt com espremedor	6 Un	2,15 €	12,90 €
Esfregona com cabo	6 Un	1,41 €	8,46 €
Rodos metálicos	2 Un	2,95 €	5,90 €
Total			595,10 €

**g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## NÃO CLASSIFICADO

### h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

### i. Despesas com encargos das instalações

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	4	99,91 €

### j. Despesas com conservação de bens

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	4	53,50 €

### k. Despesas com comunicações

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

### l. Despesas com transportes

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

### m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## 5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração

Tipologia	Global	Por Formando
<b>Custo total</b>	8 235,13 €	588,22 €
Custos Imputável à Direção de Formação	123,96 €	8,85 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	3 532,75 €	252,34 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	2 405,05 €	171,79 €
Custos Imputáveis à U/E/O	2 173,37 €	155,24 €
Custos Diretos	502,30 €	35,88 €
Custos Indiretos	7 608,87 €	543,49 €
Custos Imputável Entidades Externas	5 258,40 €	375,60 €
Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	4 958,40 €	354,17 €

**FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO**

**1. Código – Designação**

FCF.E04107A1 – Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha

**2. Cálculo de custos com pessoal**

**a. Custos com formandos**

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	28,68	25	315,44 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	22,66	25	249,29 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	20,49	25	430,31 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	19,29	25	405,06 €
Soldado	7	7,28 €	18,19	25	1 291,57 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	14,65	25	161,10 €
Total					2 852,77 €

**b. Custos com formadores**

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Primeiro-Sargento	13,39 €	0,00 €	25	502,30 €
Total				502,30 €

**c. Custos com pessoal de apoio permanente**

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	25	8,62 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	25	7,60 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	25	6,08 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	25	6,59 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	25	2,34 €
Total				31,23 €

**d. Custos com pessoal de apoio temporário**

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Assistente Operacional	Auxiliar formativo	1	5,86 €	25	0,00 €	146,46 €
Total						146,46 €

**3. Amortizações**

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Balneário	2	10 000,00 €	5,00%	25	1,45 €
Projektor multimédia	1	361,62 €	25,00%	2	0,01 €
Computador	1	1 500,00 €	25,00%	2	0,04 €
Mesa para projetor	1	50,00 €	12,50%	2	0,01 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Mesa para computador	1	50,00 €	12,50%	2	0,01 €
Tela para projeção	1	73,74 €	12,00%	2	0,00 €
Quadro didatx	1	209,16 €	12,50%	25	0,04 €
Cadeiras	15	49,61 €	12,50%	3	0,02 €
Mesas secretárias	15	44,39 €	12,50%	3	0,01 €
Arca de congelação	1	1 027,12 €	25,00%	25	0,37 €
Arca de refrigeração	1	1 114,00 €	25,00%	25	0,40 €
Recipientes diversos para transporte e desembarço de géneros	70	4,29 €	12,00%	25	0,05 €
Copo medidor	16	1,17 €	12,00%	3	0,01 €
Colheres polietileno	28	3,99 €	12,00%	3	0,01 €
Colheres para servir	16	2,47 €	12,00%	3	0,01 €
Conchas de sopa 8cm inox	28	9,98 €	12,00%	6	0,01 €
Descascadores de legumes	15	2,26 €	12,00%	6	0,01 €
Escumadeiras pequenas inox 12cm	28	9,82 €	12,00%	6	0,01 €
Facas de chefe 25 cm	34	18,71 €	12,00%	25	0,11 €
Facas médias	14	7,40 €	12,00%	12	0,01 €
Facas pequenas	32	3,21 €	12,00%	20	0,01 €
Panelas de 5 litros	14	23,14 €	12,00%	20	0,04 €
Panelas de 8 litros	14	39,70 €	12,00%	6	0,02 €
Passador chinês	14	12,49 €	12,00%	3	0,01 €
Tenaz inox	16	5,66 €	12,00%	6	0,01 €
Raspador 4 usos inox com asa	16	5,49 €	12,00%	6	0,01 €
Tábuas de corte polietileno 40x30x2 branca	32	16,83 €	12,00%	25	0,09 €
Tabuleiros de alumínio/inox 40x30x6	14	40,52 €	12,00%	6	0,02 €
Tachos de 2 litros	28	23,99 €	12,00%	6	0,03 €
Tachos de 3 litros	14	30,99 €	12,00%	6	0,02 €
Tachos de 5 litros	14	38,11 €	12,00%	6	0,02 €
Terrinas com tampa	14	15,61 €	12,00%	25	0,04 €
Bancadas de confeção individuais	14	500,00 €	12,00%	25	1,22 €
Pratos de sopa	32	0,62 €	12,00%	3	0,01 €
Pratos regionais de barro 20 cm	28	2,50 €	12,00%	3	0,01 €
Colheres de sopa	46	0,52 €	12,00%	3	0,01 €
Copos	16	1,88 €	12,00%	25	0,01 €
Varinha mágica	14	630,04 €	25,00%	6	0,77 €
Afiador de facas BOBET ICEL	2	110,21 €	12,00%	25	0,04 €
Suportes para tábuas de corte	8	26,46 €	12,00%	25	0,04 €
Doseadores individuais para detergente de louça	2	9,00 €	12,00%	25	0,01 €
Lavatório de acionamento não manual	2	172,20 €	12,00%	25	0,06 €
Saboneteira	2	14,76 €	12,00%	25	0,01 €
Porta-rolos	2	13,46 €	12,00%	25	0,01 €
Bancadas de apoio aço inox com rebordo 1,2 mt largura	4	305,09 €	12,00%	25	0,21 €
Armário de esterilização com bloqueio (capacidade 20 facas)	3	424,99 €	12,00%	25	0,22 €

## NÃO CLASSIFICADO

Colheres polietileno 80 cm	2	23,41 €	12,00%	25	0,01 €
Concha industrial 12 cm monobloco	2	10,27 €	12,00%	3	0,01 €
Escumadeira industrial 14 cm monobloco	2	9,56 €	12,00%	3	0,01 €
Coadores	2	5,14 €	12,00%	3	0,01 €
Tacho 20 Lt	2	120,35 €	12,00%	3	0,01 €
Panela 20 Lt	2	87,80 €	12,00%	3	0,01 €
Mesa com tábua de corte 90x90x60 cm	1	337,79 €	12,00%	6	0,01 €
Mesas de preparação em aço inoxidável sem rebordo 1,8 mt	3	403,19 €	12,00%	25	0,21 €
Máquina de lavar loiça	1	1 851,54 €	25,00%	6	0,16 €
Varinha mágica Industrial 190mm ROBOCOUPE	1	264,45 €	12,00%	3	0,01 €
Armários para acondicionamento de géneros	4	149,00 €	12,00%	25	0,10 €
Caixa hermética p/ acondicionamento géneros GN 1/3 100	36	7,53 €	12,00%	25	0,05 €
Dispensador de papel	1	21,53 €	12,00%	25	0,01 €
Abre-latas mesa inox industrial	1	69,72 €	12,00%	12	0,01 €
Termómetro de infravermelhos	1	16,61 €	12,00%	20	0,01 €
Sonda de temperatura	1	30,20 €	12,00%	20	0,01 €
Armários metálicos individuais	14	140,41 €	12,00%	25	0,25 €
Armário vassoureiro	1	95,00 €	12,00%	25	0,02 €
Balde 80 Lt c/ pedal	4	33,81 €	12,00%	25	0,02 €
Contentor ecoponto com rodas 100 Lt (amarelo/verde/azul)	3	54,39 €	12,00%	25	0,03 €
Total					6,50 €

#### 4. Despesas Gerais

##### a. Despesas com combustíveis e lubrificantes

Viatura	Consumo médio	Km a Percorrer	Preço/Litro	Custos
Nada a referir.				
Total				

##### b. Despesas com munições, explosivos e artifícios

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

##### c. Despesas com Limpeza e Higiene

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	4	6,74 €

##### d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	50	1,00 €	50,00 €
2ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €

**NÃO CLASSIFICADO**

3ª Refeição	50	2,50 €	125,00 €
Total			300,00 €

**e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Jaquetas de trespasse banca com manga comprida (formadores)	2	19,56 €	39,12 €
Jaquetas de trespasse banca com manga comprida (formandos)	28	17,22 €	482,16 €
Batas de manga comprida	15	16,37 €	245,55 €
Calças de cozinheiro branco com elástico	30	14,67 €	440,10 €
Sapatos brancos lisos	15	44,28 €	664,20 €
Avental com peito branco	15	6,31 €	94,65 €
Chapéu cozinheiro branco	30	4,43 €	132,90 €
Total			2 098,68 €

**f. Despesas com materiais de consumo**

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Abóbora	1 Kg	0,99 €	0,99 €
Açúcar	500 Gr	1,23 €	0,62 €
Alecrim	200 Gr	64,33 €	12,87 €
Alho	1 Kg	4,78 €	4,78 €
Alho francês	500 Gr	1,18 €	0,59 €
Azeite	2 Lt	2,74 €	5,48 €
Brandy	0,5 Lt	12,84 €	6,42 €
Carne de porco	1 Kg	3,89 €	3,89 €
Carne de vaca	1 Kg	10,99 €	10,99 €
Cebola	3 Kg	0,54 €	1,62 €
Coentros	500 Gr	9,99 €	5,00 €
Cogumelos	500 Gr	3,84 €	1,92 €
Couve Portuguesa	1 Kg	1,15 €	1,15 €
Cravinho	200 Gr	35,00 €	7,00 €
Farinha Maizena	200 Gr	3,50 €	0,70 €
Hortelã	200 Gr	17,80 €	3,56 €
Leite	1 Lt	1,15 €	3,45 €
Margarina	1 Kg	1,55 €	6,20 €
Miúdos de frango	1 Kg	3,50 €	0,70 €
Ovos	10 Un	0,85 €	0,85 €
Pimenta branca	1 Kg	1,40 €	2,80 €
Poejos	1 Kg	0,85 €	0,85 €
Pimento	1 Kg	17,80 €	3,56 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Polpa de tomate	500 Gr	3,49 €	3,49 €
Sal	2 Kg	0,74 €	1,48 €
Salsa	500g	7,35 €	3,62 €
Tomate	3 Kg	0,98 €	2,94 €
Vinho branco	2 Lt	0,99 €	1,98 €
Arquivador A4	2 Un	1,06 €	2,13 €
Borracha	2 Un	0,16 €	0,31 €
Caixa de cliques N.º 4	1 Un	0,16 €	0,16 €
Conjunto de separadores	2 Un	0,46 €	0,92 €
Corretor	2 Un	0,51 €	1,02 €
Marcador fluorescente	3 Un	0,18 €	0,54 €
Toner para impressora laser	1 Un	20,79 €	20,79 €
Tubo de cola Stick 8g	1 Un	0,54 €	0,54 €
Lápis	2 Un	0,07 €	0,15 €
Afiador Lápis	1 Un	0,22 €	0,22 €
Marcadores para quadro Didax	6 Un	0,61 €	3,63 €
Esferográfica	4 Un	0,08 €	0,34 €
Agrafador	2 Un	5,44 €	10,88 €
Desagrafador	1 Un	1,99 €	1,99 €
Caixa de agrafos	1 Un	0,16 €	0,16 €
Bolsa catálogo A4	20 Un	2,12 €	2,12 €
Classificadores A4com ferragem	14 Un	15,99 €	15,99 €
Blocos etiquetas	3 Un	13,71 €	41,13 €
Fita adesiva	3 Un	0,68 €	2,04 €
Furador	2 Un	2,21 €	4,42 €
Marcador acetato	2 Un	0,71 €	1,42 €
Novelo de fio norte nº4	1 Un	0,70 €	0,70 €
Pilhas alcalinas	4 Un	1,78 €	7,12 €
Pilha CR 2032V	2 Un	1,23 €	2,46 €
Caixa de pioneses	1 Un	0,50 €	0,50 €
Conjunto post-it	2 Un	0,57 €	1,14 €
Régua 50 cm	1 Un	0,89 €	0,89 €
Tesoura	2 Un	0,86 €	1,72 €
X-ato	2 Un	0,90 €	1,80 €
Resmas papel fotocópia A4	10 Un	2,71 €	27,10 €
Apagador quadro branco c/ recargas	1 Un	6,38 €	6,38 €
Maços de guardanapos 33x33	24 Un	10,68 €	10,68 €
Caixa guardanapos	1 Un	8,43 €	8,43 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Rolos de papel Seca-mãos (embalagem 6)	10 Un	17,40 €	17,40 €
Lava loiça manual	20 Lt	0,30 €	6,00 €
Lava loiça máquina	20 Lt	0,60 €	12,00 €
Secante abrilhantador	5 Kg	1,35 €	6,75 €
Desengordurante forte	2 Lt	1,23 €	2,46 €
Detergente inox	2 Lt	2,90 €	5,80 €
Sabonete creme antibacteriano	5 Lt	1,06 €	5,30 €
Espuma limpa fornos (caixa de 12)	6 Un	2,80 €	16,80 €
Luvras de borracha	10 Un	0,54 €	5,40 €
Caixa Luvras de latex azul	1 Un	6,95 €	6,95 €
Sacos herméticos para amostras da refeição (100 un)	1 Un	7,81 €	7,81 €
Maço luvas palhaço	1 Un	1,23 €	1,23 €
Resma de toalhas de papel 90x90	2 Un	13,36 €	26,72 €
Resma toalhetes tabuleiro 30x45	1 Un	8,20 €	8,20 €
Lixívia	10 Lt	0,17 €	1,70 €
Panos de cozinha	28 Un	0,71 €	19,88 €
Panos amarelos absorventes	14 Un	0,62 €	8,68 €
Esfregões verdes	28 Un	0,16 €	4,48 €
Esfregões	14 Un	0,59 €	8,26 €
Rolo de papel vegetal	2 Un	10,00 €	20,00 €
Rolo de película aderente para alimentos 300 mt	2 Un	4,60 €	9,20 €
Rolo de papel de alumínio 200 mt	1 Un	14,76 €	14,76 €
Rolo de papel absorvente para cozinha	2 Un	0,59 €	1,18 €
Caixa de palitos 24x100	3 Un	0,44 €	1,32 €
Frasco de álcool puro 250gr	3 Un	1,05 €	3,15 €
Sacos de lixo 120 Lt	20 Kg	0,47 €	9,40 €
Sacos de lixo 30 Lt (30 sacos)	2 Rolos	0,62 €	1,24 €
Fósforos de cozinha (Caixa 24)	100 Un	0,25 €	6,25 €
Detergente Lavagem do chão	25 Lt	0,38 €	9,50 €
Vassoura industrial	6 Un	3,10 €	18,60 €
Pá do lixo	2 Un	0,27 €	0,54 €
Balde 15 Lt com espremedor	6 Un	2,15 €	12,90 €
Esfregona com cabo	6 Un	1,41 €	8,46 €
Rodos metálicos	2 Un	2,95 €	5,90 €
Total			573,54 €

**g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			

**NÃO CLASSIFICADO**

Total	
-------	--

**h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**i. Despesas com encargos das instalações**

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	4	99,91 €

**j. Despesas com conservação de bens**

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	4	53,50 €

**k. Despesas com comunicações**

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

**l. Despesas com transportes**

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

**m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes**

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração**

Tipologia	Global	Por Formando
<b>Custo total</b>	8 235,13 €	588,22 €
Custos Imputável à Direção de Formação	123,96 €	8,85 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	3 532,75 €	252,34 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	2 405,05 €	171,79 €
Custos Imputáveis à U/E/O	2 173,37 €	155,24 €
Custos Diretos	502,30 €	35,88 €
Custos Indiretos	7 608,87 €	543,49 €
Custos Imputável Entidades Externas	5 258,40 €	375,60 €
Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	4 958,40 €	354,17 €

## FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO

### 1. Código – Designação

FCF.E04108A1 – Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa

### 2. Cálculo de custos com pessoal

#### a. Custos com formandos

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	57,35	50	630,88 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	45,33	50	498,59 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	40,98	50	860,61 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	38,58	50	810,12 €
Soldado	7	7,28 €	36,38	50	2 583,14 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	29,29	50	322,21 €
Total					5 705,54 €

#### b. Custos com formadores

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Primeiro-Sargento	13,39 €	0,00 €	50	1 004,60 €
Total				1 004,60 €

#### c. Custos com pessoal de apoio permanente

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	50	34,49 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	50	30,42 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	50	24,31 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	50	26,35 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	50	9,34 €
Total				124,90 €

#### d. Custos com pessoal de apoio temporário

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Assistente Operacional	Auxiliar formativo	1	5,86 €	50		292,92 €
Total						292,92 €

### 3. Amortizações

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Balneário	2	10 000,00 €	5,00%	25	1,45 €
Projektor multimédia	1	361,62 €	25,00%	2	0,01 €
Computador	1	1 500,00 €	25,00%	2	0,04 €
Mesa para projetor	1	50,00 €	12,50%	20	0,01 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Mesa para computador	1	50,00 €	12,50%	20	0,01 €
Tela para projeção	1	73,74 €	12,00%	20	0,01 €
Quadro didax	1	209,16 €	12,50%	25	0,04 €
Cadeiras	15	49,61 €	12,50%	3	0,02 €
Mesas secretárias	15	44,39 €	12,50%	3	0,01 €
Arca de congelação	1	1 027,12 €	25,00%	25	0,37 €
Arca de refrigeração	1	1 114,00 €	25,00%	25	0,40 €
Recipientes diversos para transporte e desembarço de géneros	70	4,29 €	12,00%	25	0,05 €
Copo medidor	16	1,17 €	12,00%	3	0,01 €
Colheres polietileno	28	3,99 €	12,00%	3	0,01 €
Colheres para servir	16	2,47 €	12,00%	3	0,01 €
Facas médias	14	9,98 €	12,00%	6	0,01 €
Facas pequenas	32	2,26 €	12,00%	6	0,01 €
Frigideiras 22cm	14	9,82 €	12,00%	6	0,01 €
Garfos para servir	17	18,71 €	12,00%	25	0,11 €
Grelhadores 22cm	14	7,40 €	12,00%	12	0,01 €
Molheiras de inox 8oz	14	3,21 €	12,00%	20	0,01 €
Panelas de 5 litros	14	23,14 €	12,00%	20	0,04 €
Panelas de 8 litros	14	39,70 €	12,00%	6	0,02 €
Passador chinês	14	12,49 €	12,00%	3	0,01 €
Tenaz inox	16	5,66 €	12,00%	6	0,01 €
Raspador 4 usos inox com asa	16	5,49 €	12,00%	6	0,01 €
Tábuas de corte polietileno 40x30x2 branca	32	16,83 €	12,00%	25	0,09 €
Tabuleiros de alumínio/inox 40x30x6	14	40,52 €	12,00%	6	0,02 €
Tabuleiro forno vidro temperado	14	23,99 €	12,00%	6	0,03 €
Tachos de 2 litros	28	30,99 €	12,00%	6	0,02 €
Tachos de 3 litros	14	38,11 €	12,00%	6	0,02 €
Tachos de 5 litros	14	15,61 €	12,00%	25	0,04 €
Terrinas com tampa	14	500,00 €	12,00%	25	1,22 €
Pinceis silicone 22cm	16	0,62 €	12,00%	3	0,01 €
Varas de arame 40cm	16	2,50 €	12,00%	3	0,01 €
Bancadas de confeção individuais	14	500,00 €	12,00%	25	1,22 €
Fogões 4 bocas com forno	14	18 207,00 €	12,00%	25	44,25 €
Pratos de sopa	32	0,62 €	12,00%	40	0,01 €
Pratos de sobremesa 21cm	28	0,56 €	12,00%	50	0,01 €
Pratos regionais de barro 20 cm	28	2,50 €	12,00%	50	0,02 €
Taças de vidro para sobremesa	28	1,39 €	12,00%	50	0,01 €
Taças de vidro para paté	06	0,60 €	12,00%	50	0,01 €
Garfos de sobremesa	32	0,39 €	12,00%	50	0,01 €
Facas de sobremesa	32	0,77 €	12,00%	50	0,01 €
Peneira inox rede 25cm	2	34,52 €	12,00%	50	0,02 €
Vara de arames para molhos 25cm	2	6,20 €	12,00%	50	0,01 €

## NÃO CLASSIFICADO

Descaroçador de ananás	1	8,77 €	12,00%	3	0,01 €
Descaroçadores de maçã inox	3	4,45 €	12,00%	3	0,01 €
Colheres parisienses	4	3,04 €	12,00%	6	0,01 €
Caneladores	4	3,87 €	12,00%	25	0,01 €
Batedeira	1	497,60 €	14,00%	6	0,02 €
Afiador de facas BOBET ICEL	2	110,21 €	12,00%	3	0,01 €
Fritadeira com cesto 30cm	1	22,42 €	12,00%	25	0,01 €
Faca de serra para pão	3	7,66 €	12,00%	25	0,01 €
Almofariz com pilão	2	19,99 €	12,00%	25	0,01 €
Suportes para tábuas de corte	8	26,46 €	12,00%	3	0,01 €
Doseadores individuais para detergente de louça	2	9,00 €	12,00%	3	0,01 €
Lavatório de acionamento não manual	2	172,20 €	12,00%	3	0,01 €
Saboneteira	2	14,76 €	12,00%	50	0,01 €
Porta-rolos	2	13,46 €	12,00%	50	0,01 €
Bancadas de apoio aço inox com rebordo 1,2 mt largura	4	305,09 €	12,00%	50	0,42 €
Armário de esterilização com bloqueio (capacidade 20 facas)	3	424,99 €	12,00%	50	5,31 €
Colheres polietileno 80 cm	2	23,41 €	12,00%	25	0,01 €
Coadores	2	5,14 €	12,00%	25	0,01 €
Recipiente gastronorm GN 1/1 40	4	11,88 €	12,00%	6	0,01 €
Recipiente gastronorm GN 1/1 200	6	27,80 €	12,00%	6	0,01 €
Faca de tornear	1	6,03 €	12,00%	6	0,01 €
Tacho 20 Lt	2	120,35 €	12,00%	6	0,01 €
Panela 20 Lt	2	87,80 €	12,00%	6	0,01 €
Frigideira 40 cm	2	26,49 €	12,00%	6	0,01 €
Mandolina	1	49,99 €	12,00%	6	0,01 €
Mesas de preparação em aço inoxidável sem rebordo 1,8 mt	3	403,19 €	12,00%	50	0,42 €
Forno Convectur MAGNUS G411 RU	2	1 299,00 €	12,00%	25	0,45 €
Máquina de lavar louça	1	1 851,54 €	25,00%	25	0,67 €
Pratos rasos para bolos	6	3,90 €	12,00%	50	0,01 €
Formas para bolo com buraco 26 cm	4	6,93 €	12,00%	6	0,01 €
Formas para bolo sem buraco	2	6,93 €	1,00%	6	0,01 €
Forma Bolo Inglês 25x11x7 cm	2	6,93 €	12,00%	6	0,01 €
Tarteira camelada fundo falso 28cm	4	5,47 €	12,00%	6	0,01 €
Formas para pastéis de nata	30	0,31 €	12,00%	6	0,01 €
Formas 80 mm	30	0,53 €	12,00%	6	0,01 €
Cortador de massa	2	8,47 €	12,00%	6	0,01 €
Raspador de massa EXOGLASS 115x80 mm extremidade reta	2	6,81 €	12,00%	6	0,01 €
Estilete tailandês lâmina dupla	1	53,00 €	12,00%	6	0,01 €
Rolo de massa polietileno 50x5	4	16,36 €	12,00%	6	0,01 €
Saco de pasteleiro com conjunto de boquilhas	4	19,78 €	12,00%	6	0,01 €
Forma parede basculante 26cm	2	6,99 €	12,00%	6	0,01 €
Armários para acondicionamento de géneros	4	149,00 €	12,00%	50	0,20 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Caixa hermética p/ acondicionamento géneros GN 1/3 100	36	7,53 €	12,00%	50	0,10 €
Dispensador de papel	1	21,53 €	12,00%	50	0,02 €
Abre-latas mesa inox industrial	1	69,72 €	12,00%	12	0,02 €
Cestos do pão 23cm	4	3,96 €	12,00%	6	0,01 €
Balanças	2	19,99 €	12,00%	6	0,01 €
Saca-rolhas parede cromado	1	115,53 €	12,00%	6	0,01 €
Termómetro de infravermelhos	1	16,61 €	12,00%	20	0,01 €
Sonda de temperatura	1	30,20 €	12,00%	6	0,01 €
Armários metálicos individuais	14	140,41 €	12,00%	50	0,50 €
Armário vassoureiro	1	95,00 €	12,00%	50	0,04 €
Balde 80 Lt c/ pedal	4	33,81 €	12,00%	50	0,04 €
Contentor ecoponto com rodas 100 Lt (amarelo/verde/azul)	3	54,39 €	12,00%	50	0,06 €
Total					59,48 €

**4. Despesas Gerais****a. Despesas com combustíveis e lubrificantes**

Viatura	Consumo médio	Km a Percorrer	Preço/Litro	Custos
Nada a referir.				
Total				

**b. Despesas com munições, explosivos e artifícios**

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

**c. Despesas com Limpeza e Higiene**

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	8	13,48 €

**d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas**

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	100	1,00 €	100,00 €
2ª Refeição	100	2,50 €	250,00 €
3ª Refeição	100	2,50 €	250,00 €
Total			600,00 €

**e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qty	Preço	Custos
Jaquetas de trespasse banca com manga comprida (formandos)	28	17,22 €	482,16 €
Jaquetas de trespasse banca com manga comprida (formadores)	2	19,56 €	39,12 €
Batas de manga comprida	15	16,37 €	245,55 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Calças de cozinheiro branco com elástico	30	14,67 €	440,10 €
Sapatos brancos lisos	15	44,28 €	664,20 €
Avental com peito branco	15	6,31 €	94,65 €
Chapéu cozinheiro branco	30	4,43 €	132,90 €
		Total	2 098,68 €

**f. Despesas com materiais de consumo**

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Abóbora	1 Kg	0,99 €	0,99 €
Açúcar	500 Gr	4,96 €	2,48 €
Arroz	1 Kg	0,62 €	0,62 €
Avelãs	1 Kg	7,96 €	7,96 €
Bolacha Maria	2 Kg	1,90 €	3,80 €
Café	1 Kg	9,96 €	9,96 €
Canela em pó	1 Kg	11,25 €	11,25 €
Caramelo	1 Kg	3,73 €	3,73 €
Castanha congelada	1 Kg	6,99 €	6,99 €
Chocolate de culinária	1 Kg	3,75 €	3,75 €
Chocolate em pó	1 Kg	6,00 €	6,00 €
Cravinho	400 Gr	44,00 €	17,60 €
Farinha	13 Kg	0,62 €	8,06 €
Farinha Maizena	200 Gr	3,50 €	0,70 €
Fermento	1 Kg	11,02 €	11,02 €
Hortelã	200 Gr	17,80 €	3,56 €
Laranja	2 Kg	0,59 €	1,18 €
Leite	1 Lt	0,59 €	0,59 €
Leite Condensado	10 Lt	2,34 €	23,40 €
Limão	1 Kg	1,20 €	1,20 €
Maçã	5 Kg	0,59 €	2,95 €
Maçã encarnada	1 Kg	0,59 €	0,59 €
Margarina	4 Kg	1,99 €	7,96 €
Margarina p/ massa folhada	2 Kg	7,49 €	14,98 €
Natas para bater	4 Kg	2,55 €	10,20 €
Nozes	1 Kg	23,96 €	23,96 €
Óleo	2 Lt	1,19 €	2,38 €
Ovos	150 Un	0,15 €	22,50 €
Pau de Canela	1 Kg	36,67 €	36,67 €
Pêra	4 Kg	1,99 €	7,96 €
Polpa Manga	2 Kg	3,76 €	7,52 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Queijo de ovelha	2 Kg	3,49 €	6,98 €
Uva branca	1 Kg	1,98 €	1,98 €
Uva tinta	1 Kg	1,98 €	1,98 €
Vinho branco	2 Lt	0,99 €	1,98 €
Arquivador A4	2 Un	1,06 €	2,13 €
Borracha	2 Un	0,16 €	0,31 €
Caixa de cliques N.º 4	1 Un	0,16 €	0,16 €
Conjunto de separadores	2 Un	0,46 €	0,92 €
Corretor	2 Un	0,51 €	1,02 €
Marcador fluorescente	3 Un	0,18 €	0,54 €
Toner para impressora laser	1 Un	20,79 €	20,79 €
Tubo de cola Stick 8g	1 Un	0,54 €	0,54 €
Lápis	2 Un	0,07 €	0,15 €
Afiador Lápis	1 Un	0,22 €	0,22 €
Marcadores para quadro Didax	6 Un	0,61 €	3,63 €
Esferográfica	4 Un	0,08 €	0,34 €
Agrafador	2 Un	5,44 €	10,88 €
Desagrafador	1 Un	1,99 €	1,99 €
Caixa de agrafos	1 Un	0,16 €	0,16 €
Bolsa catálogo A4	20 Un	2,12 €	42,40 €
Classificadores A4com ferragem	14 Un	15,99 €	15,99 €
Blocos etiquetas	3 Un	13,71 €	41,13 €
Fita adesiva	3 Un	0,68 €	2,04 €
Furador	2 Un	2,21 €	4,42 €
Marcador acetato	2 Un	0,71 €	1,42 €
Novelo de fio norte nº4	1 Un	0,70 €	0,70 €
Pilhas alcalinas	4 Un	1,78 €	7,12 €
Pilha CR 2032V	2 Un	1,23 €	2,46 €
Caixa de pioneses	1 Un	0,50 €	0,50 €
Conjunto post-it	2 Un	0,57 €	1,14 €
Régua 50 cm	1 Un	0,89 €	0,89 €
Tesoura	2 Un	0,86 €	1,72 €
X-ato	2 Un	0,90 €	1,80 €
Resmas papel fotocópia A4	10 Un	2,71 €	27,10 €
Apagador quadro branco c/ recargas	1 Un	6,38 €	6,38 €
Maços de guardanapos 33x33	24 Un	10,68 €	10,68 €
Caixa guardanapos	1 Un	8,43 €	8,43 €
Rolos de papel Seca-mãos (embalagem 6)	10 Un	17,40 €	17,40 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Lava loiça manual	20 Lt	0,30 €	6,00 €
Lava loiça máquina	20 Lt	0,60 €	12,00 €
Secante abrilhantador	5 Kg	1,35 €	6,75 €
Desengordurante forte	2 Lt	1,23 €	2,46 €
Detergente inox	2 Lt	2,90 €	5,80 €
Sabonete creme antibacteriano	5 Lt	1,06 €	5,30 €
Espuma limpa fornos (caixa de 12)	6 Un	2,80 €	16,80 €
Luvras de borracha	10 Un	0,54 €	5,40 €
Caixa Luvras de latex azul	1 Un	6,95 €	6,95 €
Sacos herméticos para amostras da refeição	100 Un	7,81 €	7,81 €
Maço luvas palhaço	1 Un	1,23 €	1,23 €
Resma de toalhas de papel 90x90	2 Un	13,36 €	26,72 €
Resma toalhetes tabuleiro 30x45	1 Un	8,20 €	8,20 €
Lixívia	10 Lt	0,17 €	1,70 €
Panos de cozinha	28 Un	0,71 €	19,88 €
Panos amarelos absorventes	14 Un	0,62 €	8,68 €
Esfregões verdes	28 Un	0,16 €	4,48 €
Esfregões	14 Un	0,59 €	8,26 €
Rolo de papel vegetal	2 Un	10,00 €	20,00 €
Rolo de película aderente para alimentos 300 mt	2 Un	4,60 €	9,20 €
Rolo de papel de alumínio 200 mt	1 Un	14,76 €	14,76 €
Rolo de papel absorvente para cozinha	2 Un	0,59 €	1,18 €
Caixa de palitos 24x100	3 Un	0,44 €	1,32 €
Frasco de álcool puro 250gr	3 Un	1,05 €	3,15 €
Sacos de lixo 120 Lt	20 Kg	0,47 €	9,40 €
Sacos de lixo 30 Lt (30 sacos)	2 Rolos	0,62 €	1,24 €
Fósforos de cozinha (Caixa 24)	100 Un	0,25 €	6,25 €
Detergente Lavagem do chão	25 Lt	0,38 €	9,50 €
Vassoura industrial	6 Un	3,10 €	18,60 €
Pá do lixo	2 Un	0,27 €	0,54 €
Balde 15 Lt com espremedor	6 Un	2,15 €	12,90 €
Esfregona com cabo	6 Un	1,41 €	8,46 €
Rodos metálicos	2 Un	2,95 €	5,90 €
Total			789,95 €

**g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## NÃO CLASSIFICADO

### h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

### i. Despesas com encargos das instalações

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	8	199,81 €

### j. Despesas com conservação de bens

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	8	106,99 €

### k. Despesas com comunicações

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

### l. Despesas com transportes

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

### m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

## 5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração

Tipologia	Global	Por Formando
<b>Custo total</b>	11 244,05 €	803,15 €
Custos Imputável à Direção de Formação	247,91 €	17,71 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	7 127,96 €	509,14 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	2 757,95 €	197,00 €
Custos Imputáveis à U/E/O	1 110,23 €	79,30 €
Custos Diretos	1 004,60 €	71,76 €
Custos Indiretos	9 991,54 €	713,68 €
Custos Imputável Entidades Externas	5 290,60 €	377,90 €
Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	4 690,60 €	335,04 €

## FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO

### 1. Código – Designação

FCF.E04109A1 – Preparação e confeção de peixes e mariscos

### 2. Cálculo de custos com pessoal

#### a. Custos com formandos

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	57,35	50	630,88 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	45,33	50	498,59 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	40,98	50	860,61 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	38,58	50	810,12 €
Soldado	7	7,28 €	36,38	50	2 583,14 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	29,29	50	322,21 €
Total					5 705,54 €

#### b. Custos com formadores

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Primeiro-Sargento	13,39 €	0,00 €	50	1 004,60 €
Total				1 004,60 €

#### c. Custos com pessoal de apoio permanente

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	50	34,49 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	50	30,42 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	50	24,31 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	50	26,35 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	50	9,34 €
Total				124,90 €

#### d. Custos com pessoal de apoio temporário

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Assistente Operacional	Auxiliar formativo	1	5,86 €	50		292,92 €
Total						292,92 €

### 3. Amortizações

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Balneário	2	10 000,00 €	5,00%	25	1,45 €
Projektor multimédia	1	361,62 €	25,00%	2	0,01 €
Computador	1	1 500,00 €	25,00%	2	0,04 €
Mesa para projetor	1	50,00 €	12,50%	20	0,01 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Mesa para computador	1	50,00 €	12,50%	20	0,01 €
Tela para projeção	1	73,74 €	12,00%	20	0,01 €
Quadro didax	1	209,16 €	12,50%	50	0,04 €
Cadeiras	15	49,61 €	12,50%	3	0,02 €
Mesas secretárias	15	44,39 €	12,50%	3	0,01 €
Arca de congelação	1	1 027,12 €	25,00%	50	0,37 €
Arca de refrigeração	1	1 114,00 €	25,00%	50	0,40 €
Recipientes diversos para transporte e desembarço de géneros	70	4,29 €	12,00%	50	0,05 €
Copo medidor	16	1,17 €	12,00%	6	0,01 €
Colheres polietileno	28	3,99 €	12,00%	6	0,01 €
Colheres para servir	16	2,47 €	12,00%	6	0,01 €
Conchas de sopa 8cm inox	28	9,98 €	12,00%	6	0,01 €
Descascadores de legumes	15	2,26 €	12,00%	25	0,01 €
Escamadores de peixe	14	3,04 €	12,00%	25	0,01 €
Escumadeiras pequenas inox 12cm	28	9,82 €	12,00%	25	0,05 €
Facas de chefe 25 cm	34	18,71 €	12,00%	25	0,11 €
Facas médias	14	7,40 €	12,00%	12	0,01 €
Facas pequenas	32	3,21 €	12,00%	20	0,01 €
Frigideiras 22cm	14	23,14 €	12,00%	20	0,04 €
Garfos para servir	17	39,70 €	12,00%	6	0,02 €
Grelhadores 22cm	14	12,49 €	12,00%	3	0,01 €
Molheiras de inox 8oz	14	5,66 €	12,00%	6	0,01 €
Panelas de 5 litros	14	5,49 €	12,00%	6	0,01 €
Panelas de 8 litros	14	16,83 €	12,00%	25	0,09 €
Passador chinês	14	40,52 €	12,00%	6	0,02 €
Tenaz inox	16	23,99 €	12,00%	6	0,03 €
Raspador 4 usos inox com asa	16	30,99 €	12,00%	6	0,02 €
Tábuas de corte polietileno 40x30x2 branca	32	38,11 €	12,00%	6	0,02 €
Tabuleiros de alumínio/inox 40x30x6	14	15,61 €	12,00%	25	0,04 €
Tabuleiro forno vidro temperado	14	18,71 €	12,00%	25	0,11 €
Tachos de 2 litros	28	7,40 €	12,00%	12	0,01 €
Tachos de 3 litros	14	3,21 €	12,00%	20	0,01 €
Tachos de 5 litros	14	23,14 €	12,00%	20	0,04 €
Terrinas com tampa	14	15,61 €	12,00%	6	1,22 €
Tesoura de peixe	14	2,50 €	12,00%	6	0,01 €
Pinceis silicone 22cm	16	7,68 €	12,00%	6	0,01 €
Varas de arame 40cm	16	8,71 €	12,00%	6	0,01 €
Bancadas de confeitaria individuais	14	500,00 €	12,00%	50	1,22 €
Fogões 4 bocas com forno	14	18 207,00 €	12,00%	50	€44,25 €
Pratos rasos 28cm	28	0,74 €	12,00%	25	0,01 €
Pratos regionais de barro 20 cm	28	2,50 €	12,00%	25	0,01 €
Garfos de peixe	16	0,89 €	12,00%	25	0,01 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Facas de peixe	16	11,34 €	12,00%	25	0,01 €
Copos	16	1,88 €	12,00%	25	0,01 €
Peneira inox rede 25cm	2	34,52 €	12,00%	6	0,01 €
Vara de arames para molhos 25cm	2	6,20 €	12,00%	6	0,01 €
Cortadores de ovos	2	2,73 €	12,00%	6	0,01 €
Descaroçador de azeitonas	2	3,43 €	12,00%	6	0,01 €
Descaroçador de ananás	1	9,98 €	12,00%	6	0,01 €
Caneladores	4	3,87 €	12,00%	6	0,01 €
Varinha mágica	2	630,04 €	25,00%	6	0,11 €
Afiador de facas BOBET ICEL	2	110,21 €	12,00%	6	0,01 €
Fritadeira com cesto 30cm	1	22,42 €	12,00%	6	0,01 €
Faca de serra para pão	3	7,66 €	12,00%	6	0,01 €
Almofariz com pilão	2	19,99 €	12,00%	6	0,01 €
Suportes para tábuas de corte	8	26,46 €	12,00%	50	0,01 €
Doseadores individuais para detergente de louça	2	9,00 €	12,00%	50	0,01 €
Lavatório de acionamento não manual	2	172,20 €	12,00%	50	0,01 €
Saboneteira	2	14,76 €	12,00%	50	0,01 €
Porta-rolos	2	13,46 €	12,00%	50	0,01 €
Bancadas de apoio aço inox com rebordo 1,2 mt largura	4	305,09 €	12,00%	50	0,42 €
Armário de esterilização com bloqueio (capacidade 20 facas)	3	424,99 €	12,00%	50	5,31 €
Colheres polietileno 80 cm	2	23,41 €	12,00%	6	0,01 €
Concha industrial 12 cm monobloco	2	5,14 €	12,00%	6	0,01 €
Escumadeira industrial 14 cm monobloco	2	11,88 €	12,00%	6	0,01 €
Cutelo	1	27,80 €	12,00%	6	0,01 €
Espátula lisa 12cm	16	110,21 €	12,00%	6	0,01 €
Espátula curva 10cm	16	22,42 €	12,00%	6	0,01 €
Coadores	2	7,66 €	12,00%	6	0,01 €
Recipiente gastronorm GN 1/1 40	4	19,99 €	12,00%	6	0,01 €
Recipiente gastronorm GN 1/1 200	6	26,46 €	12,00%	6	0,01 €
Faca de tornear	1	110,21 €	12,00%	6	0,01 €
Tacho 20 Lt	2	22,42 €	12,00%	6	0,01 €
Panela 20 Lt	2	7,66 €	12,00%	6	0,01 €
Frigideira 40 cm	2	19,99 €	12,00%	6	0,01 €
Mandolina	1	26,46 €	12,00%	6	0,01 €
Mesa com tábua de corte 90x90x60 cm	1	337,79 €	12,00%	50	0,12 €
Mesas de preparação em aço inoxidável sem rebordo 1,8 mt	3	403,19 €	12,00%	50	0,42 €
Marmita 80 Lt JUNEX MGJ 7000	1	2 851,06 €	12,00%	6	0,12 €
Armários para acondicionamento de géneros	4	149,00 €	12,00%	50	0,20 €
Caixa hermética p/ acondicionamento géneros GN 1/3 100	36	7,53 €	12,00%	50	0,10 €
Dispensador de papel	1	21,53 €	12,00%	50	0,02 €
Abre-latas mesa inox industrial	1	69,72 €	12,00%	3	0,02 €
Cestos do pão 23cm	4	3,96 €	12,00%	6	0,01 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Balanças	2	19,99 €	12,00%	6	0,01 €
Saca-rolhas parede cromado	1	115,53 €	12,00%	6	0,01 €
Termómetro de infravermelhos	1	16,61 €	12,00%	6	0,01 €
Sonda de temperatura	1	30,20 €	12,00%	6	0,01 €
Armários metálicos individuais	14	140,41 €	12,00%	50	0,50 €
Armário vassoureiro	1	95,00 €	12,00%	50	0,04 €
Balde 80 Lt c/ pedal	4	33,81 €	12,00%	50	0,04 €
Contentor ecoponto com rodas 100 Lt (amarelo/verde/azul)	3	54,39 €	12,00%	50	0,06 €
Recipiente para recolha óleo usado 20 Lt com tampo	1	28,72 €	12,00%	50	0,01 €
Caixa de Kits de análise de óleos (conjunto 10)	1	16,61 €	12,00%	50	0,01 €
Total					57,72 €

**4. Despesas Gerais****a. Despesas com combustíveis e lubrificantes**

Viatura	Consumo médio	Km a Percorrer	Preço/Litro	Custos
Nada a referir.				
Total				

**b. Despesas com munições, explosivos e artifícios**

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

**c. Despesas com Limpeza e Higiene**

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	8	13,48 €

**d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas**

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	100	1,00 €	100,00 €
2ª Refeição	100	2,50 €	250,00 €
3ª Refeição	100	2,50 €	250,00 €
Total			600,00 €

**e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Jaquetas de trespasse banca com manga comprida (formandos)	28	17,22 €	482,16 €
Batas de manga comprida	15	15	16,37 €
Calças de cozinheiro branco com elástico	30	14,67 €	440,10 €
Sapatos brancos lisos	15	44,28 €	664,20 €
Avental com peito branco	15	6,31 €	94,65 €
Chapéu cozinheiro branco	30	4,43 €	132,90 €
Total			1 830,38 €

**NÃO CLASSIFICADO**

## f. Despesas com materiais de consumo

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Abóbora	500 Gr	0,99 €	0,99 €
Açúcar	500 Gr	4,96 €	2,48 €
Alecrim	400 Gr	15,69 €	6,28 €
Alface	500 Gr	4,96 €	2,48 €
Alho	3 Kg	4,78 €	14,34 €
Alho francês	500 Gr	1,18 €	0,59 €
Ameijoia	6 Kg	4,00 €	24,00 €
Arroz	5 Kg	0,62 €	3,10 €
Atum enlatado	3 Kg	7,09 €	21,27 €
Atum fresco	3 Kg	21,99 €	65,97 €
Azeite	6 lt	2,74 €	16,44 €
Azeitona preta	2 Kg	2,49 €	4,98 €
Bacalhau	18 Kg	9,98 €	179,64 €
Batata	15 Kg	0,26 €	3,90 €
Berbigão	2 Kg	1,99 €	3,98 €
Broa de milho	500 Gr	1,89 €	0,95 €
Camarão	4 Kg	18,61 €	74,44 €
Castanha congelada	500 Gr	6,99 €	3,50 €
Cebola	6 Kg	0,54 €	3,24 €
Cebolinho	500 Gr	3,78 €	1,89 €
Cenoura	4 Kg	0,43 €	1,72 €
Chocos	2 Kg	7,23 €	14,46 €
Coentros	500 Gr	24,75 €	12,38 €
Cogumelos	500 Gr	3,84 €	1,92 €
Colorau	500 Gr	11,00 €	5,50 €
Conquilhas	3 Kg	8,99 €	26,97 €
Courgettes	500 Gr	5,29 €	2,65 €
Couve-Galega	1 Kg	0,59 €	0,59 €
Couve lombarda	1 Kg	0,84 €	0,84 €
Couve Portuguesa	1 Kg	1,15 €	1,15 €
Cravinho	200 Gr	44,00 €	8,80 €
Creme Marisco	1 Kg	7,87 €	7,87 €
Erva de provence	500 Gr	30,00 €	15,00 €
Ervilhas	2 Kg	1,55 €	3,10 €
Farinha	1 Kg	0,62 €	0,62 €
Farinha Maizena	200 Gr	3,50 €	0,70 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Feijão-frade	2 Kg	0,85 €	1,70 €
Feijão-verde	1 Kg	0,85 €	0,85 €
Hortelã	200 Gr	17,80 €	3,56 €
Lapas	3 Kg	6,99 €	20,97 €
Laranja	500 Gr	0,59 €	0,30 €
Leite	1 Lt	0,59 €	0,59 €
Limão	1 Kg	1,20 €	1,20 €
Linguado	4 Kg	6,99 €	27,96 €
Louro	500 Gr	36,25 €	18,13 €
Maionese	500 Gr	4,76 €	2,38 €
Malagueta	500 Gr	24,90 €	12,45 €
Manjericão	500 Gr	22,00 €	11,00 €
Margarina	1 Kg	1,99 €	1,99 €
Maruca	2 Kg	11,58 €	23,16 €
Massa	4 Kg	1,70 €	6,80 €
Massa em conchas	1 Kg	1,78 €	1,78 €
Massa esparguete	1 Kg	1,08 €	1,08 €
Milho	500 Gr	1,93 €	0,97 €
Milho frito	1 Kg	5,93 €	5,93 €
Mix de marisco	2 Kg	19,29 €	38,58 €
Molho inglês	500 Gr	5,16 €	2,58 €
Mostarda	1 Kg	2,11 €	2,11 €
Noz-moscada	500 Gr	43,80 €	21,90 €
Óleo	3 Kg	1,19 €	3,57 €
Orégãos	1 Kg	50,00 €	50,00 €
Ovos	30 Un	0,15 €	4,50 €
Pão	500 Gr	0,12 €	0,06 €
Pão alentejano	500 Gr	2,63 €	1,32 €
Pão ralado	1 Kg	1,63 €	1,63 €
Pepino	1 Kg	0,94 €	0,94 €
Peixe-espada	6 Kg	4,99 €	29,94 €
Perca	4 Kg	9,99 €	39,96 €
Pescada	3 Kg	4,82 €	14,46 €
Pickles	1 Kg	2,71 €	2,71 €
Pimenta branca	3 Kg	14,80 €	44,40 €
Pimenta preta	2 Kg	13,40 €	26,80 €
Pimento	1 Kg	2,22 €	2,22 €
Piripiri	500 Gr	61,32 €	30,66 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Polpa de tomate	500 Gr	1,02 €	0,51 €
Potas	1 Kg	4,99 €	4,99 €
Queijo flamengo	2 Kg	5,95 €	11,90 €
Queijo de ovelha	1 Kg	3,49 €	3,49 €
Repolho	1 Kg	2,19 €	2,19 €
Robalo	2 Kg	3,99 €	7,98 €
Sal	2 Kg	0,74 €	1,48 €
Salsa	1 Kg	7,35 €	7,35 €
Sapateira	3 Kg	8,70 €	26,10 €
Sardinha	1 Kg	3,99 €	3,99 €
Tomate	3 Kg	0,98 €	2,94 €
Tomilho	500 Gr	30,00 €	15,00 €
Vinagre	1 Lt	0,74 €	0,74 €
Vinho branco	2 Lt	0,99 €	1,98 €
Vinho do Porto	1 Lt	4,65 €	4,65 €
Arquivador A4	2 Un	0,16 €	0,32 €
Borracha	2 Un	0,16 €	0,31 €
Caixa de cliques N.º 4	1 Un	0,16 €	0,16 €
Conjunto de separadores	2 Un	0,46 €	0,92 €
Corretor	2 Un	0,51 €	1,02 €
Marcador fluorescente	3 Un	0,18 €	0,54 €
Toner para impressora laser	1 Un	20,79 €	20,79 €
Tubo de cola Stick 8g	1 Un	0,54 €	0,54 €
Lápis	2 Un	0,07 €	0,15 €
Afiador Lápis	1 Un	0,22 €	0,22 €
Marcadores para quadro Didax	6 Un	0,61 €	3,63 €
Esferográfica	4 Un	0,08 €	0,34 €
Agrafador	2 Un	5,44 €	10,88 €
Desagrafador	1 Un	1,99 €	1,99 €
Caixa de agrafos	1 Un	0,16 €	0,16 €
Bolsa catálogo A4	20 Un	2,12 €	42,40 €
Classificadores A4com ferragem	14 Un	15,99 €	15,99 €
Blocos etiquetas	3 Un	13,71 €	41,13 €
Fita adesiva	3 Un	0,68 €	2,04 €
Furador	2 Un	2,21 €	4,42 €
Marcador acetato	2 Un	0,71 €	1,42 €
Novelo de fio norte nº4	1 Un	0,70 €	0,70 €
Pilhas alcalinas	4 Un	1,78 €	7,12 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Pilha CR 2032V	2 Un	1,23 €	2,46 €
Caixa de pioneses	1 Un	0,50 €	0,50 €
Conjunto post-it	2 Un	0,57 €	1,14 €
Régua 50 cm	1 Un	0,89 €	0,89 €
Tesoura	2 Un	0,86 €	1,72 €
X-ato	2 Un	0,90 €	1,80 €
Resmas papel fotocópia A4	10 Un	2,71 €	27,10 €
Apagador quadro branco c/ recargas	1 Un	6,38 €	6,38 €
Maços de guardanapos 33x33	24 Un	10,68 €	10,68 €
Caixa guardanapos	1 Un	8,43 €	8,43 €
Rolos de papel Seca-mãos (embalagem 6)	10 Un	17,40 €	17,40 €
Lava loiça manual	20 Lt	0,30 €	6,00 €
Lava loiça máquina	20 Lt	0,60 €	12,00 €
Secante abrilhantador	5 Kg	1,35 €	6,75 €
Desengordurante forte	2 Lt	1,23 €	2,46 €
Detergente inox	2 Lt	2,90 €	5,80 €
Sabonete creme antibacteriano	5 Lt	1,06 €	5,30 €
Espuma limpa fornos (caixa de 12)	6 Un	2,80 €	16,80 €
Luvas de borracha	10 Un	0,54 €	5,40 €
Caixa Luvas de latex azul	1 Un	6,95 €	6,95 €
Sacos herméticos para amostras da refeição	100 Un	7,81 €	7,81 €
Maço luvas palhaço	1 Un	1,23 €	1,23 €
Resma de toalhas de papel 90x90	2 Un	13,36 €	26,72 €
Resma toalhetes tabuleiro 30x45	1 Un	8,20 €	8,20 €
Lixívia	10 Lt	0,17 €	1,70 €
Panos de cozinha	28 Un	0,71 €	19,88 €
Panos amarelos absorventes	14 Un	0,62 €	8,68 €
Esfregões verdes	28 Un	0,16 €	4,48 €
Esfregões	14 Un	0,59 €	8,26 €
Rolo de papel vegetal	2 Un	10,00 €	20,00 €
Rolo de película aderente para alimentos 300 mt	2 Un	4,60 €	9,20 €
Rolo de papel de alumínio 200 mt	1 Un	14,76 €	14,76 €
Rolo de papel absorvente para cozinha	2 Un	0,59 €	1,18 €
Caixa de palitos 24x100	3 Un	0,44 €	1,32 €
Frasco de álcool puro 250gr	3 Un	1,05 €	3,15 €
Sacos de lixo 120 Lt	20 Kg	0,47 €	9,40 €
Sacos de lixo 30 Lt (30 sacos)	2 Rolos	0,62 €	1,24 €
Fósforos de cozinha (Caixa 24)	100 Un	0,25 €	6,25 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Detergente Lavagem do chão	25 Lt	0,38 €	9,50 €
Vassoura industrial	6 Un	3,10 €	18,60 €
Pá do lixo	2 Un	0,27 €	0,54 €
Balde 15 Lt com espremedor	6 Un	2,15 €	12,90 €
Esfregona com cabo	6 Un	1,41 €	8,46 €
Rodos metálicos	2 Un	2,95 €	5,90 €
Total			1 607,67 €

**g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**i. Despesas com encargos das instalações**

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	8	199,81 €

**j. Despesas com conservação de bens**

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	8	106,99 €

**k. Despesas com comunicações**

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

**l. Despesas com transportes**

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

**m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes**

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração**

Tipologia	Global	Por Formando
Custo total	12 059,26 €	861,38 €

## NÃO CLASSIFICADO

Custos Imputável à Direção de Formação	247,91 €	17,71 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	7 127,96 €	509,14 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	2 756,40 €	196,89 €
Custos Imputáveis à U/E/O	1 927,00 €	137,64 €
Custos Diretos	1 004,60 €	71,76 €
Custos Indiretos	10 806,76 €	771,91 €
Custos Imputável Entidades Externas	6 105,81 €	436,13 €
Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	5 505,81 €	393,27 €

**FICHA DE CUSTOS DA FORMAÇÃO**

**1. Código – Designação**

FCF.E041010A1 – Preparação e confeção de carnes, aves e caça

**2. Cálculo de custos com pessoal**

**a. Custos com formandos**

FORMANDOS					
Posto/Categoria	N.º Formandos (por posto)	Remuneração (por hora)	Outras despesas (Ajudas de Custo)	Duração (em horas)	Custos
Cabo-seção	1	11,47 €	57,35	50	630,88 €
Cabo-adjunto	1	9,07 €	45,33	50	498,59 €
Primeiro-cabo	2	8,20 €	40,98	50	860,61 €
Segundo-cabo	2	7,72 €	38,58	50	810,12 €
Soldado	7	7,28 €	36,38	50	2 583,14 €
Assistente Operacional	1	5,86 €	29,29	50	322,21 €
Total					5 705,54 €

**b. Custos com formadores**

FORMADORES (INTERNOS E EXTERNOS)				
Posto/Categoria	Remuneração (por hora)	Outras despesas	Horas lecionadas	Custos
Primeiro-Sargento	13,39 €	0,00 €	50	1 004,60 €
Total				1 004,60 €

**c. Custos com pessoal de apoio permanente**

PESSOAL DE APOIO PERMANENTE				
Posto/Categoria	Função	Remuneração (por hora)	Duração (em horas)	Custos
Tenente-coronel	Organização e gestão da formação	24,46 €	50	34,49 €
Major	Atividades de avaliação e certificação	21,57 €	50	30,42 €
Sargento-chefe	Apoio técnico Moodle	17,24 €	50	24,31 €
Capitão	Direção de curso (abertura/encerramento do curso e acompanhamento)	18,69 €	50	26,35 €
Assistente Técnico	Apoio administrativo	6,62 €	50	9,34 €
Total				124,90 €

**d. Custos com pessoal de apoio temporário**

Posto/Categoria	Ação a desempenhar	N.º de elementos (por posto)	Remuneração (por hora)	Horas Despendidas	Outras despesas	Custos
Assistente Operacional	Auxiliar formativo	1	5,86 €	50		292,92 €
Total						292,92 €

**3. Amortizações**

Designação dos Bens	Qtd	Valor Patrimonial	Taxa de Amortização	Horas de Afetação	Custos
Balneário	2	10 000,00 €	5,00%	25	1,45 €
Projektor multimédia	1	361,62 €	25,00%	2	0,01 €
Computador	1	1 500,00 €	25,00%	2	0,04 €
Mesa para projetor	1	50,00 €	12,50%	20	0,01 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Mesa para computador	1	50,00 €	12,50%	20	0,01 €
Tela para projeção	1	73,74 €	12,00%	20	0,01 €
Quadro didax	1	209,16 €	12,50%	50	0,04 €
Cadeiras	15	49,61 €	12,50%	3	0,02 €
Mesas secretárias	15	44,39 €	12,50%	3	0,01 €
Arca de congelação	1	1 027,12 €	25,00%	50	0,37 €
Arca de refrigeração	1	1 114,00 €	25,00%	50	0,40 €
Recipientes diversos para transporte e desembarço de géneros	70	4,29 €	12,00%	50	0,05 €
Copo medidor	16	1,17 €	12,00%	6	0,01 €
Colheres polietileno	28	3,99 €	12,00%	6	0,01 €
Colheres para servir	16	2,47 €	12,00%	6	0,01 €
Conchas de sopa 8cm inox	28	9,98 €	12,00%	6	0,01 €
Descascadores de legumes	15	2,26 €	12,00%	25	0,01 €
Escumadeiras pequenas inox 12cm	28	9,82 €	12,00%	25	0,05 €
Facas de chefe 25 cm	34	18,71 €	12,00%	25	0,11 €
Facas médias	14	7,40 €	12,00%	12	0,01 €
Facas pequenas	32	3,21 €	12,00%	20	0,01 €
Frigideiras 22cm	14	23,14 €	12,00%	20	0,04 €
Garfos para servir	17	39,70 €	12,00%	6	0,02 €
Grelhadores 22cm	14	12,49 €	12,00%	3	0,01 €
Molheiras de inox 8oz	14	5,66 €	12,00%	6	0,01 €
Panelas de 5 litros	14	5,49 €	12,00%	6	0,01 €
Panelas de 8 litros	14	16,83 €	12,00%	25	0,09 €
Passador chinês	14	40,52 €	12,00%	6	0,02 €
Tenaz inox	16	23,99 €	12,00%	6	0,03 €
Raspador 4 usos inox com asa	16	30,99 €	12,00%	6	0,02 €
Tábuas de corte polietileno 40x30x2 branca	32	38,11 €	12,00%	6	0,02 €
Tabuleiros de alumínio/inox 40x30x6	14	15,61 €	12,00%	25	0,04 €
Tabuleiro forno vidro temperado	14	18,71 €	12,00%	25	0,11 €
Tachos de 2 litros	28	7,40 €	12,00%	12	0,01 €
Tachos de 3 litros	14	3,21 €	12,00%	20	0,01 €
Tachos de 5 litros	14	23,14 €	12,00%	20	0,04 €
Terrinas com tampa	14	39,70 €	12,00%	6	0,02 €
Pinçais silicone 22cm	16	0,62 €	12,00%	6	0,01 €
Varas de arame 40cm	16	2,50 €	12,00%	6	0,01 €
Bancadas de confeção individuais	14	500,00 €	12,00%	6	1,22 €
Fogões 4 bocas com forno	14	18 207,00 €	12,00%	50	44,25 €
Pratos rasos 28cm	28	0,74 €	12,00%	25	0,01 €
Pratos regionais de barro 20 cm	28	2,50 €	12,00%	25	0,01 €
Garfos de carne	46	0,89 €	12,00%	25	0,01 €
Facas de carne	16	11,34 €	12,00%	25	0,01 €
Copos	16	1,88 €	12,00%	25	0,01 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Peneira inox rede 25cm	2	34,52 €	12,00%	6	0,01 €
Vara de arames para molhos 25cm	2	6,20 €	12,00%	6	0,01 €
Cortadores de ovos	2	2,73 €	12,00%	6	0,01 €
Descaroçador de azeitonas	2	3,43 €	12,00%	6	0,01 €
Descaroçador de ananás	1	9,98 €	12,00%	6	0,01 €
Caneladores	4	3,87 €	12,00%	6	0,01 €
Varinha mágica	2	630,04 €	25,00%	6	0,11 €
Picador elétrico	2	110,21 €	12,00%	6	0,01 €
Afiador de facas BOBET ICEL	2	22,42 €	12,00%	6	0,01 €
Fritadeira com cesto 30cm	1	7,66 €	12,00%	6	0,01 €
Faca de serra para pão	3	19,99 €	12,00%	6	0,01 €
Almofariz com pilão	2	26,46 €	12,00%	50	0,01 €
Suportes para tábuas de corte	8	9,00 €	12,00%	50	0,01 €
Doseadores individuais para detergente de louça	2	172,20 €	12,00%	50	0,01 €
Lavatório de acionamento não manual	2	14,76 €	12,00%	50	0,01 €
Saboneteira	2	13,46 €	12,00%	50	0,01 €
Porta-rolos	2	305,09 €	12,00%	50	0,42 €
Bancadas de apoio aço inox com rebordo 1,2 mt largura	4	424,99 €	12,00%	50	5,31 €
Armário de esterilização com bloqueio (capacidade 20 facas)	3	23,41 €	12,00%	6	0,01 €
Colheres polietileno 80 cm	2	5,14 €	12,00%	6	0,01 €
Concha industrial 12 cm monobloco	2	11,88 €	12,00%	6	0,01 €
Escumadeira industrial 14 cm monobloco	2	27,80 €	12,00%	6	0,01 €
Cutelo	1	110,21 €	12,00%	6	0,01 €
Espátula lisa 12cm	16	22,42 €	12,00%	6	0,01 €
Espátula curva 10cm	16	7,66 €	12,00%	6	0,01 €
Coadores	2	19,99 €	12,00%	6	0,01 €
Recipiente gastronorm GN 1/1 40	4	26,46 €	12,00%	6	0,01 €
Recipiente gastronorm GN 1/1 200	6	110,21 €	12,00%	6	0,01 €
Faca de tornear	1	22,42 €	12,00%	6	0,01 €
Tacho 20 Lt	2	7,66 €	12,00%	6	0,01 €
Panela 20 Lt	2	19,99 €	12,00%	6	0,01 €
Frigideira 40 cm	2	26,46 €	12,00%	6	0,01 €
Mandolina	1	337,79 €	12,00%	50	0,12 €
Mesa com tábua de corte 90x90x60 cm	1	403,19 €	12,00%	50	0,42 €
Mesas de preparação em aço inoxidável sem rebordo 1,8 mt	3	2 851,06 €	12,00%	6	0,12 €
Marmita 80 Lt JUNEX MGJ 7000	1	149,00 €	12,00%	50	0,20 €
Armários para acondicionamento de géneros	4	7,53 €	12,00%	50	0,10 €
Caixa hermética p/ acondicionamento géneros GN 1/3 100	36	21,53 €	12,00%	50	0,02 €
Dispensador de papel	1	69,72 €	12,00%	3	0,02 €
Abre-latas mesa inox industrial	1	3,96 €	12,00%	6	0,01 €
Cestos do pão 23cm	4	34,52 €	12,00%	6	0,01 €
Balanças	2	19,99 €	12,00%	6	0,01 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Saca-rolhas parede cromado	1	115,53 €	12,00%	6	0,01 €
Termómetro de infravermelhos	1	16,61 €	12,00%	6	0,01 €
Sonda de temperatura	1	30,20 €	12,00%	6	0,01 €
Armários metálicos individuais	14	140,41 €	12,00%	50	0,50 €
Armário vassoureiro	1	95,00 €	12,00%	50	0,04 €
Balde 80 Lt c/ pedal	4	33,81 €	12,00%	50	0,04 €
Contentor ecoponto com rodas 100 Lt (amarelo/verde/azul)	3	54,39 €	12,00%	50	0,06 €
Recipiente para recolha óleo usado 20 Lt com tampo	1	28,72 €	12,00%	50	0,01 €
Caixa de Kits de análise de óleos (conjunto 10)	1	16,61 €	12,00%	50	0,01 €
Total					56,54 €

**4. Despesas Gerais****a. Despesas com combustíveis e lubrificantes**

Viatura	Consumo médio	Km a Percorrer	Preço/Litro	Custos
Nada a referir.				
Total				

**b. Despesas com munições, explosivos e artifícios**

Designação da Munição	Quantidade	Preço Unitário	Custos
Nada a referir.			
Total			

**c. Despesas com Limpeza e Higiene**

Encargos com Limpeza e Higiene (LH)	Efetivo Médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
11 247,16 €	256	14	8	13,48 €

**d. Despesas com alimentação - refeições fornecidas**

Designação da Refeição	Número de Refeições	Preço Refeição	Custos
1ª Refeição	100	1,00 €	100,00 €
2ª Refeição	100	2,50 €	250,00 €
3ª Refeição	100	2,50 €	250,00 €
Total			600,00 €

**e. Despesas com vestuário e artigos pessoais**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Jaquetas de trespasse banca com manga comprida (formandos)	28	17,22 €	482,16 €
Batas de manga comprida	15	15	16,37 €
Calças de cozinheiro branco com elástico	30	14,67 €	440,10 €
Sapatos brancos lisos	15	44,28 €	664,20 €
Avental com peito branco	15	6,31 €	94,65 €
Chapéu cozinheiro branco	30	4,43 €	132,90 €
Total			1 830,38 €

**NÃO CLASSIFICADO**

## f. Despesas com materiais de consumo

Designação do Material de Consumo	Qtd	Preço	Custos
Abóbora	500 Gr	0,99 €	0,99 €
Açúcar	500 Gr	4,96 €	2,48 €
Alecrim	400 Gr	15,69 €	6,28 €
Alface	1 Kg	4,96 €	2,48 €
Alho	3 Kg	4,78 €	14,34 €
Alho francês	500 Gr	1,18 €	0,59 €
Arroz	5 Kg	0,62 €	3,10 €
Azeite	6 lt	2,74 €	16,44 €
Azeitona preta	2 Kg	2,49 €	4,98 €
Bacon	1 Kg	7,95 €	7,95 €
Batata	15 Kg	0,26 €	3,90 €
Brandy	0,500 Lt	12,84 €	6,42 €
Broa de milho	500 Gr	1,89 €	0,95 €
Cabeça de porco	1 Kg	4,99 €	4,99 €
Carne de porco	5 Kg	3,89 €	19,45 €
Carne de vaca	6 Kg	10,99 €	65,94 €
Castanha congelada	500 Gr	6,99 €	3,50 €
Cebola	6 Kg	0,54 €	3,24 €
Cebolinho	300 Gr	3,78 €	1,89 €
Cenoura	4 Kg	0,43 €	1,72 €
Chispe	1 Kg	1,98 €	1,98 €
Chouriço	6 Kg	7,40 €	44,40 €
Coentros	500 Gr	24,75 €	12,38 €
Cogumelos	500 Gr	3,84 €	1,92 €
Colorau	500 Gr	11,00 €	5,50 €
Costeletas	3 Kg	3,89 €	11,67 €
Courgettes	500 Gr	5,29 €	2,65 €
Couve-Galega	1 Kg	0,59 €	0,59 €
Couve lombarda	1 Kg	0,84 €	0,84 €
Couve Portuguesa	1 Kg	1,15 €	1,15 €
Cravinho	200 Gr	44,00 €	8,80 €
Entrecosto	2 Kg	2,99 €	5,98 €
Erva de provence	500 Gr	30,00 €	15,00 €
Ervilhas	2 Kg	1,55 €	3,10 €
Farinha	1 Kg	0,62 €	0,62 €
Farinha Maizena	200 Gr	3,50 €	0,70 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Farinheira	1 Kg	6,06 €	6,06 €
Feijão-frade	2 Kg	0,85 €	1,70 €
Feijão-verde	1 Kg	0,85 €	0,85 €
Feijão-vermelho	1 Kg	0,85 €	0,85 €
Fiambre	1 Kg	3,75 €	3,75 €
Frango	14 Kg	3,16 €	44,24 €
Hortelã	200 Gr	17,80 €	3,56 €
Laranja	500 Gr	0,59 €	0,59 €
Leite	1 Lt	1,20 €	1,20 €
Limão	1 Kg	6,99 €	6,99 €
Louro	500 Gr	36,25 €	18,13 €
Maça	1 Kg	4,76 €	2,38 €
Maionese	500 Gr	24,90 €	12,45 €
Malagueta	500 Gr	22,00 €	11,00 €
Manjerição	500 Gr	0,59 €	0,30 €
Margarina	2 Kg	1,99 €	1,99 €
Massa	4 Kg	1,70 €	6,80 €
Massa em conchas	2 Kg	1,78 €	1,78 €
Massa esparguete	2 Kg	1,08 €	1,08 €
Milho	500 Gr	1,93 €	0,97 €
Milho frito	1 Kg	5,93 €	5,93 €
Mix de marisco	2 Kg	19,29 €	38,58 €
Molho inglês	500 Gr	5,16 €	2,58 €
Mostarda	1 Kg	2,11 €	2,11 €
Natas de Culinária	2 Lt	3,80 €	7,60 €
Noz-moscada	500 Gr	43,80 €	21,90 €
Óleo	3 lt	1,19 €	3,57 €
Orégãos	200 Gr	50 €	10,00 €
Ovos	30 Un	0,15 €	4,50 €
Pão	500 Gr	0,12 €	0,06 €
Pão alentejano	500 Gr	2,63 €	1,32 €
Pão ralado	1 Kg	1,63 €	1,63 €
Pato	5 Kg	2,95 €	14,75 €
Peito de Frango	2 Kg	4,95 €	9,90 €
Pepino	2 Kg	0,94 €	1,88 €
Pickles	2 Kg	2,71 €	5,52 €
Pimenta branca	2 Kg	14,80 €	29,60 €
Pimenta preta	2 Kg	13,40 €	26,80 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Pimento	2 Kg	2,22 €	4,44 €
Piripiri	500 Gr	61,32 €	30,66 €
Polpa de tomate	1 Kg	1,02 €	1,02 €
Presunto	2 Kg	21,43 €	42,86 €
Queijo flamengo	2 Kg	5,95 €	11,90 €
Queijo de ovelha	1 Kg	3,49 €	3,49 €
Repolho	2 Kg	2,19 €	4,38 €
Sal	2 Kg	0,74 €	1,48 €
Salsa	2 Kg	7,35 €	7,35 €
Tomate	3 Kg	0,98 €	2,94 €
Tomilho	500 Gr	30,00 €	15,00 €
Toucinho	1 Kg	7,45 €	7,45 €
Vinagre	2Lt	0,74 €	0,74 €
Vinho branco	3 Lt	0,99 €	2,97 €
Vinho do Porto	1 Lt	4,65 €	4,65 €
Vinho tinto	1 Lt	0,99 €	0,99 €
Arquivador A4	2 Un	0,16 €	0,32 €
Borracha	2 Un	0,46 €	0,92 €
Caixa de cliques N.º 4	1 Un	0,16 €	0,16 €
Conjunto de separadores	3 Un	0,37 €	1,01 €
Corretor	2 Un	5,29 €	5,29 €
Marcador fluorescente	3 Un	0,18 €	0,54 €
Toner para impressora laser	1 Un	20,79 €	20,79 €
tubo de cola Stick 8g	1 Un	0,54 €	0,54 €
Lápis	2 Un	0,08 €	0,16 €
Afiador Lápis	1 Un	0,08 €	0,34 €
Marcadores para quadro Didax	6 Un	0,61 €	3,66 €
Esferográfica	4 Un	0,08 €	0,32 €
Agrafador	2 Un	5,44 €	10,88 €
Desagrafador	1 Un	1,99 €	1,99 €
Caixa de agrafos	1 Un	0,16 €	0,16 €
Bolsa catálogo A4	20 Un	2,12 €	2,12 €
Classificadores A4com ferragem	14 Un	15,99 €	15,99 €
Blocos etiquetas	3 Un	13,71 €	13,71 €
Fita adesiva	3 Un	0,68 €	2,04 €
Furador	2 Un	2,21 €	2,21 €
Marcador acetato	2 Un	0,71 €	1,42 €
Novelo de fio norte nº4	1 Un	0,74 €	0,74 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Pilhas alcalinas	4 Un	1,78 €	7,12 €
Pilha CR 2032V	2 Un	1,23 €	2,46 €
Caixa de pioneses	1 Un	0,50 €	0,50 €
Conjunto post-it	2 Un	0,57 €	1,14 €
Régua 50 cm	1 Un	0,89 €	0,89 €
Tesoura	2 Un	0,86 €	1,72 €
X-ato	2 Un	0,90 €	1,80 €
Resmas papel fotocópia A4	10 Un	2,71 €	27,10 €
Apagador quadro branco c/ recargas	1 Un	6,38 €	6,38 €
Maços de guardanapos 33x33	24 Un	10,68 €	10,68 €
Caixa guardanapos	1 Un	8,43 €	8,43 €
Rolos de papel Seca-mãos (embalagem 6)	10 Un	17,40 €	17,40 €
Lava loiça manual	20 Lt	0,30 €	6,00 €
Lava loiça máquina	20 Lt	0,60 €	12,00 €
Secante abrilhantador	5 Kg	1,35 €	6,75 €
Desengordurante forte	2 Lt	1,23 €	2,46 €
Detergente inox	2 Lt	2,90 €	5,80 €
Sabonete creme antibacteriano	5 Lt	1,06 €	5,30 €
Espuma limpa fornos (caixa de 12)	6 Un	2,80 €	16,80 €
Luvas de borracha	10 Un	0,54 €	5,40 €
Caixa Luvas de latex azul	1 Un	6,95 €	6,95 €
Sacos herméticos para amostras da refeição	100 Un	7,81 €	7,81 €
Maço luvas palhaço	1 Un	1,23 €	1,23 €
Resma de toalhas de papel 90x90	2 Un	13,36 €	26,72 €
Resma toalhetes tabuleiro 30x45	1 Un	8,20 €	8,20 €
Lixívia	10 Lt	0,17 €	1,70 €
Panos de cozinha	28 Un	0,71 €	19,88 €
Panos amarelos absorventes	14 Un	0,62 €	8,68 €
Esfregões verdes	28 Un	0,16 €	4,48 €
Esfregões	14 Un	0,59 €	8,26 €
Rolo de papel vegetal	1 Un	10,00 €	10,00 €
Rolo de película aderente para alimentos 300 mt	2 Un	4,60 €	9,20 €
Rolo de papel de alumínio 200 mt	1 Un	14,76 €	14,76 €
Rolo de papel absorvente para cozinha	2 Un	0,59 €	1,18 €
Caixa de palitos 24x100	3 Un	0,44 €	1,32 €
Frasco de álcool puro 250gr	3 Un	1,05 €	3,15 €
Sacos de lixo 120 Lt	20	0,47 €	9,40 €
Sacos de lixo 30 Lt (30 sacos)	2 Rolos	0,62 €	1,24 €

**NÃO CLASSIFICADO**

Fósforos de cozinha (Caixa 24)	100 Un	0,25 €	1,00 €
Detergente Lavagem do chão	25 Lt	0,38 €	9,50 €
Vassoura industrial	6 Un	3,10 €	18,60 €
Pá do lixo	2 Un	0,27 €	0,54 €
Balde 15 Lt com espremedor	6 Un	2,15 €	12,90 €
Esfregona com cabo	6 Un	1,41 €	8,46 €
Rodos metálicos	2 Un	2,95 €	5,90 €
Total			1 177,63 €

**g. Despesas material de consumo clínico**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**h. Despesas com prémios, condecorações e ofertas**

Designação do Artigo	Qtd	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**i. Despesas com encargos das instalações**

Encargos com Instalações	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
166 698,68 €	256	14	8	199,81 €

**j. Despesas com conservação de bens**

Encargos com Conservação de bens	Efetivo médio	N.º de Formandos	Duração (DUF)	Custos
89 260,66 €	256	14	8	106,99 €

**k. Despesas com comunicações**

Descrição da despesa com comunicações	Custos
Nada a referir.	
Total	

**l. Despesas com transportes**

Tipologia da viatura alugada	Custos
Nada a referir.	
Total	

**m. Despesas com a utilização de infraestruturas de transportes**

Portagens a utilizar	N.º de Utilizações	Preço	Custos
Nada a referir.			
Total			

**5. Custos por Unidade de Formação de Curta Duração**

Tipologia	Global	Por Formando
<b>Custo total</b>	11 630,16 €	830,73 €
Custos Imputável à Direção de Formação	247,91 €	17,71 €
Custos Imputável ao Comando do Pessoal	7 127,96 €	509,14 €
Custos Imputável ao Comando da Logística	2 756,40 €	196,89 €
Custos Imputáveis à U/E/O	1 497,90 €	106,99 €
Custos Diretos	1 004,60 €	71,76 €
Custos Indiretos	10 377,66 €	741,26 €
Custos Imputável Entidades Externas	5 676,71 €	405,48 €
Custos Imputável Entidades Externas (sem alimentação)	5 076,71 €	362,62 €

# NÃO CLASSIFICADO

Anexo A (FICHA DE AVALIAÇÃO DA COMPONENTE PRÁTICA)

## Curso de Cozinheiro

Visto,  
O DF

### AVALIAÇÃO INDIVIDUAL DA COMPONENTE PRÁTICA

Nome/Formando: _____	Serviço: _____	
Posto: _____	NIM: _____	Data: _____
O Avaliador: _____	Classificação: _____	

Domínios	Parâmetros de Avaliação	Classificação <sup>1</sup>
HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	1. Utiliza adequadamente a indumentária de cozinha.	
	2. Apresenta-se em boas condições de higiene corporal.	
	3. Mantém a indumentária nas devidas condições de higiene.	
	4. Antes de início das atividades formativas verifica o estado de limpeza dos materiais e equipamentos, assim como no decorrer das mesmas atividades.	
	5. No final das atividades formativas efetua sempre a desinfecção dos equipamentos e materiais utilizados.	
	6. Inclui, no decorrer das atividades formativas, todos os procedimentos que contribuam para a garantia de uma alimentação segura (controlo de temperaturas, rastreabilidade, etiquetagem, rotulagem...).	
	<b>Média aritmética (Coef. 40%)</b>	
SENTIDO DE RESPONSABILIDADE	7. Cumpre os horários estipulados (pontualidade).	
	8. Cumpre regras e regulamentos relativos ao funcionamento do Serviço de Alimentação.	
	9. Zela pelo bom estado e bom funcionamento de todo o equipamento e utensílios à sua responsabilidade.	
	10. Cumpre os seus deveres e dedica-se ao cumprimento das tarefas com rigor.	
	<b>Média aritmética (Coef. 15%)</b>	
FLEXIBILIDADE	11. Ajusta o comportamento a novas realidades, a novas normas e procedimentos, sem alteração do seu desempenho.	
	12. Domina as suas emoções, em momentos de dificuldade e em realidades anormais ou adversas (situações que saem da rotina).	
	13. Reage adequadamente na ocorrência de incidentes.	
	14. Participa ativamente nas diferentes atividades executadas.	
	<b>Média aritmética (Coef. 15%)</b>	
TRABALHO EM EQUIPA	15. Trabalha em grupo no sentido da eficiência (com o mínimo de meios consegue os melhores resultados) e harmonia (contribui para o cumprimento de um objetivo comum).	
	16. Demonstra um papel ativo e cooperante com o grupo e permanente disponibilidade para o apoiar.	
	17. Responde prontamente às solicitações que lhe são dirigidas.	
	18. Promove a participação dos membros do grupo respeitando as capacidades individuais e partilhando de informações e conhecimentos com os restantes elementos.	
	<b>Média aritmética (Coef. 15%)</b>	



**Anexo B (PLANO DA COMPONENTE DE FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO) ao Referencial de Cozinha.**

## ESTÁGIO

**1. Finalidade:**

Desenvolver, com supervisão, as práticas fundamentais associadas ao perfil de desempenho do Técnico de Cozinha, consolidando competências técnicas, relacionais e organizacionais necessárias a esse perfil, em parte adquiridas durante a componente tecnológica do curso.

**2. Duração:**

O estágio tem a duração de 50 Tempos de Formação.

**3. Calendarização:**

OBJETIVOS/ATIVIDADES/TAREFAS	TEMPOS DE FORMAÇÃO
Integrar-se na organização e funcionamento da cozinha.	4
Aplicar normas e procedimentos de higiene no armazenamento, manuseamento e conservação dos alimentos.	4
Proceder à limpeza e desinfecção de alimentos, utensílios, equipamentos e instalações.	4
Aplicar os princípios fundamentais da dietética.	3
Preparar e selecionar os equipamentos e utensílios de cozinha.	4
Executar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.	4
Aplicar as normas de higiene e segurança específicas do serviço de cozinha.	4
Preparar e confeccionar sopas, cremes e aveludados.	4
Preparar e confeccionar sobremesas.	4
Preparar e confeccionar peixes e marisco.	4
Preparar e confeccionar carnes, aves e caça.	4
Executar o empratamento e distribuir as refeições confeccionadas.	7

**4. Coordenadores e responsáveis pelo formando durante a realização do estágio**

A coordenação do estágio ficará, por norma, a cargo do Chefe da Secção de Alimentação da ES, em coordenação com o Sargento Adjunto do Gabinete de Reabastecimento e Serviços.

**5. Avaliação:**

A avaliação formativa do estágio, na secção de alimentação, é apoiada numa apreciação sistemática das atividades desenvolvidas durante o período de estágio, permitindo, se necessário, um reajustamento das mesmas.

A avaliação final do estágio (sumativa) é expressa numa escala de classificação de 0 a 20 valores, tendo por base a avaliação do desempenho do estagiário ao longo desse período, devendo utili-

zar como elementos aferidores os constantes na Ficha de Avaliação Individual de Estágio (Apêndice 1). No preenchimento dessa ficha de avaliação deverão ser utilizados como instrumentos de avaliação a observação e *feedback* obtido por parte do coordenador do estágio.

**NÃO CLASSIFICADO**

**Apêndice 1 ao Anexo B (FICHA DE AVALIAÇÃO INDIVIDUAL DE ESTÁGIO)**

**Curso de Cozinheiro**

**AVALIAÇÃO INDIVIDUAL DE ESTÁGIO**

Visto,  
O DF

Nome/Formando: \_\_\_\_\_ Serviço: \_\_\_\_\_  
Posto: \_\_\_\_\_ NIM: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_  
O Avaliador: \_\_\_\_\_ Classificação: \_\_\_\_\_

DOMÍNIOS	PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO <sup>1</sup>
COMPORTAMENTO PESSOAL	1. Estabelece relacionamento interpessoal de forma positiva, na execução de tarefas.	
	2. Cumpre as regras de uma Secção de Alimentação.	
	3. Predispõem-se a aprender.	
	4. Apresenta-se devidamente ataviado.	
HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	5. Apresenta unhas curtas, limpas e sem verniz.	
	6. Apresenta-se com o uniforme completo (touca, calças, calçado apropriado e eventualmente avental) e sem adornos pessoais.	
	7. Apresenta-se com o cabelo coberto completamente, usando toucas ou barretes.	
	8. Apresenta-se com o uniforme limpo, mudando o mesmo quando se apresenta sujo.	
	9. Lava sempre as mãos quando contacta com diferentes alimentos, inicia a confeção e muda de tarefa.	
	10. Faz correta higienização dos utensílios entre duas utilizações.	
SISTEMA HACCP	11. Na receção dos géneros alimentares identifica a existência de substâncias que constituem perigo para o processo produtivo dos alimentos, de acordo com os procedimentos implementados.	
	12. Executa o preenchimento da folha do registo diário, de acordo com os procedimentos implementados.	
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	13. Confecciona uma dieta cumprindo as regras da nutrição e dietética.	
	14. Na confeção de uma dieta, aplica as regras para uma confeção saudável.	
EMPREGO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	15. Na preparação/confeção de produtos alimentares, utiliza os equipamentos e utensílios de cozinha mais adequados às técnicas aplicadas.	

\* Escala a utilizar: 0 a 20 valores





## NÃO CLASSIFICADO

### Anexo C (MATRIZ DE RISCO DA COMPONENTE PRÁTICA E DA COMPONENTE DE FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO)

U/E/O: ES		FUNÇÃO: Formando do Curso de Cozinheiro				LISTA DE MILITARES E CIVIS EXPOSTOS: Formandos em curso						
ATIVIDADE	PERIGO	RISCO	CONSEQUÊNCIA	PRÁTICA EXISTENTE	AVALIAÇÃO DA SIGNIFICÂNCIA						PRIORIDADE	MEDIDA DE CONTROLO
					CRITÉRIOS DE SST				CRITÉRIOS INSTITUCIONAIS			
					G	P	FE	NS	RL	PI		
Formação teórica (em sala)	Má postura corporal.	Tensão esquelético muscular durante períodos longos; Posição estática durante períodos longos.	Lesões neuro/ esqueléticas/musculares.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realização de intervalos periódicos;</li> <li>Correção de posturas corporais inadequadas;</li> <li>Adequação dos equipamentos das salas de aula (cadeiras e secretárias) às características físicas dos formandos;</li> <li>Prática efetiva e adequada de sessões de Educação Física;</li> <li>Controlo por um formador.</li> </ul>	1	1	2	1	1	N	III-	Manter prática existente.
Formação prática e estágio	Piso escorregadio	Queda	Traumatismos; Entorses; Escoriações.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calçado antiderrapante;</li> <li>Limpeza imediata de derrames de substâncias.</li> </ul>	2	2	2	1	1	N	III	Pavimento antiderrapante.
	Manipulação de materiais cortantes	Má utilização dos materiais cortantes	Cortes, lacerações, ligeiros ou profundos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpeza das facas e tesouras em separado;</li> <li>Utilização de tábua de corte adequada em resistência, e antiderrapante.</li> </ul>	2	2	2	1	1	N	III	Manutenção das facas e tesouras afiadas e em bom estado de conservação; Utilização de tábua de corte adequada em tamanho.
	Manipulação de materiais quentes	Descuidos na utilização dos materiais quentes	Queimaduras de 1.º, 2.º ou 3.º grau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilização de equipamento de proteção individual luvas e avental;</li> <li>Durante a confeção de alimentos, as asas das frigideiras e das panelas são direcionadas para o interior do fogão;</li> <li>Respeitar as regras no manuseamento do óleo quente e das fritadeiras;</li> <li>Limpar gorduras acumuladas em pegas;</li> <li>Existir mala de 1.º Socorros completa e com os produtos dentro do prazo de validade.</li> </ul>	2	3	2	2	1	N	II	Alertar com frequência para os procedimentos mais adequados; Aquando da transferência de pratos, avisar da presença de pratos quentes; Pratos quentes são manuseados em travessas ou outros utensílios a temperatura ambiente.
	Manipulação de produtos químicos	Uso inconveniente e excessivo de produtos químicos	Queimadura; Problemas Respiratórios; Náusea; Vômito.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formação sobre utilização de produtos químicos;</li> <li>Garantir a existência de ventilação no local;</li> <li>Existir as fichas técnicas e de segurança de todos os produtos químicos;</li> <li>Existir mala de 1.º Socorros completa e com os produtos dentro do prazo de validade.</li> </ul>	1	2	1	1	1	N	III	Utilização de material de proteção individual.
	Espaço físico desorganizado	Queda no solo; Queda sobre objeto.	Traumatismos; Lesões musculares; Entorses; Escoriações.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manutenção e arrumação do espaço em permanência;</li> <li>Desobstruir os locais de passagem, evitando colocar equipamentos, materiais ou alimentos em zonas de passagem.</li> </ul>	1	1	1	1	1	N	III	Manter prática existente.
	Manipulação de alimentos crus	Contaminação por agentes biológicos	Náusea; Vômito; Intoxicação alimentar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornecedores acreditados em controlo de qualidade;</li> <li>Serviço de Segurança</li> <li>Alimentar.</li> </ul>	2	2	1	1	1	N	III	Manter prática existente.

## NÃO CLASSIFICADO

Movimentos repetitivos	Posturas Inadequadas	Lesões musculoesqueléticas posturais. Tendinites.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotatividade de Funções;</li> <li>Correção de posturas corporais.</li> </ul>	1	3	2	1	1	N	III	Manter prática existente.
Ambiente de trabalho com ruído	Exposição prolongada ao ruído.	Problemas Auditivos. Perda de audição.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aquecimento prévio dos Equipamentos;</li> <li>Utilização de proteção auditiva em tarefas mais ruidosas.</li> </ul>	1	2	1	1	1	N	III	Utilização de proteção auditiva em tarefas mais ruidosas.
Problemas de iluminação	Iluminação natural inexistente ou iluminação artificial deficiente.	Alteração dos ritmos circadianos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organizar o espaço de forma a rentabilizar a luz natural;</li> <li>Iluminação artificial eficaz.</li> </ul>	1	2	1	1	1	N	III	Manter prática existente.
Temperaturas elevadas	Exposição prolongada a altas temperaturas	Queimaduras 1.º, 2.º ou 3.º grau; Desmaio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acessibilidade a água para Hidratação;</li> <li>Fardamento confortável e Transpirável.</li> </ul>	1	2	2	1	1	N	III	Ventilação e climatização dos espaços; Períodos de repouso em zonas frescas.
Gases e vapores	Exposição prolongada a gases e vapores; Incêndio	Queimaduras 1.º, 2.º ou 3.º grau; Desmaio; Intoxicação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descompressão da panela de pressão através da válvula de ar, antes da abertura da tampa.</li> </ul>	1	3	2	1	1	N	III	Ventilação Manutenção das tubagens em bom estado de conservação; Estratégias de evitamento de inspiração de vapores resultantes de processos culinários.
Equipamentos elétricos	Choque elétrico; Incêndio; Electrocução.	Paragem respiratória; Ataque cardíaco; Queimaduras 1.º, 2.º ou 3.º grau; Desmaio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilização adequada e cumprimento das normas de segurança dos equipamentos.</li> </ul>	2	2	1	1	1	N	III	Revisões regulares aos equipamentos elétricos; Manutenção dos equipamentos em bom estado de conservação, nomeadamente isolamento elétrico.
Manuseamento de fogões a gás com chama.	Incêndio. Exposão.	Queimaduras 1.º; 2.º ou 3.º grau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manutenção do equipamento elétrico;</li> <li>Limpeza das torneiras de óleo, filtros e exaustores;</li> <li>Saídas de emergência desobstruídas e sinalizadas;</li> <li>Manutenção de extintores.</li> </ul>	2	3	1	1	1	N	III	Formação em segurança contra incêndios; Equipamentos de proteção individual.

Consultar a PAD 123-01 – Manual do Sistema de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho do Exército (21 dezembro 2021)

LEGENDA: G – GRAVIDADE; P – PROBABILIDADE; FE – FREQUÊNCIA DE EXPOSIÇÃO; NS – NÍVEL DE SIGNIFICÂNCIA; RL – REQUISITOS LEGAIS; PI – PARTES INTERESSADAS.

Anexo D (HORÁRIO TIPO) ao Referencial de Curso de Cozinheiro.

**HORÁRIO TIPO**

**1. Primeira semana**

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		UFCD E04101A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.3.	UFCD E04101A OE1.1.	UFCD E04101A OE1.2.
09h50 - 10h40	Receção do Curso	UFCD E04101A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.3.	UFCD E04101A OE1.2.	UFCD E04101A OE1.2.
10h45 - 11h35	Procedimentos Administrativos	UFCD E04101A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.3.	UFCD E04101A OE1.2.	UFCD E04101A OE1.3.
11h40 - 12h30	<b>UFCD E04103A OE1.1.</b>	UFCD E04101A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.3.	UFCD E04101A OE1.2.	UFCD E04101A OE1.3.
13h25 - 14h15	UFCD E04103A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.2.	UFCD E04101A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.3.	
14h20 - 15h10	UFCD E04103A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.2.	UFCD E04101A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.3.	
15h15 - 16h05	<b>UFCD E04101A OE1.1.</b>	UFCD E04103A OE1.2.	UFCD E04101A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.3.	
16h05 - 17h00	UFCD E04101A OE1.1.	TFM	UFCD E04101A OE1.1.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

**2. Segunda semana**

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		UFCD E04103A OE1.4.	UFCD E04101A OE2.2.	<b>UFCD E04101A Avaliação</b>	UFCD E04102A OE1.2.
09h50 - 10h40	UFCD E04101A OE1.3.	UFCD E04103A OE1.5.	UFCD E04101A OE2.2.	UFCD E04102A OE1.2.	UFCD E04102A OE1.2.
10h45 - 11h35	UFCD E04101A OE1.3.	UFCD E04103A OE1.5.	UFCD E04102A OE1.1.	UFCD E04102A OE1.2.	UFCD E04102A OE1.2.
11h40 - 12h30	UFCD E04101A OE2.1.	UFCD E04103A OE1.5.	UFCD E04102A OE1.1.	UFCD E04102A OE1.2.	UFCD E04102A OE1.2.
13h25 - 14h15	UFCD E04101A OE2.1.	<b>UFCD E04102A OE1.1.</b>	UFCD E04103A OE1.5.	UFCD E04102A OE1.2.	
14h20 - 15h10	UFCD E04103A OE1.4.	UFCD E04102A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.5.	UFCD E04102A OE1.2.	
15h15 - 16h05	UFCD E04103A OE1.4.	UFCD E04102A OE1.1.	UFCD E04103A OE1.5.	UFCD E04102A OE1.2.	
16h05 - 17h00	UFCD E04103A OE1.4.	TFM	UFCD E04103A OE1.5.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

3. Terceira semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		<b>UFCD E04103A</b> <b>Avaliação</b>	UFCD E04102A OE2.2.	UFCD E04105A OE1.3.	<b>UFCD E04102A</b> <b>Avaliação</b>
09h50 - 10h40	<b>UFCD E04105A</b> <b>OE1.1.</b>	UFCD E04105A OE1.2.	UFCD E04102A OE2.2.	UFCD E04105A OE1.3.	UFCD E04104A OE 1.2.
10h45 - 11h35	UFCD E04105A OE1.2.	UFCD E04105A OE1.3.	<b>UFCD E04104A</b> <b>OE 1.1.</b>	UFCD E04105A OE1.3.	UFCD E04104A OE 1.3.
11h40 - 12h30	UFCD E04105A OE1.2.	UFCD E04105A OE1.3.	UFCD E04104A OE 1.2.	UFCD E04105A OE1.3.	UFCD E04104A OE 1.3.
13h25 - 14h15	UFCD E04102A OE2.1.	UFCD E04102A OE2.1.	UFCD E04105A OE1.3.	UFCD E04104A OE 1.2.	
14h20 - 15h10	UFCD E04102A OE2.1.	UFCD E04102A OE2.1.	UFCD E04105A OE1.3.	UFCD E04104A OE 1.2.	
15h15 - 16h05	UFCD E04102A OE2.1.	UFCD E04102A OE2.2.	UFCD E04105A OE1.3.	UFCD E04104A OE 1.2.	
16h05 - 17h00	UFCD E04102A OE2.1.	TFM	UFCD E04105A OE1.3.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

4. Quarta semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		UFCD E04104A OE 1.3.	UFCD E04105A OE1.4.	UFCD E04104A OE 1.5.	<b>UFCD E04105A</b> <b>Avaliação</b>
09h50 - 10h40	UFCD E04104A OE 1.3.	UFCD E04104A OE 1.3.	UFCD E04105A OE1.4.	UFCD E04104A OE 1.5.	<b>UFCD E04107A</b> <b>OE 1.1.</b>
10h45 - 11h35	UFCD E04104A OE 1.3.	UFCD E04104A OE 1.4.	UFCD E04105A OE1.4.	UFCD E04104A OE 1.5.	UFCD E04107A OE 1.1.
11h40 - 12h30	UFCD E04104A OE 1.3.	UFCD E04104A OE 1.4.	UFCD E04105A OE1.4.	UFCD E04104A OE 1.6.	UFCD E04107A OE 1.2.
13h25 - 14h15	UFCD E04104A OE 1.3.	UFCD E04104A OE 1.4.	UFCD E04105A OE1.5.	<b>UFCD E04106A</b> <b>OE 1.1.</b>	
14h20 - 15h10	UFCD E04104A OE 1.3.	UFCD E04104A OE 1.4.	UFCD E04105A OE1.5.	UFCD E04106A OE 1.2.	
15h15 - 16h05	UFCD E04104A OE 1.3.	UFCD E04104A OE 1.5.	UFCD E04104A OE 1.5.	UFCD E04106A OE 1.2.	
16h05 - 17h00	UFCD E04104A OE 1.3.	TFM	UFCD E04104A OE 1.5.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

5. Quinta semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		<b>UFCD E04104A</b> Avaliação	UFCD E041010A OE 1.1.	UFCD E04106A OE 1.2.	UFCD E04106A OE 1.3.
09h50 - 10h40	UFCD E04107A OE 1.2.	<b>UFCD E04109A</b> OE 1.1.	UFCD E041010A OE 1.1.	UFCD E04106A OE 1.3.	UFCD E04106A OE 1.3.
10h45 - 11h35	UFCD E04107A OE 1.2.	UFCD E04109A OE 1.1.	UFCD E041010A OE 1.2.	UFCD E04106A OE 1.3.	UFCD E04106A OE 1.3.
11h40 - 12h30	UFCD E04107A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.2.	UFCD E041010A OE 1.2.	UFCD E04106A OE 1.3.	UFCD E04106A OE 1.3.
13h25 - 14h15	<b>UFCD E04108A</b> OE 1.1.	UFCD E04109A OE 1.2.	UFCD E041010A OE 1.2.	UFCD E04106A OE 1.3.	
14h20 - 15h10	UFCD E04108A OE 1.1.	UFCD E04109A OE 1.2.	UFCD E041010A OE 1.2.	UFCD E04106A OE 1.3.	
15h15 - 16h05	UFCD E04108A OE 1.1.	UFCD E04109A OE 1.2.	<b>UFCD E04108A</b> OE 1.2.	UFCD E04106A OE 1.3.	
16h05 - 17h00	<b>UFCD E04108A</b> OE 1.2.	TFM	<b>UFCD E04108A</b> OE 1.2.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

6. Sexta semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		UFCD E04106A OE 1.5.	UFCD E04107A OE 1.4.	<b>UFCD E04106A</b> Avaliação	UFCD E04107A OE 1.5.
09h50 - 10h40	UFCD E04106A OE 1.3.	UFCD E04106A OE 1.5.	UFCD E04107A OE 1.4.	UFCD E04107A OE 1.4.	UFCD E04107A OE 1.5.
10h45 - 11h35	UFCD E04106A OE 1.3.	UFCD E04106A OE 1.6.	UFCD E04107A OE 1.4.	UFCD E04107A OE 1.4.	UFCD E04107A OE 1.6.
11h40 - 12h30	UFCD E04106A OE 1.3.	UFCD E04107A OE 1.3.	UFCD E04107A OE 1.4.	UFCD E04107A OE 1.4.	<b>UFCD E04107A</b> Avaliação
13h25 - 14h15	UFCD E04106A OE 1.3.	UFCD E04107A OE 1.3.	UFCD E04107A OE 1.4.	<b>UFCD E04108A</b> OE 1.2.	
14h20 - 15h10	UFCD E04106A OE 1.3.	UFCD E04107A OE 1.3.	UFCD E04107A OE 1.4.	<b>UFCD E04108A</b> OE 1.2.	
15h15 - 16h05	UFCD E04106A OE 1.4.	UFCD E04107A OE 1.4.	UFCD E04107A OE 1.4.	<b>UFCD E04108A</b> OE 1.3.	
16h05 - 17h00	UFCD E04106A OE 1.4.	TFM	UFCD E04107A OE 1.4.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

7. Sétima semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04108A OE 1.5.
09h50 - 10h40	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04108A OE 1.5.
10h45 - 11h35	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.4.	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04108A OE 1.5.
11h40 - 12h30	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.4.	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04108A OE 1.5.
13h25 - 14h15	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.4.	UFCD E04108A OE 1.5.	
14h20 - 15h10	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.4.	UFCD E04108A OE 1.5.	
15h15 - 16h05	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.3.	UFCD E04108A OE 1.4.	UFCD E04108A OE 1.5.	
16h05 - 17h00	UFCD E04108A OE 1.3.	TFM	UFCD E04108A OE 1.4.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

8. Oitava semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		<b>UFCD E04108A Avaliação</b>	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.4.
09h50 - 10h40	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.4.
10h45 - 11h35	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.4.
11h40 - 12h30	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.4.
13h25 - 14h15	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.4.	
14h20 - 15h10	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.4.	
15h15 - 16h05	UFCD E04108A OE 1.5.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.3.	UFCD E04109A OE 1.4.	
16h05 - 17h00	UFCD E04108A OE 1.6.	TFM	UFCD E04109A OE 1.3.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

9. Nona semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.5.	UFCD E041010A OE 1.2.	UFCD E041010A OE 1.3.
09h50 - 10h40	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.6.	UFCD E041010A OE 1.2.	UFCD E041010A OE 1.3.
10h45 - 11h35	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.6.	UFCD E041010A OE 1.2.	UFCD E041010A OE 1.3.
11h40 - 12h30	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.7.	UFCD E041010A OE 1.3.	UFCD E041010A OE 1.3.
13h25 - 14h15	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.4.	<b>UFCD E04109A Avaliação</b>	UFCD E041010A OE 1.3.	
14h20 - 15h10	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.5.	<b>UFCD E041010A OE 1.1.</b>	UFCD E041010A OE 1.3.	
15h15 - 16h05	UFCD E04109A OE 1.4.	UFCD E04109A OE 1.5.	UFCD E041010A OE 1.1.	UFCD E041010A OE 1.3.	
16h05 - 17h00	UFCD E04109A OE 1.4.	TFM	UFCD E041010A OE 1.2.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

10. Décima semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		UFCD E041010A OE 1.3.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.5.
09h50 - 10h40	UFCD E041010A OE 1.3.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.5.
10h45 - 11h35	UFCD E041010A OE 1.3.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.5.
11h40 - 12h30	UFCD E041010A OE 1.3.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.6.
13h25 - 14h15	UFCD E041010A OE 1.3.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	
14h20 - 15h10	UFCD E041010A OE 1.3.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	
15h15 - 16h05	UFCD E041010A OE 1.3.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	UFCD E041010A OE 1.4.	
16h05 - 17h00	UFCD E041010A OE 1.3.	TFM	UFCD E041010A OE 1.4.	TFM	
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

11. Décima primeira semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		Estágio	Estágio	Estágio	Estágio
09h50 - 10h40	UFCD E041010A OE 1.6.				
10h45 - 11h35	UFCD E041010A OE 1.7.				
11h40 - 12h30	UFCD E041010A Avaliação				
13h25 - 14h15	Estágio	Estágio	Estágio	Estágio	
14h20 - 15h10					
15h15 - 16h05					
16h05 - 17h00					
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					

12. Décima segunda semana

TF	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
08h55 - 09h45		Estágio	Estágio		
09h50 - 10h40	Estágio				
10h45 - 11h35					
11h40 - 12h30			Cerimónia de encerramento		
13h25 - 14h15	Estágio	Estágio	Procedimentos Administrativos		
14h20 - 15h10					
15h15 - 16h05					
16h05 - 17h00					
Assíncronas					
Assíncronas					
Assíncronas					