REPÚBLICA PORTUGUESA | EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E INOVAÇÃO

ESCOLA PROFISSIONAL AGRÍCOLA D. DINIS – PAIÃ



PROJETO CURRICULAR DE ESCOLA

2026-2027

Índice

1 INTRODUÇÃO 1

2 ASPETOS ORGANIZACIONAIS 2

2.1 HORÁRIOS 2
2.2 FORMAÇÃO DAS TURMAS 2
2.3 REUNIÕES E CONSELHOS DE TURMA 2

3 CONSTITUIÇÃO DOS ORGÃOS DE GESTÃO 4

3.1 CONSELHO GERAL 4
3.2 DIREÇÃO 4
3.3 CONSELHO PEDAGÓGICO 5
3.4 CONSELHO ADMINISTRATIVO 5
3.5 ORGANIGRAMA 6

4 OFERTA FORMATIVA DE ESCOLA 7

4.1 CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL 4 8
4.1.1 CARACTERIZAÇÃO DOS CURSOS 8
4.1.1.1 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA 8
4.1.1.1.1 ENQUADRAMENTO 8
4.1.1.1.2 PEFIL PROFISSIONAL 8
4.1.1.1.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 9
4.1.1.1.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS 9
4.1.1.2 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO EQUINA 10
4.1.1.2.1 ENQUADRAMENTO 10
4.1.1.2.2 PERFIL PROFISSIONAL 10
4.1.1.2.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 11
4.1.1.2.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS 11
4.1.1.3 CURSO PROFISSIONAL DE ACOMPANHANTE DE TURISMO EQUESTRE 12
4.1.1.3.1 ENQUADRAMENTO 12
4.1.1.3.2 PERFIL PROFISSIONAL 12
4.1.1.3.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 12
4.1.1.3.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS 12
4.1.1.4 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA 13
4.1.1.4.1 ENQUADRAMENTO 13
4.1.1.4.2 PEFIL PROFISSIONAL 13
4.1.1.4.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 14
4.1.1.4.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS 14
4.1.1.5 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/RESTAURAÇÃO 15
4.1.1.5.1 ENQUADRAMENTO 15
4.1.1.5.2 PERFIL PROFISSIONAL 15
4.1.1.5.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 16
4.1.1.5.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS 16
4.1.1.6 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO CUIDADOR DE ANIMAIS DE COMPANHIA 17
4.1.1.6.1 ENQUADRAMENTO 17
4.1.1.6.2 PEFIL PROFISSIONAL 17
4.1.1.6.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 18
4.1.1.6.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS 18
4.2 CURSOS EDUCAÇÃO FORMAÇÃO (CEF), NÍVEL 2, TIPO II 19
4.2.1 CARACTERIZAÇÃO DOS CURSOS 19
4.2.1.1 CURSO DE TRATADOR (A) DE ANIMAIS EM CATIVEIRO 19
4.2.1.1.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO 19
4.2.1.1.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 20
4.2.1.1.3 REFERENCIAL DE EMPREGO 20
4.2.1.2 CURSO DE TRATADOR (A) DESBASTADOR (A) DE EQUINOS 21

4.2.1.2.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO 21
4.2.1.2.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 21
4.2.1.2.3 REFERENCIAL DE EMPREGO 21
4.2.1.3 CURSO DE OPERADOR DE JARDINAGEM 22
4.2.1.3.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO 22
4.2.1.3.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 22
4.2.1.3.3 REFERENCIAL DE EMPREGO 22
4.2.1.4 CURSO DE EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR 23
4.2.1.4.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO 23
4.2.1.4.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 23
4.2.1.4.3 REFERENCIAL DE EMPREGO 23
4.2.1.5 CURSO DE OPERADOR DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA 24
4.2.1.5.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO 24
4.2.1.5.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL 24
4.2.1.5.3 REFERENCIAL DE EMPREGO 24

5 PLANOS CURRICULARES 26

5.1 CURSOS PROFISSIONAIS 26
5.1.1 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2024/2027) – 3APROF 27
5.1.1.1 PLANO CURRICULAR 27
5.1.1.2 ELENCO MODULAR 28
5.1.2 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2025/2028) – turma - 2APROF35
5.1.2.1 PLANO CURRICULAR 35
5.1.2.2 ELENCO MODULAR 36
5.1.3 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2025/2028) – ½ turma – 2B PROF 44
5.1.3.1 PLANO CURRICULAR 44
5.1.3.2 ELENCO MODULAR 45
5.1.4 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2026/2029) – turma – 1A PROF 53
5.1.4.1 PLANO CURRICULAR 53
5.1.4.2 ELENCO MODULAR 54
5.1.5 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2026/2029) – ½ turma – 1B PROF 61
5.1.5.1 PLANO CURRICULAR 61
5.1.5.2 ELENCO MODULAR 62
5.1.6 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO EQUINA (2024/2027) – 3C PROF 69
5.1.6.1 PLANO CURRICULAR 69
5.1.6.2 ELENCO MODULAR 70
5.1.7 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO EQUINA (2025/2028) – 2C PROF 77
5.1.7.1 PLANO CURRICULAR 77
5.1.7.2 ELENCO MODULAR 78
5.1.8 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO EQUINA (2026/2029) – 1C PROF 85
5.1.8.1 PLANO CURRICULAR 85
5.1.8.2 ELENCO MODULAR 86
5.1.9 CURSO PROFISSIONAL DE ACOMPANHANTE DE TURISMO EQUESTRE (2024/2027) 3B PROF 93
5.1.9.1 PLANO CURRICULAR 93
5.1.9.2 ELENCO MODULAR 94
5.1.10 CURSO PROFISSIONAL DE ACOMPANHANTE DE TURISMO EQUESTRE (2025/2028) 2E PROF 101
5.1.10.1 PLANO CURRICULAR 101
5.1.10.2 ELENCO MODULAR 102
5.1.11 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA (2024/2027) 3D PROF .. 109
5.1.11.1 PLANO CURRICULAR 109

5.1.11.2 ELENCO MODULAR 110
5.1.12 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA (2025/2028) 2D PROF ..117
5.1.12.1 PLANO CURRICULAR 117
5.1.12.2 ELENCO MODULAR 118
5.1.13 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/RESTAURAÇÃO (2026/2029) 1D PROF 125
5.1.13.1 PLANO CURRICULAR 125
5.1.13.2 ELENCO MODULAR 126
5.1.14 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE CUIDADOR DE ANIMAIS DE COMPANHIA (2026/2029) 1E PROF 133
5.1.14.1 PLANO CURRICULAR 133
5.1.14.2 ELENCO MODULAR 134
5.1.15 DISTRIBUIÇÃO DAS DISCIPLINAS POR DEPARTAMENTOS e secções 141
5.2 CURSOS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO 143
5.2.1 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE TRATADOR (A) DE ANIMAIS EM CATIVEIRO T2 (2025/2027) 2A CEF 144
5.2.1.1 PLANO CURRICULAR 144
5.2.1.2 ELENCO MODULAR 145
5.2.2 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE TRATADOR (A) / DESBASTADOR (A) DE EQUINOS T2 (2025/2027) 2C CEF 150
5.2.2.1 PLANO CURRICULAR 150
5.2.2.2 ELENCO MODULAR 151
5.2.3 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE OPERADOR (A) DE JARDINAGEM T2 (2025/2027) 2B CEF 156
5.2.3.1 PLANO CURRICULAR 156
5.2.3.2 ELENCO MODULAR 157
5.2.4 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR T2 (2025/2027) 2D CEF 162
5.2.4.1 PLANO CURRICULAR 162
5.2.4.2 ELENCO MODULAR 163
5.2.5 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE OPERADOR DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA T2 (2026/2028) 1A CEF 169
5.2.5.1 PLANO CURRICULAR 169
5.2.5.2 ELENCO MODULAR 170
5.2.6 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR T3 (2026/2027) 2E CEF 175
5.2.6.1 PLANO CURRICULAR 175
5.2.6.2 ELENCO MODULAR 176
5.2.7 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE OPERADOR DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA T3 (2026/2027) 2D CEF 179
5.2.7.1 PLANO CURRICULAR 179
5.2.7.2 ELENCO MODULAR 180
5.2.8 DISTRIBUIÇÃO DAS DISCIPLINAS POR DEPARTAMENTOS 183
6 ORGANIZAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO DE FORMAÇÃO 185
6.1 MÉTODOS DE SELEÇÃO DOS ALUNOS / FORMANDOS 185
6.2 ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO 186
6.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS ALUNOS 186
6.4 MECANISMOS DE APOIO E DE RECUPERAÇÃO EM SITUAÇÕES DE DIFICULDADES DE APRENDIZAGEM E DE INSUCESSO ESCOLAR 188
6.5 ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO (FCT),FORMAÇÃO PRÁTICA EM CONTEXTO DE TRABALHO (FPCT) 189
6.6 ESTRATÉGIA DE ESCOLA PARA A EDUCAÇÃO PARA A CIDADANIA 189
6.7 IMPLEMENTAÇÃO DE PROCESSOS DE MONITORIZAÇÃO DURANTE A FORMAÇÃO, INSERÇÃO PROFISSIONAL E ACOMPANHAMENTO DO PERCURSO DOS DIPLOMADOS 189

6.8 LIGAÇÃO À COMUNIDADE: PARTICIPAÇÃO DO TECIDO ECONÓMICO, SOCIAL E CULTURAL NA VIDA DA ESCOLA 190
6.9 QUALIFICAÇÃO E ESTABILIDADE DO PESSOAL DOCENTE 190

7 METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS GLOBAIS DO PROJETO EDUCATIVO DA ESCOLA 191

ANEXOS CXCII

ANEXO I CXCIII
ANEXO II CXCV
PARCERIAS CXCV

1 INTRODUÇÃO

Com o presente documento pretende-se sobretudo apresentar a oferta de formação da Escola e a forma como esta se organiza na implementação e gestão dos currículos tendo em conta as suas características físicas, humanas e o meio envolvente.

Neste ano letivo a oferta formativa consistirá em Cursos Profissionais e Cursos de Educação e Formação.

Apresenta-se, assim, de forma sistematizada a oferta formativa, a distribuição do serviço, a organização dos cursos e turmas conforme a especificidade dos mesmos, dando relevância ao papel da Escola, dos professores e da sua intervenção nas tomadas de decisão inerentes à implementação dos currículos, incidindo sobre a organização das diversas disciplinas que os integram, as cargas horárias semanais, os tempos letivos e a distribuição do serviço docente, dentro dos limites da sua autonomia estabelecidos a nível nacional.

O presente Projeto Curricular de Escola (PCE) constitui-se como um documento de natureza pedagógica em que, partindo do currículo nacional como matriz organizadora, dos referenciais de formação da ANQEP e das metas e prioridades definidas no Projeto Educativo de Escola (PEE), se apresentam estratégias de natureza estrutural, pedagógica e formativa.

De acordo com o PEE 2025/2029, considerando os aspetos a melhorar, os pontos fortes a manter e o cumprimento da missão da escola, definiram-se as seguintes prioridades:

EIXO 1 – ENSINO-APRENDIZAGEM ORIENTADO PARA O SUCESSO

EIXO 2 - CULTURA PARTICIPATIVA E RELAÇÃO COM A COMUNIDADE

EIXO 3 – DESENVOLVIMENTO DIGITAL

EIXO 4 – QUALIDADE, AVALIAÇÃO E MELHORIA

***Nota**: Este documento poderá sofrer alterações e reformulações, sempre que os órgãos próprios da Escola considerem adequado e pertinente.*

2 ASPETOS ORGANIZACIONAIS

2.1 HORÁRIOS

Na organização dos horários das turmas são tidas em conta as determinações legais, as orientações superiores, do Conselho Pedagógico e do Conselho Geral de Escola, as orientações da tutela e os condicionalismos e horários das atividades práticas na exploração agropecuária, nas oficinas tecnológicas, no picadeiro, nas salas de informática e ainda a distribuição equilibrada das cargas horárias ao longo da semana.

As atividades letivas iniciam-se pelas 8 horas e 15 minutos e terminam pelas 17 horas e 50 minutos.

O tempo de cada aula tem a duração de 50 minutos, podendo as aulas durar vários tempos seguidos sem intervalo.

Os alunos têm, no mínimo, uma hora para o almoço, entre as 12 horas e as 14 horas e 30 minutos.

A elaboração dos horários dos docentes é assegurada por uma comissão definida para o efeito tendo em conta as propostas dos departamentos e dos diretores de curso e critérios como a qualificação académica e profissional e a continuidade das disciplinas e módulos nos casos aplicáveis. É ainda garantida sempre que possível a eventual necessidade de substituição de professores em falta.

2.2 FORMAÇÃO DAS TURMAS

Na constituição das turmas seguem-se os normativos legais que regulamentam os cursos profissionais e os cursos de educação formação, nomeadamente no que respeita à habilitação de acesso aos cursos, à idade e às prioridades estabelecidas relativas às necessidades educativas especiais.

2.3 REUNIÕES E CONSELHOS DE TURMA

As reuniões dos diferentes órgãos são marcadas/convocadas pelos respetivos presidentes, com conhecimento da direção. As reuniões dos conselhos de turma de avaliação (duas vezes em cada semestre), disciplinares ou outras de carácter excecional são marcadas pelo diretor.

As reuniões mensais do conselho pedagógico realizam-se habitualmente à quarta-feira e são calendarizadas no início do ano letivo, podendo ser alteradas, com a antecedência mínima de 48 horas, ou excecionalmente de 24 horas.

À semelhança do conselho pedagógico, as reuniões ordinárias dos departamentos são mensais, sendo o dia de realização das mesmas determinado em cada departamento e aprovado pelo Diretor.

3 CONSTITUIÇÃO DOS ORGÃOS DE GESTÃO

3.1 CONSELHO GERAL

Presidente: Eng. Carlos Correia

Representantes do/a (s):

Pessoal docente

Efetivos: Drª Ana Teixeira, Drª Sónia Martins

Pessoal não docente

Efetivos: Maria José Moreira

Alunos

Efetivo: A designar

Pais e Encarregados de Educação

Efetivo: A designar

Autarquia local

Câmara Municipal de Odivelas

Comunidade local

Knine

Associação de Comércio de Loures

Diretor: Tiago Gouveia Luís

3.2 DIREÇÃO

Diretor: Dr. Tiago Gouveia Luís

Subdiretora: Dr.ª Irina das Neves Gonçalves Vinhas

Adjunto do Diretor: Dr. Nuno Martins Pinheiro Maciel

3.3 CONSELHO PEDAGÓGICO

Presidente - Dr. Tiago Gouveia

Coordenador dos Diretores dos Cursos: Engª Rosário Venido

Coordenador da Equipa Multidisciplinar de Apoio À Educação Inclusiva: Dr.ª Vânia Nobre

Coordenador do Departamento de Línguas: Dr.ª Patrícia Sequeira

Coordenador do Departamento de Ciências Sociais e Humanas e Expressões: Dr.ª Sandra Pereira

Coordenador do Departamento de Ciências: Dr. Nuno Rocha

Coordenador do Departamento de Ciências Agropecuárias e Coordenador do Subdepartamento de Técnicas de Produção Vegetal: Eng.º Fernando Pimenta

Coordenador dos Diretores de Turma: Dr.ª Patrícia Sequeira

Coordenador de Projetos de Desenvolvimento Educativo e Coordenadora da Estratégia de Educação para a Cidadania de Escola e Flexibilidade Curricular: Dr.ª Vânia Nobre

Professor Bibliotecário: Dr.ª Rosa Fernandes

Psicólogo: A designar

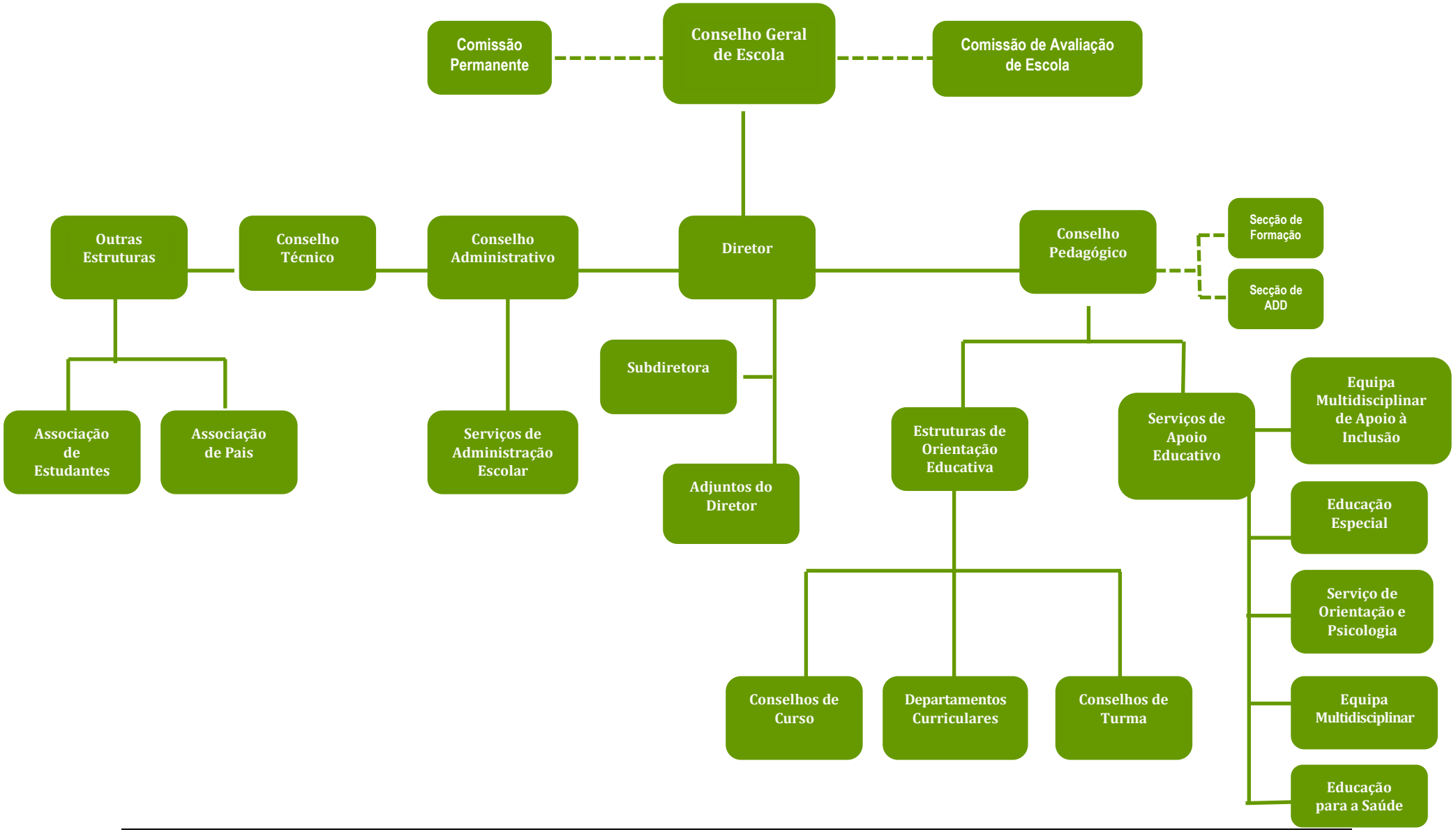
3.4 CONSELHO ADMINISTRATIVO

Presidente*:* Dr. Tiago Gouveia Luís

Vice-Presidente: Dr.ª Irina das Neves Gonçalves Vinhas

Secretária: Maria José B. Ferro Cabaço Moreira

3.5 ORGANIGRAMA



4 OFERTA FORMATIVA DE ESCOLA

A oferta formativa é estabelecida de acordo com as prioridades e necessidades de formação estabelecidas anualmente pelo Ministério da Educação. Para o ano letivo 2023/2024 será:

CURSO	MODALIDADES DE ENSINO
Profissionais: • Técnico de Produção Agropecuária (1º, 2º e 3º ano) • Técnico de Gestão Equina (1º, 2º e 3º ano) • Acompanhante de Turismo Equestre (2º e 3º ano) • Técnico de Cozinha/Pastelaria (2º e 3º ano) • Técnico de Cozinha/Restauração (1º ano) • Técnico Cuidador de Animais de Companhia (1.º ano)	**Dupla Certificação** **Nível 4** **Duração: 3 anos**
Educação e Formação - Nível Básico: • Tratador(a) de Animais em Cativeiro – T2 (2º ano) • Tratador e Desbastador de Equinos – T2 (2º ano) • Operador de Jardinagem – T2 (2º ano) • Empregado de Restaurante/Bar – T2 (2º ano) • Operador de Produção Agropecuária – T2 (1.º ano)	**Dupla Certificação** **Duração: 2 anos**
Educação e Formação - Nível Básico: • Operador de Produção Agropecuária – T3 (ano único) • Empregado de Restaurante/Bar – T3 (ano único)	**Dupla Certificação** **Duração: 1 ano**

4.1 CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL 4

4.1.1 CARACTERIZAÇÃO DOS CURSOS

4.1.1.1 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA

4.1.1.1.1 ENQUADRAMENTO

O curso de Técnico de Produção Agropecuária, bem como os cursos do mesmo tipo que o antecederam, têm constituído, ao longo dos anos, a referência da oferta de formação da Escola Profissional Agrícola D. Dinis (EPADD). Efetivamente, a tradição da Escola nesta área de formação, aliada às condições materiais (infraestruturas e equipamento) e humanas (a existência de um corpo docente qualificado) têm contribuído decisivamente para proporcionar, aos jovens do concelho e da região de Lisboa e Vale do Tejo, a formação a que aspiram quando procuram esta Escola. Dadas as características do curso e do perfil de saída, parece-nos que esta oferta de formação é de extrema importância para satisfazer as apetências e vocações dos jovens, bem como as necessidades em mão de obra qualificada das empresas dos setores económicos afins.

Devemos, neste aspeto, referir a grande implantação de empresas do ramo agropecuário na área da influência geográfica da Escola.

Também as empresas dos setores do comércio e serviços ligados à agricultura têm grande representação nesta área geográfica, possibilitando a concretização da Formação em Contexto de Trabalho (FCT) / Prova de Aptidão Profissional (PAP) e a absorção dos técnicos diplomados.

4.1.1.1.2 PEFIL PROFISSIONAL

Profissional capaz de programar, organizar, orientar e executar as atividades de uma exploração agrícola e/ou pecuária, aplicando técnicas, métodos e modos de produção compatíveis com a preservação ambiental e respeitando as normas de proteção e bem-estar animal e de qualidade dos produtos, de segurança alimentar, de saúde pública e de segurança e saúde no trabalho.

As atividades fundamentais a desempenhar são:

- Programar e organizar a realização das operações e tarefas necessárias à execução do plano anual de exploração agrícola e pecuária, de acordo com o modo de produção.
- Organizar e orientar a execução das operações e tarefas inerentes à produção agrícola e pecuária, assegurando a quantidade e a qualidade dos produtos obtidos e o cumprimento das normas de proteção do ambiente, segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e a proteção animal.

- Organizar e orientar a execução das operações e tarefas de armazenamento, acondicionamento ou conservação e transporte de produtos de origem agrícola ou pecuária, destinados à comercialização, tendo em conta a regulamentação aplicável e as exigências dos clientes.
- Efetuar a gestão operacional e o controlo da manutenção, conservação e reparação dos tratores e outros veículos, máquinas, instalações, equipamentos e utensílios agrícolas e pecuários.
- Assegurar a gestão e o tratamento de efluentes e resíduos agrícolas e pecuários, de acordo com a legislação em vigor.
- Conduzir veículos agrícolas, operar e regular máquinas e equipamentos agrícolas e pecuários tendo em conta as normas de segurança no trabalho e a proteção ambiental.
- Assegurar a ligação operacional com os fornecedores de matérias-primas, bens e serviços, nos termos contratuais estabelecidos.
- Explorar e aplicar tecnologias de informação e comunicação na execução das operações agrícolas e pecuárias e na recolha e tratamento de informação.
- Sistematizar informação técnica e económica e elaborar relatórios relativos à atividade agrícola ou pecuária.
- Controlar a execução dos orçamentos previsionais e efetuar os ajustamentos necessários.
- Identificar novos mercados, formas de comercialização, formas de valorização dos produtos agrícolas e pecuários necessidades de investimento, preparando propostas e orçamentos.

4.1.1.1.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o nível secundário de educação e a qualificação profissional de nível 4, com a designação de Técnico de Produção Agropecuária (Referencial de Qualificação nº 621312/611RA204).

4.1.1.1.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS

As saídas profissionais previstas para o Técnico de Produção Agropecuária são:

- Empresários agrícolas.
- Técnicos de empresas agrícolas ou pecuárias.
- Técnicos dos serviços regionais do Ministério da Agricultura.
- Técnicos das organizações de agricultores.
- Técnicos das empresas ligadas ao setor secundário e terciário.

4.1.1.2 *CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO EQUINA*

4.1.1.2.1 ENQUADRAMENTO

A formação proposta tem, mais uma vez, em conta as características socioculturais e económicas da região em que a Escola se insere e pretende dar resposta à solicitação de uma parte significativa dos jovens oriundos das regiões situadas na área geográfica sob a influência da Escola e que vai mesmo além da região da Grande Lisboa.

O público-alvo deste curso é constituído por jovens que, embora residentes nos centros urbanos ou na periferia destes, têm interesse na atividade em que se enquadra esta formação. Este interesse radica, em muitos casos, em razões de ordem familiar em que a ligação à atividade equestre é muito forte ou é ditado pela origem regional, o Ribatejo, que é tradicionalmente marcado por atividades económicas ligadas ao setor dos equinos.

Por outro lado, verifica-se a existência na região de um conjunto muito significativo de centros hípicos, que para além de poderem proporcionar condições para o desenvolvimento da FCT, podem também vir a absorver os técnicos a diplomar pela Escola.

4.1.1.2.2 PERFIL PROFISSIONAL

Profissional capaz de executar atividades de planeamento, organização e gestão de coudelarias e outros espaços hípicos, colaborar na gestão pedagógica dos centros hípicos e escolas de equitação, realizar atividades de planeamento e organização de provas hípicas e preparar e utilizar o cavalo nas diferentes modalidades equestres, aplicando e respeitando as normas de proteção e bem-estar animal e de segurança e saúde no trabalho.

As atividades fundamentais a desempenhar são:

- Executar a gestão técnica de coudelarias, centros hípicos e escolas de equitação.
- Colaborar na gestão pedagógica de centros hípicos e de escolas de equitação.
- Efetuar a gestão operacional e o controlo da manutenção de coudelarias e de outras unidades de produção equina.
- Programar, organizar e executar a gestão desportiva, administrativa e logística de eventos hípicos.
- Colaborar na implementação de programas de qualidade, higiene e segurança das unidades equinas de que é responsável.
- Orientar a execução das operações de maneio equino e sanitário visando a proteção e o bem-estar do cavalo.

- Assegurar a preparação e a utilização racional de equinos para as diferentes modalidades olímpicas/competições desportivas.
- Assegurar a manutenção física e moral do cavalo para as diferentes modalidades desportivas.
- Controlar a execução financeira da empresa equestre.

4.1.1.2.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o nível secundário de educação e a qualificação profissional de nível 4, com a designação de Técnico de Gestão Equina (Referencial de Qualificação nº 621330/621RA138), pertencendo à Área de Educação e Formação: 621 – Produção Agrícola e Animal.

4.1.1.2.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS

As saídas profissionais previstas para o Técnico de Gestão Equina são:

- Centros Hípicos.
- Escolas de Equitação.
- Organização de eventos equestres.
- Gestão de empresas de produção de equinos.

4.1.1.3 CURSO PROFISSIONAL DE ACOMPANHANTE DE TURISMO EQUESTRE

4.1.1.3.1 ENQUADRAMENTO

O aumento da procura pelo turismo em Portugal, nomeadamente o turismo rural, aliado às condições únicas que o nosso país oferece em atividades equestres expõem de forma clara as necessidades reais dentro deste sector específico e dá resposta às carências de recursos humanos por parte das empresas que procuram profissionais que possam atuar como complemento aos serviços que apresentam.

4.1.1.3.2 PERFIL PROFISSIONAL

Profissional capaz de efetuar o planeamento, organização e acompanhamento de passeios de turismo equestre de pequena rota e de atividades de animação sociocultural associadas, de modo a garantir um serviço de qualidade e a satisfação dos clientes.

As atividades fundamentais a desempenhar são:

- Planear a realização de passeios turísticos equestres de pequena rota e atividades socioculturais associadas, em colaboração com os órgãos responsáveis do centro de turismo equestre;
- Organizar, desenvolver e acompanhar passeios turísticos equestres de pequena rota e atividades de animação sociocultural associadas;
- Executa a manutenção e a preparação dos equinos para os passeios turísticos equestres, utilizando os procedimentos e equipamentos adequados;
- Prestar esclarecimentos e efetuar recomendações aos clientes no sentido da utilização adequada e otimizada das técnicas de equitação;
- Elaborar relatórios e documentos de controlo relativos à sua atividade.

4.1.1.3.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o nível secundário de educação e a qualificação profissional de nível 4, com a designação de Acompanhante de Turismo Equestre (Referencial de Qualificação n.º 812186) pertencendo à Área de Educação e Formação 812 - Turismo e Lazer.

4.1.1.3.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS

As saídas profissionais previstas para o Acompanhante de Turismo Equestre são:

- Centros de Turismo Equestre;
- Centros Hípicos;
- Organização de passeios hípicos de pequena rota.

4.1.1.4 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA

4.1.1.4.1 ENQUADRAMENTO

O curso de Técnico de Cozinha/Pastelaria constituiu-se como uma proposta de oferta a iniciar este ano letivo pela necessidade sentida em fechar o ciclo de produção através da transformação das hortícolas e frutícolas produzidas. Acresce a procura que os cursos na área da Hotelaria e Restauração têm vindo a receber por parte dos jovens e a procura crescente de mão de obra especializada nesta área na região de Lisboa e Vale do Tejo.

Dadas as características do curso e do perfil de saída, parece-nos que esta oferta de formação é de extrema importância para satisfazer as apetências e vocações dos jovens, bem como as necessidades em mão de obra qualificada das empresas dos setores económicos afins.

4.1.1.4.2 PERFIL PROFISSIONAL

Profissional capaz de assegurar o aprovisionamento, planificação, confeção e empratamento em cozinha e pastelaria respeitando as normas de higiene e segurança e executando um adequado controlo de custos.

As atividades fundamentais a desempenhar são:

- Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confecionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, Confecionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
- Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Controlar os custos de alimentos.
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

4.1.1.4.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o nível secundário de educação e a qualificação profissional de nível 4, com a designação de Técnico de Cozinha/Pastelaria (Referencial de Qualificação nº 811183).

4.1.1.4.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS

As saídas profissionais previstas para o Técnico de Cozinha/Pastelaria são desempenhar funções na área da cozinha/pastelaria em:

- Hotéis
- Restaurantes
- Pastelarias
- Outros estabelecimentos similares na área alimentar
- Empresas de catering para eventos

4.1.1.5 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/RESTAURAÇÃO

4.1.1.5.1 ENQUADRAMENTO

O curso de Técnico de Cozinha/Restauração constitui-se como uma proposta de oferta que permite fechar o ciclo de produção através da transformação das hortícolas e frutícolas produzidas e do serviço à comunidade escolar. Acresce a procura que os cursos na área da Hotelaria e Restauração têm vindo a receber por parte dos jovens e a procura crescente de mão de obra especializada nesta área na região de Lisboa e Vale do Tejo.

Dadas as características do curso e do perfil de saída, parece-nos que esta oferta de formação é de extrema importância para satisfazer as apetências e vocações dos jovens, bem como as necessidades em mão de obra qualificada das empresas dos setores económicos afins.

4.1.1.5.2 PERFIL PROFISSIONAL

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria e restaurante/bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

As atividades fundamentais a desempenhar são:

- Definir a organização e funcionamento da cozinha, coordenando as equipas de trabalho.
- Proceder ao armazenamento das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Limpar e dosear géneros alimentícios, confecionar molhos base e fundos de cozinha.
- Confecionar entradas líquidas, sólidas quentes e frias, pratos de massas e ovos, receituário de pratos de peixe, marisco, carnes, aves e caça, e respetivas guarnições, da cozinha nacional e internacional, utilizando técnicas tradicionais e inovadoras de confeção.
- Confecionar produtos de pastelaria nacional e internacional.
- Executar serviços especiais, confecionando e decorando peças artísticas.
- Articular com o serviço de restaurante por forma a satisfazer as necessidades do estabelecimento.
- Definir a organização e funcionamento do restaurante, coordenando as equipas de trabalho.
- Aplicar técnicas de acolhimento, comunicação, vendas e gerir reclamações na restauração.
- Organizar e realizar serviço casual e clássico de restaurante/bar.

- Organizar e realizar serviço de vinhos e outras bebidas simples.
- Realizar confeções de sala e arte cisória.
- Organizar e realizar serviço de bar/bebidas compostas e de cafetaria.
- Planear e executar serviços especiais.
- Controlar custos de alimentos e bebidas e gerir aprovisionamentos.
- Elaborar cartas e menus na restauração.
- Realizar a higienização e limpeza dos utensílios, equipamentos e espaços de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.

4.1.1.5.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o nível secundário de educação e a qualificação profissional de nível 4, com a designação de Técnico de Cozinha/Restauração (Referencial de Qualificação nº 8111RA144).

4.1.1.5.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS

As saídas profissionais previstas para o Técnico de Cozinha/Restauração são desempenhar funções na área da cozinha/restauração em:

- Hotéis
- Restaurantes
- Pastelarias
- Outros estabelecimentos similares na área alimentar
- Empresas de catering para eventos

4.1.1.6 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO CUIDADOR DE ANIMAIS DE COMPANHIA

4.1.1.6.1 ENQUADRAMENTO

O curso de Técnico Cuidador de Animais de Companhia constituiu-se como uma nova proposta de oferta a iniciar este ano letivo pela possibilidade de dar continuidade no Ensino Secundário ao Curso de Tratador de Animais em Cativeiro refletindo a procura crescente de trabalhadores especializados na área.

Dadas as características do curso e do perfil de saída, parece-nos que esta oferta de formação é de extrema importância para satisfazer as apetências e vocações dos jovens, bem como as necessidades em mão de obra qualificada das empresas dos setores económicos afins.

4.1.1.6.2 PERFIL PROFISSIONAL

Profissional capaz de realizar atividades de guarda, animação, atividade física, alimentação e sanidade do animal de companhia e manutenção de alojamentos, em substituição do tutor, assegurando o bem-estar físico e emocional do animal, e de acordo com a regulamentação de segurança, qualidade e proteção ambiental aplicável.

As atividades fundamentais a desempenhar são:

- Preparar e organizar materiais, produtos e equipamentos a utilizar, consoante o animal, tipo e duração do serviço a prestar, garantindo a recolha, triagem, transporte e/ou acondicionamento de resíduos decorrentes da prestação de serviços.
- Proceder à guarda, passeio, animação e/ou atividade física do animal, assegurando as necessidades físicas e o bem-estar emocional, as rotinas e hábitos desenvolvidos com o tutor, e/ou aconselhados pelo médico veterinário.
- Alimentar e hidratar o animal, tendo em conta o programa alimentar definido para cada espécie e para cada animal.
- Executar tarefas que garantam a higiene e sanidade do animal e do seu alojamento vigiando o seu estado de saúde e aplicando as medidas profiláticas e os tratamentos curativos simples, seguindo as indicações do tutor e/ou prescrições do médico veterinário.
- Articular com o tutor e/ou médico veterinário informando, aconselhando sobre alimentação, rotinas saudáveis e habitat natural do animal, registando tratamentos efetuados, cuidados de higiene e reportando ocorrências e comportamentos anómalos.

- Identificar e participar na prevenção perante sinais indiciadores de abandono, negligência e maus-tratos contra animais.

4.1.1.6.3 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o nível secundário de educação e a qualificação profissional de nível 4, com a designação de Técnico Cuidador de Animais de Companhia (Referencial de Qualificação nº 819RA150).

4.1.1.6.4 SAÍDAS PROFISSIONAIS

As saídas profissionais previstas para o Técnico Cuidador de Animais de Companhia são desempenhar funções na área em:

- Associações Zoófilas e Centros de Abrigo/Recolha de Animais
- Hotéis/Alojamentos para animais
- Clínica/Hospital Veterinário
- Escolas de Treino de cães
- Lojas de Animais / Serviços de Banhos e Tosquia

4.2 CURSOS EDUCAÇÃO FORMAÇÃO (CEF), NÍVEL 2, TIPO II

Os Cursos de Educação Formação constituem-se como importantes ofertas por corresponderem às aspirações de uma relevante camada de jovens sem especiais apetências para o prosseguimento de estudos e com percursos anteriores reveladores de limitações e dificuldades de aprendizagem ou de integração. Por outro lado, permitem qualificar mão-de-obra para as empresas relacionadas com a área em que os cursos estão inseridos, tratamento de animais em cativeiro, jardinagem e espaços verdes e maneio de equinos, que continuam a ter uma significativa implantação na região de Lisboa e Vale do Tejo, em que a Escola está sediada e as quais têm manifestado necessidade crescente em operadores qualificados.

Além de qualificar jovens para o mercado de trabalho, esta via permite ainda recuperar jovens para o prosseguimento de estudos no ensino secundário.

Atualmente esta oferta formativa adequa-se às condições e infraestruturas da Escola e à realidade da comunidade local.

4.2.1 CARACTERIZAÇÃO DOS CURSOS

4.2.1.1 CURSO DE TRATADOR (A) DE ANIMAIS EM CATIVEIRO

4.2.1.1.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO

O Tratador de Animais em Cativeiro é o profissional que executa as atividades relativas à higiene, alimentação, sanidade, reprodução e maneio de animais em cativeiro respeitando o bem-estar animal e de acordo com as normas de proteção do ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho.

São as seguintes as principais atividades desenvolvidas pelo Tratador de Animais em Cativeiro:

- Preparar e ministrar a alimentação aos animais tendo em conta o programa alimentar definido para cada espécie e para cada animal de acordo com a fase do seu ciclo de vida
- Assegurar a conservação dos alojamentos dos animais a nível higiénico, sanitário, ambiental e funcional, utilizando os meios colocados à sua disposição

- Executar tarefas associadas à higiene e sanidade dos animais, vigiando o seu estado de saúde e aplicando as medidas profiláticas e os tratamentos curativos simples, seguindo as instruções do médico veterinário
- Executar as tarefas associadas à reprodução de animais em cativeiro
- Proceder à captura e imobilização dos animais com vista ao seu transporte utilizando métodos adequados e respeitando as normas e segurança e de bem-estar animal
- Proceder à identificação dos animais utilizando os métodos adequados, tais como coloração da pele, colocação de brincos, incisões e anilhas e preencher os dados relativos a cada animal em fichas de identificação
- Prestar informações ao público sobre os hábitos, caraterísticas e habitat natural dos animais ao seu cuidado
- Registar os dados relativos à atividade desenvolvida, nomeadamente, tratamentos efetuados, alimentação, cuidados de higiene e ocorrências anómalas.

4.2.1.1.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o 9º ano e a qualificação profissional de nível 2, com a designação de Tratador(a) de Animais em Cativeiro do Catálogo Nacional de Qualificações.

4.2.1.1.3 REFERENCIAL DE EMPREGO

Os alunos que concluírem este curso poderão desenvolver a sua atividade profissional nos seguintes locais do mercado de trabalho:

- Lojas de Animais.
- Jardins zoológicos e outros parques com animais
- Centros de Conservação da vida animal

4.2.1.2 CURSO DE TRATADOR (A) DESBASTADOR (A) DE EQUINOS

4.2.1.2.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO

O Tratador Desbastador de Equinos é o profissional que, no domínio das técnicas e procedimentos adequados e no respeito do bem-estar animal e das normas de segurança alimentar, da saúde pública, de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente, organiza e executa as tarefas relativas ao maneio e desbaste de equinos.

São as seguintes as principais atividades desenvolvidas pelo Tratador Desbastador de Equinos:

- Ministrar a alimentação aos equinos, tendo em conta o programa alimentar definido e a fase do ciclo de vida.
- Assegurar a conservação das instalações e dos equipamentos a nível higiénico, sanitário, ambiental e funcional, utilizando os meios colocados à sua disposição. Executar tarefas ligadas à higiene e sanidade dos equinos, seguindo as instruções do médico veterinário, a fim de manter o bom estado sanitário dos animais.
- Aparelhar os equinos colocando-lhes a sela, os arreios, as caneleiras e/ou ligaduras e a cabeçada.
- Efetuar as operações necessárias à identificação dos animais, tais como o preenchimento da sua ficha individual e a sua marcação, utilizando os métodos adequados.
- Efetuar o desbaste de equinos, aplicando os procedimentos do trabalho não montado e montado dos animais, com vista ao seu adestramento.
- Executar as operações relativas à preparação das condições adequadas ao transporte de equinos tendo em conta o cumprimento das regras de segurança e bem-estar animal.
- Registar informações de caráter técnico relativas à atividade desenvolvida.

4.2.1.2.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o 9º ano e a qualificação profissional de nível 2, com a designação de Tratador(a) /Desbastador(a) de Equinos constante do Catálogo Nacional de Qualificações.

4.2.1.2.3 REFERENCIAL DE EMPREGO

Os alunos que concluírem este curso poderão desenvolver a sua atividade profissional nos seguintes locais do mercado de trabalho:

- Centros Hípicos.
- Empresas de produção de equinos.

4.2.1.3 CURSO DE OPERADOR DE JARDINAGEM

4.2.1.3.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO

O Operador de Jardinagem é o profissional que deve ser capaz de organizar e executar tarefas relativas à instalação e manutenção de jardins e espaços verdes, tendo em conta as condições edafoclimáticas e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola e de proteção do ambiente.

São as seguintes as principais atividades desenvolvidas pelo Operador de Jardinagem:

- Interpretar plantas, mapas, peças desenhadas do projeto de instalação de jardins e espaços verdes, a fim de identificar os dados necessários ao trabalho a realizar.
- Preparar o terreno, para instalação de jardins e espaços verdes.
- Instalar as espécies ornamentais de acordo com as orientações recebidas.
- Proceder à manutenção de jardins e espaços verdes, tendo em conta os hábitos vegetativos das espécies e as condições edafoclimáticas, de acordo com as orientações recebidas.
- Registar dados referentes ao trabalho realizado, de forma a fornecer os elementos técnicos e contabilísticos necessários à gestão, de acordo com as orientações recebidas.
- Conduzir, operar e regular máquinas e equipamentos de jardinagem e agrícolas adequados às atividades a realizar, tais como motocultivador, charrua, grade, escarificador, fresa, máquina de corte de relva, motosserras, corta-sebes, semeadores, roçadoras, *bobcat* e pulverizadores, de acordo com as orientações recebidas.
- Executar a conservação e a limpeza dos equipamentos e instalações inerentes ao trabalho desenvolvido.

4.2.1.3.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o 9º ano e a qualificação profissional de nível 2, com a designação de Operador de Jardinagem constante do Catálogo Nacional de Qualificações.

4.2.1.3.3 REFERENCIAL DE EMPREGO

Após a conclusão deste curso os alunos poderão desenvolver a sua atividade profissional nos seguintes locais do mercado de trabalho:

- Câmaras Municipais (viveiros municipais, manutenção de espaços verdes).
- Empresas de jardinagem (viveiros, instalação e manutenção de jardins e de relvados).
- Campos de golfe e futebol.
- Jardins botânicos.

4.2.1.4 CURSO DE EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR

4.2.1.4.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO

O Empregado de Restaurante/Bar é o profissional qualificado para trabalhar em hotéis e estabelecimentos similares, restaurantes, bares e cafetarias como diretor de restauração; chefe de mesa, empregado de mesa ou de bar.

São as seguintes as principais atividades desenvolvidas pelo Empregado de Restaurante/Bar:

- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas utilizadas no serviço de restaurante/bar, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante/bar.
- Recolher informações relativas à organização e execução do serviço de restaurante/bar
- Participar no arranjo da sala de refeições, de acordo com as características do serviço a executar.
- Atender os clientes e executar o serviço de restaurante/bar, assegurando a ligação com os restantes serviços.
- Executar os diferentes serviços especiais em restaurante/bar.
- Faturar os serviços prestados.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação

4.2.1.4.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o 9º ano e a qualificação profissional de nível 2, com a designação de Empregado de Restaurante/Bar constante do Catálogo Nacional de Qualificações.

4.2.1.4.3 REFERENCIAL DE EMPREGO

Após a conclusão deste curso os alunos poderão desenvolver a sua atividade profissional nos seguintes locais do mercado de trabalho:

- Unidades Hoteleiras
- Estabelecimentos de Restauração e Bebidas
- Empresas de Entretenimento Noturno.

4.2.1.5 CURSO DE OPERADOR DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA

4.2.1.5.1 PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO

O Operador de Agropecuária é o profissional qualificado para executar as operações e atividades de produção agrícola e pecuária, aplicando as técnicas e modos de produção respeitando as normas de preservação ambiental, proteção e bem-estar animal, segurança alimentar, saúde pública e de segurança e saúde no trabalho.

São as seguintes as principais atividades desenvolvidas pelo Operador de Produção Agropecuária:

- Preparar e executar as operações e tarefas agrícolas e pecuárias de acordo com o plano de trabalho definido e plano anual da exploração.
- Executar as operações de conservação, de limpeza e de manutenção simples de tratores, máquinas, equipamentos, utensílios e instalações agrícolas e pecuárias.
- Executar operações culturais necessárias à instalação, manutenção, proteção e colheita das culturas agrícolas, de acordo com o modo de produção e as normas em vigor.
- Executar operações de alimentação, maneio, identificação, higiene e bem-estar animal nas explorações pecuárias.
- Aplicar técnicas e procedimentos de rega, fertilização, proteção fitossanitária e conservação do solo e da água.
- Armazenar, acondicionar, conservar e transportar produtos, materiais e equipamentos agrícolas e pecuários.
- Efetuar a gestão e encaminhamento de resíduos e efluentes agrícolas e pecuários, de acordo com as normas ambientais e de biossegurança.
- Conduzir veículos agrícolas e operar máquinas e equipamentos agrícolas e pecuários em segurança.
- Efetuar registos técnicos e operacionais das atividades agrícolas e pecuárias, utilizando suportes digitais e físicos.

4.2.1.5.2 CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

O curso confere o 9º ano e a qualificação profissional de nível 2, com a designação de Operador de Produção Agropecuária constante do Catálogo Nacional de Qualificações.

4.2.1.5.3 REFERENCIAL DE EMPREGO

Após a conclusão deste curso os alunos poderão desenvolver a sua atividade profissional nos seguintes locais do mercado de trabalho:

- Empresas agrícolas e/ou pecuárias

- Associações e cooperativas agrícolas e/ou pecuárias
- Empresas de prestação de serviços agrícolas

5 PLANOS CURRICULARES

Neste capítulo apresenta-se a distribuição das Disciplinas / Módulos/ Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)/ Unidades de Competência e respetiva carga horária, bem com os desdobramentos correspondentes às aulas práticas por ano letivo, previstos em sede de candidatura, de acordo com a duração dos cursos, um, dois ou três anos: um ou dois anos - CEF; três anos – Cursos Profissionais.

5.1 CURSOS PROFISSIONAIS

Os quadros que se seguem, relativos aos diferentes Cursos Profissionais ministrados na Escola, espelham a organização que se entende ser a mais adequada e refletem a combinação dos módulos/UFCD/UC em cada disciplina, ano a ano, por forma a garantir a melhor divisão das cargas horárias, fazendo face à progressão nas aprendizagens e à concretização da componente prática da formação e à FCT.

5.1.1 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2024/2027) – 3APROF

5.1.1.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	50		50		35		35		55		55		140	0	140	0
TIC	100		100				0				0		100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Biologia	60		60		90		90				0		150	0	150	0
Química	57		57		93		93				0		150	0	150	0
Mecanização Agrícola	125	125	125		75	75	150		75		125		275	200	400	0
Produção Agrícola	250	175	250		150	120	270		200		400		600	295	920	0
Transformação					50		50		25		25		75	0	75	0
Economia e Gestão					75		75		175		175		250	0	250	0
FCT	134		134	134	223		223	223	243		243	243	600	0	600	600
Total	1103	300	1103	134	1097	195	1292	223	1100		1350	243	3300	495	3745	600

5.1.1.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	15	18	
2	Ginástica I	8	10	
3	Atletismo	11	13	
4	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16a	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	7	8	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***35***	***42***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
7	Ginástica II	5	6	
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***55***	***66***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	12
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	**100**	**120**	***

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

BIOLOGIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				18
A1	Diversidade e Unidade Biológica	20	24	
A2	Obtenção de Matéria	18	22	
A3	Utilização de Matéria	22	26	
	Total	**60**	**72**	

2º Ano				
A4	Renovação Celular	21	25	
A5	Evolução e Classificação	15	18	
B1	Regulação do Meio Interno	17	20	
B2	Processos de Reprodução	19	23	
B3	Hereditariedade	18	22	
	Total	**90**	**108**	

QUÍMICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
Q1	Estrutura Atómica. Tabela Periódica. Ligação Química	17	20	
Q2	Soluções	19	23	
Q3	Reações Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	21	25	
	Total	***57***	***68***	
2º Ano				18
Q4	Equilíbrio Ácido-base	22	26	
Q5	Equilíbrio de Oxidação-redução	27	33	
Q6	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	18	22	
Q7	Compostos Orgânicos. Reações Químicas	26	31	
	Total	***93***	***112***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
PRODUÇÃO AGRÍCOLA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
1º Ano				
11026	Agricultura Sustentável	50	60	
7581*	Nutrição das Plantas	25	30	
7584*	Processos e Métodos de Rega e Drenagem	25	30	
4158	Agrimensura	25	30	144
7585*	Obtenção de Plantas, Instalação de Culturas e Manutenção	50	60	
7590*	Espécies de interesse pecuário- características, exploração e proteção animal	50	60	
7591*	Sanidade Animal	25	30	
	Total	***250***	***300***	

2º Ano			
7583*	Proteção das Plantas	25	30
7588*	Culturas Hortícolas e Florícolas	50	60
7589*	Culturas Forrageiras e Conservação	25	30
7592	Alimentação Animal	25	30
7593*	Reprodução Animal	25	30
	Total	***150***	***180***
3º Ano			
7586	Culturas Arvenses para Consumo Humano e Industrial	25	30
7587	Culturas Frutícolas Perenes	50	60
6849	Proteção de ruminantes e equinos nos locais de criação	25	30
7668	Poda e Enxertia – Programação, Orientação e Organização	50	60
7704	Ovinicultura e Caprinicultura de carne – programação, organização e orientação	50	60
	Total	***200***	***240***
MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
2853*	Trator e Máquinas Agrícolas - Constituição, Funcionamento, Manutenção e Regulação	50	60
2858*	Processos e Métodos de Mobilização do Solo	25	30
6280*	Processos e Métodos de Sementeira e Plantação	25	30
7582*	Máquinas de Distribuição de Corretivos e Fertilizantes	25	30
	Total	***125***	***150***
2º Ano			
6281*	Processos e Métodos de Proteção Fitossanitária e de Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos	50	60
7597*	Gestão do Parque de Máquinas	25	30
	Total	***75***	***90***
3º Ano			
2854	Código da Estrada	25	30
2855	Condução do Trator com Reboque e Máquinas Agrícolas	50	60
	Total	***75***	***90***
ECONOMIA E GESTÃO			

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	
2º Ano				
7579	Agricultura - Economia e Enquadramento Jurídico	25	30	
7595	Programação e Organização de Atividades e Segurança no Trabalho Agrícola	25	30	
7596	Medidas de Apoio às Empresas e Associativismo Agrícola	25	30	
	Total	***75***	***90***	
3º Ano				
6363	Contabilidade Agrícola Simplificada	50	60	
2889	Gestão da Empresa Agrícola	50	60	
7598	Comercialização e Marketing Agroalimentar	25	30	
6364	Análise de Investimentos Agrícolas	50	60	
	Total	***175***	***210***	
TRANSFORMAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
2º Ano				
7594*	Métodos de conservação e transformação de produtos agroalimentares	50	60	
	Total	***50***	***60***	
3º Ano				
6858	Produção artesanal de queijo – iniciação	25	30	
	Total	***25***	***30***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano				
	Empresa	**134**	***	***
2º Ano				
	Empresa	**231**	***	***
3º Ano				
	Empresa	**235**	***	***
	Total do curso	***3300***		

5.1.2 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2025/2028) – TURMA - 2APROF

5.1.2.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	97		97		118		118		105		105		320	0	320	0
Inglês	51		51		96		96		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	39		39		51		51		50		50		140	0	140	0
TIC	100		100				0				0		100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Biologia	60		60		90		90				0		150	0	150	0
Química	57		57		93		93				0		150	0	150	0
Mecanização Agrícola	125	125	125		75	75	150		75	50	125		275	250	400	0
Produção Agrícola	250	175	250		150	120	270		200	200	400		600	495	920	0
Transformação					50		50		25		25		75	0	75	0
Economia e Gestão					100		100		150		150		250	0	250	0
FCT	145		145	145	175		175	175	280		280	280	600	0	600	600
Total	1071	300	1071	145	1122	195	1317	175	1107	250	1357	280	3300	745	3745	600

5.1.2.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	23	28	
	Total	***97***	***116***	
2º Ano				
3	**Módulo 3**	8	10	
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***118***	***142***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
	Total	***51***	***61***	
2º Ano				
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***96***	***115***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	13	15	
2	Ginástica I	2	3	
3	Atletismo	10	11	
4	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	4	5	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16a	Zona saudável da aptidão física I	4	5	
	Total	***39***	***46***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	2	3	
2	Ginástica I	6	7	
3	Atletismo	1	2	
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	1	1	
16a	Zona saudável da aptidão física I	1	1	
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***51***	***62***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			

15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	12
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	**100**	**120**	***

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

BIOLOGIA

NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				

A1	Diversidade e Unidade Biológica	20	24	18
A2	Obtenção de Matéria	18	22	
A3	Utilização de Matéria	22	26	
	Total	**60**	**72**	
2º Ano				
A4	Renovação Celular	21	25	
A5	Evolução e Classificação	15	18	
B1	Regulação do Meio Interno	17	20	
B2	Processos de Reprodução	19	23	
B3	Hereditariedade	18	22	
	Total	**90**	**108**	

QUÍMICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
Q1	Estrutura Atómica. Tabela Periódica. Ligação Química	17	20	
Q2	Soluções	19	23	
Q3	Reações Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	21	25	
	Total	***57***	***68***	
2º Ano				18
Q4	Equilíbrio Ácido-base	22	26	
Q5	Equilíbrio de Oxidação-redução	27	33	
Q6	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	18	22	
Q7	Compostos Orgânicos. Reações Químicas	26	31	
	Total	***93***	***112***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
PRODUÇÃO AGRÍCOLA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
1º Ano				
11026	Agricultura Sustentável	50	60	
7581*	Nutrição das Plantas	25	30	144
7584*	Processos e Métodos de Rega e Drenagem	25	30	
4158	Agrimensura	25	30	
7585*	Obtenção de Plantas, Instalação de Culturas e Manutenção	50	60	

7590*	Espécies de interesse pecuário- características, exploração e proteção animal	50	60
7591*	Sanidade Animal	25	30
	Total	***250***	***300***
2º Ano			
7583	Proteção das Plantas	25	30
7588	Culturas Hortícolas e Florícolas	50	60
7589	Culturas Forrageiras e Conservação	25	30
7592	Alimentação Animal	25	30
7593	Reprodução Animal	25	30
	Total	***150***	***180***
3º Ano			
7586	Culturas Arvenses para Consumo Humano e Industrial	25	30
7587	Culturas Frutícolas Perenes	50	60
6849	Proteção de ruminantes e equinos nos locais de criação	25	30
7668	Poda e Enxertia – Programação, Orientação e Organização	50	60
7704	Ovinicultura e Caprinicultura de carne – programação, organização e orientação	50	60
	Total	***200***	***240***
MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
2853*	Trator e Máquinas Agrícolas - Constituição, Funcionamento, Manutenção e Regulação	50	60
2858*	Processos e Métodos de Mobilização do Solo	25	30
6280*	Processos e Métodos de Sementeira e Plantação	25	30
7582*	Máquinas de Distribuição de Corretivos e Fertilizantes	25	30
	Total	***125***	***150***
2º Ano			
6281	Processos e Métodos de Proteção Fitossanitária e de Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos	50	60
7597	Gestão do Parque de Máquinas	25	30
	Total	***75***	***90***
3º Ano			

2854	Código da Estrada	25	30	
2855	Condução do Trator com Reboque e Máquinas Agrícolas	50	60	
	Total	***75***	***90***	
ECONOMIA E GESTÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
2º Ano				
7579	Agricultura - Economia e Enquadramento Jurídico	25	30	
7595	Programação e Organização de Atividades e Segurança no Trabalho Agrícola	25	30	
7596	Medidas de Apoio às Empresas e Associativismo Agrícola	25	30	
7598	Comercialização e Marketing Agroalimentar	25	30	
	Total	***100***	***120***	
3º Ano				
6363	Contabilidade Agrícola Simplificada	50	60	
2889	Gestão da Empresa Agrícola	50	60	
6364	Análise de Investimentos Agrícolas	50	60	
	Total	***150***	***180***	
TRANSFORMAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
2º Ano				
7594	Métodos de conservação e transformação de produtos agroalimentares	50	60	
	Total	***50***	***60***	
3º Ano				
6858	Produção artesanal de queijo – iniciação	25	30	
	Total	***25***	***30***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano				
	Empresa	**145**	***	***
2º Ano				
	Empresa	**175**	***	***
3º Ano				
	Empresa	**280**	***	***

Total do curso	***3300***		

5.1.3 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2025/2028) – ½ TURMA – 2B PROF

5.1.3.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320	0	320	0
Inglês	51		51		96		96		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	41		41		49		49		50		50		140	0	140	0
TIC	100		100				0				0		100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Biologia	60		60		90		90				0		150	0	150	0
Química	57		57		93		93				0		150	0	150	0
Mecanização Agrícola	125		125		75		75		75		75		275	0	275	0
Produção Agrícola	250		250		150		150		200		200		600	0	600	0
Transformação					50		50		25		25		75	0	75	0
Economia e Gestão					100		100		150		150		250	0	250	0
FCT	145		145	145	175		175	175	280		280	280	600	0	600	600
Total	1081	0	1081	145	1112	0	1112	175	1107	0	1107	280	3300	0	3300	600

5.1.3.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
	Total	***51***	***61***	
2º Ano				
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***96***	***115***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	13	15	
2	Ginástica I	6	7	
3	Atletismo	9	11	
4	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	3	4	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16a	Zona saudável da aptidão física I	4	5	
	Total	***41***	***49***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	2	3	
2	Ginástica I	2	3	
3	Atletismo	2	2	
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	2	2	
16a	Zona saudável da aptidão física I	1	1	
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***49***	***59***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			

15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	12
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	**100**	**120**	***

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

BIOLOGIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				

A1	Diversidade e Unidade Biológica	20	24	18
A2	Obtenção de Matéria	18	22	
A3	Utilização de Matéria	22	26	
	Total	**60**	**72**	
2º Ano				
A4	Renovação Celular	21	25	
A5	Evolução e Classificação	15	18	
B1	Regulação do Meio Interno	17	20	
B2	Processos de Reprodução	19	23	
B3	Hereditariedade	18	22	
	Total	**90**	**108**	

QUÍMICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
Q1	Estrutura Atómica. Tabela Periódica. Ligação Química	17	20	
Q2	Soluções	19	23	
Q3	Reações Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	21	25	
	Total	***57***	***68***	
2º Ano				18
Q4	Equilíbrio Ácido-base	22	26	
Q5	Equilíbrio de Oxidação-redução	27	33	
Q6	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	18	22	
Q7	Compostos Orgânicos. Reações Químicas	26	31	
	Total	***93***	***112***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
PRODUÇÃO AGRÍCOLA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
1º Ano				
11026	Agricultura Sustentável	50	60	
7581	Nutrição das Plantas	25	30	144
7584	Processos e Métodos de Rega e Drenagem	25	30	
4158	Agrimensura	25	30	
7585	Obtenção de Plantas, Instalação de Culturas e Manutenção	50	60	

7590	Espécies de interesse pecuário- características, exploração e proteção animal	50	60
7591	Sanidade Animal	25	30
	Total	***250***	***300***
2º Ano			
7583	Proteção das Plantas	25	30
7588	Culturas Hortícolas e Florícolas	50	60
7589	Culturas Forrageiras e Conservação	25	30
7592	Alimentação Animal	25	30
7593	Reprodução Animal	25	30
	Total	***150***	***180***
3º Ano			
7586	Culturas Arvenses para Consumo Humano e Industrial	25	30
7587	Culturas Frutícolas Perenes	50	60
6849	Proteção de ruminantes e equinos nos locais de criação	25	30
7668	Poda e Enxertia – Programação, Orientação e Organização	50	60
7704	Ovinicultura e Caprinicultura de carne – programação, organização e orientação	50	60
	Total	***200***	***240***
MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
2853	Trator e Máquinas Agrícolas - Constituição, Funcionamento, Manutenção e Regulação	50	60
2858	Processos e Métodos de Mobilização do Solo	25	30
6280	Processos e Métodos de Sementeira e Plantação	25	30
7582	Máquinas de Distribuição de Corretivos e Fertilizantes	25	30
	Total	***125***	***150***
2º Ano			
6281	Processos e Métodos de Proteção Fitossanitária e de Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos	50	60
7597	Gestão do Parque de Máquinas	25	30
	Total	***75***	***90***
3º Ano			

2854	Código da Estrada	25	30	
2855	Condução do Trator com Reboque e Máquinas Agrícolas	50	60	
	Total	***75***	***90***	
ECONOMIA E GESTÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
2º Ano				
7579	Agricultura - Economia e Enquadramento Jurídico	25	30	
7595	Programação e Organização de Atividades e Segurança no Trabalho Agrícola	25	30	
7596	Medidas de Apoio às Empresas e Associativismo Agrícola	25	30	
7598	Comercialização e Marketing Agroalimentar	25	30	
	Total	***100***	***120***	
3º Ano				
6363	Contabilidade Agrícola Simplificada	50	60	
2889	Gestão da Empresa Agrícola	50	60	
6364	Análise de Investimentos Agrícolas	50	60	
	Total	***150***	***180***	
TRANSFORMAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
2º Ano				
7594	Métodos de conservação e transformação de produtos agroalimentares	50	60	
	Total	***50***	***60***	
3º Ano				
6858	Produção artesanal de queijo – iniciação	25	30	
	Total	***25***	***30***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano				
	Empresa	**145**	***	***
2º Ano				
	Empresa	**175**	***	***
3º Ano				
	Empresa	**280**	***	***

Total do curso	***3300***		

5.1.4 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2026/2029) – TURMA – 1A PROF

5.1.4.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	50		50		40		40		50		50		140	0	140	0
TIC	100		100				0				0		100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Biologia	60		60		90		90				0		150	0	150	0
Química	57		57		93		93				0		150	0	150	0
Mecanização Agrícola	65		65		85		85		100		100		250	0	250	0
Produção Agrícola	175		175		170		170		120		120		465	0	465	0
Gestão e Segurança	65		65		80		80		140		140		285	0	285	0
FCT	145		145	145	175		175	175	280		280	280	600	0	600	600
Total	1044	0	979	145	1039	0	1039	175	1017	0	1017	280	3100	0	3100	600

5.1.4.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	15	18	
4	Ginástica I	8	10	
7	Atletismo	11	13	
10	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
14	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
13	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***40***	***48***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	12
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	**100**	**120**	***

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

BIOLOGIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				18
A1	Diversidade e Unidade Biológica	20	24	
A2	Obtenção de Matéria	18	22	
A3	Utilização de Matéria	22	26	
	Total	**60**	**72**	

2º Ano				
A4	Renovação Celular	21	25	
A5	Evolução e Classificação	15	18	
B1	Regulação do Meio Interno	17	20	
B2	Processos de Reprodução	19	23	
B3	Hereditariedade	18	22	
	Total	**90**	**108**	

QUÍMICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				18
Q1	Estrutura Atómica. Tabela Periódica. Ligação Química	17	20	
Q2	Soluções	19	23	
Q3	Reações Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	21	25	
	Total	***57***	***68***	
2º Ano				
Q4	Equilíbrio Ácido-base	22	26	
Q5	Equilíbrio de Oxidação-redução	27	33	
Q6	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	18	22	
Q7	Compostos Orgânicos. Reações Químicas	26	31	
	Total	***93***	***112***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
PRODUÇÃO AGRÍCOLA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
1º Ano				120
UC04191*	Planear e executar as operações de fertilização e nutrição vegetal	50	60	
UC05203*	Avaliar e preparar o solo para a instalação de culturas agrícolas	50	60	
UC05207*	Executar a identificação, marcação e o registo de animais	35	42	
UC05208*	Preparar, executar e monitorizar a alimentação animal	40	48	
Total		***175***	***210***	
2º Ano				
UC04190	Planear e implementar sistemas de rega e de drenagem	50	60	

UC05202	Aplicar técnicas de agrimensura e utilizar tecnologia digital na gestão do espaço agropecuário	40	48
UC05206	Implementar técnicas de produção hortofrutícola e florícolas	50	60
UC05222	Realizar a bovinicultura em modo de produção integrado	30	36
	Total	***170***	***204***
3º Ano			
UC05204	Implementar e monitorizar a instalação de culturas agrícolas	50	60
UC05209	Implementar medidas de profilaxia médica e medidas terapêuticas em explorações agropecuárias	40	48
UC05235	Realizar a ovinicultura e caprinicultura em modo de produção integrado	30	36
	Total	***120***	***144***
MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
UC05201*	Monitorizar e executar operações de manutenção de equipamentos e máquinas agrícolas	40	48
UC05282*	Implementar os processos e métodos de mobilização do solo	25	30
	Total	***65***	***78***
2º Ano			
UC01562	Implementar processos e métodos de proteção fitossanitária das culturas	40	48
UC04208	Aplicar produtos fitofarmacêuticos	20	24
UC05283	Implementar os processos e métodos de sementeira e plantação	25	30
	Total	***85***	***102***
3º Ano			
UC05279	Aplicar as regras do Código da Estrada	25	30
UC05280	Conduzir o trator com reboque e máquinas agrícola	50	60
UC05284	Executar operações de correção e fertilização do solo	25	30
	Total	***100***	***120***
GESTÃO E SEGURANÇA			

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	
1º Ano				
UC05205	Implementar medidas de sustentabilidade e economia circular na agricultura	40	48	
UC05213	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho agrícola	25	30	
	Total	***65***	***78***	
2º Ano				
UC03426	Implementar o plano de biossegurança em centros equestres e explorações agropecuárias	40	48	
UC05211	Armazenar, acondicionar, conservar e transportar produtos agropecuários	40	48	
	Total	***80***	***96***	
3º Ano				
UC05200	Colaborar na gestão operacional da empresa agropecuária	40	48	
UC05210	Implementar o plano de gestão de efluentes e resíduos pecuários	40	48	
UC05212	Colaborar na comercialização de produtos agropecuários	35	42	
UC05214	Colaborar na gestão financeira de uma exploração agropecuária	25	30	
	Total	***140***	***168***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano				
	Empresa	**145**	***	***
2º Ano				
	Empresa	**175**	***	***
3º Ano				
	Empresa	**280**	***	***
	Total do curso	***3300***		

5.1.5 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA (2026/2029) – ½ TURMA – 1B PROF

5.1.5.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	50		50		40		40		50		50		140	0	140	0
TIC	100		100				0				0		100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Biologia	60		60		90		90				0		150	0	150	0
Química	57		57		93		93				0		150	0	150	0
Mecanização Agrícola	65		65		85		85		100		100		250	0	250	0
Produção Agrícola	175		175		170		170		120		120		465	0	465	0
Gestão e Segurança	65		65		80		80		140		140		285	0	285	0
FCT	145		145	145	175		175	175	280		280	280	600	0	600	600
Total	1044	0	979	145	1039	0	1039	175	1017	0	1017	280	3100	0	3100	600

5.1.5.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	15	18	
4	Ginástica I	8	10	
7	Atletismo	11	13	
10	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
14	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
13	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***40***	***48***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	12
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	**100**	**120**	***

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

BIOLOGIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				18
A1	Diversidade e Unidade Biológica	20	24	
A2	Obtenção de Matéria	18	22	
A3	Utilização de Matéria	22	26	
	Total	**60**	**72**	

2º Ano				
A4	Renovação Celular	21	25	
A5	Evolução e Classificação	15	18	
B1	Regulação do Meio Interno	17	20	
B2	Processos de Reprodução	19	23	
B3	Hereditariedade	18	22	
	Total	**90**	**108**	

QUÍMICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				18
Q1	Estrutura Atómica. Tabela Periódica. Ligação Química	17	20	
Q2	Soluções	19	23	
Q3	Reações Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	21	25	
	Total	***57***	***68***	
2º Ano				
Q4	Equilíbrio Ácido-base	22	26	
Q5	Equilíbrio de Oxidação-redução	27	33	
Q6	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	18	22	
Q7	Compostos Orgânicos. Reações Químicas	26	31	
	Total	***93***	***112***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
PRODUÇÃO AGRÍCOLA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
1º Ano				120
UC04191	Planear e executar as operações de fertilização e nutrição vegetal	50	60	
UC05203	Avaliar e preparar o solo para a instalação de culturas agrícolas	50	60	
UC05207	Executar a identificação, marcação e o registo de animais	35	42	
UC05208	Preparar, executar e monitorizar a alimentação animal	40	48	
Total		***175***	***210***	
2º Ano				
UC04190	Planear e implementar sistemas de rega e de drenagem	50	60	

UC05202	Aplicar técnicas de agrimensura e utilizar tecnologia digital na gestão do espaço agropecuário	40	48
UC05206	Implementar técnicas de produção hortofrutícola e florícolas	50	60
UC05222	Realizar a bovinicultura em modo de produção integrado	30	36
	Total	***170***	***204***
3º Ano			
UC05204	Implementar e monitorizar a instalação de culturas agrícolas	50	60
UC05209	Implementar medidas de profilaxia médica e medidas terapêuticas em explorações agropecuárias	40	48
UC05235	Realizar a ovinicultura e caprinicultura em modo de produção integrado	30	36
	Total	***120***	***144***
MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
UC05201	Monitorizar e executar operações de manutenção de equipamentos e máquinas agrícolas	40	48
UC05282	Implementar os processos e métodos de mobilização do solo	25	30
	Total	***65***	***78***
2º Ano			
UC01562	Implementar processos e métodos de proteção fitossanitária das culturas	40	48
UC04208	Aplicar produtos fitofarmacêuticos	20	24
UC05283	Implementar os processos e métodos de sementeira e plantação	25	30
	Total	***85***	***102***
3º Ano			
UC05279	Aplicar as regras do Código da Estrada	25	30
UC05280	Conduzir o trator com reboque e máquinas agrícola	50	60
UC05284	Executar operações de correção e fertilização do solo	25	30
	Total	***100***	***120***
GESTÃO E SEGURANÇA			

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	
1º Ano				
UC05205	Implementar medidas de sustentabilidade e economia circular na agricultura	40	48	
UC05213	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho agrícola	25	30	
	Total	***65***	***78***	
2º Ano				
UC03426	Implementar o plano de biossegurança em centros equestres e explorações agropecuárias	40	48	
UC05211	Armazenar, acondicionar, conservar e transportar produtos agropecuários	40	48	
	Total	***80***	***96***	
3º Ano				
UC05200	Colaborar na gestão operacional da empresa agropecuária	40	48	
UC05210	Implementar o plano de gestão de efluentes e resíduos pecuários	40	48	
UC05212	Colaborar na comercialização de produtos agropecuários	35	42	
UC05214	Colaborar na gestão financeira de uma exploração agropecuária	25	30	
	Total	***140***	***168***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano				
	Empresa	**145**	***	***
2º Ano				
	Empresa	**175**	***	***
3º Ano				
	Empresa	**280**	***	***
	Total do curso	***3300***		

5.1.6 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO EQUINA (2024/2027) – 3C PROF

5.1.6.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	95		95		120		120		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	50		50		35		35		55		55		140	0	140	0
TIC	100		100				0				0		100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Biologia	60		60		90		90				0		150	0	150	0
Química	57		57		93		93				0		150	0	150	0
Equitação	250		250		225		225		175		175		650	0	650	0
Hipologia e Sanidade	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Cont.e Agricultura	65		65		85		85				0		150	0	150	0
GEEH									100		100		100	0	100	0
FCT	105		105	105	175		175	175	320		320	320	600	0	600	600
Total	1079	0	1079	105	1069	0	1069	175	1052	0	1052	320	3200	0	3200	600

5.1.6.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	21	26	
	Total	***95***	***114***	
2º Ano				
3	**Módulo 3**	10	12	
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***120***	***144***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	

	Total	***73***	***88***		
ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	

	Total	***74***	***89***	
EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	15	18	
2	Ginástica I	8	10	
3	Atletismo	11	13	
4	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16a	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	10	11	
7	Ginástica II	7	8	
8	Raquetas	4	4	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***35***	***40***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	2	3	
7	Ginástica II	1	2	
8	Raquetas	2	3	
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			

15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***55***	***68***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**12**
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	***100***	***120***	

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

BIOLOGIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS

1º Ano				**18**
A1	Diversidade e Unidade Biológica	20	24	
A2	Obtenção de Matéria	18	22	
A3	Utilização de Matéria	22	26	
	Total	**60**	**72**	
2º Ano				
A4	Renovação Celular	21	25	
A5	Evolução e Classificação	15	18	
B1	Regulação do Meio Interno	17	20	
B2	Processos de Reprodução	19	23	
B3	Hereditariedade	18	22	
	Total	***90***	***108***	

QUÍMICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**18**
Q1	Estrutura Atómica. Tabela Periódica. Ligação Química	17	22	
Q2	Soluções	19	21	
Q3	Reações Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	21	25	
	Total	***57***	***68***	
2º Ano				
Q4	Equilíbrio Ácido-base	22	26	
Q5	Equilíbrio de Oxidação-redução	27	33	
Q6	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	18	22	
Q7	Compostos Orgânicos. Reações Químicas	26	31	
	Total	***93***	***112***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
CONTABILIDADE E AGRICULTURA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**132**
1º Ano				
8690	Produção e Conservação de Alimentos para Equinos	15	18	
2853	Trator e máquinas agrícolas-constituição funcionamento, manutenção e regulação	50	60	

	Total	***65***	***78***
2º Ano			
8690	Produção e Conservação de Alimentos para Equinos	10	12
6363	Contabilidade Agrícola Simplificada	50	60
6362	Empresa Agrícola Economia e Fiscalidade	25	30
	Total	***85***	***102***
HIPOLOGIA E SANIDADE			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
8688	Anatomia e biomecânica do cavalo	50	60
8689	Equinicultura – identificação e registo	25	30
	Total	***75***	***90***
2º Ano			
8694	Fisiologia equina	25	30
8695	Maneio alimentar em equinos	25	30
	Total	***50***	***60***
3º Ano			
8703	Maneio reprodutivo em equinos	25	30
8704	Introdução à patologia equina e prevenção de doenças	25	30
8715	Patologia Equina	25	30
	Total	***75***	***90***
EQUITAÇÃO			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
3450	Maneio diário e bem-estar do cavalo	25	30
2989	Equitação - princípios básicos de colocação em sela	25	30
6744	Equitação – volteio e iniciação à colocação em sela	50	60
8687	Equitação – desenvolvimento da colocação em sela	50	60
8691	Trabalho inicial do cavalo	50	60
8692	Trabalho do cavalo nas modalidades olímpicas	50	60
	Total	***250***	***300***
2º Ano			
8698	Treino de provas de ensino ao nível elementar	25	30
8699	Treino de provas de obstáculos sobre estilo Hunter	25	30

8693	Educação do cavaleiro para o cross	50	60	
8700	Equitação terapêutica-iniciação	25	30	
8701	Formação pedagógica de ginástica a cavalo	50	60	
8705	Segurança e saúde aplicada à área equestre	25	30	
3002	Equinicultura - Generalidades sobre desbaste (bolsa)	25	30	
	Total	***225***	***270***	
3º Ano				
8702	Formação pedagógica nas disciplinas de dressage e obstáculos	50	60	
8706	Modalidades Equestres – Dressage (bolsa)	50	60	
8707	Modalidades Equestres – Obstáculos (bolsa)	50	60	
8708	Modalidades Equestres – Concurso Completo de Equitação (bolsa)	25	30	
	Total	***175***	***210***	
GESTÃO DE ESPAÇOS E EVENTOS HÍPICOS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
3º Ano				
3468	Organização de Passeios Equestres	50	60	
8696	Organização de Provas Hípicas	25	30	
8697	Planeamento, Gestão e Manutenção de Espaços Hípicos	25	30	
	Total	***100***	***120***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano	****	105		
2º Ano	****	175		
3º Ano	****	320		
	Total	***600***		
	Total do Curso	***3200***		

5.1.7 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO EQUINA (2025/2028) – 2C PROF

5.1.7.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320		320	
Inglês	51		51		96		96		73		73		220		220	
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220		220	
Educação Física	41		41		49		49		50		50		140		140	
TIC	100		100										100		100	
Matemática	75		75		50		50		75		75		200		200	
Biologia	60		60		90		90						150		150	
Química	57		57		93		93						150		150	
Equitação	250		250		225		225		175		175		650		650	
Hipologia e Sanidade	75		75		50		50		75		75		200		200	
Cont.e Agricultura	75		75		75		75						150		150	
GEEH									100		100		100		100	
FCT	105		105	105	175		175	175	320		320	320	600		600	600
Total	1096	0	1096	105	1052	0	1052	175	1052	0	1052	320	3200	----	3200	600

5.1.7.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
	Total	***51***	***61***	
2º Ano				
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***96***	***115***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	13	15	
2	Ginástica I	6	7	
3	Atletismo	9	11	
4	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	3	4	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16a	Zona saudável da aptidão física I	4	5	
	Total	***41***	***49***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	2	3	
2	Ginástica I	2	3	
3	Atletismo	2	2	
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	2	2	
16a	Zona saudável da aptidão física I	1	1	
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***49***	***59***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			

15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**12**
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	***100***	***120***	

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

BIOLOGIA

NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				

A1	Diversidade e Unidade Biológica	20	24	
A2	Obtenção de Matéria	18	22	
A3	Utilização de Matéria	22	26	
	Total	**60**	**72**	
2º Ano				
A4	Renovação Celular	21	25	**18**
A5	Evolução e Classificação	15	18	
B1	Regulação do Meio Interno	17	20	
B2	Processos de Reprodução	19	23	
B3	Hereditariedade	18	22	
	Total	***90***	***108***	

QUÍMICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
Q1	Estrutura Atómica. Tabela Periódica. Ligação Química	17	20	**18**
Q2	Soluções	19	23	
Q3	Reações Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	21	25	
	Total	***57***	***68***	
2º Ano				
Q4	Equilíbrio Ácido-base	22	26	
Q5	Equilíbrio de Oxidação-redução	27	33	
Q6	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	18	22	
Q7	Compostos Orgânicos. Reações Químicas	26	31	
	Total	***93***	***112***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
CONTABILIDADE E AGRICULTURA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**132**
1º Ano				
8690	Produção e Conservação de Alimentos para Equinos	25	30	
2853	Trator e máquinas agrícolas-constituição funcionamento, manutenção e regulação	50	60	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				

6363	Contabilidade Agrícola Simplificada	50	60	
6362	Empresa Agrícola Economia e Fiscalidade	25	30	
	Total	***75***	***90***	
HIPOLOGIA E SANIDADE				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
1º Ano				
8688	Anatomia e biomecânica do cavalo	50	60	
8689	Equinicultura – identificação e registo	25	30	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
8694	Fisiologia equina	25	30	
8695	Maneio alimentar em equinos	25	30	
	Total	***50***	***60***	
3º Ano				
8703	Maneio reprodutivo em equinos	25	30	
8704	Introdução à patologia equina e prevenção de doenças	25	30	
8715	Patologia Equina	25	30	
	Total	***75***	***90***	
EQUITAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
1º Ano				
3450	Maneio diário e bem-estar do cavalo	25	30	
2989	Equitação - princípios básicos de colocação em sela	25	30	
6744	Equitação – volteio e iniciação à colocação em sela	50	60	
8687	Equitação – desenvolvimento da colocação em sela	50	60	
8692	Trabalho do cavalo nas modalidades olímpicas	50	60	
8705	Segurança e saúde aplicada à área equestre	25	30	
	Total	***225***	***270***	
2º Ano				
8691	Trabalho inicial do cavalo	50	60	
8693	Educação do cavaleiro para o cross	50	60	
8698	Treino de provas de ensino ao nível elementar	25	30	
8699	Treino de provas de obstáculos sobre estilo Hunter	25	30	
8701	Formação pedagógica de ginástica a cavalo	50	60	
3002	Equinicultura - Generalidades sobre desbaste (bolsa)	25	30	

	Total	***225***	***270***
3º Ano			
8700	Equitação terapêutica-iniciação	25	30
8702	Formação pedagógica nas disciplinas de dressage e obstáculos	50	60
8706	Modalidades Equestres – Dressage (bolsa)	50	60
8707	Modalidades Equestres – Obstáculos (bolsa)	50	60
8708	Modalidades Equestres – Concurso Completo de Equitação (bolsa)	25	30
	Total	***200***	***240***
GESTÃO DE ESPAÇOS E EVENTOS HÍPICOS			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
3º Ano			
3468	Organização de Passeis Equestres	50	60
8696	Organização de Provas Hípicas	25	30
8697	Planeamento, Gestão e Manutenção de Espaços Hípicos	25	30
	Total	***100***	***120***
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO			
1º Ano	****	145	
2º Ano	****	175	
3º Ano	****	280	
	Total	***600***	
	Total do Curso	***3200***	

5.1.8 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE GESTÃO EQUINA (2026/2029) – 1C PROF

5.1.8.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320		320	
Inglês	75		75		72		72		73		73		220		220	
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220		220	
Educação Física	50		50		40		40		50		50		140		140	
TIC	100		100										100		100	
Matemática	75		75		50		50		75		75		200		200	
Biologia	60		60		90		90						150		150	
Química	57		57		93		93						150		150	
Equitação	220		220		225		225		205		205		650		650	
Hipologia e Sanidade	40		40		40		40		35		35		115		200	
GEEH	70		70		60		60		105		105		235		150	
FCT	145		145	145	175		175	175	280		280	280	600		600	600
Total	1069		1069	145	1029		1029	175	1002		1002	320	3100	----	3100	600

5.1.8.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	
ÁREA DE INTEGRAÇÃO				

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS		FALTAS
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	
EDUCAÇÃO FISICA					

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	15	18	
4	Ginástica I	8	10	
7	Atletismo	11	13	
10	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
14	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
13	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***40***	***48***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	
TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**12**
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	***100***	***120***	

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

BIOLOGIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**18**
A1	Diversidade e Unidade Biológica	20	24	
A2	Obtenção de Matéria	18	22	
A3	Utilização de Matéria	22	26	
	Total	**60**	**72**	
2º Ano				
A4	Renovação Celular	21	25	

A5	Evolução e Classificação	15	18	
B1	Regulação do Meio Interno	17	20	
B2	Processos de Reprodução	19	23	
B3	Hereditariedade	18	22	
	Total	***90***	***108***	

QUÍMICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**18**
Q1	Estrutura Atómica. Tabela Periódica. Ligação Química	17	20	
Q2	Soluções	19	23	
Q3	Reações Químicas. Equilíbrio Químico Homogéneo	21	25	
	Total	***57***	***68***	
2º Ano				
Q4	Equilíbrio Ácido-base	22	26	
Q5	Equilíbrio de Oxidação-redução	27	33	
Q6	Estado Físico das Substâncias e Interações Moleculares. Estado Gasoso	18	22	
Q7	Compostos Orgânicos. Reações Químicas	26	31	
	Total	***93***	***112***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
GESTÃO DE ESPAÇOS E EVENTOS HÍPICOS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**120**
1º Ano				
UC00033	Comunicar e interagir em contexto profissional	30	36	
UC03418	Monitorizar e executar operações de manutenção de equipamentos e infraestruturas em centros equestres	40	48	
	Total	***70***	***84***	
2º Ano				
UC03424	Gerir o stock de alimentos para cavalos	20	24	
UC03442	Colaborar na gestão financeira de uma empresa equestre	20	24	
UC03443	Organizar e implementar os procedimentos administrativos e pedagógicos em centros equestres	20	24	
	Total	***60***	***72***	
3º Ano				

UC03417	Colaborar na implementação de legislação e normas em centros equestres	30	36
UC03440	Planear, organizar e implementar provas equestres	25	30
UC03441	Planear, organizar e implementar atividades de turismo equestres	50	60
	Total	***105***	***126***
HIPOLOGIA E SANIDADE			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
UC03425	Monitorizar o estado de saúde e bem-estar do cavalo	20	24
UC03428	Executar os procedimentos para a identificação e registo do cavalo	20	24
	Total	***40***	***48***
2º Ano			
UC03426	Implementar o plano de biossegurança em centros equestres e explorações agropecuárias	40	48
	Total	***40***	***48***
3º Ano			
UC03427	Implementar medidas de profilaxia médica e medidas terapêuticas em centros e explorações equestres	20	24
UC03429	Auxiliar e colaborar nas atividades de reprodução de cavalos	15	18
	Total	***35***	***42***
EQUITAÇÃO			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
UC03419	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho nas atividades equestres	20	24
UC03422	Planear e executar o maneio diário do cavalo	25	30
UC03432	Executar as técnicas de Volteio	25	30
UC03433	Executar as técnicas elementares de colocação em sela	50	60
UC03434	Executar e desenvolver as técnicas de colocação em sela	50	60
UC03436	Executar o trabalho do cavalo nas disciplinas olímpicas	50	60
	Total	***220***	***264***
2º Ano			
UC03420	Avaliar e monitorizar a condição física e aptidão do cavalo	40	48
UC03421	Avaliar o estado fisiológico e comportamento do cavalo	40	48
UC03423	Executar e monitorizar a alimentação do cavalo	25	30

UC03431	Implementar medidas de bem-estar animal para criar, cuidar, treinar e utilizar os cavalos	20	24	
UC03435	Planear e executar o trabalho inicial do cavalo	50	60	
UC03437	Preparar e executar o treino de provas nacionais	25	30	
UC03438	Executar o treino de provas de saltos de obstáculos de técnica e estilo Hunter	25	30	
	Total	***225***	***270***	
3º Ano				
UC03430	Planear e monitorizar o transporte de cavalos	30	36	
UC03439	Implementar os princípios e métodos de treino de cavalos	25	30	
UC03450	Executar exercícios da disciplina de Dressage	50	60	
UC03451	Executar saltos de obstáculos	50	60	
UC03452	Executar a condução do cavalo num percurso de cross	50	60	
	Total	***205***	***246***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano	****	145		
2º Ano	****	175		
3º Ano	****	280		
	Total	***600***		
	Total do Curso	***3200***		

5.1.9 CURSO PROFISSIONAL DE ACOMPANHANTE DE TURISMO EQUESTRE (2024/2027) 3B PROF

5.1.9.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	95		95		120		120		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	35		35		55		55		50		50		140	0	140	0
TIC	100		100				0				0		100	0	100	0
Matemática	50		50		50		50				0		100	0	100	0
Economia	75		75		72		72		53		53		200	0	200	0
Psicologia e Sociologia	45		45		72		72		83		83		200	0	200	0
Turismo Equestre	175		175		200	50	250		125		125		500	50	550	0
Hipologia, Maneio e Equitação	125	25	150		125		125		100		100		350	25	375	0
Comunicação	100		100		75		75		75		75		250	0	250	0
FCT	105		105	145	175		175	175	320		320	280	600	0	600	600
Total	1067	25	1092	145	1075	50	1125	175	1058	0	1058	280	3200	75	3275	600

5.1.9.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	21	26	
	Total	***95***	***114***	
2º Ano				
3	**Módulo 3**	10	12	
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***120***	***144***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2- 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	15	18	
2	Ginástica I	8	10	
3	Atletismo	11	13	
4	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16a	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	10	11	
7	Ginástica II	7	8	
8	Raquetas	4	4	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***35***	***40***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	2	3	
7	Ginástica II	1	2	
8	Raquetas	2	3	
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	

	Total	***55***	***68***	
TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**12**
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	***100***	***120***	
COMPONENTE CIENTIFICA				
MATEMÁTICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**12**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
		50	**60**	
2º Ano				
OP8	Geometria Sintética	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
		50	**60**	
ECONOMIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**24**
1	A Economia e o Problema Económico	18	22	
2	Agentes Económicos e Atividades Económicas	33	40	
3	Mercados de Bens e Serviços e de Fatores Produtivos	24	28	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Moeda e Financiamento da Atividade Económica	24	29	
5	O Estado e a Atividade Económica	24	29	
6	A Interdependência das Economias Atuais	24	29	
	Total	***72***	***87***	
3º Ano				

7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Atividade Económica	29	34	
8	A Economia Portuguesa na Atualidade	24	29	
	Total	***53***	***63***	
PSICOLOGIA E SOCIOLOGIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**24**
P1	Descobrindo a Psicologia	21	26	
P2	O Desenvolvimento Humano	24	29	
	Total	***45***	***55***	
2º Ano				
P3	Processos Cognitivos, Emocionais e Motivacionais	21	25	
P4	Processos Relacionais e Comportamento Profissional	33	40	
S1	Descobrindo a Sociologia	18	21	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
S2	Sociedade e Indivíduo	24	29	
S3	Viver em Sociedade	26	32	
S4	A Sociedade Contemporânea	33	39	
	Total	***83***	***100***	
COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
HIPOLOGIA, MANEIO E EQUITAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**129**
1º Ano				
3449	Noções de Hipologia	25	30	
3450	Maneio diário e bem-estar do cavalo	25	30	
3451	Volteio, condução à mão e iniciação ao trabalho montado	50	60	
3456	Ferração – cavalo	25	30	
	Total	***125***	***150***	
2º Ano				
3457	Trabalho à guia	25	30	
3458	Equitação ensino e ginástica de obstáculos	50	60	
3471	Equitação de exterior	50	60	
	Total	***125***	***150***	
3º Ano				

3464	Ensino, técnica de obstáculos e equitação de exterior	50	60
3472	Treino de técnicas de *randonné* equestre de competição	50	60
	Total	***100***	***120***
TURISMO EQUESTRE			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
3452	Turismo em meio rural enquadramento e caracterização	50	60
3453	Centros de turismo equestre enquadramento e caracterização	25	30
3459	Técnicas de socorrismo turismo equestre	25	30
3467	Higiene e segurança em passeios equestre	25	30
3474	Preparação do acompanhamento de passeios equestres	50	60
	Total	***175***	***210***
2º Ano			
3460	Cartografia e orientação	25	30
3461	Prática de orientação	50	60
3465	Sistema nacional de áreas protegidas	25	30
3468	Organização de passeios equestres	50	60
3475	Organização e gestão do acompanhamento de passeios equestres	50	60
	Total	***200***	***240***
3º Ano			
3466	Centros de turismo equestre gestão	25	30
3473	Desenho e organização de programas e atividades de animação	50	60
7855	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	60
	Total	***125***	***150***
COMUNICAÇÃO			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
0354	Língua inglesa atendimento	50	60
3455	Língua francesa atendimento	50	60
	Total	***100***	***120***
2º Ano			
3462	Língua inglesa informação e orientação	25	30
3469	Língua inglesa promoção e divulgação de passeios equestres	25	30

3476	Língua inglesa animação cultural	25	30	
	Total	***75***	***90***	
3º Ano				
8600	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	30	
8598	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	30	
8599	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	30	
	Total	***75***	***90***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano	****	105		
2º Ano	****	175		
3º Ano	****	320		
	Total	***600***		
	Total do Curso	***3200***		

5.1.10 CURSO PROFISSIONAL DE ACOMPANHANTE DE TURISMO EQUESTRE (2025/2028) 2E PROF

5.1.10.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	35		35		55		55		50		50		140	0	140	0
TIC	100		100				0				0		100	0	100	0
Matemática	50		50		50		50				0		100	0	100	0
Economia	75		75		72		72		53		53		200	0	200	0
Psicologia e Sociologia	66		66		51		51		83		83		200	0	200	0
Turismo Equestre	150		150		200		200		150		150		500	0	500	0
Hipologia, Maneio e Equitação	100		100		150		150		100		100		350	25	375	0
Comunicação	100		100		75		75		75		75		250	0	250	0
FCT	145		145	145	175		175	175	280		280	280	600	0	600	600
Total	1073		1073	145	1084	0	1084	175	1043	0	1043	280	3200	25	3225	600

5.1.10.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2- 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	11	13	
2	Ginástica I	3	3	
3	Atletismo	8	10	
4	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	3	4	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16a	Zona saudável da aptidão física I	4	5	
	Total	***35***	***42***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	4	5	
2	Ginástica I	5	7	
3	Atletismo	3	3	
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	2	2	
16a	Zona saudável da aptidão física I	1	1	
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***55***	***66***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	

	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**12**
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	***100***	***120***	

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**12**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
		50	**60**	
2º Ano				
OP8	Geometria Sintética	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
		50	**60**	

ECONOMIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
1	A Economia e o Problema Económico	18	22	
2	Agentes Económicos e Atividades Económicas	33	40	
3	Mercados de Bens e Serviços e de Fatores Produtivos	24	28	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Moeda e Financiamento da Atividade Económica	24	29	

5	O Estado e a Atividade Económica	24	29	
6	A Interdependência das Economias Atuais	24	29	
	Total	***72***	***87***	
3º Ano				
7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Atividade Económica	29	34	
8	A Economia Portuguesa na Atualidade	24	29	
	Total	***53***	***63***	
PSICOLOGIA E SOCIOLOGIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**24**
P1	Descobrindo a Psicologia	21	26	
P2	O Desenvolvimento Humano	24	29	
P3	Processos Cognitivos, Emocionais e Motivacionais	21	25	
	Total	***66***	***80***	
2º Ano				
P4	Processos Relacionais e Comportamento Profissional	33	40	
S1	Descobrindo a Sociologia	18	21	
	Total	***51***	***61***	
3º Ano				
S2	Sociedade e Indivíduo	24	29	
S3	Viver em Sociedade	26	32	
S4	A Sociedade Contemporânea	33	39	
	Total	***83***	***100***	
COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
HIPOLOGIA, MANEIO E EQUITAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**129**
1º Ano				
3449	Noções de Hipologia	25	30	
3450*	Maneio diário e bem-estar do cavalo	25	30	
3451	Volteio, condução à mão e iniciação ao trabalho montado	50	60	
	Total	***100***	***120***	
2º Ano				
3456	Ferração – cavalo	25	30	
3457	Trabalho à guia	25	30	

3458	Equitação ensino e ginástica de obstáculos	50	60
3471	Equitação de exterior	50	60
	Total	***150***	***180***
3º Ano			
3464	Ensino, técnica de obstáculos e equitação de exterior	50	60
3472	Treino de técnicas de *randonné* equestre de competição	50	60
	Total	***100***	***120***
TURISMO EQUESTRE			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
3452	Turismo em meio rural enquadramento e caracterização	50	60
3453	Centros de turismo equestre enquadramento e caracterização	25	30
3467	Higiene e segurança em passeios equestre	25	30
3474	Preparação do acompanhamento de passeios equestres	50	60
	Total	***150***	***180***
2º Ano			
3459	Técnicas de socorrismo turismo equestre	25	30
3460	Cartografia e orientação	25	30
3461	Prática de orientação	50	60
3468	Organização de passeios equestres	50	60
3475	Organização e gestão do acompanhamento de passeios equestres	50	60
	Total	***200***	***240***
3º Ano			
3465	Sistema nacional de áreas protegidas	25	30
3466	Centros de turismo equestre gestão	25	30
3473	Desenho e organização de programas e atividades de animação	50	60
7855	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios (bolsa)	50	60
	Total	***150***	***180***
COMUNICAÇÃO			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
0354	Língua inglesa atendimento	50	60

3455	Língua francesa atendimento	50	60	
	Total	***100***	***120***	
2º Ano				
3462	Língua inglesa informação e orientação	25	30	
3469	Língua inglesa promoção e divulgação de passeios equestres	25	30	
3476	Língua inglesa animação cultural	25	30	
	Total	***75***	***90***	
3º Ano				
8600	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego (bolsa)	25	30	
8598	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	30	
8599	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	30	
	Total	***75***	***90***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano	****	145		
2º Ano	****	175		
3º Ano	****	280		
	Total	***600***		
	Total do Curso	***3200***		

5.1.11 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA (2024/2027) 3D PROF

5.1.11.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	50		50		34		34		56		56		140	0	140	0
TIC	100		100										100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Psicologia	25		25		75		75						100	0	100	0
Economia	75		75		72		72		53		53		200	0	200	0
PCCP	250	225	475		250		500		225		450		725	225	1425	0
FTA	125	75	200		125		200		50		50		300	75	450	0
GC	25		25		75		75		75		75		175	0	175	0
FCT	105		105	105	175		175	175	320		320	320	600	0	600	600
Total	1082	300	1382	105	1112	0	1437	175	1106	0	1331	320	3300	300	4150	600

5.1.11.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	15	18	
2	Ginástica I	8	10	
3	Atletismo	11	13	
4	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16a	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	6	7	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***34***	***41***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	6	7	
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***56***	***67***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	12
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	**100**	**120**	***

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

ECONOMIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**240**
1	A Economia e o Problema Económico	18	22	
2	Agentes Económicos e Atividades Económicas	33	40	
3	Mercados de Bens e Serviços e de Fatores Produtivos	24	28	

	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Moeda e Financiamento da Atividade Económica	24	29	
5	O Estado e a Atividade Económica	24	29	
6	A Interdependência das Economias Atuais	24	29	
	Total	***72***	***87***	
3º Ano				
7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Atividade Económica	29	34	
8	A Economia Portuguesa na Atualidade	24	29	
	Total	**53**	**63**	

PSICOLOGIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				12
P1	Descobrindo a Psicologia	25	30	
	Total	***25***	***30***	
2º Ano				
P2	O Desenvolvimento Humano	25	30	
P3	Processos Cognitivos, Emocionais e Motivacionais	25	30	
P4	Processos Relacionais e Comportamento Profissional	25	30	
	Total	***75***	***90***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE COZINHA E PASTELARIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**144**
1º Ano				
8283	Organização da cozinha	25	30	
8289*	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	30	
8297*	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	60	
8284*	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	30	
4667*	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	30	
4668*	Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	60	
8285*	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos pastelaria	50	60	
	Total	***250***	***300***	

2º Ano			
4662	Preparação e confeção de sopas	25	30
8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	60
8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	60
8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	60
8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	30
8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	60
	Total	***250***	***300***
3º Ano			
4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	60
8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	60
4674	Cozinhas do mundo	50	60
8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	60
8298	Cozinha criativa	25	30
	Total	***225***	***270***
FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA ALIMENTAR			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	50	60
8211*	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	30
8239*	Matérias-primas alimentares	50	60
	Total	***125***	***150***
2º Ano			
7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	30
8290	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	60
8286	Controlo de custos na restauração	50	60
	Total	***125***	***150***
3º Ano			
8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	30
	Total	***25***	***30***
GESTÃO E COMUNICAÇÃO			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			

4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	30	
	Total	***25***	***30***	
2º Ano				
8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	60	
8307	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	30	
	Total	***75***	***90***	
3º Ano				
7844	Gestão de equipas	25	30	
7855	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	60	
4663	Língua francesa – cozinha/pastelaria	25	30	
	Total	***100***	***120***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano				
	Empresa	**105**	***	***
2º Ano				
	Empresa	**175**	***	***
3º Ano				
	Empresa	**320**	***	***
	Total do curso	***3300***		

5.1.12 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA (2025/2028) 2D PROF

5.1.12.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	36		36		54		54		50		50		140	0	140	0
TIC	100		100										100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Psicologia	50		50		50		50						100	0	100	0
Economia	64		64		83		83		53		53		200	0	200	0
PCCP	225	200	425		250	250	500		250	250	500		725	700	1425	0
FTA	125	75	200		125	75	200		50		50		300	150	450	0
GC	25		25		75		75		75		75		175	0	175	0
FCT	145		145	145	175		175	175	280		280	280	600	0	600	600
Total	1097	275	1372	145	1118	325	1443	175	1085	250	1335	280	3300	850	4150	600

5.1.12.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	12	15	
2	Ginástica I	2	3	
3	Atletismo	10	12	
4	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	1	1	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16a	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***36***	***44***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	3	3	
2	Ginástica I	6	7	
3	Atletismo	1	1	
5	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	4	5	
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***54***	***64***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	

	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	12
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	**100**	**120**	***

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

ECONOMIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				

1	A Economia e o Problema Económico	18	22	**240**
2	Agentes Económicos e Atividades Económicas	33	40	
3	Mercados de Bens e Serviços e de Fatores Produtivos	13	15	
	Total	**64**	**77**	
2º Ano				
3	Mercados de Bens e Serviços e de Fatores Produtivos	11	13	
4	Moeda e Financiamento da Atividade Económica	24	29	
5	O Estado e a Atividade Económica	24	29	
6	A Interdependência das Economias Atuais	24	29	
	Total	***83***	***100***	
3º Ano				
7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Atividade Económica	29	34	
8	A Economia Portuguesa na Atualidade	24	29	
	Total	**53**	**63**	

PSICOLOGIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				12
P1	Descobrindo a Psicologia	25	30	
P2	O Desenvolvimento Humano	25	30	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
P3	Processos Cognitivos, Emocionais e Motivacionais	25	30	
P4	Processos Relacionais e Comportamento Profissional	25	30	
	Total	***50***	***60***	

COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE COZINHA E PASTELARIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**144**
1º Ano				
8283	Organização da cozinha	25	30	
8289*	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	30	
8297*	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	60	
8284*	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	30	

4668*	Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	60
8285*	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos pastelaria	50	60
	Total	***225***	***270***
2º Ano			
4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	30
4662	Preparação e confeção de sopas	25	30
8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	60
8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	60
8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	60
8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	60
	Total	***250***	***300***
3º Ano			
8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	30
4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	60
8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	60
4674	Cozinhas do mundo	50	60
8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	60
8298	Cozinha criativa	25	30
	Total	***250***	***300***

FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA ALIMENTAR			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	50	60
7731*	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	30
8239*	Matérias-primas alimentares	50	60
	Total	***125***	***150***
2º Ano			
8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	30
8290	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	60
8286	Controlo de custos na restauração	50	60
	Total	***125***	***150***
3º Ano			

8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	30	
	Total	***25***	***30***	
GESTÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
1º Ano				
4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	30	
	Total	***25***	***30***	
2º Ano				
8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	60	
8307	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	30	
	Total	***75***	***90***	
3º Ano				
7844	Gestão de equipas	25	30	
7855	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	60	
4663	Língua francesa – cozinha/pastelaria	25	30	
	Total	***100***	***120***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano				
	Empresa	**145**	***	***
2º Ano				
	Empresa	**175**	***	***
3º Ano				
	Empresa	**280**	***	***
	Total do curso	***3300***		

5.1.13 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/RESTAURAÇÃO (2026/2029) 1D PROF

5.1.13.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	50		50		40		40		50		50		140	0	140	0
TIC	100		100		0		0		0		0		100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Economia	75		75		72		72		53		53		200	0	200	0
Psicologia/Sociologia	50		50		50		50		0		0		100	0	100	0
FTA	70		70		30		30						100	0	100	0
GC	70		70		115		115		90		90		275	0	275	0
PCCR	195		195		210		210		220		220		625	0	625	0
FCT	145		145	145	175		175	175	280		280	280	600	0	600	600
Total	1082		1082	145	998		998	175	1020		1020	280	3100	745	3100	600

5.1.13.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	15	18	
4	Ginástica I	8	10	
7	Atletismo	11	13	
10	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
14	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
13	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***40***	***48***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	12
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	**100**	**120**	***

COMPONENTE CIENTÍFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

ECONOMIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**240**
1	A Economia e o Problema Económico	18	22	
2	Agentes Económicos e Atividades Económicas	33	40	
3	Mercados de Bens e Serviços e de Fatores Produtivos	24	28	

	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Moeda e Financiamento da Atividade Económica	24	29	
5	O Estado e a Atividade Económica	24	29	
6	A Interdependência das Economias Atuais	24	29	
	Total	***72***	***87***	
3º Ano				
7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Atividade Económica	29	34	
8	A Economia Portuguesa na Atualidade	24	29	
	Total	**53**	**63**	
PSICOLOGIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				12
P1	Descobrindo a Psicologia	25	30	
P2	O Desenvolvimento Humano	25	30	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
P3	Processos Cognitivos, Emocionais e Motivacionais	25	30	
P4	Processos Relacionais e Comportamento Profissional	25	30	
	Total	***50***	***60***	
COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE COZINHA E RESTAURAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**120**
1º Ano				
UC01999	Preparar e executar confeções de cozinha	25	30	
UC02002	Preparar e confecionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	40	48	
UC02005	Preparar e confecionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	60	
UC03576	Planear e organizar a produção de cozinha	15	18	
UC03577	Preparar e confecionar molhos e fundos de cozinha	15	18	
UC03581	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	25	30	
UC03585	Conservar matérias-primas alimentares	25	30	
	Total	***195***	***234***	

2º Ano			
UC02003	Preparar e confecionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições	50	60
UC02004	Preparar e confecionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições	50	60
UC03582	Planear e executar o serviço de bebidas simples	50	60
UC03591	Planear e executar serviços especiais de cozinha	40	48
UC03593	Planear e confecionar massas básicas de panificação	20	24
	Total	***210***	***252***
3º Ano			
UC03590	Confecionar produtos sustentáveis	25	30
UC00595	Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha	25	30
UC03586	Preparar e confecionar iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa	40	48
UC03587	Preparar e confecionar pastelaria de sobremesa	25	30
UC03588	Preparar e confecionar iguarias da gastronomia do Mundo	40	48
UC03589	Implementar novas tendências na cozinha	15	18
UC03594	Planear e confecionar Cake Design	25	30
UC03596	Planear e confecionar cozinha criativa	25	30
	Total	***220***	***264***
FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA ALIMENTAR			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
UC00039	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	15	18
UC00054	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	15	18
UC03584	Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25	30
UC00055	Atuar em situações de segurança de pessoas e bens em hotelaria e restauração	15	18
	Total	***70***	***84***
2º Ano			
UC00069	Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração	15	18
UC00596	Implementar os princípios de nutrição e dietética	15	18
	Total	***30***	***36***

GESTÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	
1º Ano				
UC00034	Colaborar e trabalhar em equipa	30	36	
UC03578	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	40	48	
	Total	***70***	***84***	
2º Ano				
UC00035	Desenvolver competências pessoais e criativas	15	18	
UC00068	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	15	18	
UC03579	Gerir aprovisionamentos e controlar custos	15	18	
UC03580	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	30	36	
UC03583	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar	40	48	
	Total	***115***	***138***	
3º Ano				
UC00031	Criar e desenvolver ideias de negócio	30	36	
UC00032	Elaborar o plano de negócios	30	36	
UC00038	Prestar informação sobre o setor do turismo	15	18	
UC00056	Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo	15	18	
	Total	***90***	***108***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano				
	Empresa	**145**	***	***
2º Ano				
	Empresa	**175**	***	***
3º Ano				
	Empresa	**280**	***	***
	Total do curso	***3100***		

5.1.14 CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE CUIDADOR DE ANIMAIS DE COMPANHIA (2026/2029) 1E PROF

5.1.14.1 PLANO CURRICULAR

DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		110		110		105		105		320	0	320	0
Inglês	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		74		74		74		74		220	0	220	0
Educação Física	50		50		40		40		50		50		140	0	140	0
TIC	100		100		0		0						100	0	100	0
Matemática	75		75		50		50		75		75		200	0	200	0
Psicologia/Sociologia	45		45		72		72		83		83		200	0	200	0
Biologia	60		60		40		40						100	0	100	0
Antrozoologia	100		100		150		150		100		100		350	0	350	0
Bem-Estar e Segurança	225		225		100		100		50		50		375	0	375	0
Comunicação	0		0		125		125		150		150		275	0	275	0
FCT	145		145		175		175		280		280		600	0	600	600
Total	1052	0	1052	145	1008	0	1008	175	1040	0	1040	280	3100	0	3100	600

5.1.14.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
PORTUGUÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**38**
1	**Módulo 1**	37	44	
2	**Módulo 2**	37	44	
3	**Módulo 3**	31	38	
	Total	***105***	***126***	
2º Ano				
4	**Módulo 4**	38	46	
5	**Módulo 5**	40	48	
6	**Módulo 6**	32	38	
	Total	***110***	***132***	
3º Ano				
7	**Módulo 7**	35	42	
8	**Módulo 8**	30	36	
9	**Módulo 9**	40	48	
	Total	***105***	***126***	
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**26**
1	Eu e o Mundo Profissional	27	32	
2	Um Mundo de Muitas Línguas	24	29	
3	O Mundo Tecnológico	24	29	
	Total	***75***	***90***	
2º Ano				
4	Os Media e a Comunicação Global	24	28	
5	Os Jovens na Era Global	24	29	
6	O Mundo à Nossa Volta	24	29	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
7	Os Jovens e o Consumo	24	29	
8	O Mundo do Trabalho	24	29	
9	A Comunicação no Mundo do Trabalho/Projeto de Leitura	25	30	
	Total	***73***	***88***	

ÁREA DE INTEGRAÇÃO					
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**		**FALTAS**
1º Ano					**26**
1	Módulo 1 3.1 – O Homem e a Terra 4.1 – Identidade Regional 7.1 - Cultura Global ou Globalização das Culturas	35	15 14 13	42	
2	Módulo 2 2.3 - A Construção da Democracia 5.1 – Integração no Espaço Europeu 9.3 – A Experiência Religiosa como afirmação do Espaço Espiritual no Mundo	37	16 15 13	44	
	Total	***72***		***86***	
2º Ano					
3	Módulo 3 1.1 – A Construção do Conhecimento de Prometeu 1.2 – A Pessoa e a Cultura 8.2 – Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência c/ Construção Racional do Real	37	15 15 14	44	
4	Módulo 4 4.2 – A Região e o Espaço Nacional 4.3 – Desequilíbrios Regionais 7.2 – Um Desafio Global: o Desenvolvimento Sustentável	37	15 15 15	45	
	Total	***74***		***89***	
3º Ano					
5	Módulo 5 2.2 – A Construção do Social 9.1 – Os Fins e os Meios: Que Ética para a Vida Humana? 3.3 - Uma relação Sustentável	37	15 15 14	44	
6	Módulo 6 9.2 – A Formação da Sensibilidade Cultural e a Transfiguração da Experiência: a Estética 6.1 – O trabalho, a sua evolução e Estatuto Social 6.2 – Desenvolvimento de Novas Atitudes no Trabalho e no Emprego: o Empreendedorismo	37	16 15 14	45	
	Total	***74***		***89***	

EDUCAÇÃO FISICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				**17**
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
1	Jogos Desportivos Coletivos I	15	18	
4	Ginástica I	8	10	
7	Atletismo	11	13	
10	Dança I	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
14	Atividades Físicas, Contextos e Saúde I	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
13	Zona saudável da aptidão física I	5	6	
	Total	***50***	***60***	
2º Ano				
	• *Módulos de Atividades Físicas*			
6	Jogos Desportivos Coletivos II	12	14	
7	Ginástica II	8	10	
8	Raquetas	6	7	
9	Dança II	5	6	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
10	Atividades Físicas, Contextos e Saúde II	4	5	
	• Módulo da Aptidão Física			
16b	Zona saudável da aptidão física II	5	6	
	Total	***40***	***48***	
3º Ano				
	• Módulos de Atividades Físicas			
11	Jogos Desportivos Coletivos III	15	18	
12	Ginástica III	8	9	
13	Atividades de Exploração da Natureza	9	11	
14	Dança III	6	7	
	• *Módulo dos Conhecimentos*			
15	Atividades Físicas, Contextos e Saúde III	5	6	
	• *Módulo da Aptidão Física*			
16c	Zona saudável da aptidão física III	7	9	
	Total	***50***	***60***	

TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	25	30	12
2	Organização e Tratamento de Dados	25	30	
3	Criação Página Web	17	20	
4	Edição de Som e Vídeo	33	40	
	Total	**100**	**120**	***

COMPONENTE CIENTIFICA

MATEMÁTICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**24**
P1	Modelos matemáticos para a cidadania	25	30	
P2	Estatística	25	30	
OP8	Geometria Sintética	25	30	
		75	**90**	
2º Ano				
P3	Geometria Analítica	25	30	
P4	Funções	25	30	
		50	**60**	
3º Ano				
P5	Probabilidades	25	30	
P6	Taxas e Variação e otimização	25	30	
OP4	Programação Linear	25	30	
	Total	**75**	**90**	

BIOLOGIA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				**120**
A1	Diversidade e Unidade Biológica	17	21	
A2	Obtenção de Matéria	21	25	
A4	Renovação Celular	22	26	

	Total	***60***	***72***	
2º Ano				
A3	Utilização de Matéria	20	24	
A5	Evolução e Classificação	20	24	
	Total	***40***	***48***	
PSICOLOGIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				240
P1	Descobrindo a Psicologia	21	26	
P2	O Desenvolvimento Humano	24	29	
	Total	***45***	***55***	
2º Ano				
P3	Processos Cognitivos, Emocionais e Motivacionais	21	25	
P4	Processos Relacionais e Comportamento Profissional	33	40	
S1	Descobrindo a Sociologia	18	21	
	Total	***72***	***86***	
3º Ano				
S2	Sociedade e Indivíduo	24	29	
S3	Viver em Sociedade	26	32	
S4	A Sociedade Contemporânea	33	39	
	Total	***83***	***100***	
COMPONENTE TÉCNICA				**FALTAS C.T.**
ANTROZOOLOGIA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**120**
1º Ano				
UC03734	Classificar as espécies de animais de companhia	50	60	
UC03739	Alimentar o animal de companhia	50	60	
	Total	***100***	***120***	
2º Ano				
UC03735	Prestar informações sobre serviço de cuidado de animais de companhia	25	30	
UC03738	Promover atividades de exercício, animação e lazer do animal de companhia	50	60	
UC03582	Implementar sessões de treino de sociabilização em cães	50	60	

UC03593	Implementar sessões de treino de condicionamento comportamental em cães	25	30
	Total	***150***	***180***
3º Ano			
UC03753	Implementar sessões de treino de obediência em cães	50	60
UC03744	Monitorizar o comportamento do animal de companhia em contexto social	50	60
	Total	***100***	***120***

COMUNICAÇÃO			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
2º Ano			
UC03737	Planear e organizar serviços de cuidado de animais de companhia	50	60
UC03746	Registo de dados do serviço do cuidado de animais de companhia	50	60
UC03761	Gerir unidades hoteleiras para animais de companhia	25	30
	Total	***125***	***150***
3º Ano			
UC03745	Comunicar e interagir no serviço de cuidado de animais de companhia	50	60
UC03749	Promover e vender produtos e serviços de cuidado de animais de companhia	50	60
UC03750	Adotar práticas de gestão da qualidade no serviço de cuidado de animais de companhia	50	60
	Total	***150***	***180***

BEM-ESTAR E SEGURANÇA			
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**
1º Ano			
UC03736	Implementar normas de segurança e saúde no trabalho no serviço de cuidado de animais de companhia	25	30
UC03740	Prestar cuidados de higiene ao animal de companhia	50	60
UC03741	Prestar cuidados de pele/pêlo do animal de companhia	25	30
UC03742	Prestar cuidados de higiene, de manutenção e conservação do alojamento	50	60
UC03743	Vigiar o estado de saúde do animal de companhia	50	60

UC03748	Atuar em situações de segurança de pessoas e bens no serviço de cuidado de animais de companhia	25	30	
	Total	***225***	***270***	
2º Ano				
UC03747	Participar situações de abandono, negligência maus-tratos a animais	25	30	
UC03759	Atuar em situações de emergência nos serviços de cuidados de animais de companhia	25	30	
UC03760	Prestar cuidados de higiene estética canina e felina	50	60	
	Total	***100***	***120***	
3º Ano				
UC03762	Acolher e receber animais em centro de abrigo	50	60	
	Total	***50***	***60***	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO				
1º Ano				
	Empresa	**145**	***	***
2º Ano				
	Empresa	**175**	***	***
3º Ano				
	Empresa	**280**	***	***
	Total do curso	***3100***		

5.1.15 DISTRIBUIÇÃO DAS DISCIPLINAS POR DEPARTAMENTOS E SECÇÕES

As disciplinas que fazem parte do plano curricular dos cursos profissionais agrupam-se do seguinte modo:

Departamento de Línguas

- Português
- Inglês
- Comunicação – ATE (UFCD 3462, UFCD 3469, UFCD 3476)
- Gestão e Comunicação (UFCD 4664, UFCD 8307, UFCD 4663, UC 03578)

Departamento de Ciências Sociais e Humanas e Expressões

- Área de Integração
- Educação Física
- Psicologia
- Psicologia e Sociologia
- Comunicação – ATE (UFCD 8600, UFCD 8598, UFCD 8599)
- Turismo Equestre (UFCD 3473)
- Gestão de Espaços e Eventos Hípicos (UC 00033)
- Gestão e Comunicação (UFCD 7844, UC 00034, UC 00035, UC 00068, UC 05383)

Departamento de Ciências

- Matemática
- Biologia
- Química
- Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC)
- Economia

Departamento de Ciências Agropecuárias

Secção de Técnicas de Produção Vegetal

- Produção Agrícola (UFCD 11026,UFCD 7581, UFCD 7584, UFCD 4158, UFCD 7585, UFCD 7583, UFCD 7588, UFCD 7589, UFCD 7586, UFCD 7587, UFCD 7668 UC 04191, UC05203, UC04190, UC05202, UC05206, UC05204, UC05209)

- Mecanização Agrícola
- Economia e Gestão
- Gestão e Segurança
- Contabilidade e Agricultura
- Gestão de Espaços e Eventos Hípicos (UC 03424, UC 03442, UC 03443)
- Turismo Equestre (UFCD 3460, UFCD 3461, UFCD 3465, UFCD 3466, UFCD 7855)
- Gestão e Comunicação (UFCD 7855, UC 00031, UC 00032, UC 00038, UC 00056)

Secção de Técnicas de Produção Animal e Equitação

- Produção Agrícola (UFCD 7590, UFC7591, UFCD 7592, UFCD 7593, UFCD 6849, UFCD 7704)
- Hipologia e Sanidade
- Equitação
- Turismo Equestre (UFCD 3468, UFCD 3475, UC05207, UC05208, UC05222, UC05235)
- Hipologia, Maneio e Equitação
- Antrozoologia
- Bem-estar e segurança
- Comunicação – CAC

Secção de Indústrias Alimentares e Cozinha

- Transformação
- Preparação e Confeção de Cozinha e Pastelaria
- Preparação e Confeção de Cozinha e Restauração
- Fundamentos de Tecnologia Alimentar
- Gestão e Comunicação (UFCD 8260, UC 03579, UC 03580)

5.2 CURSOS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

Os quadros que se seguem, relativos aos diferentes Cursos de Educação e Formação ministrados na Escola, espelham a organização que se entende ser a mais adequada e refletem a combinação dos módulos / UFCD em cada disciplina, ano a ano, por forma a garantir a melhor divisão das cargas horárias, fazendo face à progressão nas aprendizagens e à concretização da componente prática da formação e ao Estágio Formativo.

5.2.1 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE TRATADOR (A) DE ANIMAIS EM CATIVEIRO T2 (2025/2027) 2A CEF

5.2.1.1 PLANO CURRICULAR

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE TRATADOR (A) DE ANIMAIS EM CATIVEIRO T2												
DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio
Língua Portuguesa	102		102		90		90		192	0	192	0
Inglês	102		102		90		90		192	0	192	0
TIC	48		48		48		48		96	0	96	0
Cidadania e Mundo Atual	51		51		141		141		192	0	192	0
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30		30						30	0	30	0
Educação Física	46		46		50		50		96	0	96	0
Matemática	120		120		90		90		210	0	210	0
Ciências Naturais	63		63		60		60		123	0	123	0
Formação Tecnológica	550		550		425		425		975	0	975	0
Estágio em Contexto de Trabalho								210	0	0	0	210
Total	1102	0	1102	0	1004	0	1004	210	2106	0	2106	210

5.2.1.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
LÍNGUA PORTUGUESA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
12	Textos dos Média	30	36	***
10	Textos Informativos Diversos	12	14	***
11	Textos Narrativos e de Teatro	35	42	***
13	Textos Expressivos e Textos Poéticos	25	30	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
14	Textos Narrativos/Descritivos	35	42	***
15	Textos de Teatro	30	36	***
16	Textos Épicos	25	30	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	O Mundo Pessoal e Quotidiano	42	50	***
2	Vivências e Convivências	60	72	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
3	Padrões de Vida	45	54	***
4	Comunicação e Sociedade	45	54	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
TIC				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Conceitos Essenciais e Sistema Operativo em Ambiente Gráfico	18	22	***
2	Processamento de Texto	30	36	***
	Total	***48***	***58***	***

2º Ano				
3	Utilização da Internet	24	29	***
4	Criação de Apresentações	24	29	***
	Total	***48***	***58***	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***
CIDADANIA E MUNDO ATUAL				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
C9	Género e Igualdade: Todos os Homens são Livres, e as Mulheres?	17	20	***
C2	Discriminação e Racismo: Todos Diferentes, Todos Iguais	17	20	***
C10	Promover a Saúde: As Doenças do Nosso Tempo	17	21	***
	Total	***51***	***61***	***
2º Ano				
B6	Funcionamento da UE: A Europa Unida	17	20	***
B10	Guerra e Paz: Da 2ª Guerra Mundial ao 11 de Setembro	17	21	***
D7	Problemas Globais: Conseguir Água e Alimentos	17	20	***
B8	Direitos Humanos: A Longa História dos Direitos e Liberdades	15	18	***
A2	Empregabilidade II: Mudanças Profissionais e o Mercado de Trabalho	15	18	***
D8	Prevenção e Riscos: Desastres e Catástrofes Ambientais	15	18	***
D4	Consumo Esclarecido: Todos somos Consumidores	15	18	***
A1	Empregabilidade I: Comunicação e Relações Interpessoais	15	18	***
A4	Empregabilidade IV: Integração no Mundo do Trabalho	15	18	***
	Total	***141***	***169***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
HSST				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Introdução à Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho II	18	22	***
2	Prevenção de riscos profissionais II	12	14	***
	Total	***30***	***36***	***
	TOTAL	***30***	***36***	***4***

EDUCAÇÃO FÍSICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	21	26	***
A2	Ginástica ou Atletismo	6	7	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	7	9	***
A5	Dança	3	4	***
B	Aptidão Física	7	8	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	2	2	***
	Total	***46***	***56***	***
2º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	31	38	***
A2	Ginástica ou Atletismo	1	1	
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	1	1	
A4	Atividades de Exploração da Natureza	8	10	***
B	Aptidão Física	7	8	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	2	2	***
	Total	***50***	***60***	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***

COMPONENTE CIENTÍFICA

MATEMÁTICA APLICADA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
8	Geometria Intuitiva	32	38	***
10	Do espaço ao Plano	32	38	***
13	Triângulo Retângulo	32	38	***
14	Geometria do Círculo	24	30	***
	Total	***120***	***144***	***
2º Ano				
9	Das equações aos números	24	29	***
12	Funções e Gráficos	24	29	***
15	Aproximações e Inequações	18	22	***
11	Estatística e Probabilidades	24	28	***

	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***210***	***252***	***26***
CIÊNCIAS NATURAIS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	A Terra é um Planeta Especial	33	40	***
2	Os Seres Vivos utilizam a Terra	30	36	***
	Total	***63***	***76***	***8***
2º Ano				
3	É preciso cuidar da Terra	**30**	**36**	***
4	O Organismo Humano é um Sistema	**30**	**36**	***
	Total	***60***	***72***	***
	TOTAL	***123***	***148***	***15***
COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
2964	Segurança – tratador, animal, público	**50**	**60**	***
2970	Serviço Veterinário – teste/exames, imunizações e primeiros socorros	**50**	**60**	***
2977	Vigilância e Tratamento de Peixes	**25**	**30**	***
2972	Prevenção e Tratamento de Doenças e Parasitoses	**50**	**60**	***
2982	Vigilância e tratamento de pequenos mamíferos	**50**	**60**	***
2978	Vigilância e Tratamento de Répteis e Anfíbios	**25**	**30**	***
2967	Alimentação e Nutrição Animal	**50**	**60**	***
2974	Reprodução Animal - princípios	**50**	**60**	***
2971	Serviço do Tratador	**25**	**30**	***
2976	Vigilância e Tratamento de Invertebrados	**25**	**30**	***
2966	Higiene e Sanidade	**50**	**60**	***
2981	Alimentação, Higiene e Reprodução das Aves	**50**	**60**	***
2968	Alimentação Normal	**50**	**60**	***

	Total	***550***	***660***	***
2º Ano				
2963	Zoo – enquadramento e caraterização	50	60	***
2965	Segurança em situações especiais	25	30	***
2969	Dietas e alimentação artificial	50	60	***
2973	Pestes	50	60	***
2975	Reprodução animal em cativeiro	50	60	***
2979	Caracterização das espécies de aves	50	60	***
2980	Alojamentos para aves	50	60	***
2983	Vigilância e Tratamento de Grandes Mamíferos	50	60	***
2984	Vigilância e Tratamento de Mamíferos Aquáticos	50	60	***
	Total	***425***	***510***	***
	TOTAL	***975***	***1230***	***123***
FORMAÇÃO PRÁTICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
2º Ano				
	Estágio em Contexto de trabalho	210	***	***
	Total	***210***	***	**11**

5.2.2 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE TRATADOR (A) / DESBASTADOR (A) DE EQUINOS T2 (2025/2027) 2C CEF

5.2.2.1 PLANO CURRICULAR

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE TRATADOR (A) /DESBASTADOR (A) DE EQUINOS T2												
DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio
Língua Portuguesa	102		102		90		90		192	0	192	0
Inglês	102		102		90		90		192	0	192	0
TIC	48		48		48		48		96	0	96	0
Cidadania e Mundo Atual	102		102		90		90		192	0	192	0
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30		30						30	0	30	0
Educação Física	32		32		64		64		96	0	96	0
Matemática	120		120		90		90		210	0	210	0
Ciências Naturais	63		63		60		60		123	0	123	0
Formação Tecnológica	450		450		350		350		800	0	800	0
Estágio em Contexto de Trabalho								210	0	0	0	210
Total	1019	0	1019	0	912	0	912	210	1931	0	1931	210

5.2.2.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
LÍNGUA PORTUGUESA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
12	Textos dos Média	**30**	**36**	***
10	Textos Informativos Diversos	**12**	**14**	***
11	Textos Narrativos e de Teatro	**35**	**42**	***
13	Textos Expressivos e Textos Poéticos	**25**	**30**	***
	Total	**102**	**122**	***
2º Ano				
14	Textos Narrativos/Descritivos	35	42	***
15	Textos de Teatro	30	36	***
16	Textos Épicos	25	30	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	O Mundo Pessoal e Quotidiano	42	50	***
2	Vivências e Convivências	60	72	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
3	Padrões de Vida	45	54	***
4	Comunicação e Sociedade	45	54	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***

TIC				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Conceitos Essenciais e Sistema Operativo em Ambiente Gráfico	18	22	***
2	Processamento de Texto	30	36	***
	Total	***48***	***58***	***
2º Ano				
3	Utilização da Internet	24	29	***
4	Criação de Apresentações	24	29	***
	Total	***48***	***58***	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***
CIDADANIA E MUNDO ATUAL				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
C9	Género e Igualdade: Todos os Homens são Livres, e as Mulheres?	17	20	***
B6	Funcionamento da UE: A Europa Unida	17	20	***
C2	Discriminação e Racismo: Todos Diferentes, Todos Iguais	17	20	***
D7	Problemas Globais: Conseguir Água e Alimentos	17	20	***
C10	Promover a Saúde: As Doenças do Nosso Tempo	17	21	***
B10	Guerra e Paz: Da 2ª Guerra Mundial ao 11 de Setembro	17	21	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
B8	Direitos Humanos: A Longa História dos Direitos e Liberdades	15	18	***
A2	Empregabilidade II: Mudanças Profissionais e o Mercado de Trabalho	15	18	***
D8	Prevenção e Riscos: Desastres e Catástrofes Ambientais	15	18	***
D4	Consumo Esclarecido: Todos somos Consumidores	15	18	***
A1	Empregabilidade I: Comunicação e Relações Interpessoais	15	18	***
A4	Empregabilidade IV: Integração no Mundo do Trabalho	15	18	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
HSST				

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				
1	Introdução à Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho II	18	22	
2	Prevenção de riscos profissionais II	12	14	
	Total	***30***	***36***	***
	TOTAL	***30***	***36***	***4***

EDUCAÇÃO FÍSICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	8	11	***
A2	Ginástica ou Atletismo	6	7	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	7	9	***
A5	Dança	3	4	***
B	Aptidão Física	7	8	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	1	1	***
	Total	***32***	***40***	***
2º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	44	53	***
A2	Ginástica ou Atletismo	1	1	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	1	1	***
A4	Atividades de Exploração da Natureza	8	10	***
B	Aptidão Física	7	8	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	3	3	***
	Total	***64***	***76***	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***

COMPONENTE CIENTÍFICA

MATEMÁTICA APLICADA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				
8	Geometria Intuitiva	32	38	***
10	Do espaço ao Plano	32	38	***
13	Triângulo Retângulo	32	38	***
14	Geometria do Círculo	24	30	***
	Total	***120***	***144***	***

2º Ano				
9	Das equações aos números	24	29	***
12	Funções e Gráficos	24	29	***
15	Aproximações e Inequações	18	22	***
11	Estatística e Probabilidades	24	28	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***210***	***252***	***26***

CIÊNCIAS NATURAIS

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				
1	A Terra é um Planeta Especial	33	40	***
2	Os Seres Vivos utilizam a Terra	30	36	***
	Total	***63***	***76***	***8***
2º Ano				
3	É preciso cuidar da Terra	30	36	***
4	O Organismo Humano é um Sistema	30	36	***
	Total	***60***	***72***	***
	TOTAL	***123***	***148***	***15***

COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				
2985	Equinicultura – enquadramento e caracterização	25	30	
2986	Higiene e segurança aplicada à função do tratador de equinos	25	30	
2987	Nutrição e maneio alimentar de equinos	50	60	
2988	Equitação – ligação ao movimento	25	30	
2989	Equitação – princípios básicos da colocação em sela	25	30	
2991	Higiene e manutenção das instalações e dos equipamentos dos equinos	25	30	
2992	Higiene diária dos equinos	50	60	
6743	Equitação – Aparelhar e desaparelhar	25	30	
6744	Equitação – volteio e iniciação à colocação em sela	50	60	

2993	Tratamento dos equinos	50	60	
2998	Embarque e desembarque de equinos	50	60	
3002	Equinicultura – generalidades sobre desbaste	25	30	
	Total	***425***	***510***	***
2º Ano				
2990	Equinicultura – morfologia, raças e reprodução	25	30	
6745	Equitação – colocação em sela de estribos compridos	50	60	***
6746	Equitação – iniciação à colocação em sela de estribos curtos	50	60	***
6747	Equitação - estribos curtos	50	60	***
3003	Desbaste – primeiros contatos e o trabalho não montado	50	60	***
6748	Desbaste – trabalho montado	50	60	***
3006	Equinicultura – maneio e apresentação de produtos	50	60	***
6749	Apresentação de poldros – à mão e montados	50	60	***
	Total	***375***	***450***	***
	TOTAL	***800***	***960***	***96***
FORMAÇÃO PRÁTICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
2º Ano				
	Estágio em Contexto de trabalho	210	***	***
	Total	***210***	***	**11**

5.2.3 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE OPERADOR (A) DE JARDINAGEM T2 (2025/2027) 2B CEF

5.2.3.1 PLANO CURRICULAR

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE OPERADOR (A) DE JARDINAGEM T2												
DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio
Língua Portuguesa	101		101		91		91		192	0	192	0
Inglês	102		102		90		90		192	0	192	0
TIC	48		48		48		48		96	0	96	0
Cidadania e Mundo Atual	85		85		107		107		192	0	192	0
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30		30						30	0	30	0
Educação Física	38		38		58		58		96	0	96	0
Matemática	120		120		90		90		210	0	210	0
Ciências Naturais	63		63		60		60		123	0	123	0
Formação Tecnológica	475		475		375		375		850	0	850	0
Estágio em Contexto de Trabalho								210	0	0	0	210
Total	1062	0	1062	0	919	0	919	210	1981	0	1981	210

5.2.3.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
LÍNGUA PORTUGUESA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
12	Textos dos Média	30	36	***
10	Textos Informativos Diversos	12	14	***
11	Textos Narrativos e de Teatro	35	42	***
13	Textos Expressivos e Textos Poéticos	24	28	***
	Total	***101***	***120***	***
2º Ano				
13	Textos Expressivos e Textos Poéticos	1	2	***
14	Textos Narrativos/Descritivos	35	42	***
15	Textos de Teatro	30	36	***
16	Textos Épicos	25	30	***
	Total	***91***	***110***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	O Mundo Pessoal e Quotidiano	42	50	***
2	Vivências e Convivências	60	72	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
3	Padrões de Vida	45	54	***
4	Comunicação e Sociedade	45	54	***

	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
TIC				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Conceitos Essenciais e Sist. Operativo em Ambiente Gráfico	18	22	***
2	Processamento de Texto	30	36	***
	Total	***48***	***58***	***
2º Ano				
3	Utilização da Internet	24	29	***
4	Criação de Apresentações	24	29	***
	Total	***48***	***58***	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***
CIDADANIA E MUNDO ATUAL				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
C9	Género e Igualdade: Todos os Homens são Livres, e as Mulheres?	17	20	***
B6	Funcionamento da UE: A Europa Unida	17	20	***
C2	Discriminação e Racismo: Todos Diferentes, Todos Iguais	17	20	***
D7	Problemas Globais: Conseguir Água e Alimentos	17	20	***
C10	Promover a Saúde: As Doenças do Nosso Tempo	17	21	***
B10	Guerra e Paz: Da 2ª Guerra Mundial ao 11 de Setembro	17	21	***
	Total	***85***	***102***	***
2º Ano				
D7	Problemas Globais: Conseguir Água e Alimentos	17	20	***
B8	Direitos Humanos: A Longa História dos Direitos e Liberdades	15	18	***
A2	Empregabilidade II: Mudanças Profissionais e o Mercado de Trabalho	15	18	***
D8	Prevenção e Riscos: Desastres e Catástrofes Ambientais	15	18	***
D4	Consumo Esclarecido: Todos somos Consumidores	15	18	***
A1	Empregabilidade I: Comunicação e Relações Interpessoais	15	18	***

A4	Empregabilidade IV: Integração no Mundo do Trabalho	15	18	***
	Total	***107***	***128***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***

HSST				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Introdução à Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho II	18	22	
2	Prevenção de riscos profissionais II	12	14	
	Total	**30**	**36**	***
	TOTAL	***30***	***36***	***4***

EDUCAÇÃO FÍSICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	14	18	***
A2	Ginástica ou Atletismo	6	7	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	7	9	***
A5	Dança	3	4	***
B	Aptidão Física	7	8	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	1	1	***
	Total	**38**	**47**	***
2º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	38	46	***
A2	Ginástica ou Atletismo	1	1	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	1	1	***
A4	Atividades de Exploração da Natureza	8	10	***
B	Aptidão Física	7	8	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	3	3	***
	Total	**58**	**69**	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***

COMPONENTE CIENTÍFICA				
MATEMÁTICA APLICADA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
8	Geometria Intuitiva	32	38	***
10	Do espaço ao Plano	32	38	***
13	Triângulo Retângulo	32	38	***
14	Geometria do Círculo	24	30	***
	Total	***120***	***144***	***
2º Ano				
9	Das equações aos números	24	29	***
12	Funções e Gráficos	24	29	***
15	Aproximações e Inequações	18	22	***
11	Estatística e Probabilidades	24	28	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***210***	***252***	***26***
CIÊNCIAS NATURAIS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	A Terra é um Planeta Especial	33	40	***
2	Os Seres Vivos utilizam a Terra	30	36	***
	Total	***63***	***76***	***8***
2º Ano				
3	É preciso cuidar da Terra	30	36	***
4	O Organismo Humano é um Sistema	30	36	***
	Total	***60***	***72***	***
	TOTAL	***123***	***148***	***15***
COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**

1º Ano				
3059	Morfologia Vegetal	25	30	
3060	Botânica	25	30	
3061	Fatores Edafoclimáticos	25	30	
3062	Manutenção de Jardins	50	60	
3075	Plantas Ornamentais -Multiplicação	50	60	
3067	Manutenção de Relvados em Jardins	50	60	
3069	Topografia e Cálculo-Noções básicas	50	60	
3074	Estilos de Jardins	25	30	
3076	Plantação em Vasos e Floreiras	50	60	
3063	Sistemas de rega e drenagem	50	60	
3064	Fertilização, adubações de cobertura e manutenção	25	30	
3072	Preparação de Solos para Jardins	25	30	
	Total	***450***	***540***	***
2º Ano				
3068	Infraestruturas básicas e paisagísticas – jardinagem	50	60	***
3077	Plantação em Jardins	50	60	***
3065	Podas	50	60	***
3073	Construção/instalação de infraestruturas paisagísticas	50	60	***
3078	Instalação de relvados – plantação	50	60	***
3079	Instalação de relevados – sementeira	50	60	***
6281	Processos e métodos de proteção fitossanitária de aplicação de produtos fitofarmacêuticos	50	60	***
2854	Código da estrada	25	30	***
6367	Condução de veículos agrícolas de Categoria I	25	30	***
	Total	***400***	***480***	***
	TOTAL	***850***	***1020***	***102***
FORMAÇÃO PRÁTICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
2º Ano				
	Estágio em Contexto de trabalho	210	***	***
	Total	***210***	***	**11**

5.2.4 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR T2 (2025/2027) 2D CEF

5.2.4.1 PLANO CURRICULAR

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR T2												
DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio
Língua Portuguesa	90		90		102		102		192	0	192	0
Inglês	102		102		90		90		192	0	192	0
TIC	48		48		48		48		96	0	96	0
Cidadania e Mundo Atual	102		102		90		90		192	0	192	0
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	21		21		9		9		30	0	30	0
Educação Física	38		38		58		58		96	0	96	0
Matemática	120		120		90		90		210	0	210	0
Língua Estrangeira II - Francês	80		80		43		43		123	0	123	0
Formação Tecnológica	475		475		400		400		850	0	850	0
Estágio em Contexto de Trabalho								210	0	0	0	210
Total	1076	0	1076	0	921	0	921	210	1997	0	1997	210

5.2.4.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
LÍNGUA PORTUGUESA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
12	Textos dos Média	30	36	***
10	Textos Informativos Diversos	12	14	***
11	Textos Narrativos e de Teatro	35	42	***
13	Textos Expressivos e Textos Poéticos	13	16	***
	Total	***90***	***108***	***
2º Ano				
13	Textos Expressivos e Textos Poéticos	12	14	***
14	Textos Narrativos/Descritivos	35	42	***
15	Textos de Teatro	30	36	***
16	Textos Épicos	25	30	***
	Total	***102***	***122***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	O Mundo Pessoal e Quotidiano	42	50	***
2	Vivências e Convivências	60	72	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
3	Padrões de Vida	45	54	***
4	Comunicação e Sociedade	45	54	***

	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
TIC				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Conceitos Essenciais e Sist. Operativo em Ambiente Gráfico	18	22	***
2	Processamento de Texto	30	36	***
	Total	***48***	***58***	***
2º Ano				
3	Utilização da Internet	24	29	***
4	Criação de Apresentações	24	29	***
	Total	***48***	***58***	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***
CIDADANIA E MUNDO ATUAL				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
C9	Género e Igualdade: Todos os Homens são Livres, e as Mulheres?	17	20	***
B6	Funcionamento da UE: A Europa Unida	17	20	***
C2	Discriminação e Racismo: Todos Diferentes, Todos Iguais	17	20	***
D7	Problemas Globais: Conseguir Água e Alimentos	17	20	***
C10	Promover a Saúde: As Doenças do Nosso Tempo	17	21	***
B10	Guerra e Paz: Da 2ª Guerra Mundial ao 11 de Setembro	17	21	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
B8	Direitos Humanos: A Longa História dos Direitos e Liberdades	15	18	***
A2	Empregabilidade II: Mudanças Profissionais e o Mercado de Trabalho	15	18	***
D8	Prevenção e Riscos: Desastres e Catástrofes Ambientais	15	18	***
D4	Consumo Esclarecido: Todos somos Consumidores	15	18	***
A1	Empregabilidade I: Comunicação e Relações Interpessoais	15	18	***
A4	Empregabilidade IV: Integração no Mundo do Trabalho	15	18	***

	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
HSST				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Introdução à Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho II	18	22	***
2	Prevenção de riscos profissionais II	3	4	***
	Total	**21**	**26**	***
2º Ano				
2	Prevenção de riscos profissionais II	9	10	***
	Total	**9**	**10**	***
	TOTAL	***30***	***36***	***4***
EDUCAÇÃO FÍSICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	14	17	***
A2	Ginástica ou Atletismo	5	7	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	7	9	***
A5	Dança	3	4	***
B	Aptidão Física	7	8	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	2	2	***
	Total	**38**	**47**	***
2º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	39	47	***
A2	Ginástica ou Atletismo	1	1	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	1	1	***
A4	Atividades de Exploração da Natureza	8	10	***
B	Aptidão Física	7	8	***

C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	2	2	***
	Total	**58**	**69**	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***

COMPONENTE CIENTÍFICA

MATEMÁTICA APLICADA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				
8	Geometria Intuitiva	32	38	***
10	Do espaço ao Plano	32	38	***
13	Triângulo Retângulo	32	38	***
14	Geometria do Círculo	24	30	***
	Total	***120***	***144***	***
2º Ano				
9	Das equações aos números	24	29	***
12	Funções e Gráficos	24	29	***
15	Aproximações e Inequações	18	22	***
11	Estatística e Probabilidades	24	28	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***210***	***252***	***26***

LÍNGUA ESTRANGEIRA II – FRANCÊS

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				
0	Vivre en français	40	48	***
1	Organiser le quotidien	40	48	***
	Total	***80***	***96***	***
2º Ano				
2	Choisir un espace de vie	43	52	***
	Total	***43***	***52***	***

	TOTAL	***123***	***148***	***15***
COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	30	***
8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	30	***
8218	Língua Inglesa - informação Turística da região	25	30	***
8261	Língua Inglesa – serviço de restaurante/bar	25	30	***
8212	Operações de cálculo e unidades de medida	25	30	***
8213	Conduta profissional na restauração	25	30	***
8259	Princípios de nutrição e dietética	25	30	***
7297	Turismo inclusivo – oportunidades e desafios	25	30	***
7298	Turismo inclusivo na restauração	25	30	***
3299	Cozinha – organização e funcionamento	50	60	***
8262	Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento	50	60	***
8263	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place	25	30	***
8264	Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo	50	60	***
8265	Serviço de restaurante – preparação e execução	50	60	***
3337	Serviço de vinhos	25	30	***
	Total	***475***	***570***	***
2º Ano				
3368	Preparação e Serviço de bebidas simples	25	30	***
8266	Preparação e serviço de bebidas compostas	50	60	***
8267	Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	25	30	***
8268	Refeições ligeiras	25	30	***
8269	Confeções elementares de sala	25	30	***
8270	Técnicas elementares e arte cisória	25	30	***
3353	Serviço de pequenos-almoços	25	30	***
8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50	60	***
3334	Requisições, controlo de custos e faturação de serviços	25	30	***
8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	60	***
8219	Língua francesa – informação turística da região (bolsa)	25	30	***
8272	Língua francesa – serviço de restaurante/bar (bolsa)	25	30	***

8598	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego (bolsa)	25	30	***
		400	***480***	***
	TOTAL	***850***	***1020***	***102***
FORMAÇÃO PRÁTICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
2º Ano				
	Estágio em Contexto de trabalho	210	***	***
	Total	***210***	***	**11**

5.2.5 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE OPERADOR DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA T2 (2026/2028) 1A CEF

5.2.5.1 PLANO CURRICULAR

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE OPERADOR DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA T2												
DISCIPLINAS	1º ANO				2º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio
Língua Portuguesa	102		102		90		90		192	0	192	0
Inglês	102		102		90		90		192	0	192	0
TIC	48		48		48		48		96	0	96	0
Cidadania e Mundo Atual	102		102		90		90		192	0	192	0
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30		30						30	0	30	0
Educação Física	48		48		48		48		96	0	96	0
Matemática	120		120		90		90		210	0	210	0
Ciências Naturais	63		63		60		60		123	0	123	0
Formação Tecnológica	465		465		305		305		975	0	975	0
Estágio em Contexto de Trabalho								210	0	0	0	210
Total	1080	0	1080	0	821	0	821	210	1901	0	1901	210

5.2.5.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
LÍNGUA PORTUGUESA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
12	Textos dos Média	30	36	***
10	Textos Informativos Diversos	12	14	***
11	Textos Narrativos e de Teatro	35	42	***
13	Textos Expressivos e Textos Poéticos	25	30	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
14	Textos Narrativos/Descritivos	35	42	***
15	Textos de Teatro	30	36	***
16	Textos Épicos	25	30	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	O Mundo Pessoal e Quotidiano	42	50	***
2	Vivências e Convivências	60	72	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
3	Padrões de Vida	45	54	***
4	Comunicação e Sociedade	45	54	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***
TIC				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	Conceitos Essenciais e Sistema Operativo em Ambiente Gráfico	18	22	***
2	Processamento de Texto	30	36	***
	Total	***48***	***58***	***

2º Ano				
3	Utilização da Internet	24	29	***
4	Criação de Apresentações	24	29	***
	Total	***48***	***58***	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***

CIDADANIA E MUNDO ATUAL

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				
C9	Género e Igualdade: Todos os Homens são Livres, e as Mulheres?	17	20	***
B6	Funcionamento da UE: A Europa Unida	17	20	***
C2	Discriminação e Racismo: Todos Diferentes, Todos Iguais	17	20	***
D7	Problemas Globais: Conseguir Água e Alimentos	17	20	***
C10	Promover a Saúde: As Doenças do Nosso Tempo	17	21	***
B10	Guerra e Paz: Da 2ª Guerra Mundial ao 11 de Setembro	17	21	***
	Total	***102***	***122***	***
2º Ano				
B8	Direitos Humanos: A Longa História dos Direitos e Liberdades	15	18	***
A2	Empregabilidade II: Mudanças Profissionais e o Mercado de Trabalho	15	18	***
D8	Prevenção e Riscos: Desastres e Catástrofes Ambientais	15	18	***
D4	Consumo Esclarecido: Todos somos Consumidores	15	18	***
A1	Empregabilidade I: Comunicação e Relações Interpessoais	15	18	***
A4	Empregabilidade IV: Integração no Mundo do Trabalho	15	18	***
	Total	***90***	***108***	***
	TOTAL	***192***	***230***	***23***

HSST

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
1º Ano				
1	Introdução à Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho II	18	22	
2	Prevenção de riscos profissionais II	12	14	
	Total	***30***	***36***	***

	TOTAL	***30***	***36***	***4***
EDUCAÇÃO FÍSICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	21	26	***
A2	Ginástica ou Atletismo	7	8	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	8	10	***
A5	Dança	3	4	***
B	Aptidão Física	7	8	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	2	2	***
	Total	***48***	***58***	***
2º Ano				
A1	Jogos Desportivos Coletivos	31	38	***
A4	Atividades de Exploração da Natureza	8	10	***
B	Aptidão Física	7	8	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	2	2	***
	Total	***48***	***58***	***
	TOTAL	***96***	***116***	***12***
COMPONENTE CIENTÍFICA				
MATEMÁTICA APLICADA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
8	Geometria Intuitiva	32	38	***
10	Do espaço ao Plano	32	38	***
13	Triângulo Retângulo	32	38	***
14	Geometria do Círculo	24	30	***
	Total	***120***	***144***	***
2º Ano				
9	Das equações aos números	24	29	***
12	Funções e Gráficos	24	29	***
15	Aproximações e Inequações	18	22	***
11	Estatística e Probabilidades	24	28	***
	Total	***90***	***108***	***

	TOTAL	***210***	***252***	***26***
CIÊNCIAS NATURAIS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
1	A Terra é um Planeta Especial	33	40	***
2	Os Seres Vivos utilizam a Terra	30	36	***
	Total	***63***	***76***	***8***
2º Ano				
3	É preciso cuidar da Terra	**30**	**36**	***
4	O Organismo Humano é um Sistema	**30**	**36**	***
	Total	***60***	***72***	***
	TOTAL	***123***	***148***	***15***
COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
UC04190	Planear e implementar sistemas de rega e de drenagem	35	42	***
UC05207	Executar a identificação, marcação e o registo de animais	50	60	***
UC05213	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho agrícola	20	24	***
UC05235	Realizar a ovinicultura e caprinicultura em modo de produção integrado	50	60	***
UC05257	Implementar e monitorizar as normas de proteção e bem-estar animal de aves reprodutoras, perus, patos, codornizes, avestruzes nos locais de criação	25	30	***
UC05346	Realizar e monitorizar a cultura de plantas aromáticas, medicinais e condimentares	40	48	***
UC05436	Mobilizar o terreno para a instalação de culturas	40	48	***
UC05437	Aplicar os processos e métodos de correção e fertilização do solo	20	24	***
UC05438	Executar os processos e métodos de sementeira e plantação	20	24	***

UC05439	Instalar culturas protegidas e aplicar técnicas de propagação vegetativa	20	24	***
UC05440	Executar as técnicas de condução de culturas em pomares	35	42	***
UC05441	Preparar, administrar e monitorizar a alimentação animal	50	60	***
UC05442	Implementar medidas higiossanitárias e de profilaxia médica	35	42	***
UC05444	Executar o plano operacional em unidades de produção cunícula	25	30	***
	Total	***465***	***558***	***
2º Ano				
UC01562	Implementar processos e métodos de proteção fitossanitária das culturas	40	48	***
UC03422	Planear e executar o maneio diário do cavalo	25	30	***
UC03478	Executar operações de manutenção da motoroçadora	25	30	***
UC03479	Operar a motoroçadora em segurança	50	60	***
UC05201	Monitorizar e executar operações de manutenção de equipamentos e máquinas agrícolas	50	60	***
UC05443	Executar o plano operacional em unidades de produção de bovinos e equinos	50	60	***
UC05445	Executar o plano operacional em unidades de produção avícola	25	30	***
UC05446	Executar o plano operacional em unidades de produção de suínos	40	48	***
	Total	***305***	***366***	***
	TOTAL	***770***	***924***	***93***
FORMAÇÃO PRÁTICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
2º Ano				
	Estágio em Contexto de trabalho	210	***	***
	Total	***210***	***	**11**

5.2.6 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR T3 (2026/2027) 2E CEF

5.2.6.1 PLANO CURRICULAR

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR T3								
DISCIPLINAS	ANO ÚNICO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio
Língua Portuguesa	45		45		45	0	45	0
Inglês	45		45		45	0	45	0
TIC	21		21		21	0	21	0
Cidadania e Mundo Atual	21		21		21	0	21	0
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30		30		30	0	30	0
Educação Física	30		30		30	0	30	0
Matemática	45		45		45	0	45	0
Francês	21		21		21	0	21	0
Formação Tecnológica	732		732		732	0	732	0
Estágio em Contexto de Trabalho				210	0	0	0	210
Total	990	0	990	210	990	0	990	210

5.2.6.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
LÍNGUA PORTUGUESA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
15	Textos de Teatro	**21**	**25**	***
16	Textos Épicos	**24**	**29**	***
	TOTAL	***45***	***54***	***6***
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
4	Comunicação e Sociedade	45	54	***
	TOTAL	***45***	***54***	***6***
TIC				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1	Conceitos Essenciais e Sistema Operativo em Ambiente Gráfico	5	6	***
2	Processamento de Texto	6	7	***
3	Utilização da Internet	5	6	***
4	Criação de Apresentações	5	6	***
	TOTAL	***21***	***25***	***3***
CIDADANIA E MUNDO ATUAL				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
A1	Empregabilidade I: Comunicação e Relações Interpessoais	10	12	***
A4	Empregabilidade IV: Integração no Mundo do Trabalho	11	13	***
	TOTAL	***21***	***25***	***3***
HSST				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1	Introdução à Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho II	18	22	
2	Prevenção de riscos profissionais II	12	14	
	TOTAL	***30***	***36***	***4***

EDUCAÇÃO FÍSICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
A1	Jogos Desportivos Coletivos	8	10	***
A2	Ginástica ou Atletismo	4	5	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	4	5	***
A4	Atividades de Exploração da Natureza	4	5	***
A5	Dança	4	5	***
B	Aptidão Física	3	3	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	3	3	***
	TOTAL	***30***	***36***	***4***

COMPONENTE CIENTÍFICA

MATEMÁTICA APLICADA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
14	Geometria do Círculo	23	27	***
15	Aproximações e Inequações	22	27	***
	TOTAL	***45***	***54***	***6***

LÍNGUA ESTRANGEIRA II – FRANCÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1º Ano				
0	Vivre en français	21	25	***
	TOTAL	***21***	***25***	***3***

COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
UC00034	Colaborar e trabalhar em equipa (bolsa)	30	36	***
UC00039	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	25	30	***
UC00056	Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo	15	18	***
UC00596	Implementar os princípios de nutrição e dietética	15	18	***
UC02000	Preparar e executar o serviço de restaurante/bar	50	60	***

UC03538	Preparar a produção de cozinha	30	36	***
UC03552	Implementar as normas de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração (bolsa)	20	24	***
UC03557	Adotar práticas de gestão da qualidade no serviço de cozinha e restaurante/bar (bolsa)	30	36	***
UC03558	Organizar o serviço de restaurante/ bar	50	60	***
UC03559	Implementar as normas técnicas e protocolares no serviço de restaurante/bar	25	30	***
UC03560	Preparar e servir iguarias simples	30	36	***
UC03561	Preparar e servir refeições ligeiras e snacks	20	24	***
UC03562	Preparar e executar o serviço casual no restaurante/bar	50	60	***
UC03563	Preparar e executar o serviço de mesa	50	60	***
UC03564	Executar o serviço de vinhos	25	30	***
UC03565	Executar confeções elementares e arte cisória	20	24	***
UC03566	Preparar e executar o serviço de bebidas simples	25	30	***
UC03567	Preparar e executar o serviço de bebidas compostas	40	48	***
UC03568	Executar serviços especiais	45	54	***
UC03569	Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar	25	30	***
UC03570	Aplicar tecnologias digitais no serviço de restaurante/bar	17	20	***
UC03571	Calcular e preencher fichas técnicas de restaurante/bar	20	24	***
UC03572	Efetuar a venda e a faturação no serviço de restaurante/bar	15	18	***
UC03573	Interagir em inglês no serviço de restaurante/bar	30	36	***
UC03574	Interagir em língua estrangeira no serviço de restaurante/bar (bolsa)	30	36	***
	TOTAL	***732***	***878***	***88***
FORMAÇÃO PRÁTICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
	Estágio em Contexto de trabalho	210	***	***
	Total	***210***	***	**11**

5.2.7 CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE OPERADOR DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA T3 (2026/2027) 2D CEF

5.2.7.1 PLANO CURRICULAR

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE OPERADOR DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA T3								
DISCIPLINAS	ANO ÚNICO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Estágio
Língua Portuguesa	45		45		45	0	45	0
Inglês	45		45		45	0	45	0
TIC	21		21		21	0	21	0
Cidadania e Mundo Atual	21		21		21	0	21	0
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30		30		30	0	30	0
Educação Física	30		30		30	0	30	0
Matemática	45		45		45	0	45	0
Ciências Naturais	21		21		21	0	21	0
Formação Tecnológica	732		732		732	0	732	0
Estágio em Contexto de Trabalho				210	0	0	0	210
Total	990	0	990	210	990	0	990	210

5.2.7.2 ELENCO MODULAR

COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
LÍNGUA PORTUGUESA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
15	Textos de Teatro	**21**	**25**	***
16	Textos Épicos	**24**	**29**	***
	TOTAL	***45***	***54***	***6***
INGLÊS				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
4	Comunicação e Sociedade	45	54	***
	TOTAL	***45***	***54***	***6***
TIC				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1	Conceitos Essenciais e Sistema Operativo em Ambiente Gráfico	5	6	***
2	Processamento de Texto	6	7	***
3	Utilização da Internet	5	6	***
4	Criação de Apresentações	5	6	***
	TOTAL	***21***	***25***	***3***
CIDADANIA E MUNDO ATUAL				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
A1	Empregabilidade I: Comunicação e Relações Interpessoais	10	12	***
A4	Empregabilidade IV: Integração no Mundo do Trabalho	11	13	***
	TOTAL	***21***	***25***	***3***
HSST				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
1	Introdução à Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho II	18	22	
2	Prevenção de riscos profissionais II	12	14	
	TOTAL	***30***	***36***	***4***
EDUCAÇÃO FÍSICA				

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
A1	Jogos Desportivos Coletivos	8	10	***
A2	Ginástica ou Atletismo	4	5	***
A3	Outras Atividades Físicas Desportivas	4	5	***
A4	Atividades de Exploração da Natureza	4	5	***
A5	Dança	4	5	***
B	Aptidão Física	3	3	***
C	Conhecimentos sobre condição física e contextos onde se realizam as atividades físicas	3	3	***
	TOTAL	***30***	***36***	***4***

COMPONENTE CIENTÍFICA

MATEMÁTICA APLICADA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
14	Geometria do Círculo	23	27	***
15	Aproximações e Inequações	22	27	***
	TOTAL	***45***	***54***	***6***

CIÊNCIAS NATURAIS

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
4	O Organismo Humano é um Sistema	**21**	**26**	***
	TOTAL	***21***	***26***	***3***

COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

NÚMERO	DESIGNAÇÃO	HORAS	TEMPOS	FALTAS
UC01562	Implementar processos e métodos de proteção fitossanitária das culturas	40	48	***
UC03422	Planear e executar o maneio diário do cavalo (bolsa)	25	30	***
UC03478	Executar operações de manutenção da motorroçadora (bolsa)	17	20	***
UC03479	Operar a motoroçadora em segurança (bolsa)	40	48	***
UC04190	Planear e implementar sistemas de rega e de drenagem	35	42	***
UC05201	Monitorizar e executar operações de manutenção de equipamentos e máquinas agrícolas	40	48	***

UC05207	Executar a identificação, marcação e o registo de animais	40	48	***
UC05213	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho agrícola	20	24	***
UC05235	Realizar a ovinicultura e caprinicultura em modo de produção integrado (bolsa)	50	60	***
UC05257	Implementar e monitorizar as normas de proteção e bem-estar animal de aves reprodutoras, perus, patos, codornizes, avestruzes nos locais de criação (bolsa)	25	30	***
UC05346	Realizar e monitorizar a cultura de plantas aromáticas, medicinais e condimentares (bolsa)	40	48	***
UC05436	Mobilizar o terreno para a instalação de culturas	40	48	***
UC05437	Aplicar os processos e métodos de correção e fertilização do solo	20	24	***
UC05438	Executar os processos e métodos de sementeira e plantação	20	24	***
UC05439	Instalar culturas protegidas e aplicar técnicas de propagação vegetativa	20	24	***
UC05440	Executar as técnicas de condução de culturas em pomares	35	42	***
UC05441	Preparar, administrar e monitorizar a alimentação animal	50	60	***
UC05442	Implementar medidas higiossanitárias e de profilaxia médica	35	42	***
UC05443	Executar o plano operacional em unidades de produção de bovinos e equinos	50	60	***
UC05444	Executar o plano operacional em unidades de produção cunícula	25	30	***
UC05445	Executar o plano operacional em unidades de produção avícola	25	30	***
UC05446	Executar o plano operacional em unidades de produção de suínos	40	48	***
	TOTAL	***732***	***878***	***88***
FORMAÇÃO PRÁTICA				
NÚMERO	**DESIGNAÇÃO**	**HORAS**	**TEMPOS**	**FALTAS**
	Estágio em Contexto de trabalho	210	***	***
	Total	***210***	***	**11**

5.2.8 DISTRIBUIÇÃO DAS DISCIPLINAS POR DEPARTAMENTOS

As disciplinas que fazem parte do plano curricular agrupam-se do seguinte modo:

Departamento de Línguas

- Língua Portuguesa
- Inglês
- Língua Estrangeira II – Francês
- UFCD 8218,8261,8219,8272
- UC 03573, UC 03574

Departamento de Ciências Sociais e Humanas e Expressões

- Cidadania e Mundo Atual
- Educação Física
- UFCD 8598
- UC 00034
- UC 00056

Departamento de Ciências

- Matemática Aplicada
- Ciências Naturais
- TIC
- UFCD 8212

Departamento de Ciências Agropecuárias

Secção de Técnicas de Produção Vegetal

- Formação Tecnológica do Curso de Operador de Jardinagem
- Formação Tecnológica do Curso de Operador de Produção Agropecuária (UC 04190, UC 05213, UC 05346, UC 05436, UC 05437, UC 05438, UC 05439, UC 05440, UC 01562, UC 03478, UC 03479, UC 05201)

Secção de Produção Animal e Equitação

- Formação Tecnológica do Curso de Tratador/Desbastador de Equinos
- Formação Tecnológica do Curso de Operador de Produção Agropecuária (UC 05207, UC 05235, UC 05441, UC 05442, UC 03422, UC 05443, UC 05445, UC 05446)

Secção de Animais em Cativeiro

- Formação Tecnológica do Curso de Tratador de Animais em Cativeiro
- Formação Tecnológica do Curso de Operador de Produção Agropecuária (UC 05257, UC 05444,

Secção de Indústrias e Cozinha

- Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho
- UFCD 7731,8211,8231,8259,7297,7298, 3299,8262,8263,8264,8265, 3337,3368,8266,8267,8268,8269,8270,3353,8271,3334,8260
- UC00039, UC00596, UC02000, UC03538, UC03552, UC03557, UC03558, UC03559, UC03560, UC03561, UC03562, UC03563, UC03564, UC03565, UC03566, UC03567, UC03568, UC03569, UC03570, UC03571, UC03572

6 ORGANIZAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO DE FORMAÇÃO

6.1 MÉTODOS DE SELEÇÃO DOS ALUNOS / FORMANDOS

Tratando-se de uma escola pública, recebe os alunos que a procuram privilegiando, à entrada do aluno, a ação de orientação com vista a potenciar o seu sucesso escolar. Nesta matéria, o principal papel da Escola consiste em analisar as vocações e pretensões dos alunos que a procuram, orientando-os para os cursos que mais se lhes adequam.

Esta análise e orientação são feitas através de entrevista ao candidato, apreciação do currículo académico, orientação vocacional efetuada pelo psicólogo escolar e demais documentação que apresenta e de provas específicas (de diagnóstico) quando necessário.

No que se refere à oferta de nível secundário, os candidatos aos Cursos Profissionais deverão estar habilitados com o 9º ano de escolaridade (3º Ciclo) ou equivalente, ter menos de 20 anos e não possuir nenhum impedimento à realização das atividades previstas para cada uma das ofertas formativas.

No Curso Profissional de Técnico de Gestão Equina é necessária a prestação de uma Prova Prática (Equitação) - Técnico de Gestão Equina.

Nos Cursos de Educação e Formação os alunos que os pretendem frequentar terão de ter a idade mínima de 15 anos, podendo ser autorizada pelo Diretor Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE) a frequência destes cursos a jovens com idade inferior, desde que o requerimento:

- Seja assinado pelo Encarregado de Educação, declare que autoriza o seu educando a frequentar o respetivo curso de acordo com as normas estabelecidas no despacho conjunto nº 453/2004, com as alterações introduzidas pelos despachos nº 12568/2010, de 4 de Agosto e nº 9752-A/2012, de 18 de Julho.
- Seja acompanhado por relatório fundamentado com parecer do SPO, caso exista, ou do diretor de curso/turma ou professor de apoio educativo, nas outras situações.

6.2 ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

Nos Cursos Profissionais a formação é estruturada em disciplinas organizadas segundo a estrutura modular na componente sociocultural e científica, competindo à Escola distribuir os módulos ao longo dos três anos de formação, no respeito pelas orientações constantes nos respetivos programas.

Quer os Cursos Profissionais quer os Cursos de Educação e Formação têm a sua área técnica organizada em UFCD com referência ao Catálogo Nacional de Qualificações. Nos Cursos de Educação e Formação as restantes disciplinas das áreas sociocultural e científica estão organizadas em módulos distribuídos aos longo dos dois anos, no caso dos cursos de tipo II.

6.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS ALUNOS

A avaliação de aprendizagens visa aferir em que medida os objetivos de aprendizagem do(s) programa(s) foram alcançados.

Para a avaliação de aprendizagens são utilizados métodos de natureza qualitativa e quantitativa, de modo a dar uma resposta concreta às seguintes questões:

- Que conhecimentos (saberes) foram adquiridos/desenvolvidos por parte dos alunos?
- Que capacidades (saberes fazer) foram adquiridas ou melhoradas?
- Que atitudes (saberes relacionais) foram adquiridas e/ou melhoradas?

Para a avaliação centrada no tipo de "saberes" (de natureza cognitiva) adquiridos/ desenvolvidos, os *testes de conhecimentos* são os instrumentos mais aplicados.

Métodos e/ou técnicas, tais como a *simulação de atividades*, a *elaboração de trabalhos/projetos finais*, as *avaliações em contextos reais de trabalho* (caso das atividades formativas realizadas em FCT/EF), entre outros, são mais utilizadas nas avaliações que incidem sobre "saberes fazer (técnicos/práticos)".

No que respeita à avaliação dos "saberes relacionais", as técnicas de avaliação mais utilizadas são as *observações* e as *simulações* (que visam "medir" atitudes).

A avaliação é um processo completo e complexo, que requer critérios específicos ajustados às caraterísticas de cada oferta formativa, como por exemplo, objetivos, carga horária, modalidade, público-alvo, entre outros, o que implica a aplicação de procedimentos e instrumentos distintos.

Assim, os critérios para a avaliação dos "saberes", "saberes fazer técnicos/práticos" e "saberes relacionais" são definidos nos departamentos curriculares e aprovados em reunião de Conselho Pedagógico. Do mesmo modo, os moldes da avaliação por domínios, a implementar faseadamente tendo início neste ano letivo com as turmas dos primeiros anos dos Cursos Profissionais, são propostos pelos departamentos curriculares e aprovados em reunião do Conselho Pedagógico.

A variação que se observa nos critérios de avaliação deve-se sobretudo à diversidade de módulos/UFCD lecionados, dado que têm em conta a especificidade do processo de ensino e de aprendizagem.

Os professores das diferentes disciplinas e os diretores de turma promovem a divulgação e a operacionalização dos critérios de avaliação, junto dos alunos e encarregados de educação.

6.4 MECANISMOS DE APOIO E DE RECUPERAÇÃO EM SITUAÇÕES DE DIFICULDADES DE APRENDIZAGEM E DE INSUCESSO ESCOLAR

Neste âmbito, a Escola promove a potenciação dos mecanismos inerentes à estrutura modular/em UFCD – nos cursos profissionais, vocacionais e CEF - de forma a tirar partido das possibilidades de atender ao ritmo individual de progressão na aprendizagem proporcionando processos de ensino e avaliação adequados às diferentes situações. A relevância das atividades, de índole prática e experimental, realizadas na Escola é, no nosso entender, um contributo decisivo para a promoção do sucesso escolar. Assim passamos a descrever algumas das estratégias promovidas na Escola, de modo a superar os principais fatores que estão na origem do insucesso escolar:

- sinalização e avaliação pela Equipa Multidisciplinar de Apoio à Educação Inclusiva dos alunos com dificuldades num ou em vários domínios da aprendizagem.
- aplicação das medidas de apoio universais, seletivas e adicionais de acordo com diagnóstico da Equipa Multidisciplinar de Apoio à Educação Inclusiva e de acordo com os RTP e PEI sempre que aplicável;
- atividades de recuperação para alunos que revelem falta de assiduidade;
- calendarização de épocas especiais de avaliação para recuperação de módulos / UFCD em atraso;
- realização de reuniões gerais/turma direcionadas aos pais/encarregados de educação;
- comunicação estreita entre o diretor de turma e o encarregado de educação em relação à assiduidade;
- contatos dos diretores de turma com a CPCJ sempre que tal se justifique;
- desenvolvimento de atividades e projetos enquadrados no PEE;
- monitorização dos resultados escolares;
- promoção de um sistema de permutas e compensações de aulas e ajuste contínuo dos horários de forma ao cumprimento integral do plano curricular;
- orientação/acompanhamento dos alunos durante a FCT/PAP e EF;

6.5 ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO (FCT),FORMAÇÃO PRÁTICA EM CONTEXTO DE TRABALHO (FPCT)

No Anexo I apresenta-se o número de horas de FCT e FCTP, feitas pelos alunos nas empresas nos diferentes cursos.

Para a concretização da FCT e FCTP recorre-se à bolsa de empresas que têm protocolos com a Escola e que habitualmente colaboram na formação, cuja listagem se encontra no Anexo II.

6.6 ESTRATÉGIA DE ESCOLA PARA A EDUCAÇÃO PARA A CIDADANIA

A componente curricular Cidadania e Desenvolvimento foi revista e está agora estruturada em 8 Dimensões obrigatórias e organizam-se em dois grupos. Primeiro, as que devem ser lecionadas em todos os anos de escolaridade (Direitos Humanos, Democracia e Instituições Políticas, Desenvolvimento Sustentável, Literacia Financeira e Empreendedorismo). Segundo, as que devem ser lecionadas em pelo menos um ano de escolaridade de cada período (uma vez no 1.º Ciclo do Ensino Básico, uma vez no 2.º e 3.º ciclo do Ensino Básico, uma vez no Ensino Secundário) — Saúde, Media, Risco e Segurança Rodoviária, Pluralismo e Diversidade Cultural.

A Cidadania e Desenvolvimento tem uma natureza interdisciplinar. Como tal, a disciplina deve ser tratada de forma holística e em interdisciplinaridade com as Aprendizagens Essenciais das outras disciplinas que tratam as mesmas temáticas. A revisão das Aprendizagens Essenciais, em curso, fará ligações nas Aprendizagens Essenciais das várias disciplinas às Aprendizagens Essenciais de Cidadania e Desenvolvimento, precisamente para reforçar essa interdisciplinaridade. Assim, sempre que uma matéria de Cidadania esteja a ser lecionada numa outra disciplina (Português, História, Biologia, etc.), as Aprendizagens Essenciais farão essa ligação.

6.7 IMPLEMENTAÇÃO DE PROCESSOS DE MONITORIZAÇÃO DURANTE A FORMAÇÃO, INSERÇÃO PROFISSIONAL E ACOMPANHAMENTO DO PERCURSO DOS DIPLOMADOS

Para além do natural e sistemático acompanhamento pelos professores das diferentes disciplinas ou módulos/UFCD, durante a formação, os alunos são também acompanhados pelos diretores de turma, psicóloga e professores de apoio ou ensino especial tendo em vista detetar e solucionar, o mais precocemente possível, os problemas emergentes.

No desenvolvimento da FCT (PAP) e FPCT (Prova final) são implementados processos de monitorização, através dos professores acompanhantes e de acordo com o previsto nos protocolos e contratos/planos de formação celebrados com as empresas.

A Escola possui um Observatório de Saída com o objetivo, entre outras atribuições, de conhecer a situação profissional dos jovens diplomados, cujos resultados do trabalho desenvolvido podem ser consultados na página da Escola. Este Observatório é também enquadrado no processo de certificação de qualidade através do EQAVET(*European Quality Assurance in Vocational Education and Training*).

A Escola, através da sua página na internet ou recorrendo aos diretores de curso, procede ainda à divulgação das diferentes propostas de emprego que lhe chegam.

6.8 LIGAÇÃO À COMUNIDADE: PARTICIPAÇÃO DO TECIDO ECONÓMICO, SOCIAL E CULTURAL NA VIDA DA ESCOLA

Os pais e encarregados de educação participam nos diferentes órgãos e estruturas da Escola de acordo com o estipulado na legislação vigente.

Têm assento no Conselho Geral da Escola os representantes previstos na legislação em vigor e no regulamento interno, nomeadamente os indicados pela Autarquia, pela Associação de Pais e pelas instituições ou entidades de referência cooptadas pelos restantes membros.

A celebração de protocolos de cooperação e desenvolvimento de projetos, em parceria com diferentes entidades ou instituições públicas e privadas, potenciam também o envolvimento do tecido económico, social e cultural na vida da Escola.

6.9 QUALIFICAÇÃO E ESTABILIDADE DO PESSOAL DOCENTE

Para propiciar aos alunos uma formação de qualidade, a Escola dispõe de um quadro de pessoal docente qualificado que garante a lecionação da maior parte das disciplinas ou módulos/UFCD que constituem o currículo dos cursos ministrados. No entanto, para assegurar a lecionação de determinadas matérias especializadas em áreas específicas recorre-se ao recrutamento de técnicos especializados, preferencialmente ligados ao tecido produtivo das diversas áreas da economia, compatíveis com a oferta formativa.

7 METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS GLOBAIS DO PROJETO EDUCATIVO DA ESCOLA

Para além das avaliações realizadas ao longo e no final do ano letivo em Conselho Pedagógico, com base nas reflexões dos órgãos de gestão intermédia, o trabalho realizado pela equipa de autoavaliação da CAF (*Common Access Framework*), permite-a planificação e a tomada de decisões conducentes à melhoria da sua execução.

Em consequência dos resultados obtidos e da definição e aplicação de medidas de melhoria, fazem-se os ajustamentos considerados necessários tendo em vista corrigir erros, suprir lacunas e potenciar os pontos fortes, no sentido de mais fácil e eficazmente atingir os objetivos inscritos no PEE.

ANEXOS

ANEXO I

PLANO ANUAL DE FCT / FPCT - Ano Letivo – 2026|2027

CURSO		ANO/ TURMA	LOCAL	DATA	HORAS	OBSERVAÇÕES
2º Ano CEF	Trat. Animais em Cativeiro	2º A CEF	Empresa	31 de maio a 12 de julho	210	
	Operador de Jardinagem	2ºB CEF				
	Trat. Desbastador Equinos	2ºC CEF				
	Operador de Agropecuária	2ºD CEF				
	Empregado de Restaurante/Bar	2ºE CEF				

PROFISSIONAL	Produção Agropecuária	1ºA	EMPRESA	1 a 29 de junho	145	5 horas no dia 30 de junho na escola elaboração do relatório
	Produção Agropecuária / Gestão Equina	1ºBC		1 a 29 de junho	145	5 horas no dia 30 de junho na escola elaboração do relatório
	Cozinha/Pastelaria	1ºD		1 a 29 de junho	145	5 horas no dia 30 de junho na escola elaboração do relatório
	Cuidador de Animais de Companhia	1ºE		1 a 29 de junho	145	5 horas no dia 30 de junho na escola elaboração do relatório
	Produção Agropecuária	2ºA		4 janeiro a 5 de fevereiro	175	***
	Produção Agropecuária / Gestão Equina	2ºBC		4 janeiro a 5 de fevereiro	175	***
	Cozinha/Pastelaria	2ºD		4 janeiro a 5 de fevereiro	175	***

	Acompanhante de Turismo Equestre	2ºE		4 janeiro a 5 de fevereiro	175	***
	Produção Agropecuária	3ºA		8 de fevereiro a 24 de março	235	Não param no carnaval – 4 horas para elaborar o relatório
	Acompanhante de Turismo Equestre/Gestão Equina	3ºBC		21 de janeiro a 24 de março	320	Não param no carnaval
	Cozinha/Pastelaria	3ºD		21 de janeiro a 24 de março	320	Não param no carnaval

ANEXO II

PARCERIAS

Nº	Empresa	Cursos Profissionais			CEF
		CTPAP	CTPCQA	CTGE	
1	100% Titular, Lda.	X			
2	4 Patas				x
3	A Canastra Saloia, Unipessoal				
4	A Padeira, Lda.	X			
5	Agriminho	X			
6	Agroepec. Luís Santos Unipessoal	X			
7	Agropecuária da Lobeira	X			
8	AKIN – Serviços Agrícolas, Lda.	X			
9	Alexandre Arriaga e Cunha	X			
10	Alface do campo	X			
11	Ana Maria Fidalgo Lda.	X			
12	Ana Rita Costa Algarvio	X			
13	António de Castro Van Zeller Per. Palha	X			
14	Artur Humberto Caldeira Baía Ferrão	X			
15	Ass. Benefi. Lezíria Grande de V. F. Xira	X			
16	Ass. de Criadores do Porco Alentejano	X			
17	Associação Hípica Terapêutica			X	
18	Avipeixe, Lda.		x		
19	Belarmino Pintor Luís	X			
20	Berrygood, Unipessoal,g Lda.				
21	Bravaorigem, Lda.			X	
22	Carla Patrícia da Silva Gomes de Almeida	X			
23	Carlos Henrique Ferreira Jones	X			
24	Casa Agrícola Casal da Queimada	X		X	
25	Casa Agrícola Policarpo, Lda.	X			
26	Casa Calhariz - Inv. Agri.eTuristicos SA	X			
27	Castro Simas Saúde e Bem-estar, Lda.	X			
28	Catefru, Indústria de Comércio de Produtos Alimentares		X		
29	Cavaleiro Vasco Braancamp Freire Ramires	X		X	
30	Cavalos e Natureza, Unipessoal, Lda.	X		X	
31	Centro Comunitário de Linda-a-Velha	X			
32	Centro de Gestão. Emp. Agrí. Vale da Porca	X			
33	Centro de Hipoterapia de Almada	X		X	
34	Centro Equestre da Lezíria Grande, Lda.	X		X	

35	Centro equestre da Quinta da Alorna			X	
36	Centro Equestre de Bucelas	X		X	
37	Centro Equestre Qta do Senhor da Serra	X			
38	Clínica Veterinária Urvet	X			
39	Clube Equestre de Janas O Paddock			X	
40	Com. Ag. Cortes e Valbom - Colbom, S.A.	X			
41	Companhia das Lezírias SA	X			
42	Confeitaria Marquês de Pombal		X		
43	Cooperativa Agrícola de Sintra CRL	X			
44	Coudelaria do Monte Velho			X	
45	Coudelaria Quinta dos Cedros			X	
46	David Emanuel Bento Gomes				X
47	Diogo Castanheira	X			
48	Direção Regional de Agricultura do Algarve	X			
49	Distinta Aplausos - Ativi. Equestres, Lda.	X		X	
50	Elisa Marçal - Sociedade Unipessoal Lda.	X			
51	EMAC, SA	X			
52	Equit – EquineServices			X	
53	Escola de Equitação de Alcainça	X		X	
54	Escola de Equitação Quinta da Beloura	X		X	
55	Esp. Verdes - Projeto e Construções, Lda.				
56	Esporão, SA	X			
57	Euroeste Portugal				
58	Exoclinic	X			
59	FECSA – Sociedade agrícola, Lda.	X			
60	Feitiço da Natureza				
61	Fertiprado, Sementes e Nutrientes Lda.	X			
62	Firmino Canteiro Lopes Lda.	X			
63	Fishplanet	X			
64	Flori. Horto do Rossio Plan. e Jard., Lda.	X			
65	Fontembro SA	X			
66	Forno Real	X			
67	Frescura Transparente	X			
68	Frutuga, Lda.	X			
69	Gelpeixe		X		
70	Genequino	X			
71	Gilberto da Costa Almeida Dias Machado	X			
72	Gold Stone, Unipessoal, Lda.	X		X	
73	Gonçalo Carvalho Team			X	
74	Gonçalo George Lda.	X			
75	Haras de la Gesse			X	
76	Herdade da Comporta, SA	X			
77	Herdade Freixo do Meio	X			
78	HidroVet – Centro de Reabilitação Equina			X	

79	Hípica do Conve. S. Domingues, Uni, Lda.	X		X	
80	Horta Carlos Piedade Unipessoal, Lda.	X			
81	Hortícolas André Pereira	X			
82	Hortícolas Sara Lago Pereira	X			
83	Horto do Rossio		X		X
84	Horto Ribeiradas, SocAgri. de Gru. Lda.	X			
85	Hortomaria, Produção Hortícola, Lda.	X			
86	Hospital dos Animais - Almeida & Lopes Lda.	X			
87	Hospital Veterinário de Lisboa, Med. Veter.	X			
88	Indústria de Carnes Ferreira		X		
89	Instituto Nacional Inv. Agr. e Vet. I. P. (INIAV, IP)	X			
90	Instituto Superior de Agronomia	X	X		
91	Intermarché – InterFamões Supermercados Lda.		X		
92	Intersuínos	X			
93	Irmãos Resina Antunes	X		X	
94	Isabel de Freitas Pires Correia	X			
95	Jardim Botânico Tropical	X			
96	Jardim da Boa Palavra	X			
97	Jardim Zoológico de Lisboa		X		
98	Joana Lopes Oliveira Unipessoal, Lda.	X			
99	João Moreira (Shimal Endurance Center)	X		X	
100	Joaquim António Calado Barradas Unip.	X			
101	Jorge Artur Santos Pinhal	X			
102	José Manuel Guerra	X		X	
103	JPL Lusitanos, Lda.			X	
104	Junta de Freguesia de Pontinha e Famões	X			
105	Junta de Freguesia de Sto. Antão do Tojal	X			
106	Junta de Freguesia da Encosta do Sola				X
107	Junta de Freguesia de Carnide	X			
108	Junta de Freguesia de Medelim	X			
109	Junta de Freguesia De Odivelas				X
110	Junta de Freguesia dos Olivais	X			
111	Lino dos Reis Soares Pacheco	X			
112	Lopis Portugal, SA	X			
113	Louriplanta	X			
114	Luís Filipe Matos Nobre	X			
115	Luís Filipe Pedroso	X			
116	Lusitanos d´Atella Lda.	X		X	
117	Madalena Pereira da Fonseca	X			
118	Manuel Diogo Justiniano Passanha Sobral	X			
119	Manuel Nunes Batista, Herdeiros	X			
120	Marco Filipe Oliveira Marques - ENI	X			
121	Margem da Bicharada				
122	Maria Alice Margarido Fernandes	X			

123	Maria José Reis de Macedo	X			
124	Materclorofila, Lda.	X			
125	MLC - Licores Conventuais Unipessoal	X		X	
126	Monte Selvagem	X			
127	Montiqueijo, Lda.	X	X		
128	Morgado Lusitano, Turismo Rural, Lda.	X		X	
129	O Forno de Carnaxide		X		
130	Opção - Produção Hortícola SAG Lda.	X			
131	Origem do Campo - Socie. Agrícola. Lda.	X			
132	Padaria e Pastelaria "Broa de Passas"		X		
133	Padaria São Tiago		X		
134	Panificação de Odivelas		X		
135	Panificadora de Carnide		X		
136	Parques de Sintra - Monte da Lua	X			
137	Past. e Padaria Espigas de Odivelas Lda.				
138	Pastelaria Irmãos Unidos, Lda.				
139	Pastelaria Mina da Viana, Lda.				
140	Pastelaria Páscoa	X			
141	Paulo Jorge Santos	X		X	
142	Paulo Manuel Monteiro Martins	X			
143	Pecbom Produção de Leite, Lda.	X			
144	Pedro Miguel Jaime Marinho			X	
145	Pereira e Leitão, Lda.	X	X		
146	Pet´sPark				x
147	Physalves, Lda.	X			
148	Plantaruil Unipessoal Lda.	X			
149	Qta dos Limoeiros	X			
150	Qta dos Sete Nomes - Coop. Ecológica	X			
151	Qta Rio Tinto, Pro. Agrícolas, Unip. Lda.	X			
152	QUERCUS	X			
153	Quinta do Monte Possolos, Lda.			X	
154	Racocreza Unipessoal Lda.	X			
155	Radialaroma	X			
156	República da Bicharada	X			
157	Rodrigo Saldanha Coelho e Silva	X			
158	Rui Silva Santos	X		X	
159	Ruralplant, Lda.	X			
160	Serviço de Desenvolvimento Agrário de S. Miguel	X			
161	Servizoo - Serviços Veterinários, Lda.	X			
162	Shimal Endurance Center			X	
163	Simbeja Agrícola Unipessoal Lda.	X			
164	Soc. Agro. Q. Peneda Joaninha, SAG, Lda.	X			
165	Socie. Agrícola do Barracão da Vilariça	X			
166	Sociedade Agrícola das Salgadas SA	X		X	

167	Sociedade Agrícola de Rio Frio, SA	X		X	
168	Sociedade Agrícola dos Malagueiros Lda.	X			
169	Sociedade Agrícola Herdade do Monte das Ruas	X			
170	Sociedade Agrícola Irmãos Caliças	X			
171	Sociedade Agrícola Quinta da Foja SA	X			
172	Sociedade Agropecuária da Herdade da Torre do Curvo	X			
173	Sociedade Agropecuária de Mogo	X			
174	Sociedade Agropecuária Irmãos Maurício, Lda.	X			
175	Sociedade Agropecuária Lezíria do Areal	X			
176	Sociedade Hípica Portuguesa	X			
177	Sonhos e Troféus – Associação Equestre	X		X	
178	Sta. Casa da Misericórdia de Almada	X			
179	Suigranja Sociedade Agrícola S.A.	X			
180	Suinimor - Agropec. de Montemor Lda.	X			
181	Terra dos Legumes	X			
182	União Zoófila				x
183	Unipão - Un. Ce. Ind. Panificação Loures		X		
184	Valorgado	X			
185	Vetebrasil - Clínica Médica Veterinária	X			
186	Vetsado, Soc. de Assist. Veterinária, Lda.	X			
187	Vítor Manuel Bento Tirano	X			
188	Vítor Santos e Fátima Santos ACE	X			
189	Viveiros das Naus Centro de Jardinagem	X			
190	Viveiros Rosa Bacará	X			x
191	Zoouniverso, Lda.	X			