



Matriz de Conteúdos

Provas de Avaliação Final

Especialidades Profissionais da Ordem dos Nutricionistas

**Conselho de Especialidade
em Alimentação Coletiva e Restauração**

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
1 - Domínio dos referenciais legais e normativos sobre alimentação e nutrição - regulamentos, linhas de orientação e valores de referência, entre outros	1.1 - Desenvolver referenciais para a oferta alimentar destinada a grupos	- Definição e utilidade dos Valores de Referência para Nutrientes (DRVs). - Categorias de DRVs: PRI, AR, AI, UL e valores de referência para energia (EER). - Bases científicas para a definição de DRVs. - Integração dos DRVs na elaboração de referenciais para a oferta alimentar destinada a grupos.	European Food Safety Authority (EFSA). Dietary reference values for nutrients: summary report. EFSA Support Publ. 2017;14(Suppl 1):e15121. doi:10.2903/sp.efsa.2017.e15121. Disponível em: https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2017.e15121
	1.2 - Aplicar os referenciais legais e normativos sobre alimentação e nutrição à conceção e elaboração de planos de ementas, e respetivas fichas técnicas, conjugando os mesmos com as especificidades alimentares da população alvo	- Princípios gerais da oferta alimentar para grupos: promoção da saúde, sustentabilidade, variedade e adequação nutricional. - Frequência e planeamento de ementas. - Gestão da oferta alimentar especial: resposta a necessidades alimentares específicas (alergias, intolerâncias, motivos éticos/religiosos). - Organização dos refeitórios: ambiente físico, comportamento alimentar, tempo de refeição e promoção de atitudes positivas à mesa. - Avaliação e monitorização: mecanismos para verificação do cumprimento das orientações.	Lima RM. Orientações sobre ementas e refeitórios escolares. Lisboa: Ministério da Educação, Direção-Geral da Educação; 2018. Disponível em: https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oer_e.pdf(vide referências das competências avançadas 4.1. e 4.2.)
	1.3 - Estabelecer e implementar procedimentos operacionais de acordo com os referenciais legais e normativos no contexto do serviço de alimentação coletiva	- Ficha técnica de preparação como: - Padronização das receitas e uniformização dos procedimentos de confeção. - Garantia da qualidade nutricional, sensorial e microbiológica das refeições. - Apoio à gestão de custos, planeamento de compras e controlo de porções. - Instrumento de rastreabilidade e de suporte à segurança alimentar. - Ferramenta de controlo e auditoria integrada na gestão da produção alimentar.	Morgado MF, Cardoso MM. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev Nutr. 2008;21(5):563-72. doi:10.1590/S1415-52732008000500009. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/jTcSsMvnzgjhrWPM4KK8dKc/

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
1 - Domínio dos referenciais legais e normativos sobre alimentação e nutrição - regulamentos, linhas de orientação e valores de referência, entre outros	1.2 - Aplicar os referenciais legais e normativos sobre alimentação e nutrição à conceção e elaboração de planos de ementas, e respetivas fichas técnicas, conjugando os mesmos com as especificidades alimentares da população alvo	• Padronização e harmonização dos métodos de cálculo nutricional de receitas em contexto de alimentação coletiva. • Integração de bases de dados de composição de alimentos no cálculo nutricional de receitas. • Aplicação de coeficientes de rendimento, perdas por confeção e fatores de retenção. • Garantia de consistência e comparabilidade dos dados nutricionais das fichas técnicas.	• European Food Information Resource (EuroFIR). EuroFIR recipe calculation guideline [Internet]. Brussels: EuroFIR; 2015 [citado 2025 jun 14]. Disponível em: https://www.eurofir.org/wp-admin/wp-content/uploads/2015/12/EUROFIR-RECIPE-GUIDELINE_FINAL.pdf • Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge; Ministério da Saúde (Portugal). Portal de Vigilância de Doenças Transmitidas por Alimentos – PortFIR [Internet]. Lisboa: INSA; [data de publicação não indicada]. Disponível em: https://portfir-insa.min-saude.pt
	1.3 - Estabelecer e implementar procedimentos operacionais de acordo com os referenciais legais e normativos no contexto do serviço de alimentação coletiva	• Princípios gerais da informação alimentar: proteção da saúde pública e direito à informação clara, objetiva e compreensível. • Regras obrigatórias para rotulagem nutricional e declaração de energia e nutrientes. • Identificação e declaração obrigatória de alergénios, mesmo em alimentos não pré-embalados. • Responsabilidade dos operadores do setor alimentar quanto à exatidão da informação fornecida. • Aplicação prática em restauração coletiva: informação acessível sobre alergénios e composição nutricional.	• Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. J Of Eur Union. 2011;L304:18–63. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/pt/TXT/?uri=CELEX:32011R1169

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
1 - Domínio dos referenciais legais e normativos sobre alimentação e nutrição - regulamentos, linhas de orientação e valores de referência, entre outros	1.2 - Aplicar os referenciais legais e normativos sobre alimentação e nutrição à conceção e elaboração de planos de ementas, e respetivas fichas técnicas, conjugando os mesmos com as especificidades alimentares da população alvo	- Princípios gerais da informação alimentar: proteção da saúde pública e direito à informação clara, objetiva e compreensível. - Regras obrigatórias para rotulagem nutricional e declaração de energia e nutrientes. - Identificação e declaração obrigatória de alergénios, mesmo em alimentos não pré-embalados. - Responsabilidade dos operadores do setor alimentar quanto à exatidão da informação fornecida. - Aplicação prática em restauração coletiva: informação acessível sobre alergénios e composição nutricional.	Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. J Of Eur Union. 2011;L304:18–63. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/pt/TXT/?uri=CELEX:32011R1169
	1.3 - Estabelecer e implementar procedimentos operacionais de acordo com os referenciais legais e normativos no contexto do serviço de alimentação coletiva	- Promoção de uma alimentação escolar saudável, sustentável e alinhada com as orientações da política alimentar nacional. - Estrutura das ementas escolares: diversidade alimentar, frequência de grupos alimentares, equilíbrio nutricional. - Reforço da literacia alimentar e educação para a saúde no contexto dos refeitórios escolares. Redução do desperdício alimentar e valorização da produção sazonal e local. - Envolvimento da comunidade educativa na planificação, implementação e monitorização das ementas.	Portugal. Ministério da Educação. Despacho n.º 8127/2021, de 17 de agosto. Diário da República, 2.ª série, n.º 159. 2021 ago 17. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/despacho/8127-2021-169689544

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
1 - Domínio dos referenciais legais e normativos sobre alimentação e nutrição - regulamentos, linhas de orientação e valores de referência, entre outros	1.2 - Aplicar os referenciais legais e normativos sobre alimentação e nutrição à conceção e elaboração de planos de ementas, e respetivas fichas técnicas, conjugando os mesmos com as especificidades alimentares da população alvo	- Princípios orientadores para a alimentação em instituições do SNS: adequação nutricional, qualidade sensorial, segurança alimentar e sustentabilidade. - Estrutura das ementas hospitalares e adaptação às necessidades clínicas (dietas terapêuticas, texturas modificadas). - Promoção de diversidade alimentar com base na sazonalidade e no consumo de produtos locais. - Aplicação de boas práticas de confeção, higienização, conservação e distribuição. - Monitorização e avaliação contínua das ementas e do serviço alimentar.	Portugal. Ministério da Educação. Despacho n.º 11391/2017, de 29 de dezembro. Diário da República, 2.ª série, n.º 249. 2017 dez 29. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/despacho/11391-2017-114412574
	1.3 - Estabelecer e implementar procedimentos operacionais de acordo com os referenciais legais e normativos no contexto do serviço de alimentação coletiva	- Complexidade do sistema alimentar: Interligação entre produção, distribuição e consumo; impacto ambiental e social das escolhas na restauração coletiva. - Sustentabilidade alimentar: Promoção de práticas sustentáveis, valorização da dieta mediterrânica e combate à uniformização alimentar. - Desperdício alimentar: diagnóstico e estratégias de redução ao longo da cadeia de abastecimento, com papel ativo do nutricionista. - Refeições em contextos específicos (hospitalar, escolar e social): importância nutricional, emocional e funcional da alimentação institucional. - Segurança alimentar: promoção de uma cultura proativa de segurança, formação contínua e reforço dos pré-requisitos operacionais. - Perfil e competências do nutricionista: multidisciplinaridade, liderança, comunicação, intervenção sistémica e conhecimento técnico-científico. - Capital humano e gestão de equipas: valorização dos recursos humanos como eixo crítico da qualidade e sucesso na restauração coletiva.	Pinto AH, Ávila H. Os desafios da restauração coletiva e o nutricionista como impulsionador do seu desenvolvimento. Acta Port Nutr. 2016;2(2):14-9. Disponível em: https://actaportuguesadenutricao.pt/wp-content/uploads/2017/01/n02a04.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.1 — Assessorar e validar a conceção e projeto do desenvolvimento de estruturas e infraestruturas relacionadas com circuitos de produção e fornecimento de refeições, adequando-as às necessidades, legislação e recomendações em vigor	• Coordenação de projetos e compatibilização de interesses divergentes • Intervenientes no projeto e respetivas responsabilidades • Fases do projeto arquitetónico e técnico • Dimensão técnica da construção: estrutura e elementos resistentes, abastecimento de água, saneamento e ventilação, instalações elétricas, instalações de gás, segurança contra incêndios. • Qualidade e conforto espacial (acústica, conforto térmico, iluminação natural e artificial, qualidade do ar interior, proporção e ergonomia) • Licenciamento de instalações (Instrumentos de Ordenamento do Território (PDM, PU, PP), Regime Jurídico da Urbanização e Edificação (RJUE), Licenças de Construção, Licenças e Autorizações de Utilização • Conceção de instalações de alimentação coletiva e restauração (Condicionantes legais e normativas (RJACSR, HACCP, Codex), Requisitos para funcionamento) • Tipologias de espaços funcionais (infraestruturas técnicas, áreas de serviço e zonas integradas, cozinhas, copas e zonas de fabrico, vestiários e instalações sanitárias de pessoal, áreas destinadas a clientes, instalações sanitárias para clientes • Princípio da marcha em frente (conceito e importância, constrangimentos e soluções mitigadoras)	• Portugal. Ministério da Educação e Ministério da Saúde. Portaria n.º 255/2023, de 7 de agosto. Diário da República, 1.ª série, n.º 151. 2023 ago 7. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/portaria/255-2023-216770690 • Portugal. Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro. Código dos Contratos Públicos. Diário da República [Internet]. 2008 jan 29;1.ª série(n.º 20):626–626(147). Disponível em: https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/18-2008-279926 • Portugal. Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de dezembro: Regime jurídico da urbanização e edificação (RJUE) [Internet]. Diário da República Eletrónico. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/decreto-lei/1999-34567875 • Portugal. Decreto-Lei n.º 136/2014, de 9 de setembro: Altera o regime jurídico da urbanização e edificação (RJUE) [Internet]. Diário da República Eletrónico. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/decreto-lei/2014-58869134 • Portugal. Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro: Regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios (SCIE) [Internet]. Diário da República Eletrónico. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/decreto-lei/2008-72828985

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.1 — Assessorar e validar a conceção e projeto do desenvolvimento de estruturas e infraestruturas relacionadas com circuitos de produção e fornecimento de refeições, adequando-as às necessidades, legislação e recomendações em vigor	- Desenho do layout funcional e fundamentos do layout em alimentação coletiva (tipos de fluxos e circuitos - alimentos, pessoal, resíduos, materiais) - Exemplos de organização por zonas funcionais. Aplicação do princípio de marcha em frente ao layout, exemplos gráficos (plantas e esquemas de fluxo), ferramentas de apoio ao desenho: BIM, CAD, modelação 3D	- Barros A. Abordagem arquitetónica sobre a cozinha hospitalar. TecnoHospital. 2020 Jul-Ago;100:14–17. Disponível em: https://www.tecnohospital.pt/noticias/abordagem-arquitetonica-sobre-cozinha-hospitalar/ - International Organization for Standardization. ISO 22000:2018 – Food safety management systems: requirements for any organization in the food chain [Internet]. Geneva: ISO; 2018. Disponível em: https://www.iso.org/standard/65464.html - International Organization for Standardization. ISO 45001:2018 – Occupational health and safety management systems – Requirements with guidance for use [Internet]. Geneva: ISO; 2018. Disponível em: https://www.iso.org/standard/63787.html - Pereira N, Ávila H. As novas tecnologias no desenvolvimento da restauração coletiva [Internet]. Acta Port Nutr. 2016;(2):12–6. Disponível em: https://actaportuguesadenutricao.pt/wp-content/uploads/2017/01/n02a03.pdf - Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. Guia de orientação para a implementação e manutenção do HACCP: 2.ª edição [Internet]. Lisboa: DGAV; 2020. Disponível em: https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/01/Guia-Orientacao-2ed-09_2020.pdf - União Europeia. Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2004 abr 30. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20210324

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.1 — Assessorar e validar a conceção e projeto do desenvolvimento de estruturas e infraestruturas relacionadas com circuitos de produção e fornecimento de refeições, adequando-as às necessidades, legislação e recomendações em vigor		• União Europeia. Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2004 abr 30. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:02004R0853-20230101 • União Europeia. Regulamento (UE) n.º 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais realizadas para assegurar a aplicação da legislação relativa à segurança alimentar e fitossanidade [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2017 abr 7. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:02017R0625-20230301 • União Europeia. Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que estabelece os princípios e as disposições gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e fixa procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2002 jan 28. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:02002R0178-20221214 • União Europeia. Regulamento (UE) 2019/1381 do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de junho de 2019 relativo à transparência e sustentabilidade da avaliação de risco da UE na cadeia alimentar [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2019 Set 6. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32019R1381 • Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. HACCP [Internet]. Lisboa: ASAE; [data desconhecida]. Disponível em: https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp.aspx

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.1 — Assessorar e validar a conceção e projeto do desenvolvimento de estruturas e infraestruturas relacionadas com circuitos de produção e fornecimento de refeições, adequando-as às necessidades, legislação e recomendações em vigor		• Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Estruturas e equipamentos [Internet]. Lisboa: ASAE; [data desconhecida]. Disponível em: https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp/estruturas-e-equipamentos.aspx • Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Plano de higienização [Internet]. Lisboa: ASAE; [data desconhecida]. Disponível em: https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp/plano-de-higienizacao.aspx • Noronha JF, Baptista P. Segurança alimentar em estabelecimentos agro-alimentares: projecto e construção [Internet]. Guimarães: Forvisão – Consultoria em Formação Integrada; 2003 Jan. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/259184195_Seguranca_alimentar_em_estabelecimentos_agro-alimentares_Projecto_e_construcao • Epralima (IPVT). Instalações e Equipamentos [Internet]. [s.l.]: Instituto de Formação em Tecnologia Alimentar; [data desconhecida]. Disponível em: https://www.epralima.com/infoodquality/Material_de_formacao_pt/Manuais/5_Instalacoes_e_equipamentos.pdf • Katsigris C, Thomas C. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice: A Management View. 3.^a ed. Hoboken (NJ): John Wiley & Sons; 2009 [Internet]. Disponível em: https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/09/2-l-design-and-equipment-for-restaurants-and-foodservice.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.2 — Planear e gerir o dimensionamento, a seleção e a manutenção de equipamentos, designadamente hoteleiros, e utensílios de acordo com as necessidades, legislação e recomendações em vigor	• Conceitos de engenharia aplicável aos equipamentos hoteleiros • Fisiologia do trabalho e ergonomia aplicada • Interação equipamento-processo: relação entre o layout, os fluxos operacionais e os equipamentos disponíveis. • Dimensionamento de Equipamentos em Serviços de Alimentação • Critérios de seleção técnico-funcionais e económicos de equipamentos • Gestão do parque de equipamentos (inventário técnico) • Registos obrigatórios regulamentares e normativos	• Portugal. Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro: transpõe a Diretiva 2001/45/CE relativa à utilização de equipamentos de trabalho [Internet]. Diário da República Eletrónico. 2005 fev 25. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/50-2005-584397 • Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Estruturas e Equipamentos [Internet]. Lisboa: ASAE; [data desconhecida]. Disponível em: https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp/estruturas-e-equipamentos.aspx • Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Área alimentar: perguntas frequentes [Internet]. Lisboa: ASAE; [data desconhecida]. Disponível em: https://www.asae.gov.pt/espaco-publico/perguntas-frequentes/perguntas-frequentes/listagem/area-alimentar.aspx • Monteiro V. Manutenção de Equipamentos e Sistemas Hoteleiros. 2.ª ed. Lisboa: Lidel; 2010. 392 p. ISBN 978-972-757-718-7

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.3 — Planear, gerir e otimizar o processo produtivo	• O ciclo de produção • Sistemas de produção • Estudo económico, orçamentação e monitorização de custos • Contabilidade de gestão e demonstrações financeiras • Logística e cadeia de abastecimento • Gestão da matéria-prima alimentar e não alimentar • Gestão de Recursos Humanos • Outros Fornecimentos: Energias e Água • Rendas e contrapartidas contratuais • Serviços de apoio e subcontratados • Tecnologia da informação e sistemas de gestão	• Gregoire MB. Foodservice organizations: a managerial and systems approach. 9th ed. Upper Saddle River (NJ): Pearson; 2021. • Pinto CAM, Salgado Rodrigues JAM, Rodrigues RB, Dias Moreira MA, Melo LT. Fundamentos de Gestão. 6.ª ed. Lisboa: Editorial Presença; 2006. p. 328. ISBN 978-9722336543. • Nabais C, Nabais F. Prática Financeira I – Análise Económica e Financeira. 8ª ed. Lisboa: Lidel; 2011. • Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 1.ª ed. São Paulo: Manole; 2023. • Martins AL, Santos LL, Gomes C, Malheiros C. Contabilidade de Gestão aplicada ao Turismo. 1ª ed. Coimbra: Almedina; 2022. • Martins AL, Pinto VL, Gomes P; Contabilidade Financeira na Hotelaria e Restauração; Lidel, 2022; 1ª edição. • Gomes V. Gestão da Restauração. 1.ª ed. Lisboa: Lidel; 2020. 272 p. ISBN 9789897524219. • Gomes V. Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas; Lidel; 2017; 1ª edição. ISBN 9789897522505 • Moser F. Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas; Edições CETOP, 2010, 2ª edição • Carvalho JC, coord. Logística e gestão da cadeia de abastecimento. 3.ª ed. Lisboa: Edições Sílabo; 2020. 724 p. ISBN: 978-989-561-085-3. • Rego A, Cunha MP, Gomes JFS, Campos e Cunha R, Cabral-Cardoso C, Alves Marques C. Manual de Gestão de Pessoas e do Capital Humano. 3.ª ed. Lisboa: Edições Sílabo; 2015 • Sousa MJ, Duarte T, Sanches PG, Gomes J. Gestão de Recursos Humanos: métodos e práticas. Lisboa: Lidel; 2006. 252 p. ISBN 9789727574414.

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.4 — Desenvolver, implementar e aplicar as ferramentas de apoio à gestão	- Teoria das organizações - A criação de valor e a cadeia de valor - A hierarquia da gestão - Ferramentas de apoio à gestão operacional: fichas técnicas de preparação, padronização de receitas, controlo de porções, custos, composição nutricional e alergénios. - Ementas por ciclo e tipologia de utentes. - Capitações alimentares e mapas de cálculo de quantidades: previsão quantitativa - Requisição de géneros e controlo de consumos: planeamento de refeições e gestão de stocks. - Escalas de trabalho e mapas de pessoal - Planos de higienização e registos HACCP - Plano de manutenção preventiva - Ferramentas de Apoio à Gestão Estratégica e à Melhoria Contínua: - PDCA (Plan-Do-Check-Act), 5S, VSM, Spaghetti diagram, visual management, root cause analysis, pullsystem, DMSIC, total productive maintenance. - Indicadores chave de desempenho (KPIs): produtividade, desperdício, satisfação; QFC; VOC; entre outros - Balanced Scorecard (BSC): alinhamento da gestão com objetivos estratégicos. - Análise SWOT - Mapas de controlo orçamental: análise de desvios, custos operacionais, rentabilidade por unidade ou serviço.	- Pinto CAM, Salgado Rodrigues JAM, Rodrigues RB, Dias Moreira MA, Melo LT. Fundamentos de Gestão. 6.ª ed. Lisboa: Editorial Presença; 2006. p. 328. ISBN 978-9722336543. - Carvalho JD. Melhoria Contínua nas Organizações. 1.ª ed. Lisboa: LIDEL – Edições Técnicas; 2021. 240 p. ISBN 9789897526336. - Rodrigues AP. O Balanced Scorecard e a estratégia [Internet]. Lisboa: Ordem dos Contabilistas Certificados; [data desconhecida]. Disponível em: https://www.occ.pt/fotos/downloads/files/1232971826_51a56_gestao.pdf - Monteiro C, Monteiro CA, Rocha A, Miguéis V, Afonso C. A comprehensive review of the literature on continuous improvement approaches in food services management. International Journal of Hospitality Management. 2024;123:103916 [Internet]. Elsevier; 2024 Oct 1. Disponível em: https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0278431924002287 - Lima RM. Orientações sobre ementas e refeitórios escolares. Lisboa: Ministério da Educação – Direção-Geral da Educação; 2018. Disponível em: https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oer e.pdf - Morgado MF, Cardoso MM. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev Nutr. 2008;21(5):563-72. - Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Jornal Oficial das Comunidades Europeias. 2011;304:18-63.

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.5 — Administrar ou assessorar sistemas de gestão de referenciais 2.6 — Gerir e/ou assessorar as atividades de gestão da segurança alimentar, do ambiente, da sustentabilidade alimentar, segurança no trabalho, promoção da saúde dos colaboradores e responsabilidade social, entre outros	- Sistemas de Gestão Integrados - Gestão por processos, melhoria contínua e abordagem baseada no risco - Referenciais Legais - Referenciais Normativos: ISO 9001:2015 – Sistemas de gestão da qualidade; ISO 22000:2018 – Sistemas de gestão da segurança dos alimentos; ISO 45001:2018 – Sistemas de gestão da segurança e saúde no trabalho; ISO 14001:2015 – Sistemas de gestão ambiental; NP 4469-1:2019 – Sistema de gestão da responsabilidade social – Parte 1: Requisitos e linhas de orientação para a sua utilização; Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004 – Relativo à higiene dos géneros alimentícios. - Planeamento e Implementação - Sistemas Documentais e Digitais de Apoio à Gestão - Monitorização, Auditoria e Melhoria Contínua - Gestão Operacional de Áreas Transversais: Segurança Alimentar, Sustentabilidade, Saúde e Responsabilidade Social - Aplicação prática dos Referenciais Normativos acima referenciados - Liderança e gestão operacional de áreas transversais - Diagnóstico, planeamento, monitorização e melhoria de sistemas complexos - Integração de medidas de promoção da saúde no local de trabalho	- Portugal. Assembleia da República. Decreto-Lei n.º 71/2023, de 23 de agosto — Estabelece o regime jurídico da contratação pública sustentável, no âmbito da Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas 2030. Diário da República, 1.ª série, n.º 159. 2023 ago 23. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/71-2023-220172308 - Organização Internacional de Normalização. ISO 9001:2015 – Sistemas de gestão da qualidade: requisitos [Internet]. Genebra: ISO; 2015. Disponível em: https://www.iso.org/standard/62085.html - Organização Internacional de Normalização. ISO 22000:2018 – Sistemas de gestão da segurança dos alimentos: requisitos para qualquer organização na cadeia alimentar [Internet]. Genebra: ISO; 2018. Disponível em: https://www.iso.org/standard/65464.html - Organização Internacional de Normalização. ISO 45001:2018 – Sistemas de gestão da segurança e saúde no trabalho: requisitos com orientações para a sua utilização [Internet]. Genebra: ISO; 2018. Disponível em: https://www.iso.org/standard/63787.html - Organização Internacional de Normalização. ISO 14001:2015 – Sistemas de gestão ambiental: requisitos com orientações para a sua utilização [Internet]. Genebra: ISO; 2015. Disponível em: https://www.iso.org/standard/60857.html - Instituto Português da Qualidade. NP 4469-1:2019 – Sistema de gestão da responsabilidade social – Parte 1: Requisitos e linhas de orientação para a sua utilização. Caparica: IPQ; 2019.

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.5 — Administrar ou assessorar sistemas de gestão de referenciais 2.6 — Gerir e/ou assessorar as atividades de gestão da segurança alimentar, do ambiente, da sustentabilidade alimentar, segurança no trabalho, promoção da saúde dos colaboradores e responsabilidade social, entre outros	•	- Portugal. Lei n.º 76/2019, de 2 de setembro: determina a não utilização e não disponibilização de louça de plástico de utilização única nas atividades do setor da restauração e/ou bebidas e no comércio a retalho [Internet]. Diário da República Eletrónico. 2019 set 2. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/lei/2019-171891469 - Portugal. Decreto-Lei n.º 102-D/2020, de 10 de dezembro: regime geral de gestão de resíduos (incluindo metas de redução de resíduos alimentares em restauração coletiva e comercial) [Internet]. Diário da República Eletrónico. 2020 Dez 10. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/lei/2019-171891469 - Turismo de Portugal. Guia de boas práticas para uma restauração circular e sustentável [Internet]. Lisboa: Turismo de Portugal; 2023. Disponível em: https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-para-restauracao-circular-e-sustentavel.pdf - Portugal. Agência Portuguesa do Ambiente (APA). Prevenção do desperdício alimentar: medidas e metas no setor da restauração [Internet]. Lisboa: APA; 2024. Disponível em: https://apambiente.pt/residuos/prevencao-do-desperdicio-alimentar - Portugal. Decreto-Lei n.º 147/2008, de 29 de julho: estabelece o regime jurídico da responsabilidade por danos ambientais, transpondo a Diretiva 2004/35/CE [Internet]. Diário da República Eletrónico. 2008 jul 29. Alterado pelo Decreto-Lei n.º 29-A/2011, de 1 de março. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/decreto-lei/2008-34503075

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.5 — Administrar ou assessorar sistemas de gestão de referenciais		- Portugal. Lei n.º 50/2006, de 29 de agosto: estabelece a lei-quadro das contraordenações ambientais [Internet]. Diário da República Eletrónico. 2006 ago 29. Alterada pela Lei n.º 89/2009, de 31 de agosto. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/lei/2006-70149602 - Freitas LC. Manual de segurança e saúde do trabalho. 3.ª ed., revista e atualizada. Lisboa: Edições Sílabo; 2008 [atualiz. 6.ª ed. 2025]. - Maynard DC, Vidigal MD, Farage P, Zandonadi RP, Nakano EY, Botelho RBA. Environmental, social and economic sustainability indicators applied to food services: a systematic review. Sustainability. 2020;12(5):1804. Disponível em: https://www.mdpi.com/2071-1050/12/5/1804
	2.6 — Gerir e/ou assessorar as atividades de gestão da segurança alimentar, do ambiente, da sustentabilidade alimentar, segurança no trabalho, promoção da saúde dos colaboradores e responsabilidade social, entre outros		
	2.7 — Desenvolver ou participar em verificações técnicas e auditorias no âmbito das suas competências	- Os diferentes tipos de auditoria - Competências de auditores - Requisitos referenciais normativos do SGI - Fases do processo de auditoria segundo a norma ISO 19011:2018: programação, preparação, elaboração de listas de comprovação, planeamento, realização, relatório, apresentação e análise, ações corretivas e seguimento	- International Organization for Standardization. ISO 19011:2018 – Guidelines for auditing management systems [Internet]. Geneva: ISO; 2018. Disponível em: https://www.iso.org/standard/70017.html - Ordem dos Farmacêuticos. Manual de Boas Práticas Regulamentares: Capítulo 10 – Auditorias e Inspeção [Internet]. Lisboa: Ordem dos Farmacêuticos; 2023. Disponível em: https://www.ordemfarmaceuticos.pt/fotos/documentos/capitulo_10_102467421764bfcea45113b.pdf
	2.8 — Gerir e administrar atividades formativas no âmbito das suas competências	- Conceito de formação no contexto organizacional: treino, formação e educação. - Competências essenciais: saber, saber fazer, saber ser e saber estar - Especificidades da formação em ambientes com turnos, ritmos intensos e exigências de conformidade legal - A Relevância da Formação: para o indivíduo e para a organização	- Rego A, Cunha MP, Gomes JFS, Campos e Cunha R, Cabral-Cardoso C, Alves Marques C. Manual de Gestão de Pessoas e do Capital Humano. 3.ª ed. Lisboa: Edições Sílabo; 2015 - Sousa MJ, Duarte T, Sanches PG, Gomes J. Gestão de Recursos Humanos: métodos e práticas. 1. ed. Lisboa: Lidel – Edições Técnicas; 2006. 252 p. ISBN 978-972-757-441-4

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.8 — Gerir e administrar atividades formativas no âmbito das suas competências	- Ciclo de Gestão da Formação: Diagnóstico, Planeamento, Execução, Monitorização e Avaliação - Melhoria contínua do plano formativo - Métodos e Técnicas de Formação - Instrumentos e Referenciais - Plano de formação anual e individual - Capacitação técnica e pedagógica dos formadores: perfil profissional e certificações	- Portugal. Código do Trabalho: Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro [Internet]. Diário da República Eletrónico. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/lei/2009-34546475 - Portugal. Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro: Regime jurídico da promoção da segurança e saúde no trabalho [Internet]. Diário da República Eletrónico. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/lei/2009-56365341 - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. HACCP – Formação [Internet]. Lisboa: ASAE; [data desconhecida]. Disponível em: https://www.asae.gov.pt/perguntas-frequentes1/area-alimentar/haccp/haccp-formacao.aspx
	2.9 — Desenvolver atividades associadas ao processo de inovação, conceção e desenvolvimento do serviço de alimentação 2.10 — Aplicar tecnologias inovadoras na gestão de serviços de alimentação; implementar soluções tecnológicas avançadas para melhoria da gestão, análise de dados, otimização de processos e inovação alimentar, assegurando a eficiência e qualidade dos serviços de alimentação	- Conceito de inovação e modelos de inovação (ex: Design Thinking) - Ferramentas associadas (ex: entrevistas, brainstorming, mind mapping, prototipagem) - Proposta de Valor - Business Model Canvas - Fundamentos e Contexto da Inovação Tecnológica em Serviços de Alimentação - Tecnologias Avançadas para a Gestão e Operação - Automação e Inovação na Produção e Distribuição - Análise de Dados e Tomada de Decisão Baseada em Evidência	- Freire A. Inovação: novos produtos, serviços e negócios para Portugal. Lisboa: Editorial Verbo; 2006. 428 p. ISBN 972-22-2016-0. - Oliveira J. Gestão da Inovação. Lisboa: Principia; 1999. Disponível em: www.spi.pt - Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. 1.ª ed. Ames, IA: Blackwell Publishing Professional; 2006. 448 p. ISBN 978-0-8138-1632-6. - Inovação nos Produtos, Processos e Organizações. 1.ª ed. Lisboa: Principia; 1999 [Internet]. Disponível em: www.spi.pt - IDEO.org. The Field Guide to Human-Centered Design. 2nd ed. San Francisco: IDEO.org; 2015 [Internet]. Disponível em: https://design-kit-production.s3.us-west-1.amazonaws.com/Field_Guides/Field+Guide+to+Human-Centered+Design_IDEOorg_English.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
2 — Estruturação e gestão de serviços de alimentação, nomeadamente no contexto de alimentação coletiva e pública	2.9 — Desenvolver atividades associadas ao processo de inovação, conceção e desenvolvimento do serviço de alimentação 2.10 — Aplicar tecnologias inovadoras na gestão de serviços de alimentação; implementar soluções tecnológicas avançadas para melhoria da gestão, análise de dados, otimização de processos e inovação alimentar, assegurando a eficiência e qualidade dos serviços de alimentação		- Liedtka J, Ogilvie T. Designing for Growth: a design thinking toolkit for managers [Internet]. New York: Columbia Business School Publishing; 2011. Disponível em: https://imp.dayawisesa.com/wp-content/uploads/2023/07/Designing_for_Growth_A_Design_Thinking_Toolkit_for_Managers_Columbia.pdf - Liedtka J. 10 Design Thinking Tools: turn creativity and data into growth [Internet]. Charlottesville: Darden School of Business – University of Virginia. Disponível em: https://ideas.darden.virginia.edu/10-design-thinking-tools-turn-creativity-and-data-into-growth - Souza CPV de, Alencastro ER. Artificial intelligence in food production and services: a bibliographic review of research published from 2014 to 2024 [Internet]. Research, Society and Development. 2025 Jan;14(1):e2214147904. DOI:10.33448/rsd-v14i1.47904. Disponível em: https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/47904 - Zhu L, Spachos P, Pensini E, Plataniotis KN. Deep learning and machine vision for food processing: a survey [Internet]. arXiv; 2021 Mar 30. Disponível em: https://arxiv.org/abs/2103.16106 - Pereira N, Ávila H. As novas tecnologias no desenvolvimento da restauração coletiva [Internet]. Acta Port Nutr. 2016;(2):12–6 [citado 2025 Jun 8]

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
3 — Seleção de métodos apropriados de análise química, física, nutricional, microbiológica e sensorial dos géneros alimentícios e interpretação dos resultados	3.1 — Definir o plano de controlo analítico 3.2 — Proceder à análise crítica dos resultados obtidos 3.3 — Estabelecer e implementar as ações adequadas em função dos resultados	- Fundamentos para a elaboração de um plano de análises microbiológicas - Definição de limites, interpretação de resultados e ações a implementar para evitar ou reduzir a níveis aceitáveis os microorganismos presentes em alimentos prontos para consumo e em superfícies do ambiente de preparação e distribuição alimentar (incluindo manipuladores de alimentos)	- Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA). Interpretação de resultados de ensaios microbiológicos em alimentos prontos para consumo e em superfícies do ambiente de preparação e distribuição alimentar [Internet]. Lisboa: INSA; 2019. Disponível em: https://www.insa.min-saude.pt/wp-content/uploads/2019/12/INSA_Valores-guia.pdf - União Europeia. Regulamento (CE) n.º 1441/2007 da Comissão de 5 de dezembro de 2007 que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia; 2007. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R1441 - Codex Alimentarius Commission. Principles and guidelines for the establishment and application of microbiological criteria related to foods (CXG 21-1997) [Internet]. Rome: FAO/WHO; 1997. Disponível em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworksp.ace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B21-1997%252FCXG_021e.pdf - Codex Alimentarius Commission. Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of viruses in food (CXG 79-2012) [Internet]. Rome: FAO/WHO; 2012. Disponível em: https://www.fao.org/input/download/standards/13215/CXG_079e.pdf - Codex Alimentarius Commission. Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of Listeria monocytogenes in foods (CXG 61-2007) [Internet]. Rome: FAO/WHO; 2007. Disponível em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworksp.ace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B61-2007%252FCXG_061e.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
3 — Seleção de métodos apropriados de análise química, física, nutricional, microbiológica e sensorial dos géneros alimentícios e interpretação dos resultados	3.1 — Definir o plano de controlo analítico 3.2 — Proceder à análise crítica dos resultados obtidos 3.3 — Estabelecer e implementar as ações adequadas em função dos resultados	- Fundamentos para a elaboração de um plano de análises químicas - Definição de teores máximos nos géneros alimentícios, para os seguintes riscos químicos: chumbo, melamina, mercúrio, ácido erúico, arsénio, cádmio, ocratoxina A, aflatoxinas, hidrocarbonetos aromáticos policíclicos, benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno e criseno, patulina, zearalenona, nitratos, PCB e desoxinivalenol. - Fundamentos para a inclusão no plano de análises químicas da histamina - Fundamentos para a inclusão no plano de análises químicas da acrilamida com respetivas medidas de mitigação e níveis de referência para a redução da presença em géneros alimentícios - Fundamentos para a inclusão no plano de análises químicas dos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal	- União Europeia. Regulamento (UE) 2023/915 da Comissão de 25 de abril de 2023 relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2023 Abr 25. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32023R0915 - União Europeia. Regulamento (CE) n.º 1441/2007 da Comissão de 5 de dezembro de 2007 que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2007 Dez 5. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32007R1441 - União Europeia. Regulamento (UE) 2017/2158 da Comissão de 20 de novembro de 2017 que estabelece medidas de mitigação e níveis de referência para a redução da presença de acrilamida em géneros alimentícios [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2017 Nov 20. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32017R2158 - União Europeia. Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho de 23 de fevereiro de 2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2005 Fev 23. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R0396

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
3 — Seleção de métodos apropriados de análise química, física, nutricional, microbiológica e sensorial dos géneros alimentícios e interpretação dos resultados	3.1 — Definir o plano de controlo analítico 3.2 — Proceder à análise crítica dos resultados obtidos 3.3 — Estabelecer e implementar as ações adequadas em função dos resultados	- Risco químico dos compostos polares de óleos alimentares: limites e regras a observar na utilização das gorduras e óleos na preparação de géneros alimentícios fritos. - Definição do teor de matéria gorda em carne picada, bem como limites para a relação entre colagénio e proteína da carne - Definição e estabelecimento das características dos azeites e óleos de bagaço de azeitona - Aditivos alimentares em géneros alimentícios (limites para nitritos, nitratos, etc)	- Portugal. Ministério da Agricultura, da Saúde, do Ambiente e Recursos Naturais. Portaria n.º 1135/95 de 15 de setembro. Estabelece as regras a observar na utilização das gorduras e óleos na preparação de géneros alimentícios fritos [Internet]. Diário da República. 1995 set 15. Disponível em: https://files.diariodarepublica.pt/1s/1995/09/214b00/58365836.pdf - Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. J Of Eur Union. 2011;L304:18–63. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/pt/TXT/?uri=CELEX:32011R1169 - União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de dezembro de 2013 que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2013 Dez 17. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02013R1308-20241108 - União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1129/2011 da Comissão de 11 de novembro de 2011 que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho mediante o estabelecimento de uma lista da União de aditivos alimentares [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2011 Nov 11. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02011R1129-20131121

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
3 — Seleção de métodos apropriados de análise química, física, nutricional, microbiológica e sensorial dos géneros alimentícios e interpretação dos resultados	3.1 — Definir o plano de controlo analítico 3.2 — Proceder à análise crítica dos resultados obtidos 3.3 — Estabelecer e implementar as ações adequadas em função dos resultados	- Fundamentos para a inclusão no plano de análises químicas dos limites máximos de azoto básico volátil total (ABVT) em pescado. - Estabelecimento do teor de matéria gorda no leite - Regime jurídico da qualidade da água destinada ao consumo humano. - Frequência mínima de amostragem e de análise para verificação da conformidade da água fornecida com os respetivos parâmetros obrigatórios (microbiológicos e químicos) e definição de limites para outros parâmetros aplicáveis. - Estabelecimento dos limites máximos do teor de sal no pão	- União Europeia. Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão de 5 de dezembro de 2005 que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e n.º 854/2004 [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2005 Dez 5. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2074 - União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de dezembro de 2013 que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2013 Dez 17. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1308 - Portugal. Decreto-Lei n.º 69/2023 de 21 de agosto. Estabelece o regime jurídico da qualidade da água destinada ao consumo humano, transpondo diversas diretivas [Internet]. Diário da República. 2023 ago 21. Disponível em: https://files.diariodarepublica.pt/1s/2023/08/16100/001000073.pdf - Portugal. Lei n.º 75/2009 de 12 de agosto. Estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão bem como informação na rotulagem de alimentos embalados destinados ao consumo humano [Internet]. Diário da República. 2009 ago 12. Disponível em: https://files.dre.pt/1s/2009/08/15500/0522505226.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
4 — Formulação e avaliação de planos de ementas e da oferta alimentar adequados a cada cliente, tendo em conta as linhas de orientação nutricional, sustentabilidade, recursos disponíveis e meio ambiente sociocultural e as obrigações contratuais.	4.1. - Construir, avaliar e/ou validar planos de ementas adequados a: ciclo de vida; atividade profissional e estilo de vida; prevenção e tratamento de doenças (Manual de Dietas); hábitos e padrões alimentares, incluindo restrições religiosas; disponibilidade e sazonalidade alimentar; impacto das técnicas culinárias na composição nutricional e sensorial dos alimentos; sistema de segurança dos géneros alimentícios; estruturas e infraestruturas, equipamentos e utensílios; equipa e colaboradores; orçamento; condições de transporte de refeições e obrigações contratuais.	Metodologias de planeamento e elaboração de ementas de acordo com os pressupostos definidos nas competências avançadas específicas 4.1. e 4.2	- Rocha A, Damas C, Viegas C. Alimentação individual e coletiva: nutrir pessoas, planear refeições e gerir serviços. Lisboa: Lidel; 2024. ISBN: 978-989-752-627-5 - Sousa Silva S. Guidelines para a Elaboração do Plano de Ementas. Rev. Nutricias. 2007; (7):45-51. Disponível em: https://www.apn.org.pt/documentos/2021/Nutricias/7.pdf - Gregório MJ, Graça P, Santos L, Mourato A, Albuquerque MD, Pratas J, Abreu S, Matos C, Ferro G, Raimundo G, Alves P, Sousa SM, Brandão S, Nunes AL. Manual de Dietas Hospitalares. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Direção-Geral da Saúde. 2021. Disponível em: https://www.dgs.pt/documentos-e-publicacoes/manual-de-dietas-hospitalares-2021-pdf.aspx - Rego C, et al. Alimentação saudável dos 0 aos 6 anos: linhas de orientação para profissionais e educadores. Lisboa: Direção-Geral da Saúde. 2019. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/alimentacao-saudavel-dos-0-aos-6-anos/ - Lima RM. Orientações sobre ementas e refeitórios escolares. Lisboa: Ministério da Educação – Direção-Geral da Educação; 2018. Disponível em: https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oer.pdf - Afonso C, Santos MCT, Franchini B, Chilro R, Rocha A. Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares - SPARE. Alimentação Humana. Vol.7. 37-46. 2011 - Gomes S, Ávila H, Oliveira B, Franchini B. Capitações de géneros alimentícios para refeições em meio escolar: fundamentos, consensos e reflexões. Porto: Associação Portuguesa dos Nutricionistas; 2015. Disponível em: https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/81580/2/44988.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
4 — Formulação e avaliação de planos de ementas e da oferta alimentar adequados a cada cliente, tendo em conta as linhas de orientação nutricional, sustentabilidade, recursos disponíveis e meio ambiente sociocultural e as obrigações contratuais.	4.1. - Construir, avaliar e/ou validar planos de ementas adequados a: ciclo de vida; atividade profissional e estilo de vida; prevenção e tratamento de doenças (Manual de Dietas); hábitos e padrões alimentares, incluindo restrições religiosas; disponibilidade e sazonalidade alimentar; impacto das técnicas culinárias na composição nutricional e sensorial dos alimentos; sistema de segurança dos géneros alimentícios; estruturas e infraestruturas, equipamentos e utensílios; equipa e colaboradores; orçamento; condições de transporte de refeições e obrigações contratuais.		- Gregório MJ, Lima R, Sousa SM, Marinho R. Guia para lanches escolares saudáveis. Lisboa: Direção-Geral da Saúde; 2021. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/wp-content/uploads/2022/07/GuiaLanchesEscolares.pdf - Lobato L, Pinho JP, Cramês M, Santos CT, Graça P; Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável. Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: princípios base. Lisboa: Direção-Geral da Saúde; 2016. 46 p. ISBN: 978-972-675-240-0. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/wp-content/uploads/2020/01/Planeamento-de-refeições-vegetarianas-para-crianças-em-restauração-coletiva-Princípios-Base.pdf - Ferreira A, Gregório MJ, Santos C, Graça P. Proposta de ferramenta de avaliação qualitativa de ementas para idosos. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Direção-Geral da Saúde. 2017. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/wp-content/uploads/2019/12/Proposta-de-ferramenta-de-avaliacao-qualitativa-de-ementas-destinadas-a-idosos.pdf
	4.2. - Construir, avaliar e/ou validar planos de ementas de acordo com a evidência científica, legislação e referenciais relativos às necessidades nutricionais de grupos.	Metodologias de planeamento e elaboração de ementas de acordo com os pressupostos definidos nas competências avançadas específicas 4.1. e 4.2	- Gregório MJ, Graça P. Orientações para o fornecimento de refeições saudáveis pelas entidades de economia social. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Direção-Geral da Saúde. 2016. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/wp-content/uploads/2019/12/Orientacoes-para-o-fornecimento-de-refeicoes-saudaveis-pelas-entidades-da-economia-social.pdf - Direção-Geral da Saúde (DGS). Linhas de Orientação para uma Alimentação Saudável no Ensino Superior [Internet]. Lisboa: DGS; 2015. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/theme/manual-pnpas/#Linhas-de-Orienta%C3%A7%C3%A3o-para-uma-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-Saud%C3%A1vel-no-Ensino-Superior.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
5 — Gestão da operacionalização do plano de ementas e da oferta alimentar.	5.1 — Avaliar e operacionalizar prescrições alimentares e nutricionais.	Operacionalização de prescrições nutricionais e alimentares para vários públicos e faixas etárias	- Rego C, et al. Alimentação saudável dos 0 aos 6 anos: linhas de orientação para profissionais e educadores. Lisboa: Direção-Geral da Saúde. 2019. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/alimentacao-saudavel-dos-0-aos-6-anos/ - Gregório MJ, Graça P, Santos L, Mourato A, Albuquerque MD, Pratas J, Abreu S, Matos C, Ferro G, Raimundo G, Alves P, Sousa SM, Brandão S, Nunes AL. Manual de Dietas Hospitalares. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Direção-Geral da Saúde. 2021 - Rocha A, Damas C, Viegas C. Alimentação individual e coletiva: nutrir pessoas, planejar refeições e gerir serviços. Lisboa: Lidel; 2024. ISBN: 978-989-752-627-5
	5.2 — Elaborar e gerir a documentação relativa a: listas de capitações; fichas técnicas; declaração nutricional; alérgenos; informação ao consumidor; rendimento e custo da oferta alimentar; especificações da matéria-prima; sistema de rastreabilidade; gestão de reclamações e situações de emergência, entre outros.	Gestão de documentação associada ao processo de operacionalização do plano de ementas e oferta alimentar de acordo com o definido na competência avançada 5.2.	- Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Jornal Oficial das Comunidades Europeias. 2011;304:18-63. - Gomes S, Ávila H, Oliveira B, Franchini B. Captações de géneros alimentícios para refeições em meio escolar: fundamentos, consensos e reflexões. Porto: Associação Portuguesa dos Nutricionistas; 2015 - Pádua I, Barros R, Moreira P, Moreira A. Alergia Alimentar na Restauração. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Direção-Geral da Saúde. 2016. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/theme/manual-pnpas/#Alergia-Alimentar-na-Restaura%C3%A7%C3%A3o.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
5 — Gestão da operacionalização do plano de ementas e da oferta alimentar.	5.2 — Elaborar e gerir a documentação relativa a: listas de capitações; fichas técnicas; declaração nutricional; alergénios; informação ao consumidor; rendimento e custo da oferta alimentar; especificações da matéria-prima; sistema de rastreabilidade; gestão de reclamações e situações de emergência, entre outros.		• Direção-Geral da Saúde. Cabazes de alimentos – Programa Operacional de Apoio às Pessoas Mais Carenciadas [Internet]. Lisboa: Direção-Geral da Saúde; 2020. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/wp-content/uploads/2020/08/Cabazes-de-alimentos-Programa-Operacional-de-Apoio-%C3%A0s-Pessoas-Mais-Carenciadas-.pdf • Direção-Geral da Saúde. Recomendações Gerais para a Alimentação de Bombeiros [Internet]. Lisboa: Direção-Geral da Saúde; 2017. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/wp-content/uploads/2020/01/Recomenda%C3%A7%C3%B5es-Gerais-para-a-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-de-Bombeiros.pdf • Direção-Geral da Saúde. Acolhimento de refugiados: Alimentação e Necessidades Nutricionais em Situações de Emergência [Internet]. Lisboa: Direção-Geral da Saúde; 2015. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/wp-content/uploads/2020/01/Acolhimento-de-refugiados-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-Necessidades-Nutricionais-em-Situa%C3%A7%C3%B5es-de-Emerg%C3%Aancia.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
6 — Gestão do processo de aquisição de géneros alimentícios de acordo com os requisitos legais e com a sua sustentabilidade, cumprindo os parâmetros nutricionais, da qualidade e da segurança.	6.1 — Planear, coordenar e gerir: as atividades de seleção de matérias-primas, fornecedores, proveniência dos géneros alimentícios e materiais em contacto com os géneros alimentícios e outros com relevância na segurança dos consumidores; o abastecimento, a receção e o armazenamento; e a avaliação do desempenho dos fornecedores e a respetiva qualificação.	Planeamento e gestão do processo de seleção e aquisição de matérias-primas de acordo com o definido na competência avançada específica 6.1.	- União Europeia. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2004 abr 30. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20210324 - Ordem dos Nutricionistas. Guia Orientador "Elaboração de caderno de encargos para fornecimento de serviço de refeições". GO 001/2020. Versão 01. Porto: Departamento da Qualidade, Ordem dos Nutricionistas; 2020. Disponível em: https://www.ordemdosnutricionistas.pt/documentos/Qualidade/GUIA/GO012020.V01.pdf - Ordem dos Nutricionistas. Guia Orientador "Intervenção do nutricionista em estabelecimentos de apoio social para pessoas idosas". GO 01/2021. Versão 01. Porto: Departamento da Qualidade, Ordem dos Nutricionistas; 2021. Disponível em: https://www.ordemdosnutricionistas.pt/documentos/Qualidade/GUIA/GO012021.V01.pdf - Carvalho JC, coord. Logística e gestão da cadeia de abastecimento. 3.ª ed. Lisboa: Edições Sílabo; 2020. 724 p. ISBN: 978-989-561-085-3.
	6.2 — Promover a disponibilização de porções alimentares adequadas às recomendações nutricionais e minimizando o desperdício alimentar.	- Gestão da disponibilização das porções alimentares adequadas às recomendações nutricionais - Gestão e redução do desperdício alimentar	Gregório MJ, Graça P. Orientações para o fornecimento de refeições saudáveis pelas entidades de economia social. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Direção-Geral da Saúde. 2016. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/wp-content/uploads/2019/12/Orientacoes-para-o-fornecimento-de-refeicoes-saudaveis-pelas-entidades-da-economia-social.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
6 — Gestão do processo de aquisição de géneros alimentícios de acordo com os requisitos legais e com a sua sustentabilidade, cumprindo os parâmetros nutricionais, da qualidade e da segurança.	6.2 — Promover a disponibilização de porções alimentares adequadas às recomendações nutricionais e minimizando o desperdício alimentar.		- Ferreira A, Gregório MJ, Santos C, Graça P. Proposta de ferramenta de avaliação qualitativa de ementas para idosos. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Direção-Geral da Saúde. 2017. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/wp-content/uploads/2019/12/Proposta-de-ferramenta-de-avaliacao-qualitativa-de-ementas-destinadas-a-idosos.pdf - Portugal. Lei n.º 62/2021 de 19 de agosto. Aplicável à doação de géneros alimentícios para fins de solidariedade social e medidas tendentes ao combate ao desperdício alimentar [Internet]. Diário da República. 2021 ago 19 [citado 2025 jun 14]. Disponível em: https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/lei/62-2021-169832469 - Rocha A, Damas C, Viegas C. Alimentação individual e coletiva: nutrir pessoas, planear refeições e gerir serviços. Lisboa: Lidel; 2024. ISBN: 978-989-752-627-5
7 — Gestão do sistema de segurança dos géneros alimentícios.	7.1 — Planeamento, desenvolvimento, implementação, coordenação e melhoria de sistemas de segurança dos géneros alimentícios de acordo com a legislação e referenciais existentes.	- Sistemas de segurança dos géneros alimentícios - Procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios - Cultura de segurança dos alimentos - Controlos oficiais e outras atividades oficiais em matéria de géneros alimentícios	- Codex Alimentarius Commission. Recommended International Code of Practice: General Principles of Food Hygiene. CXC 1-1969. Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020, 2022*. Editorial corrections in 2011. Disponível em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf - Codex Alimentarius Commission. The Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. CAC/RCP 39-1993 [Internet]. Roma: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura; 1993. Disponível em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B39-1993%252FCXC_039e.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
7 — Gestão do sistema de segurança dos géneros alimentícios.	7.1 — Planeamento, desenvolvimento, implementação, coordenação e melhoria de sistemas de segurança dos géneros alimentícios de acordo com a legislação e referenciais existentes.		• União Europeia. Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2002 Jan 28. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178 • União Europeia. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2004 abr 30. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20210324 • União Europeia. Regulamento (UE) 2021/382 da Comissão de 3 de março de 2021 que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alergénios alimentares, à redistribuição dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2021 Mar 3. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32021R0382 • União Europeia. Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2004 abr 30. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:02004R0853-20230101

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
7 — Gestão do sistema de segurança dos géneros alimentícios.	7.1 — Planeamento, desenvolvimento, implementação, coordenação e melhoria de sistemas de segurança dos géneros alimentícios de acordo com a legislação e referenciais existentes.		• União Europeia. Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017 relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2017 Mar 17 [citado 2025 jun 14]. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625 • Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Jornal Oficial das Comunidades Europeias. 2011;304:18-63.
	7.2 — Utilizar metodologias adequadas tendo em conta os requisitos do cliente, da legislação e referenciais, das partes interessadas e dos meios disponibilizados.	• Metodologias para fornecimento de produtos e serviços que satisfaçam tanto os requisitos dos clientes como as exigências estatutárias e regulamentares aplicáveis • Metodologias de garantia de <i>Food Defense</i> e de combate à <i>Food Fraud</i>	• APCER. Guia do Utilizador ISO 9001:2015 [Internet]. Lisboa: APCER; [data de publicação desconhecida]. Disponível em: https://apcergroup.com/pt/guias-e-publicacoes • Costa MJ, Teixeira P, Moreira R. Defesa e fraude alimentar na integridade da cadeia de fornecimento de alimentos – breve revisão. Acta Port Nutr. 2020;20:38-43. Disponível em: https://actaportuguesadenutricao.pt/wp-content/uploads/2020/06/07_Artigo-Revisao.pdf

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
8 — Gestão da relação com o cliente	8.1 — Garantir uma comunicação adequada no que diz respeito às áreas da oferta alimentar, da nutrição, da qualidade e da segurança dos géneros alimentícios, entre outras.	- Fundamentos da comunicação interpessoal, institucional e digital em restauração coletiva - Estratégias de comunicação multicanal com clientes institucionais e consumidores finais - Técnicas de comunicação de risco e segurança alimentar: normas, alertas e medidas preventivas - Comunicação nutricional baseada em dados e evidência científica e adaptada a diferentes públicos-alvo - Requisitos legais da informação ao consumidor: rotulagem, alergénios, composição, menções obrigatórias - Técnicas de resposta a reclamações, feedback e sugestões dos clientes - Jornada do cliente e pontos de contacto em restauração coletiva - Ferramentas visuais e materiais de apoio à comunicação em refeitórios - Ferramentas de fidelização e envolvimento do consumidor - Indicadores de sucesso em comunicação com clientes: NPS, confiança, satisfação	- Rocha A, Damas C, Viegas C. Alimentação individual e coletiva: nutrir pessoas, planejar refeições e gerir serviços. Lisboa: Lidel; 2024. ISBN: 978-989-752-627-5 - Nnakwe NE. Community nutrition: planning health promotion and disease prevention. 3rd ed. Burlington, MA: Jones & Bartlett Learning; 2013. Chapter 17. - Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS), Direção-Geral da Saúde. DGS_PNPAS Influenciadoras: Guia para Influenciadores Digitais e Anunciantes [Internet]. Lisboa: DGS; 2024. Disponível em: https://nutrimento.pt/wp-content/uploads/2024/10/DGS_PNPAS_Influenciadoras_Relatorio_final.pdf - Gregório MJ, Graça P, Santos L, Mourato A, Albuquerque MD, Pratas J, Abreu S, Matos C, Ferro G, Raimundo G, Alves P, Sousa SM, Brandão S, Nunes AL. Manual de dietas hospitalares. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável. Lisboa: Direção-Geral da Saúde; 2021. ISBN: 978-972-675-311-7. - Kotler P, Keller KL, Chernev A. Marketing Management, Global Edition. 16th ed. Harlow (UK): Pearson Education; 2022. ISBN: 9781292404813.
	8.2 — Gerir a informação adequada sobre os requisitos legais.	- Enquadramento legal nacional e europeu: higiene e segurança alimentar, contratos públicos e prestação de serviços alimentares - Requisitos legais para prestação de informação ao consumidor (rotulagem, alergénios, composição) - Gestão e organização da informação legal: metodologias, ferramentas de consulta e atualização - Avaliação de conformidade legal e implicações na relação contratual com o cliente	- República Portuguesa. Guia prático para abrir um restaurante. Lisboa: Governo de Portugal; 2020. Disponível em: https://www2.gov.pt/empresas/Resources/Pdfs/guia-pratico-abrir-restaurante.pdf - Rocha A, Damas C, Viegas C. Alimentação individual e coletiva: nutrir pessoas, planejar refeições e gerir serviços. Lisboa: Lidel; 2024. ISBN: 978-989-752-627-5

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
8 — Gestão da relação com o cliente	8.3 — Definir e/ou gerir o modelo de avaliação da satisfação e do risco da atividade.	- Princípios e instrumentos de avaliação de satisfação em restauração - Métodos de recolha de feedback: questionários, focus groups - Indicadores-chave de desempenho (KPIs) - Conceitos e ferramentas de gestão de risco - Aplicação de normas de gestão da qualidade (ex.: ISO 9001) - Análise e mitigação de riscos sanitários e operacionais	- Gregoire MB. Foodservice organizations: a managerial and systems approach. 9th ed. Upper Saddle River (NJ): Pearson; 2021. - Pinto CAM, Salgado Rodrigues JAM, Rodrigues RB, Dias Moreira MA, Melo LT. Fundamentos de Gestão. 6.ª ed. Lisboa: Editorial Presença; 2006. p. 328. ISBN 978-9722336543. - APCER. Guia do Utilizador ISO 9001:2015 [Internet]. Lisboa: APCER; [data de publicação desconhecida]. Disponível em: https://apcergroup.com/pt/guias-e-publicacoes
	8.4 — Proceder à assessoria técnico-científica na elaboração e reposta a procedimentos concursais, designadamente nas cláusulas técnicas de cadernos de encargos para prestação do serviço de fornecimento de alimentos e refeições.	- Estrutura e conteúdos obrigatórios dos cadernos de encargos no setor da alimentação coletiva - Elaboração e análise crítica de cláusulas técnicas, com foco nos requisitos nutricionais, qualitativos, quantitativos e de sustentabilidade - Definição e fundamentação de critérios de adjudicação técnica em concursos públicos - Requisitos legais aplicáveis (Código dos Contratos Públicos, portarias setoriais, legislação de segurança e nutrição alimentar) - Cálculo de custos alimentares e composição de propostas técnico-económicas - Comunicação com entidades adjudicantes, análise de pedidos de esclarecimento e fundamentação de propostas técnicas - Avaliação de propostas concorrentes e deteção de desconformidades técnicas	- Ordem dos Nutricionistas. Guia orientador: elaboração de caderno de encargos para fornecimento de serviço de refeições. GO 001/2020. Porto: Departamento da Qualidade, Ordem dos Nutricionistas; 2020. - Portugal. Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro. Código dos Contratos Públicos. Diário da República, 1.ª série — N.º 20. - Portugal. Resolução do Conselho de Ministros n.º 132/2023, de 25 de outubro. Define os critérios ecológicos aplicáveis à celebração de contratos por parte das entidades da administração direta e indireta do Estado. Diário da República, 1.ª série, n.º 207. 2023 out 25. - União Europeia. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios [Internet]. Jornal Oficial da União Europeia. 2004 abr 30 [citado 2025 Jun 8]. Disponível em: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20210324

Competência avançada geral	Competência avançada específica	Conteúdos	Referências bibliográficas
8 — Gestão da relação com o cliente	8.4 — Proceder à assessoria técnico-científica na elaboração e reposta a procedimentos concursais, designadamente nas cláusulas técnicas de cadernos de encargos para prestação do serviço de fornecimento de alimentos e refeições.		Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Jornal Oficial das Comunidades Europeias. 2011;304:18-63.
9 - Investigação	9.1 - Identificar, selecionar e aplicar métodos apropriados de investigação na área da Alimentação Coletiva e Restauração.	- Etapas de planeamento de investigação e definição de variáveis - Tipos de estudos e respetivas análises estatísticas - Seleção e aplicação de testes estatísticos em função dos objetivos e do tipo de variáveis - Medidas de associação com variáveis dependentes nominais ou quantitativas - Comparação entre grupos independentes ou emparelhados	Oliveira B, Vilela R. Capítulos 1-9. Bioestatística em Ciências da Nutrição: do desenho científico aos modelos comentados com uso do SPSS. Rio de Janeiro: Rubio; 2021. p. 1-194
	9.2 - Documentar, fundamentar e publicar os resultados da investigação.	- Interpretação estatística de medidas descritivas e da sua apresentação - Análise da significância estatística e magnitude dos resultados (valores de p, intervalos de confiança, efeito, etc.) - Apresentação dos resultados com clareza e rigor técnico em relatórios e publicações científicas.	Oliveira B, Vilela R. Capítulos 4-9. Bioestatística em Ciências da Nutrição: do desenho científico aos modelos comentados com uso do SPSS. Rio de Janeiro: Rubio; 2021. p. 71-194
	9.3 - Integrar grupos multi e interdisciplinares de investigação, em áreas direta e indiretamente relacionadas com a nutrição e alimentação.	- Fundamentos e práticas da investigação interdisciplinar em alimentação coletiva, com enfoque no papel do nutricionista na articulação com áreas como saúde pública, engenharia alimentar e ciências sociais, e na integração metodológica e funcional em equipas científicas. - Gestão técnica e comunicação em projetos de investigação colaborativa, incluindo a estruturação de protocolos, utilização de ferramentas digitais partilhadas e participação em redes científicas. - Formação contínua e capacitação em competências transversais, como comunicação, negociação, liderança, resolução de conflitos e atualização em metodologias emergentes (ex.: ciências dos dados, inteligência artificial). - Ética, responsabilidade social e impacto da investigação interdisciplinar em ACR, com destaque para a investigação com e para a comunidade.	- European Commission – DG DIGIT. Metodologia de Gestão de Projetos PM² Guia 3.1 [trad. pt]. Bruxelas: Comissão Europeia; 2024. - Newman J. Promoting interdisciplinary research collaboration: a systematic review, a critical literature review, and a pathway forward. Soc Epistemol. 2024;38(2):135–51. doi:10.1080/02691728.2023.2172694. Disponível em: https://www.tandfonline.com/doi/epdf/10.1080/02691728.2023.2172694 - All European Academies (ALLEA). The European Code of Conduct for Research Integrity. Revised edition. Berlin: ALLEA; 2023. Disponível em: https://allea.org/wp-content/uploads/2023/06/European-Code-of-Conduct-Revised-Edition-2023.pdf

APROVADO EM REUNIÃO DO CONSELHO DE ESPECIALIDADE EM: 06 de junho de 2025

Presidente

Helena Ávila | 0014N

Secretário

Ana Luísa Nunes | 5780N

Vogais

Brigite António | 17720N

Duarte Torres | 13710N

Paulo Niza | 10660N