

Despacho n.º 4014/2008

ANEXO I

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio, inscreve-se na política que tende a promover o aumento das aptidões e qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sócio-cultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os Cursos de Especialização Tecnológica visam alargar a oferta de formação ao longo da vida.

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET numa Escola Tecnológica é da competência do Ministro da Economia e da Inovação, nos termos do artigo 34º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Considerando, ainda, que nos termos do artigo 42º do aludido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo INETI — Instituto Nacional de Engenharia, Tecnologia e Inovação, I.P., designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como Serviço Instrutor, pelo Despacho n.º 17 630/2006, publicado no *Diário da República*, de 30 de Agosto de 2006.

Considerando, por último, que foi ouvida a Comissão Técnica para a Formação Tecnológica Pós-Secundária, nos termos do artigo 34º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Determino, ao abrigo do artigo 43.º daquele diploma, que:

1 — É criado o CET em Higiene e Segurança Alimentar e autorizado o seu funcionamento na ENTA — Escola de Novas Tecnologias dos Açores, com início no ano lectivo 2007-2008, nos termos do Anexo I, que faz parte integrante do presente Despacho.

2 — O funcionamento do curso a que se refere o n.º 1 pode efectuar-se em regime pós laboral, desde que cumprido integralmente o seu plano de formação.

3 — O presente despacho produz efeitos a partir da data da sua assinatura e é válido para o funcionamento do curso em dois ciclos de formação consecutivos.

4 — Notifique-se a Instituição de Formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República*.

29 de Janeiro de 2008. — O Ministro da Economia e da Inovação, *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho*.

1 — Instituição de formação:

Escola de Novas Tecnologias dos Açores

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Higiene e Segurança Alimentar

3 — Área de formação em que se insere:

541- Indústrias Alimentares

4 — Perfil profissional que visa preparar:

Técnico Especialista em Segurança e Higiene Alimentar

Profissional que de forma autónoma ou integrado numa equipa, procede ao planeamento, organização e execução de um conjunto integrado de actividades de controlo na área da higiene e segurança alimentar, através da verificação das práticas, normas e códigos da qualidade.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Coordenar o processo de embalagem e expedição de pratos, em serviços de catering, de forma a garantir o cumprimento das normas de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;

Controlar o manuseamento, armazenamento e acondicionamento dos bens de consumo, tendo em conta os adequados processos de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;

Verificar a elaboração de ementas e a confecção de pratos equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético;

Fiscalizar a arrumação, limpeza e higiene das instalações equipamentos e utensílios de trabalho, bem como a apresentação do pessoal;

Utilizar ferramentas informáticas no registo e controlo de qualidade;

Supervisionar/verificar a qualidade alimentar ao nível químico e microbiológico;

Colaborar na realização de auditorias de qualidade alimentar.

6 — Plano de Formação:

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS
			Total (3)	Contacto (4)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas Línguas e Comunicação Organização e Gestão Cidadania e Sociedade.	Técnicas de Comunicação	70	50	3
		Inglês Técnico	70	50	3
		Empreendedorismo	40	25	1,5
		Economia	35	25	1,5
		<i>Sub-Total</i>	215	150	9
Tecnológica	Ciências básicas e tecnologias	Toxicologia	75	50	3
		Microbiologia	112	75	4,5
		Bioquímica I	112	75	4,5
		Bioquímica II	112	75	4,5
		Processamento de Alimentos	225	150	9
		Química Analítica	90	75	4,5
		Análises Laboratoriais	100	75	4,5
		Embalagem	35	25	1,5
		Gestão da Qualidade	95	75	4,5
		Auditorias Higio-Sanitárias	65	50	3
		Planos de Limpeza e Higienização	65	50	3
		Projecto Integrado	135	75	4,5
	<i>Sub-Total</i>	1221	850	51	
Em contexto de trabalho	<i>Total</i>	Formação Prática em Contexto de Trabalho (Estágio).	580	560	20
			2016	1560	80

Notas:

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

Na coluna (4) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (5) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro

7 — Referencial de competências para ingresso:

i. Ser titular de um curso do ensino secundário ou equivalente, com aprovação nos domínios de Matemática, Física e Química, e deter as competências de qualificação profissional de nível 3, da área de Controlo de Qualidade Alimentar ou da Produção Industrial Agro Alimentar;

ii. Poderão ainda candidatar-se à inscrição neste CET:

Os indivíduos que tenham tido aprovação em todas as disciplinas do 10.º e 11.º anos e que, tendo estado inscritos no 12.º ano não o tenham concluído.

Os titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um diploma de ensino superior que pretendam requalificar-se profissionalmente.

iii. Cabe a entidade formadora aferir as competências de ingresso através de provas de avaliação em unidades curriculares, no caso dos candidatos que não possuem os requisitos exigidos nas alíneas a) e b). Em caso de aprovação, serão considerados candidatos que cumprem os pré-requisitos; caso contrário, deverão frequentar, no todo ou em parte, de acordo com a análise curricular e os resultados das provas de

avaliação, o Programa Adicional de Formação, definido no número 9 do presente Anexo;

iv. No caso de não terem o ensino secundário completo, deverão frequentar disciplinas do Programa Adicional de Formação, equivalentes a um mínimo de 15 ECTS

v. A conclusão com aproveitamento do CET, precedido do Programa Adicional de Formação, confere aos formandos que não possuíam o ensino secundário completo ou equivalente aquando do ingresso no CET, a equivalência ao nível secundário de educação.

Número de formandos:

N.º máximo de formandos

Em cada admissão de novos formandos — 20/turma

Na inscrição em simultâneo no curso — 40

8 — Programa adicional de formação (artigos 8.º e 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio):

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS (5)
			Total (3)	Contacto (4)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas Línguas e Comunicação Organização e Gestão. Cidadania e Sociedade	Língua Portuguesa	70	50	2,5
		Inglês	70	50	2,5
		Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	35	25	1
Tecnológica	Tecnologias Específicas	Matemática	100	75	4
		Aplicações Informáticas	112	75	4
		Física	112	75	4
		Microbiologia	220	175	8
		Química Geral	112	75	4
		<i>Total</i>		831	600

Despacho n.º 4015/2008

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio, inscreve-se na política que tende a promover o aumento das aptidões e qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sócio-cultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os Cursos de Especialização Tecnológica visam alargar a oferta de formação ao longo da vida.

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET numa Escola Tecnológica é da competência do Ministro da Economia e da Inovação, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Considerando, ainda, que nos termos do artigo 42.º do aludido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo INETI — Instituto Nacional de Engenharia, Tecnologia e Inovação, I.P., designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como Serviço Instrutor, pelo Despacho n.º 17 630/2006, publicado no *Diário da República* de 30 de Agosto de 2006.

Considerando, por último, que foi ouvida a Comissão Técnica para a Formação Tecnológica Pós-Secundária, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Determino, ao abrigo do artigo 43.º daquele diploma, que:

1 — É criado o CET em Gestão da Produção Industrial e autorizado o seu funcionamento na AFTEM- Associação para a Formação Tecnológica em Engenharia de Materiais, com início no ano lectivo 2007-2008, nos termos do Anexo I, que faz parte integrante do presente Despacho.

2 — O funcionamento do curso a que se refere o n.º 1 pode efectuar-se em regime pós laboral, desde que cumprido integralmente o seu plano de formação.

3 — O presente despacho produz efeitos a partir da data da sua assinatura e é válido para o funcionamento do curso em dois ciclos de formação consecutivos.

4 — Notifique-se a Instituição de Formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República*.

29 de Janeiro de 2008. — O Ministro da Economia e da Inovação, Manuel António Gomes de Almeida de Pinho.

ANEXO I

1 — Instituição de formação:

AFTEM — Associação para a Formação Tecnológica em Engenharia de Materiais

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Gestão da Produção Industrial.

3 — Área de formação em que se insere:

521 — Metalurgia e Metalomecânica.

4 — Perfil profissional que visa preparar:

Técnico Especialista em Gestão da Produção Industrial;
Profissional qualificado que de forma autónoma ou integrado numa equipa, programa, planeia, distribui e coordena as actividades relativas à produção da empresa, assim como os diversos recursos afectos (equipamentos materiais e pessoas), tendo como objectivo optimizar a qualidade e quantidade da produção.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Planear e optimizar a produção, tendo em conta as encomendas e os prazos da área comercial, os stocks de matérias-primas, materiais e produto acabado, o estado dos equipamentos e o número de efectivos disponível.

Conceber as fichas de planeamento com o objectivo de executar o programa da produção.

Distribuir o trabalho em função da programação diária da produção.

Controlar a produção no que se refere à qualidade do produto, aos custos de produção e ao cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança.

Participar na definição da política e sistemas da qualidade.

Participar no planeamento da manutenção preventiva.

Elaborar relatórios da actividade da produção para serem submetidos à Direcção da Produção ou à Direcção-Geral.