

Apoiar a Gestão de Topo de modo a assegurar um efectivo Planeamento da Qualidade e coordenar a operacionalização do Planeamento efectuado:

Gerir Programas de Auditorias e actuar como Auditor Interno;

Apoiar a Gestão de Recursos Humanos, nomeadamente ao nível da identificação das necessidades de formação relacionadas com a Qualidade e Ambiente e avaliação da eficácia das mesmas, de competências necessárias para o recrutamento e selecção de colaboradores para o desempenho de funções que afetem a qualidade do produto/serviço;

Participar na selecção, aprovação e avaliação de fornecedores:

Controlar os dispositivos de monitorização e medição:

Coordenar a documentação, registros e a análise dos dados do Sistema de Gestão da Qualidade e do Ambiente;

Dinamizar a comunicação interna e externa nos aspectos relevantes do Sistema de Gestão:

Gerir os fluxos de informação relativos à Qualidade e Ambiente:

Participar na revisão e avaliação dos custos da qualidade:

Participar no tratamento de não conformidades e desenvolver programas de acções correctivas e preventivas:

Conduzir e desenvolver o processo de Melhoria Contínua:

Identificar e avaliar aspectos técnicos e ambientais das operações nas instalações, nomeadamente os relacionados com tecnologias, recursos, resíduos e materiais perigosos.

6 — Plano de Formação:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e Científica	Língua e Literatura Materna	Língua Portuguesa	35	25	1	
	Línguas e Literaturas Estrangeiras	Inglês	35	25	2	
	Ciências Sociais e do Comportamento	Comportamento Humano nas Organizações	30	25	1	
	Gestão e Administração	Introdução à Gestão das Organizações	30	25	1	
	Matemática e Estatística	Matemática e Estatística	70	50	3	
Tecnológica	Gestão e Administração	Princípios de gestão estratégica	32	25	1	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Sistema de gestão da qualidade	60	50	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Sistema de acreditação de laboratórios	37	25	2	
	Gestão e Administração	Gestão de processos e implementação de indicadores	40	25	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Gestão e motivação para a qualidade	32	25	2	
	Gestão e Administração	Integração de sistemas de gestão	65	50	1	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Gestão de ciclos de realização do produto	62	50	1	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Dispositivos de medição e calibração	35	25	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Sistemas de gestão ambiental	65	50	2	
	Direito	Legislação ambiental	33	25	2	
	Tecnologia de Protecção do ambiente	Tecnologias aplicadas ao ambiente	68	50	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Ferramentas da qualidade	70	50	2	
	Matemática e estatística	Métodos estatísticos: SPC — controlo estatístico do processo	62	50	2	
	Matemática e estatística	Métodos estatísticos: SPC avançado	68	50	2	
	Ciências Sociais e do Comportamento	Comunicação e comportamento em auditorias	33	25	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Técnicas e instrumentos em auditorias	65	50	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Auditorias da qualidade	40	25	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Auditorias ambientais	37	25	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Ciclo de avaliação da satisfação do cliente	33	25	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Melhoria da qualidade	43	25	2	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Projecto sobre referenciais e legislação aplicáveis em sistemas de gestão da qualidade e do ambiente	75	50	3	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Projecto em auditorias a sistemas de gestão da qualidade e do ambiente	75	50	4	
	Enquadramento na Organização/Empresa	Projecto em processos de monitorização e medição	70	45	4	
Em Contexto de Trabalho.		Estágio	600	600	24	
<i>Total</i>			2000	1620	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 — As condições de acesso são as constantes do n.º 1 do artigo 7.º, exceptuando os candidatos com as habilitações previstas na alínea b), do n.º 1 do artigo 7.º do mesmo diploma legal.

8 — Número máximo de formandos:

Em cada admissão de novos formandos — 20:

Na inscrição em simultâneo no curso — 40.

Despacho n.º 1125/2009

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 e envolver as instituições de ensino superior na expansão da formação pós-secundária, no sentido do prosseguimento de estudos superiores, através da creditação e da avaliação de competências.

Considerando que a entrada em funcionamento está sujeita a registo efectuado pelo Director-Geral do Ensino Superior, nos termos dos artigos 36.º e 38.º

Instruídos e analisados os pedidos nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

Ouvida a Comissão nos termos da alínea e) do artigo 31.º;

Ao abrigo do artigo 39.º daquele diploma:

Determino:

1 — É registado o curso de Especialização Tecnológica em Qualidade Alimentar, aprovado pelo Despacho n.º 80/2007, 18 de Junho, do Presidente do Instituto Politécnico de Leiria, ministrado nesse Instituto, com início no ano lectivo 2007-2008, nos termos do Anexo, que faz parte integrante do presente Despacho.

2 — O presente Despacho produz efeitos a partir de 31 de Janeiro de 2008.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República*.

28 de Outubro de 2008. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

ANEXO

1 — Instituição de formação — Instituto Politécnico de Leiria.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Qualidade Alimentar.

3 — Áreadeformaçãoemqueseinsere — 541 — IndústriasAlimentares.

4 — Perfil profissional que visa preparar:

O técnico especialista em qualidade alimentar é o profissional que, de forma autónoma ou integrado em equipa, procede à definição de conjuntos coerentes de metodologias e ferramentas da qualidade, estandardizando a sua utilização; implementa e mantém um sistema de qualidade e intervém activamente na implementação das normas de qualidade e segurança alimentar.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Conceber um sistema de qualidade, respondendo aos requisitos de uma norma NP EN ISO 9001, NP EN ISO 45001 e NP EN ISO 14001;

Implementar e aplicar a metodologia do sistema HACCP;

Implementar e aplicar as regras básicas de higiene e segurança industrial e alimentar;

Realizar determinações analíticas de parâmetros de controlo de qualidade nas áreas alimentares;

Realizar determinações na linha de produção;

Gerir um laboratório de qualidade;

Organizar e realizar testes sensoriais;

Colaborar em projectos de investigação e desenvolvimento de produtos;

Elaborar e analisar relatórios técnicos de controlo de qualidade;

6 — Plano de Formação:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e Científica	Humanidades	Inglês	68	40	2.5	
	Humanidades	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita. . .	68	40	2.5	
	Ciências Empresariais	Organização de Empresas Industriais	81	49	3	
Tecnológica	Ciências Físicas	Química	68	40	2.5	
	Ciências da Vida.	Microbiologia.	68	40	2.5	
	Indústrias Transformadoras	Métodos Instrumentais de Análise.	135	70	5	
	Serviços de Segurança	Higiene Alimentar	68	40	2.5	
	Indústrias Transformadoras	Segurança Alimentar I	68	40	2.5	
	Indústrias Transformadoras	Segurança Alimentar II	162	100	6	
	Ciências Empresariais	Gestão da Qualidade	68	40	2.5	
	Protecção do Ambiente	Gestão do Ambiente.	68	40	2.5	
	Indústrias Transformadoras	Controlo de Qualidade Alimentar I	243	120	9	
	Indústrias Transformadoras	Controlo de Qualidade Alimentar II	243	120	9	
	Indústrias Transformadoras	Projecto	216	81	8	
Em Contexto de Trabalho		Estágio	600	540	20	
	Total		2224	1400	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 — Áreas disciplinares em que o candidato deve ter obrigatoriamente aprovação para os efeitos previsto no artigo 8.º, do Decreto-Lei n.º 88/2006:

Titulares de curso profissional de nível 3 da área da Microbiologia, Análises Laboratoriais ou de áreas afins ao curso proposto. Alunos provenientes do ensino secundário com formação numa das seguintes disciplinas: Matemática, Física, Química ou Biologia, Princípios Básicos de Gestão, Desenvolvimento Económico e Social.

8 — Número de formandos:

N.º máximo de formandos

Em cada admissão de novos formandos — 48.

Na inscrição em simultâneo no curso — 96.

9 — Plano de formação adicional:

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e Científica/Tecnológica.	Humanidades	Cultura e Língua Portuguesa	135	75	5	
	Humanidades	Cultura e Língua Inglesa	135	75	5	
	Ciências Sociais e do Comportamento.	Cidadania e Desenvolvimento Pessoal	135	75	5	
	Ciências Sociais e do Comportamento.	Comunicação e Relacionamento Interpessoal	135	75	5	
	Ciências Sociais e do Comportamento.	Introdução à Sociologia das Organizações	135	75	5	

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
	Informática	Competências Básicas em Tecnologias de Informação e Comunicação	135	75	5	
	Matemática e Estatística	Complementos de Matemática	135	75	5	
	Ciências Físicas	Introdução à Geografia	135	75	5	
	Humanidades	História Contemporânea	135	75	5	
	Ciências Sociais e do Comportamento	Introdução à Psicologia	135	75	5	
	Ciências Empresariais	Princípios Básicos de Gestão	135	75	5	
	Ciências Sociais e do Comportamento	Desenvolvimento Económico e Social	135	75	5	

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

Despacho n.º 1126/2009

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 e envolver as instituições de ensino superior na expansão da formação pós-secundária, no sentido do prosseguimento de estudos superiores, através da creditação e da avaliação de competências.

Considerando que a entrada em funcionamento está sujeita a registo efectuado pelo Director-Geral do Ensino Superior, nos termos dos artigos 36.º e 38.º

Instruídos e analisados os pedidos nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

Ouvida a Comissão nos termos da alínea e) do artigo 31.º;

Ao abrigo do artigo 39.º daquele diploma:

Determino:

1 — É registado o curso de Especialização Tecnológica em Técnicas de Restauração, aprovado pelo Despacho n.º 80/2006, 16 de Agosto, do Presidente do Instituto Politécnico de Leiria, ministrado nesse Instituto, com início no ano lectivo 2006-2007, nos termos do Anexo, que faz parte integrante do presente Despacho.

2 — O presente Despacho produz efeitos a partir de 28 de Fevereiro de 2007.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República*.

28 de Outubro de 2008. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

ANEXO

1 — Instituição de formação:

Instituto Politécnico de Leiria

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Técnicas de Restauração

3 — Área de formação em que se insere:

811 — Hotelaria e Restauração

4 — Perfil profissional que visa preparar:

O Técnico de Práticas de Restauração é o profissional que, de forma autónoma ou integrado em equipa, planifica, dirige e executa o serviço de alimentação e bebidas à mesa e ao balcão de um estabelecimento de restauração ou similar; colabora na estruturação de ementas; e, coordena os serviços de alimentação e bebidas de acordo com as regras de funcionamento de cada área, aplicando as normas de Higiene e Segurança no Trabalho.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Definir e/ou participar na definição dos objectivos gerais do serviço de alimentação e bebidas, quanto ao público-alvo a atingir, ao tipo de gastronomia a praticar e aos produtos e bebidas a servir;

Planear e gerir os diferentes serviços do restaurante, sala/cozinha/catering;

Gerir os recursos materiais e humanos relativos à sala/cozinha/catering de acordo com as políticas definidas;

Definir e aplicar critérios de selecção de produtos e fornecedores;

Participar, em colaboração com os responsáveis do serviço de cozinha e sala, na elaboração da carta de restaurante, carta de vinhos e dos menus e serviços especiais, bem como os preços a praticar;

Gerir stocks, incluindo a conferência, registo e controlo de qualidade nas entradas e saídas dos produtos, utilizando ferramentas informáticas;

Promover uma política de qualidade, analisando e gerindo reclamações, incentivando a melhoria contínua;

Aplicar os princípios de nutrição, higiene e segurança alimentar aplicando as normas de Higiene e Segurança no Trabalho.

6 — Plano de Formação

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e Científica	Cidadania e Sociedade	Relações Interpessoais	94	50	3	
	Línguas e Comunicação	Técnicas de Comunicação	41	30	1,5	
	Ciências Básicas	Língua Inglesa Aplicada	95	70	3,5	
Tecnológica	Tecnologias	Microbiologia Alimentar	95	60	3,5	
	Tecnologias	Gestão da Restauração	81	40	3	
	Tecnologias	Higiene e Segurança Alimentar	121	80	4,5	
	Tecnologias	Nutrição e Dietética	81	40	3	
	Tecnologias	Conservação de Alimentos	81	40	3	
	Tecnologias	Gestão de Alimentos e Bebidas	135	90	5	
	Tecnologias	Catering	95	60	3,5	
	Tecnologias	Economato	95	60	3,5	
	Tecnologias	Técnicas de Cozinha	243	180	9	
	Tecnologias	Técnicas de Restaurante e Bar	243	180	9	
Em Contexto de Trabalho		Estágio	810	525	30	
	<i>Total</i>		2 310	1 505	85	