

Licenciatura em Medicina na Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa (1994).

### 3 — Situação profissional atual:

Coordenadora do Serviço de Saúde e Segurança do Trabalho da Administração Regional de Saúde de Lisboa e Vale do Tejo;

Médica de Saúde Pública no Agrupamento de Centros de Saúde Estuário do Tejo da Administração Regional de Saúde de Lisboa e Vale do Tejo;

Assistente graduada da carreira médica de saúde pública.

### 4 — Atividade profissional:

Coordenadora do Serviço de Saúde e Segurança do Trabalho da Administração Regional de Saúde de Lisboa e Vale do Tejo (desde 2012 até à presente data);

Vogal de saúde pública do conselho clínico e de saúde do Agrupamento de Centros de Saúde (ACES) Estuário do Tejo (desde 2013 até à presente data);

Delegada de Saúde no ACES Estuário do Tejo (desde 2013 até à presente data);

Coordenadora da consulta intensiva de cessação tabágica do ACES Estuário do Tejo (desde 2013 até à presente data);

Elemento da Equipa Regional de Saúde Ocupacional da Administração Regional de Saúde de Lisboa e Vale do Tejo (desde 2014 até à presente data);

Elemento do Grupo Regional do Programa de Prevenção e Controlo do Tabagismo da Administração Regional de Saúde de Lisboa e Vale do Tejo (desde 2013 até à presente data);

Elemento da Comissão Técnica de Acompanhamento do Programa Nacional de Saúde Ocupacional da Direção-Geral da Saúde (desde 2008 até à presente data);

Orientadora de formação de médicos do Internato Médico de Saúde Pública (2007-2016);

Coordenadora da Unidade de Saúde Pública do Agrupamento de Centros de Saúde (ACES) da Grande Lisboa XII — Vila Franca de Xira (2011-2012);

Delegada de Saúde no ACES da Grande Lisboa XII — Vila Franca de Xira (2009-2012);

Coordenadora da Unidade de Saúde Pública do concelho de Vila Franca de Xira (2008-2009);

Médica de Saúde Pública em vários Centros de Saúde;

Médica do Internato Médico de Saúde Pública no Centro de Saúde de Sete Rios (1997-2001);

Médica do Internato Geral no Hospital de Santa Marta, na Maternidade Magalhães Coutinho, no Hospital Dona Estefânia e no Centro de Saúde de Amadora (1995-1996).

### 5 — Formação profissional:

Curso Programa avançado para conselhos clínicos dos Agrupamentos de Centros de Saúde — PACES TEAM — do Instituto Nacional da Administração (2010);

Curso de formação profissional de formação pedagógica inicial de formadores (2003);

Curso de formação profissional “Medicina das Viagens” no Instituto de Higiene e Medicina Tropical (2002).

### 6 — Nomeações e representações:

Vice-Presidente da Sociedade Portuguesa de Medicina do Trabalho (desde 2016);

Membro da Associação Nacional de Médicos de Saúde Pública (desde 2016);

Membro da Sociedade Portuguesa de Medicina do Trabalho (desde 2004).

310221124

## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

### Gabinete do Ministro

#### Despacho n.º 1379/2017

Nos termos e para os efeitos previstos no n.º 10 do artigo 62.º do Estatuto dos Benefícios Fiscais (EBF), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 215/89, de 1 de julho, na sua redação atual, reconhece-se que a Fundação Terras de Santa Maria da Feira, com sede na Rua António de Castro Corte Real, 4520-181, em Santa Maria da Feira, com o número de identificação de pessoa coletiva 502556773, entidade instituidora e titular do Instituto

Superior de Entre Douro e Vouga, estabelecimento de ensino superior reconhecido pela Portaria n.º 980/90, de 27 de setembro, se enquadra na alínea g) do n.º 6 do referido artigo 62.º do EBF e prossegue atividades regulares consideradas de interesse educacional, pelo que e conforme previamente requerido pela mencionada entidade, os donativos recebidos no corrente ano de 2017 podem beneficiar do regime fiscal previsto no capítulo X do EBF, desde que os respetivos mecenas não tenham, no final do ano ou período de tributação em que o donativo é atribuído, qualquer dívida de imposto sobre o rendimento, a despesa ou o património e de contribuições relativas à Segurança Social, ou, tendo-a, sendo exigível, a mesma tenha sido objeto de reclamação, impugnação ou oposição e prestada garantia idónea, quando devida, e sem prejuízo do disposto no artigo 86.º do Código do IRC, se ao caso aplicável.

26 de janeiro de 2017. — O Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, *Manuel Frederico Tojal de Valsassina Heitor*.

310222972

## Direção-Geral do Ensino Superior

### Aviso n.º 1552/2017

Torna-se público que, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que, por meu despacho de 30 de julho de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Inovação e Tecnologia Alimentar da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja.

24 de janeiro de 2017. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, *Prof. Doutor João Queiroz*.

### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Beja — Escola Superior Agrária

2 — Curso técnico superior profissional

T114 — Inovação e Tecnologia Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 333/2015

4 — Área de educação e formação

541 — Indústrias Alimentares

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Coordenar tecnologias de processamento alimentar, de forma autónoma ou integrada em equipa, de modo a intervir em qualquer etapa da fileira alimentar, desde o processamento de matérias-primas até à logística da distribuição e comercialização, com aplicação de diversas tecnologias na inovação e no desenvolvimento de novos produtos, assim como gerir a implementação de sistemas de gestão de segurança alimentar.

5.2 — Atividades principais

a) Gerir as matérias-primas e os ingredientes necessários ao processamento de alimentos;

b) Coordenar tecnologias de processamento alimentar;

c) Elaborar planos de higienização e de segurança alimentar;

d) Gerir as condições de conservação de matérias-primas e do produto acabado;

e) Gerir o controlo físico-químico e microbiológico dos alimentos em conformidade com a legislação aplicável;

f) Colaborar em estudos de desenvolvimento de produtos inovadores;

g) Coordenar a implementação e a manutenção dos sistemas de segurança alimentar;

h) Coordenar o processo de embalamento;

i) Gerir as fileiras de comercialização e elaborar planos empreendedores;

j) Gerir os processos de certificação e ou acreditação;

k) Gerir não conformidades relacionadas com equipamentos e instalações.

## 6 — Referencial de competências

## 6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos fundamentais de microbiologia dos alimentos;  
 b) Conhecimentos especializados das propriedades estruturais e físico-químicas dos alimentos;  
 c) Conhecimentos especializados da aplicação da refrigeração na produção e na distribuição alimentar;  
 d) Conhecimentos fundamentais de química e bioquímica aplicadas às matrizes alimentares;  
 e) Conhecimentos especializados de conservação de alimentos, de aumento do tempo de prateleira, de toxicologia alimentar e de nutrição;  
 f) Conhecimentos especializados de controlo dos processos de transformação dos produtos de origem animal e vegetal e da valorização dos subprodutos;  
 g) Conhecimentos abrangentes de comercialização de produtos alimentares e de programação de campanhas de marketing;  
 h) Conhecimentos abrangentes do ciclo *Plan-Do-Check-Act* no desenvolvimento de novos produtos, recorrendo a tradicionais ou inovadoras tecnologias gastronómicas;  
 i) Conhecimento especializado de programação, de planeamento e de execução das normas de controlo de qualidade e de segurança alimentar;  
 j) Conhecimentos fundamentais das principais certificações nacionais e internacionais com aplicação na área alimentar.

## 6.2 — Aptidões

- a) Identificar os principais grupos de risco associados aos novos produtos;  
 b) Avaliar e acompanhar o processamento e as características do produto final;  
 c) Dinamizar uma cadeia logística de frio;  
 d) Organizar análises de rotina em laboratório e aplicar e aferir técnicas analíticas aos novos produtos;  
 e) Aplicar ferramentas de determinação do tempo de prateleira nos produtos inovados;  
 f) Otimizar as tecnologias aplicadas à transformação de matérias-primas;  
 g) Dinamizar a comercialização e o marketing no lançamento de novos produtos alimentares;  
 h) Avaliar ciclos de vida para novos produtos em desenvolvimento;  
 i) Dinamizar o processo de certificação dos produtos.

## 6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar autonomia e responsabilidade na interpretação dos resultados microbianos no produto, superfícies de trabalho ou pessoal;  
 b) Demonstrar capacidade para acompanhar novas tecnologias de produção;  
 c) Demonstrar autonomia na definição das temperaturas de refrigeração de certos alimentos perecíveis;

d) Demonstrar autonomia na atribuição do tempo de prateleira e na definição das temperaturas de conservação, em função das características do produto;

- e) Demonstrar capacidade para gerir relações interpessoais;  
 f) Demonstrar autonomia e sentido de responsabilidade na definição de campanhas de marketing para o lançamento de novos produtos;  
 g) Demonstrar autonomia no planeamento e na tomada de decisão nas operações fabris;  
 h) Demonstrar capacidade de interação com os restantes departamentos (administrativo, comercial, qualidade e produção) a fim de agilizar o processo de certificação e de colaboração nas auditorias regulares.

## 7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares . . . . .	86	72 %
421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	14	12 %
442 — Química . . . . .	6	5 %
521 — Metalurgia e Metalomecânica . . . . .	3,5	3 %
522 — Eletricidade e Energia . . . . .	3	3 %
726 — Terapia e Reabilitação . . . . .	3	3 %
090 — Desenvolvimento Pessoal . . . . .	2,5	2 %
345 — Gestão e Administração . . . . .	2	2 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100 %

8 — Área relevante para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março)

Uma das seguintes:

Biologia  
 Química  
 Matemática

## 9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Beja . . . . .	Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja.	30	75

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso 2015-2016

## 11 — Plano de estudos

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Empreendedorismo . . . . .	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	25		25		50	2
Introdução à Nutrição . . . . .	726 — Terapia e Reabilitação	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		45		75	3
Introdução à Tecnologia Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		80		125	5
Metodologias de Investigação Aplicada às Tecnologias.	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		32,5		62,5	2,5
Processos Unitários . . . . .	541 — Indústrias Alimentares	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		65		125	5
Análise de Produtos Alimentares.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	65		125	5
Bioquímica . . . . .	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	30	65		125	5
Controlo da Qualidade e Segurança Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	56	56	69		125	5
Embalagem, Armazenamento e Logística.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	30	30	45		75	3
Equipamentos Industriais. . .	521 — Metalurgia e Metalomecânica.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	40	30	47,5		87,5	3,5
Microbiologia . . . . .	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	75	45	50		125	5
Microbiologia dos Alimentos.	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	30	55		100	4
Química . . . . .	442 — Química . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	75	45	75		150	6
Refrigeração e Automação	522 — Eletricidade e Energia	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	30	30	45		75	3
Toxicologia Alimentar . . . . .	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	30	30	45		75	3

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)= (6)+(8)	(10)
Desenvolvimento de Produto.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	38	35	62		100	4
Tecnologias dos Produtos de Origem Animal.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	95	75	130		225	9
Tecnologias dos Produtos de Origem Vegetal.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	95	75	155		250	10
Tecnologias Gastronómicas	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	35	30	65		100	4
Valorização de Subprodutos	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	36	30	39		75	3
Estágio . . . . .	541 — Indústrias Alimentares	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	750	750	30
<i>Total . . . . .</i>					990	616	2 010	750	3 000	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) 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, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

310224227

## Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I. P.

### Aviso n.º 1553/2017

Nos termos do estipulado na alínea *d*) do n.º 1 do artigo 4.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, torna-se público a lista nominativa dos trabalhadores que no período compreendido entre 1 de julho de 2016 e 31 de dezembro de 2016, cessaram a relação jurídica de emprego público:

Por consolidação da mobilidade em outro organismo:

Maria Inês Amaral Teixeira Nuno, técnico superior, com efeitos a 01-08-2016.

Augusto Machado Nogueira de Matos, assistente técnico, com efeitos a 01-08-2016.

Carla Maria Noronha S. C. Santos Taborda, assistente técnico, com efeitos a 01-09-2016.

Alda Maria Henriques da Anunciação, assistente técnico, com efeitos a 01-10-2016.

Pedro Mendes Ribeiro da Costa, assistente técnico, com efeitos a 01-10-2016.

Raquel Alexandra Paulino Palma Pinto, técnico superior, com efeitos a 09-12-2016.

Denúncia de contrato no período experimental:

Gonçalo Viterbo Revez Abruñhosa Sousa, com efeitos a 01-10-2016.

20 de janeiro de 2017. — A Vogal do Conselho Diretivo, *Ana Maria Sanchez*.

310224308

### Aviso n.º 1554/2017

Nos termos do disposto na alínea *b*) do n.º 1 e do n.º 2 do artigo 4.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, torna-se público que, por meu acordo, da Secretária-Geral Adjunta da Presidência do Conselho de Ministros e do técnico superior Pedro Maurício Baetas de Veneza Ruivo, se procedeu à consolidação definitiva da mobilidade interna do referido técnico superior no mapa de pessoal da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I. P., nos termos do n.º 3 do artigo 99.º do anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na sua atual redação, tendo sido celebrado contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, com a remuneração mensal

de €1.201,48, equivalente à prevista na 15.ª posição remuneratória e o 2.º nível remuneratório, com efeitos a 01 de novembro de 2016.

20 de janeiro de 2017. — A Vogal do Conselho Diretivo, *Ana Maria Sanchez*.

310224405

## EDUCAÇÃO

### Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares

#### Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Alter do Chão

### Louvor n.º 82/2017

Ao cessar as funções como assistente técnico, é-nos grato louvar publicamente Manuel da Conceição Ribeiro Alves Henriques que, no exercício das suas funções, revelou extraordinárias qualidades profissionais e pessoais, sentido do dever e empenho, que a par da disponibilidade sempre demonstrada, é de inteira justiça sublinhar.

A excepcional qualidade do trabalho desenvolvido, o seu exemplo, a sua dedicação e os seus valores morais e éticos, com que sempre nos presenteou, merecem ser destacados, enquanto exemplo para toda a comunidade educativa. É para nós fundamental que lhe seja publicamente reconhecido e louvado o trabalho que realizou nesta Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Alter do Chão, a que sempre ficará ligado emocionalmente.

30 de janeiro de 2017. — A Diretora, *Maria da Conceição F. R. de Matos*.

310219838

### Agrupamento de Escolas Campo Aberto, Póvoa de Varzim

### Aviso n.º 1555/2017

Nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 23.º, do n.º 1 do artigo 24.º e n.º 1 do artigo 25.º do Decreto-Lei n.º 75/2008, de 22 de abril com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 137/2012, de 2 de julho, e