

Aviso n.º 11064/2017

Torna-se público, 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 despacho de 12 de outubro de 2015, do Diretor-Geral do Ensino Superior, 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 Olivicultura, Azeite e Azeitona de Mesa da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja.

17 de agosto de 2017. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO**1 — Instituição de ensino superior:**

Instituto Politécnico de Beja — Escola Superior Agrária.

2 — Curso técnico superior profissional:

T301 — Olivicultura, Azeite e Azeitona de Mesa.

3 — Número de registo:

R/Cr 396/2015.

4 — Área de educação e formação:

621 — Produção Agrícola e Animal.

5 — Perfil profissional:**5.1 — Descrição geral:**

Coordenar e supervisionar todas as operações da fileira olivícola desde a instalação da cultura da oliveira até ao engarrafamento ou embalamento e comercialização dos produtos finais, a garantir a sustentabilidade e qualidade dos produtos, a segurança dos operadores e a proteção do ambiente e contribuir para o desenvolvimento económico sustentável da empresa.

5.2 — Atividades principais:

a) Elaborar e analisar projetos e orientações técnicas com o objetivo de identificar informação e dados necessários ao trabalho a orientar e realizar;

b) Gerir todas as operações de preparação do terreno e instalação do olival;

c) Gerir todas as operações culturais de manutenção e desenvolvimento do olival;

d) Coordenar a informação contabilística das unidades produtivas olivícolas, lagares e indústria de conserva de azeitona;

e) Gerir e monitorizar a comercialização dos produtos olivícolas, como sejam os azeites, azeitona de conserva e subprodutos da atividade olivícola e elaborar planos de marketing;

f) Propor soluções e identificar problemas no desenvolvimento da cultura;

g) Elaborar planos de utilização de produtos fitofarmacêuticos, de acordo com a legislação em vigor, no âmbito da Lei n.º 26/2013;

h) Gerir os processos de colheita de acordo com as especificações do olival e as características pretendidas para o produto final;

i) Gerir os processos de receção do produto da colheita de acordo com as especificações do produto final pretendido;

j) Coordenar as operações de extração e armazenamento do azeite, de conserva da azeitona, subprodutos e embalamento de acordo com as normas de segurança alimentar e de qualidade, identificando eventuais problemas ao longo do processo;

k) Elaborar guiões para implementação da avaliação sensorial dos azeites;

l) Coordenar o procedimento analítico referente à qualidade das azeitonas, das massas e azeites e interpretar os resultados analíticos, em conformidade com a legislação aplicável.

6 — Referencial de competências:**6.1 — Conhecimentos:**

a) Conhecimento abrangente sobre os elementos fundamentais da olivicultura e da biologia e ecologia do olival;

b) Conhecimento especializado sobre as principais ações no âmbito da gestão, da instalação, da manutenção e da exploração do olival, nomeadamente das novas tecnologias utilizadas em olivicultura de precisão;

c) Conhecimento especializado sobre programação, planeamento e aplicação de técnicas de proteção e conservação do ambiente olivícola;

d) Conhecimento especializado sobre a programação, planeamento e aplicação de técnicas de manutenção e conservação das instalações, das máquinas e dos equipamentos e utilização adequada dos mesmos;

e) Conhecimento abrangente sobre a programação e execução todas as atividades necessárias à colheita da azeitona;

f) Conhecimento especializado sobre o controlo dos processos de transformação da azeitona, nomeadamente processos de elaboração dos azeites ou outros produtos obtidos a partir das azeitonas;

g) Conhecimento especializado sobre programação e aplicação de técnicas de recolha e análises físico-químicas e microbiológicas de amostras de azeitonas, massas, azeites, azeitonas transformadas e produtos derivados;

h) Conhecimento abrangente de como planear a aplicação das normas de qualidade dos produtos olivícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;

i) Conhecimento abrangente sobre a gestão e otimização das empresas olivícolas, bem como a planificação, comercialização e marketing dos produtos olivícolas;

j) Conhecimento especializado na gestão dos processos de produção de diferentes tipos de conserva de azeitona e valorização os diferentes subprodutos derivados da atividade olivícola.

6.2 — Aptidões:

a) Aplicar as informações associadas à biologia e ecologia da oliveira;

b) Aplicar a informação relativa às principais ações no âmbito da gestão, da instalação, da manutenção e da exploração do olival, em particular as novas tecnologias em olivicultura de precisão;

c) Aplicar técnicas de proteção e conservação do ambiente olivícola;

d) Preparar e organizar a aplicação das técnicas adequadas à utilização, manutenção e conservação das instalações e das máquinas e equipamentos;

e) Preparar e organizar as atividades necessárias à colheita da azeitona;

f) Analisar e acompanhar os processos de transformação das azeitonas, nomeadamente processo de extração dos azeites, elaboração de conserva de azeitonas ou outros produtos obtidos a partir das azeitonas;

g) Aplicar as técnicas de recolha e análises físico-químicas e microbiológicas de amostras de azeitonas, massas, azeites, azeitonas transformadas e produtos derivados;

h) Aplicar as normas de qualidade dos produtos olivícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;

i) Analisar dados e utilizá-los na gestão e otimização das empresas olivícolas, bem como na planificação da comercialização e do marketing dos produtos olivícolas;

j) Criar e avaliar os processos de produção de diferentes tipos de conserva de azeitona e na valorização dos diferentes subprodutos derivados da atividade olivícola.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar autonomia e responsabilidade na tomada de decisão no âmbito da biologia e ecologia da oliveira;

b) Demonstrar capacidade para atuar de forma autónoma na gestão, na instalação, na manutenção e na exploração do olival, incluindo o recurso à inovação tecnológica, particularmente as novas tecnologias usadas em olivicultura de precisão;

c) Demonstrar autonomia e responsabilidade na coordenação do uso das técnicas de proteção e conservação do ambiente olivícola;

d) Demonstrar autonomia na programação para a realização de todas as atividades associadas à colheita da azeitona;

e) Demonstrar capacidade para atuar nos processos de decisão associados à transformação das azeitonas e à produção de produtos derivados obtidos a partir das azeitonas;

f) Demonstrar autonomia e sentido de responsabilidade na realização de técnicas de recolha e análises físico-químicas e microbiológicas de amostras de azeitonas, massas, azeites, azeitonas transformadas e produtos derivados;

g) Demonstrar capacidade para zelar pelas normas de qualidade dos produtos olivícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;

h) Demonstrar capacidade de liderança e interação na gestão e otimização das empresas olivícolas.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
621 — Produção Agrícola e Animal	47	39 %
541 — Indústrias Alimentares	46	38 %
345 — Gestão e Administração	5	4 %
342 — Marketing e Publicidade	4	3 %
421 — Biologia e Bioquímica	4	3 %
442 — Química	4	3 %
443 — Ciências da Terra	4	3 %

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
581 — Arquitetura e Urbanismo	3	3 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	3	3 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes 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 (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Introdução aos Sistemas de Informação Geográfica.	581 — Arquitetura e urbanismo	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	30		45		75	3
Processos Unitários na Transformação da Azeitona.	541 — Indústrias Alimentares	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	55		20		75	3
Botânica e Fisiologia Vegetal. ...	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	45	45	55		100	4
Caracterização Química e Sensorial de Azeites Virgens.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	30	30	45		75	3
Gestão Hídrica das Culturas.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	40	40	60		100	4
Mecanização I	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	50	50	75		125	5
Mecanização II	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	50	50	75		125	5
Microbiologia das fermentações	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	60	60	15		75	3
Nutrição Vegetal e Fertilização ...	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	45	45	55		100	4
Olivicultura I	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	45	30	55		100	4
Olivicultura II	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	45	30	80		125	5
Proteção das Culturas.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	45	30	80		125	5
Química Aplicada.	442 — Química	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	45	30	55		100	4
Solos e Clima.	443 — Ciências da Terra ...	Técnica.	1.º ano	Semestral ...	45	30	55		100	4
Tecnologia de Extração de Azeites Virgens.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	45	55		100	4
Gestão e Contabilidade da Empresa Agrícola.	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	2.º ano	Semestral ...	45		80		125	5
Marketing e Comercialização ...	342 — Marketing e Publicidade	Geral e científica	2.º ano	Semestral ...	45		55		100	4
Segurança e Higiene no Trabalho	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Geral e científica	2.º ano	Semestral ...	30		45		75	3
Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral ...	50	50	75		125	5
Conserva e Produtos Derivados da Azeitona.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	2.º ano	Semestral ...	30	30	45		75	3
Instalações e Equipamentos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	2.º ano	Semestral ...	55	40	45		100	4
Qualidade e Segurança Alimentar	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	2.º ano	Semestral ...	30	30	45		75	3
Valorização de Subprodutos da Azeitona e do Azeite.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	2.º ano	Semestral ...	30	30	45		75	3
Estágio no Olival	621 — Produção Agrícola e Animal.	Em Contexto de Trabalho.	2.º ano	Semestral ...			250	250	250	10
Estágio no Lagar	541 — Indústrias Alimentares.	Em Contexto de Trabalho.	2.º ano	Semestral ...			500	500	500	20
<i>Total</i>					990	695	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.