

Aviso n.º 11606/2017

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 30 de junho 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 Segurança e Higiene Alimentar do Instituto Superior de Engenharia da Universidade do Algarve.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Universidade do Algarve — Instituto Superior de Engenharia

2 — Curso técnico superior profissional

T156 — Segurança e Higiene Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 129/2015

4 — Área de educação e formação

541 — Indústrias Alimentares

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Realizar auditorias higienossanitárias e planear e preparar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de produtos alimentares, intervindo, dessa forma, em diferentes sistemas de gestão da segurança alimentar no contexto do desenvolvimento e produção de géneros alimentares e em sistemas de restauração.

5.2 — Atividades principais

a) Organizar e realizar análises e ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em diferentes tipos de produtos alimentares, utilizando os equipamentos e os procedimentos adequados;

b) Elaborar relatórios técnicos e de atividades desenvolvidas em contexto de trabalho, efetuando os cálculos necessários e apresentando, em tabelas ou gráficos, os dados relativos às operações de controlo dos ensaios realizados;

c) Gerir a limpeza e a conservação dos equipamentos e utensílios usados nas análises e ou ensaios, procedendo à sua lavagem, desinfecção e ou esterilização e verificando as suas condições de funcionamento e utilização, providenciando sempre que necessário, pela substituição ou reparação;

d) Realizar auditorias higienossanitárias e de avaliação de implementação de *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP);

e) Planear e realizar análise sensorial de produtos alimentares;

f) Planear e monitorizar a produção de géneros alimentícios;

g) Gerir inventário, de modo a garantir a preparação de todos os itens que compõem um menu num sistema de restauração;

h) Intervir na gestão da manutenção do equipamento de processo;

i) Colaborar na conceção e desenvolvimento de novos produtos alimentares.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes em alimentação e saúde;

b) Conhecimentos fundamentais em microbiologia alimentar;

c) Conhecimentos fundamentais em química alimentar;

d) Conhecimentos abrangentes de tecnologias de informação e comunicação (incluindo língua estrangeira de inglês);

e) Conhecimentos abrangentes em ambiente, qualidade, e higiene e segurança alimentar;

f) Conhecimentos fundamentais em toxicologia de alimentos;

g) Conhecimentos especializados das metodologias para gestão e controlo em hotelaria e restauração;

h) Conhecimentos especializados dos procedimentos em auditorias higienossanitárias;

i) Conhecimentos abrangentes das instalações e serviços laboratoriais;

j) Conhecimentos fundamentais em empreendedorismo;

k) Conhecimentos fundamentais dos métodos de controlo de qualidade físico-química, sensorial e microbiológica de alimentos;

l) Conhecimentos fundamentais do processamento e análise de alimentos de origem animal e vegetal;

m) Conhecimentos fundamentais da legislação e certificação de produtos alimentares;

n) Conhecimentos fundamentais acerca da transformação e conservação de produtos alimentares;

o) Conhecimentos fundamentais de marketing e do comportamento do consumidor;

p) Conhecimentos abrangentes sobre instalações industriais alimentares.

6.2 — Aptidões

a) Implementar boas práticas de fabrico utilizando técnicas de higiene e segurança alimentar;

b) Preparar e validar planos de limpeza e higienização;

c) Identificar e intervir em diferentes sistemas de gestão da segurança alimentar;

d) Propor a definição de políticas de compras no contexto do canal HORECA;

e) Avaliar e selecionar fornecedores;

f) Utilizar técnicas de informação e comunicação para redação de textos técnicos e ou relatórios e sua apresentação oral;

g) Aplicar técnicas de análises de alimentos e bebidas;

h) Organizar e acompanhar a utilização adequada de equipamentos de transformação, processamento e conservação de alimentos;

i) Organizar e acompanhar a utilização de serviços industriais no âmbito do processamento de alimentos e de sistemas de restauração;

j) Analisar a informação nutricional de alimentos, identificando os benefícios e os riscos para a saúde associados ao seu consumo;

k) Aplicar normas de recebimento, armazenagem e requisição de mercadorias;

l) Aplicar técnicas e métodos de controlo de produção;

m) Criar e propor menus (engenharia da ementa);

n) Aplicar os processos de tratamento adequados a efluentes e a resíduos da indústria alimentar.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar a disponibilidade, cortesia e respeito para interagir adequadamente nos contextos social e profissional gerindo as dificuldades e conflitos de forma ajustada;

b) Demonstrar capacidade para otimizar recursos, procurando a redução de custos;

c) Demonstrar capacidade para cumprir e fazer cumprir os métodos, regras e ritmos de trabalho da organização (pontualidade, assiduidade e apresentação);

d) Demonstrar capacidade de iniciativa e de gestão de situações sujeitas a alterações inesperadas, procurando soluções para problemas de complexidade intermédia;

e) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa e gerar sinergias através de participação ativa, dinamizando os objetivos do grupo;

f) Demonstrar autonomia na tomada de decisão (prever, julgar e assumir as consequências dos seus atos);

g) Demonstrar capacidade para fazer respeitar as regras de segurança no espaço de trabalho (unidade fabril ou laboratório);

h) Adotar a linguagem às características dos interlocutores.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares	72	60 %
421 — Biologia e Bioquímica	24	20 %
811 — Hotelaria e Restauração	6	5 %
851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente	6	5 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4 %

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
090 — Desenvolvimento Pessoal	4	3 %
345 — Gestão e Administração	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
Faro	Instituto Superior de Engenharia da Universidade do Algarve.	30	75

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

11 — Plano de estudos

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Alimentação e Saúde	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	75		75	150	6
Aplicações Informáticas	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	52,5		75	125	5
Empreendedorismo e Marketing	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		45	75	3
Técnicas de Comunicação	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		55	100	4
Gestão e Controlo em Hotelaria e Restauração.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	75	60	75	150	6
Higiene e Segurança Alimentar . . .	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	75	60	75	150	6
Instalações e Segurança na Indústria Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	22,5	45	75	3
Introdução ao Processamento de Alimentos.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	22,5	45	75	3
Noções de Química Alimentar . . .	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75	150	6
Noções de Toxicologia dos Alimentos.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	75	70	75	150	6
Princípios de Microbiologia Alimentar.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	75	60	75	150	6
Sistemas de Restauração	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	75	60	75	150	6
Ambiente e Segurança	851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75	150	6
Armazenamento e Distribuição de Bens Alimentares.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	22,5	45	75	3
Auditorias Higienossanitárias	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	75	60	75	150	6
Certificação de Produtos Alimentares.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	22,5	45	75	3
Controlo de Qualidade Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75	150	6
Introdução aos Sistemas de Gestão em Segurança Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	75	60	75	150	6
Estágio	541 — Indústrias Alimentares.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	750	30
<i>Total</i>					1072,5	677,5	1930	3000	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 (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.