

Estas cinco pessoas, ainda que com queimaduras graves, estão hoje vivas graças à coragem do Adjunto de Comando, Sérgio Lourenço que fez jus ao lema dos bombeiros “vida por vida”, arriscando a sua própria vida para salvar a dos outros, demonstrando com o seu ato, grande coragem, sentido de solidariedade e altruísmo.

Assim:

Nos termos do disposto na alínea *a*) do n.º 1 do artigo 2.º, nos n.ºs 1 e 2 do artigo 3.º e no n.º 1 do artigo 4.º, todos do regulamento de concessão da medalha de mérito de proteção e socorro, anexo à portaria n.º 980-A/2006 (2.ª série), de 14 de junho, concedo ao Adjunto de Comando, Sérgio Paulo Henriques Lourenço, da Associação Humanitária de Bombeiros Voluntários de Pedrógão Grande, a medalha de mérito de proteção e socorro, no grau ouro e distintivo azul.

25 de maio de 2018. — O Ministro da Administração Interna, *Eduardo Arménio do Nascimento Cabrita*.

311381694

### Despacho n.º 5593/2018

Considerando a importância estratégica de Portugal pertencer ao Espaço Schengen e da correta aplicação do Acervo Schengen, bem como as responsabilidades acrescidas de Portugal enquanto fronteira externa da União Europeia;

Considerando a entrada em vigor do novo mecanismo de avaliação Schengen, resultante da aplicação do disposto no Regulamento (UE) n.º 1053/2013 do Conselho, de 07 de outubro de 2013;

Considerando a realização, no decurso de 2017, da terceira avaliação Schengen ao Estado Português, a primeira no âmbito do novo mecanismo de avaliação suprarreferido, cujas missões programadas de avaliação decorreram entre maio e setembro;

Considerando o trabalho de preparação desta Avaliação, coordenado pela Secretaria-Geral do Ministério da Administração Interna e desenvolvido em estreita articulação com as diversas entidades que, a nível nacional, detêm competências específicas em razão da matéria;

Considerando os relatórios de avaliação às áreas da Gestão de Fronteiras, SIS-SIRENE, Retorno, Proteção de Dados, Política Comum de Vistos e Cooperação Policial;

Considerando as recomendações resultantes desta Avaliação Schengen a Portugal, a necessidade de corrigir os aspetos e as desconformidades existentes e a apresentação de correspondentes planos de ação com calendário definido de implementação e elaboração de correspondentes relatórios de *follow-up*;

Urge concretizar o seguimento da avaliação Schengen e a elaboração dos referidos planos de ação por forma a solucionar as mais relevantes desconformidades e lacunas;

Tendo em conta a necessidade de implementação das referidas medidas, importa, por conseguinte, que todas as entidades envolvidas na avaliação em 2017, nos respetivos domínios de competências, adotem e

implementem as medidas consideradas necessárias por forma a colmatar as deficiências detetadas.

Assim, determino:

1 — Que o Serviço de Estrangeiros e Fronteiras (SEF) seja a entidade coordenadora do seguimento da Avaliação Schengen a Portugal de 2017;

2 — Que o SEF lidere, no âmbito das instituições europeias, a delegação de Portugal às reuniões do grupo para as questões de Schengen, designadamente o SCHEVAL, e às reuniões do Comité Schengen;

3 — Que as Forças e Serviços de Segurança do MAI, bem como a Inspeção-Geral de Administração Interna, no seu respetivo âmbito de competências, colaborem com a entidade coordenadora na elaboração dos planos de ação para implementação das recomendações que permitam corrigir as situações de desconformidade e as lacunas identificadas;

4 — Que as Forças e Serviços de Segurança do MAI, bem como a Inspeção-Geral de Administração Interna, designem elementos das respetivas entidades, com capacidade de decisão interna, no prazo de 10 dias, os quais passarão a constituir-se como elos de ligação com a entidade coordenadora;

5 — Que a designação dos elementos referidos no número anterior seja remetida ao SEF e à Secretaria-Geral do MAI, com conhecimento ao meu Gabinete;

6 — Que o SEF, enquanto entidade coordenadora nos termos referidos no n.º 1, enderece convites para a designação de pontos de contacto para o seguimento da Avaliação Schengen, às entidades envolvidas no processo de avaliação Schengen a Portugal decorrido em 2017;

7 — Que a Secretaria-Geral do Ministério da Administração Interna, em estreita colaboração com a entidade coordenadora, assegure o necessário apoio logístico e contacto em todas as matérias relacionadas com o seguimento da avaliação Schengen.

29 de maio de 2018. — O Ministro da Administração Interna, *Eduardo Arménio do Nascimento Cabrita*.

311394938

## Guarda Nacional Republicana

### Comando-Geral

#### Despacho n.º 5594/2018

Por subdelegação do Exmo. Comandante do Comando da Administração dos Recursos Humanos, no Diretor da Direção de Recursos Humanos, António Alfredo Rodrigues Pereira, Coronel, transitam para a situação de reserva nos termos da alínea *b*) do n.º 1 do artigo 81.º do EMGMR, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 30/2017, de 22 de março, na data que a cada um se indica, os Guardas abaixo mencionados:

Posto	Arma/Serviço	NM	Nome	Data Reserva
Cabo	Infantaria	1870056	Carlos Manuel Gonçalves	12-04-2018
Cabo-Chefe	Infantaria	1870246	José Manuel Pereira da Silva	16-04-2018
Cabo	Infantaria	1866076	Manuel António da Costa Sousa	22-04-2018
Cabo	Infantaria	1876181	Leonel da Conceição Guerreiro Arsénio	27-04-2018

17 de maio de 2018. — O Diretor da Direção de Recursos Humanos, *António Alfredo Rodrigues Pereira*, Coronel.

311378616

## CULTURA

### Direção-Geral do Património Cultural

#### Aviso (extrato) n.º 7549/2018

#### Cessação de funções, por motivo de aposentação, da trabalhadora Ana Maria Marques Borges Pinheiro

Ao abrigo da alínea *d*) do n.º 1 do artigo 4.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, que aprova a Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, torna-se público que a trabalhadora Ana Maria Marques Borges Pinheiro, técnica superior do mapa de pessoal da Direção-Geral do Património Cultural, cessou funções, por motivo de aposentação, com efeitos a 01 de maio de 2018.

8 de maio de 2018. — O Diretor do Departamento de Planeamento, Gestão e Controlo, *Manuel Correia Diogo Baptista*.

311377085

## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

### Direção-Geral do Ensino Superior

#### Despacho n.º 5595/2018

Instruído e apreciado, nos termos 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, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Qualidade Ambiental e Alimentar, a ministrar pela Escola Superior de Tecnologia do Instituto Politécnico de Setúbal;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 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, conjugado com o disposto na alínea *g*) do n.º 2 do Despacho n.º 7240/2016, de 2 de junho:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de

Qualidade Ambiental e Alimentar da Escola Superior de Tecnologia do Instituto Politécnico de Setúbal.

10 de maio de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

#### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico de Setúbal — Escola Superior de Tecnologia de Setúbal.

2 — Curso técnico superior profissional:

T422 — Qualidade Ambiental e Alimentar.

3 — Número de registo:

R/Cr 28/2018.

4 — Área de educação e formação:

524 — Tecnologia dos processos químicos.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Coordenar e executar ensaios de análise laboratorial em amostras ambientais, colaborar na monitorização ambiental da empresa e em amostras alimentares, no controlo de qualidade e na implementação de normas de segurança alimentar.

5.2 — Atividades principais:

- a) Coordenar e realizar auditorias higio-sanitárias;
- b) Coordenar o processo de certificação de produtos e ou de empresas alimentares;
- c) Gerir as condições de conservação de alimentos e o processo de embalamento;
- d) Gerir o trabalho no laboratório respeitando as normas de higiene e segurança;
- e) Implementar e melhorar o sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos;
- f) Implementar e melhorar os sistemas de gestão do ambiente, dos resíduos e da segurança nas empresas, de acordo com os referenciais normativos e exigências legais;
- g) Implementar e melhorar sistemas de gestão da qualidade;
- h) Implementar e melhorar sistemas de gestão da segurança alimentar;
- i) Planear e implementar boas práticas de higiene e fabrico;
- j) Realizar análises físico-químicas e microbiológicas em matrizes ambientais;
- k) Realizar análises físico-químicas, bioquímicas e microbiológicas de controlo de qualidade de alimentos;
- l) Realizar o controlo analítico dos processos de tratamento de águas de abastecimento e de águas residuais, avaliando a sua eficiência e propondo alterações ao nível operacional;
- m) Gerir e implementar a monitorização de efluentes líquidos e resíduos da empresa;
- n) Coordenar e realizar auditorias ambientais;
- o) Controlar e assegurar a qualidade e a segurança de produtos alimentares, ao nível dos processos de produção e conservação, na unidade industrial e na cadeia logística associada à distribuição para pequenas e grandes superfícies, restauração e hotelaria.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos abrangentes de gestão empresarial;
- b) Conhecimentos abrangentes de matemática;
- c) Conhecimentos especializados de legislação ambiental;
- d) Conhecimentos especializados de química;
- e) Conhecimentos abrangentes de inglês técnico;
- f) Conhecimentos especializados de análises químicas, técnicas analíticas e de amostragem;
- g) Conhecimentos especializados de microbiologia ambiental;
- h) Conhecimentos especializados de monitorização ambiental e dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos a monitorizar em águas, águas residuais, lamas e solos;
- i) Conhecimentos especializados de tecnologias ambientais de tratamento de águas e águas residuais, para atuar na sua monitorização e controlo;
- j) Conhecimentos especializados de gestão de resíduos e aplicação de requisitos legais e regulamentares;

k) Conhecimentos especializados de sistemas de gestão da qualidade, sistemas de gestão ambiental e sistemas de gestão da segurança;

l) Conhecimentos especializados de química e bioquímica alimentar;

m) Conhecimentos especializados de microbiologia alimentar;

n) Conhecimentos especializados da legislação e códigos de boas práticas em higiene e segurança alimentar;

o) Conhecimentos especializados dos métodos de controlo da qualidade físico-química e microbiológica de águas de consumo humano e alimentos;

p) Conhecimentos especializados dos métodos de controlo estatístico da qualidade;

q) Conhecimentos especializados das tecnologias de processamento e conservação de alimentos e equipamentos;

r) Conhecimentos especializados do sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos;

s) Conhecimentos especializados da norma de gestão da segurança alimentar NP EN ISO 22000;

t) Conhecimentos especializados dos parâmetros de monitorização do ruído.

6.2 — Aptidões:

a) Aplicar a legislação e os códigos de boas práticas de higiene e segurança alimentar, em diferentes setores alimentares;

b) Aplicar técnicas de auditoria a sistemas de qualidade e segurança alimentar, identificar e corrigir não-conformidades;

c) Avaliar a ocorrência de perigos na produção de alimentos, com base na metodologia do sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos;

d) Definir e implementar medidas de redução da produção de resíduos e correto encaminhamento para tratamento e destino final;

e) Utilizar os procedimentos de transporte e transferência de resíduos, elaborando os registos previstos na legislação;

f) Executar determinações do ruído e saber interpretar os resultados obtidos nas mesmas;

g) Executar técnicas laboratoriais de análise físico-química e bioquímica de alimentos;

h) Executar técnicas laboratoriais de determinação de parâmetros físico-químicos e microbiológicos de monitorização ambiental e avaliar a conformidade legal;

i) Interpretar os requisitos das normas da qualidade e da segurança alimentar que regem os sistemas de gestão mais comuns na indústria alimentar;

j) Interpretar os resultados dos ensaios efetuados de forma crítica e apresentá-los elaborando relatório técnico;

k) Utilizar ferramentas estatísticas de controlo da qualidade;

l) Ser capaz de elaborar e executar planos de amostragem;

m) Ser capaz de planear e utilizar técnicas de auditoria;

n) Ser capaz de elaborar e supervisionar planos de higienização;

o) Pesquisar e aplicar legislação, normas e outra documentação, inerentes à área ambiental;

p) Manusear instrumentos analíticos;

q) Ser capaz de implementar e supervisionar boas práticas laboratoriais;

r) Executar técnicas microbiológicas convencionais de quantificação ou pesquisa de microrganismos específicos ou indicadores de higiene em alimentos, superfícies e equipamentos; e realizar técnicas alternativas ou rápidas de caracterização microbiológica.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar autonomia na tomada de decisão e resolução de problemas técnicos de nível superior;

b) Demonstrar capacidade de agir com espírito de equipa e cooperação para responder às solicitações do serviço;

c) Demonstrar capacidade de trabalho, orientação para objetivos e rigor, cumprimento de prazos, horários e procedimentos definidos;

d) Demonstrar capacidade para comunicar eficazmente com os diferentes interlocutores;

e) Demonstrar capacidade para se adaptar às evoluções técnicas e metodológicas e a diferentes contextos organizacionais;

f) Demonstrar capacidade para solucionar situações-problema que são da sua responsabilidade e determinar quando são da responsabilidade de um nível hierárquico superior;

g) Demonstrar disponibilidade para adotar as soluções adequadas para a resolução de conflitos;

h) Demonstrar iniciativa, proatividade, assertividade e espírito crítico;

i) Demonstrar responsabilidade no cumprimento da legislação, normas, regulamentos e procedimentos de boas práticas;

j) Demonstrar capacidade de liderança e motivação.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Matemática.

8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:

2018-2019.

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
Setúbal . . . . .	Escola Superior de Tecnologia de Setúbal do Instituto Politécnico de Setúbal.	24	60

10 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . . . .	3	2,5 %
345 — Gestão e Administração . . . . .	6	5,0 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa	6	5,0 %
421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	6	5,0 %
442 — Química . . . . .	6	5,0 %
461 — Matemática . . . . .	12	10,0 %
524 — Tecnologia dos Processos Químicos . . . . .	42	35,0 %
541 — Indústrias Alimentares . . . . .	18	15,0 %
851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente. . . . .	21	17,5 %
<i>Total . . . . .</i>	120	100,0 %

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)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Análises Ambientais e Alimentares I.	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	75	60	87	0	162	6
Análises Bioquímicas de Alimentos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	45	30	117	0	162	6
Certificação e Acreditação . . . . .	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	40	102	0	162	6
Elementos de Matemática I . . . . .	461 — Matemática . . . . .	Geral e Científica	1.º Ano	Semestral . . .	60	0	102	0	162	6
Elementos de Matemática II . . . . .	461 — Matemática . . . . .	Geral e Científica	1.º Ano	Semestral . . .	60	0	102	0	162	6
Inglês Técnico . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e Científica	1.º Ano	Semestral . . .	30	0	51	0	81	3
Microbiologia Ambiental e Alimentar.	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	75	60	87	0	162	6
Química A . . . . .	442 — Química . . . . .	Geral e Científica	1.º Ano	Semestral . . .	60	0	102	0	162	6
Tecnologias Ambientais I . . . . .	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	30	20	51	0	81	3
Tecnologias Ambientais II . . . . .	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	45	30	117	0	162	6
Tecnologias de Processamento e Conservação de Alimentos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	40	102	0	162	6
Análise do Ruído . . . . .	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	45	30	117	0	162	6
Análises Ambientais e Alimentares II.	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	75	60	87	0	162	6
Estágio . . . . .	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Em Contexto de Trabalho.	2.º Ano	Semestral . . .	0	0	810	700	810	30
Gestão Ambiental . . . . .	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	40	102	0	162	6
Gestão de Empresas e Comportamento Organizacional.	345 — Gestão e Administração	Geral e Científica	2.º Ano	Semestral . . .	60	0	102	0	162	6
Segurança Alimentar . . . . .	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	40	102	0	162	6
<i>Total . . . . .</i>					900	450	2 340	700	3 240	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 40.º-J 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.

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 40.º-N 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.

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.

311357426

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

### Despacho n.º 5596/2018

Na sequência do procedimento concursal de seleção e provimento do cargo de direção intermédia de 2.º grau, de Chefe de Divisão da Divisão

Operacional de Apoio às Instituições da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I. P., aberto pelo aviso n.º 366/2018, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 4, de 5 de janeiro e publicitado na Bolsa de Emprego Público e em jornal de expansão nacional, e após aplicação dos métodos de seleção, foi nomeado em comissão de serviço, nos ter-