



CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Despacho n.º 7698/2021

Sumário: Regista a criação do curso técnico superior profissional de Tecnologias Agroalimentares da Escola Superior de Tecnologias e Gestão da Universidade da Madeira.

Instruído e apreciado, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Tecnologias Agroalimentares, a ministrar pela Escola Superior de Tecnologias e Gestão da Universidade da Madeira;

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 sua redação atual, conjugado com o disposto na alínea g) do n.º 2 do Despacho n.º 4443/2020, de 13 de abril:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Tecnologias Agroalimentares da Escola Superior de Tecnologias e Gestão da Universidade da Madeira.

5 de maio de 2021. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ângela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Universidade da Madeira — Escola Superior de Tecnologias e Gestão

2 — Curso técnico superior profissional

T572 — Tecnologias Agroalimentares

3 — Número de registo

R/Cr 30/2021

4 — Área de educação e formação

621 — Produção agrícola e animal

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Elaborar, planificar, gerir e executar técnicas e processos relacionados, com a produção, transformação e valorização de produtos agrícolas e matérias-primas em explorações, empreendimentos ou empresas agrícolas ou agroalimentares.

5.2 — Atividades principais

a) Elaborar inventários, classifica e realiza a amostragem dos diferentes produtos, matrizes e resíduos, relacionados com perfil profissional;

b) Planificar tarefas, processos e análises de acordo com os procedimentos, normas e legislação estabelecidas, para a área do perfil profissional;

- c) Desenhar processos biotecnológicos e de bio refinaria, destinados à reutilização, reconversão e valorização de resíduos e subprodutos;
- d) Planear e implementar novos processos de produção, observando as normas vigentes e outro tipo de documentação relevante;
- e) Gerar a utilização das tecnologias e fatores de produção, por forma a garantir a sustentabilidade das entidades e a preservação do ambiente, observando a legislação em vigor;
- f) Coordenar a implementação das normas e regras de segurança no trabalho, zelando pela verificação das boas práticas;
- g) Elaborar relatórios técnicos sobre a atividade desenvolvida, com análise de resultados, deteção e comunicação de anomalias ou desvios relativamente ao estabelecido e propondo medidas de correção.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos abrangentes e especializados dos recursos disponíveis no sistema de produção de alimentos, e sobre os métodos de classificação, sistematização, uso e avaliação económica;
- b) Conhecimentos especializados sobre os diferentes sistemas de produção agroalimentar, os seus fatores, condições e as formas de produção integrada de produtos agrícola e agroalimentar;
- c) Conhecimentos abrangentes e especializados em técnicas de reconversão, reutilização e gestão das matérias-primas e resíduos nos sistemas de produção agroalimentar;
- d) Conhecimentos abrangentes e especializados sobre os processos biotecnológicos e as técnicas utilizadas no processamento de matrizes, recursos, resíduos e subprodutos;
- e) Conhecimentos abrangentes e especializados sobre a composição, propriedades sensoriais e reológicas, processamento e conservação dos produtos alimentares;
- f) Conhecimentos especializados em técnicas de inovação tecnológica na agricultura, aquacultura e indústria agroalimentar;
- g) Conhecimentos especializados sobre os sistemas integrados de gestão, organização da atividade económica e marketing aplicado aos sistemas de produção de alimento;
- h) Conhecimentos especializados sobre a certificação e controlo de qualidade, e higiene e segurança no trabalho.

6.2 — Aptidões

- a) Analisar as condições que envolvem os sistemas de produção alimentar e a adequação das diversas formas de organização;
- b) Avaliar a diversidade dos sistemas de produção alimentar nas suas dimensões multisistémicas, estruturais e funcionais, a fim de promover a sua valorização e utilização sustentada dos recursos e produtos;
- c) Identificar os diversos processos e técnicas nos sistemas agroalimentares;
- d) Identificar e avaliar de forma crítica os diversos processos e técnicas que envolvem os sistemas de produção agroalimentar;
- e) Utilizar novas tecnologias e métodos de monitorização dos sistemas agroalimentares;
- f) Sistematizar, interpretar, e divulgar processos e técnicas utilizados nos sistemas agroalimentares;
- g) Implementar as normas e regras de certificação e de controlo de qualidade dos sistemas de produção e processamento;
- h) Efetuar a articulação entre a organização, estrutura e funções dos sistemas de produção.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar autonomia na tomada de decisões;
- b) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade;



c) Demonstrar capacidade para delinear, atribuir e comunicar tarefas e atividades a terceiros, adequando a linguagem às características dos interlocutores, trabalhando em equipa e assumindo funções de supervisão técnica;

d) Demonstrar interesse pelas temáticas abordadas;

e) Demonstrar sensibilidade para resolver diferentes situações e problemas, reconhecendo a importância da experimentação, investigação, desenvolvimento tecnológico e inovação na área da atividade profissional;

f) Demonstrar que compreende o impacto da atividade agroalimentar sobre o ambiente, demonstrando responsabilidade social e ambiental;

g) Demonstrar flexibilidade no delineamento de projetos e planos de atividade agrícola e agroalimentar das explorações e empresas.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

O seguinte conjunto:

Biologia (Ciências e Tecnologias)

Química (Ciências e Tecnologias)

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

2021-2022

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
Funchal.	Universidade da Madeira	26	45

10 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
621 — Produção agrícola e animal	60,5	50,42 %
421 — Biologia e bioquímica	24	20,00 %
541 — Indústrias alimentares.	11	9,17 %
862 — Segurança e higiene no trabalho	5	4,17 %
347 — Enquadramento na organização/empresa	5	4,17 %
442 — Química.	5	4,17 %
482 — Informática na ótica do utilizador	5	4,17 %
314 — Economia	4,5	3,75 %
<i>Total</i>	120	100,00 %



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)
Informática e análise de dados	482 — Informática na ótica do utilizador.	Geral e científica. . .	1.º ano	Semestral . . .	64		76		140	5
Bioeconomia.	314 — Economia	Geral e científica. . .	1.º ano	Semestral . . .	55		68		123	4,5
Biologia dos Sistemas	421 — Biologia e bioquímica . .	Geral e científica. . .	1.º ano	Semestral . . .	76		92		168	6
Química Geral	442 — Química.	Geral e científica. . .	1.º ano	Semestral . . .	66		74		140	5
Agricultura 4.0	621 — Produção agrícola e animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	78	55	90		168	6
Biotecnologia	421 — Biologia e bioquímica . .	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	100	70	122		222	8
Bromatologia e Nutrição.	421 — Biologia e bioquímica . .	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	42	73		133	5
Microbiotecnologia	421 — Biologia e bioquímica . .	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	64	45	76		140	5
Processamento Agroalimentar	621 — Produção agrícola e animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	76	54	92		168	6
Segurança no Trabalho e Higiene Alimentar.	862 — Segurança e higiene no trabalho.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	42	73		133	5
Sistemas de produção agrícola e animal.	621 — Produção agrícola e animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	57	40	69		126	4,5
Análise sensorial e reologia. . .	541 — Indústrias alimentares. . .	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	76	53	92		168	6
Aquacultura	621 — Produção agrícola e animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	74	52	90		164	6
Projeto	621 — Produção agrícola e animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	100	70	122		222	8
Sistemas Integrados de Gestão	347 — Enquadramento na organização/empresa.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	64	45	76		140	5
Tecnologias de reconversão de resíduos.	541 — Indústrias alimentares. . .	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	64	45	76		140	5
Estágio	621 — Produção agrícola e animal.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	120		720	720	840	30
<i>Total.</i>					1 254	613	2 081	720	3 335	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.

314429092