

## Despacho n.º 13 417-G/2007

## ANEXO

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio inscreve-se na política que tende a promover o aumento das aptidões e qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sócio-cultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os Cursos de Especialização Tecnológica visam alargar a oferta de formação ao longo da vida e envolver as instituições de ensino superior na expansão da formação pós-secundária, no sentido do prosseguimento de estudos superiores, através da creditação e da avaliação de competências.

Considerando que a entrada em funcionamento está sujeita a registo efectuado pelo Director-Geral do Ensino Superior, nos termos dos artigos 36.º e 38.º

Instruídos e analisados os pedidos nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

Ouvida a Comissão nos termos da alínea e) do artigo 31.º;

Ao abrigo do artigo 39.º daquele diploma:

Determino:

1 — É registado o Curso de Especialização Tecnológica em Qualidade Alimentar, aprovado a 15 de Novembro de 2006 pela Deliberação do Senado n.º 75/2006, ministrado pela Universidade dos Açores, com início no ano lectivo 2007-2008, nos termos do Anexo, que faz parte integrante do presente Despacho.

2 — O presente Despacho produz efeitos a partir de 28 de Fevereiro de 2007 e é válido para o funcionamento do curso em duas edições.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação em *Diário da República*.

27 de Abril de 2007. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

1 — Instituição de formação — Universidade dos Açores.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Qualidade Alimentar.

3 — Área de formação em que se insere — 541 — Indústrias Alimentares.

4 — Perfil profissional que visa preparar — o técnico especialista em qualidade alimentar é o profissional que, de forma autónoma ou integrado em equipa, procede à definição de conjuntos coerentes de metodologias e ferramentas da qualidade, standardizando a sua utilização; implementa e mantém um sistema de qualidade e intervém activamente na implementação das normas de qualidade e segurança alimentar.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Conceber um sistema de qualidade, respondendo aos requisitos de uma norma NP EN ISSO 9001, NP EN ISSO 45001 e NP EN ISSO 14001;

Implementar e aplicar a metodologia do sistema HACCP;

Implementar e aplicar as regras básicas de higiene e segurança industrial e alimentar;

Realizar determinações analíticas de parâmetros de controlo de qualidade nas áreas alimentares;

Realizar determinações na linha de produção;

Gerir um laboratório de qualidade;

Organizar e realizar testes sensoriais;

Colaborar em projectos de investigação e desenvolvimento de produtos;

Elaborar e analisar relatórios técnicos de controlo de qualidade;

6 — Plano de formação:

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e Científica	Línguas e literaturas estrangeiras - 222	Inglês Técnico	56	42	2	
	Sociologia e outros estudos - 312	Comportamento Organizacional	42	28	1,5	
	Ciências Empresariais - 340	Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial	56	42	2	
Tecnológica	Indústrias alimentares -541	Gestão de Laboratórios	112	84	4	
	Indústrias alimentares -541	Controlo de Qualidade Alimentar	140	105	5	
	Indústrias alimentares -541	Higiene e Segurança Alimentar	140	105	5	
	Protecção do ambiente - 850	Gestão da Qualidade Ambiental	112	84	4	
	Indústrias alimentares -541	Métodos Instrumentais de Análise	112	84	4	
	Marketing e publicidade -342	Marketing	112	84	4	
	Indústrias alimentares -541	Auditoria da Qualidade	140	105	5	
Em contexto de trabalho	Formação em Contexto de Trabalho	Formação em Contexto de Trabalho	600	600	23,5	
			1622	1363	60	

## Notas

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

Na coluna (4) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (5) 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

7 — Áreas disciplinares em que o candidato deve ter obrigatoriamente aprovação para os efeitos previstos no artigo 8.º, do Decreto-Lei n.º 88/2006 — Português; Inglês; Matemática.

8 — Número de formandos:

N.º máximo de formandos:

Em cada admissão de novos formandos — 20;

Na inscrição em simultâneo no curso — 50.

9 — Plano de formação adicional (artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio):

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e Científica	Línguas e Literatura Materna - 223	Português	224	112	8	
	Línguas e literaturas estrangeiras - 222	Inglês	168	84	6	
	Matemática - 461	Matemática	224	112	8	

#### Notas

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro. Na coluna (4) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea *d*) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (5) 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.

#### Despacho n.º 13 417-H/2007

#### ANEXO

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio inscreve-se na política que tende a promover o aumento das aptidões e qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sócio-cultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os Cursos de Especialização Tecnológica visam alargar a oferta de formação ao longo da vida e envolver as instituições de ensino superior na expansão da formação pós-secundária, no sentido do prosseguimento de estudos superiores, através da creditação e da avaliação de competências.

Considerando que a entrada em funcionamento está sujeita a registo efectuado pelo Director-Geral do Ensino Superior, nos termos dos artigos 36.º e 38.º

Instruídos e analisados os pedidos nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

Ouvida a Comissão nos termos da alínea *e*) do artigo 31.º;

Ao abrigo do artigo 39.º daquele diploma:

Determino:

1 — É registado o Curso de Especialização Tecnológica em Segurança e Higiene Alimentar, criado pela Deliberação n.º 149 do Conselho Científico da Escola Superior de Tecnologia de 7 de Julho de 2006, ministrado por aquela Escola da Universidade do Algarve, com início no ano lectivo 2006-2007, nos termos do Anexo, que faz parte integrante do presente Despacho.

2 — O presente Despacho produz efeitos a partir de 24 de Novembro de 2006 e é válido para o funcionamento do curso em duas edições.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação em *Diário da República*.

27 de Abril de 2007. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

1 — Instituição de formação — Universidade do Algarve — Escola Superior de Tecnologia.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Segurança e Higiene Alimentar.

3 — Área de formação em que se insere — 541 — Indústrias Alimentares.

4 — Perfil profissional que visa preparar — o técnico em segurança e higiene alimentar é o profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, procede ao planeamento, organização e execução, de um conjunto integrado de actividades de controlo na área de higiene e segurança alimentar.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Coordenar o processo de embalagem e expedição dos pratos, em serviços de *catering*, de forma a garantir o cumprimento das normas de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;

Controlar o manuseamento, armazenamento e acondicionamento dos bens de consumo, tendo em conta os adequados processos de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;

Verificar a elaboração de ementas e a confecção de pratos equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético;

Fiscalizar a arrumação, limpeza e higiene das instalações, equipamentos e utensílios de trabalho, bem como a apresentação do pessoal;

Utilizar ferramentas informáticas no registo e controlo de qualidade;

Supervisionar a qualidade alimentar ao nível químico e microbiológico;

Colaborar na Realização de auditorias de qualidade alimentar.

6 — Plano de formação:

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e Científica	Línguas e literaturas estrangeiras	Língua estrangeira (Inglês I)	80	76	3,2	
	Informática	Técnicas de informática e comunicação	60	50	2,4	
Tecnológica	Desenvolvimento pessoal	Comunicação e relações interpessoais	64	60	2,56	
	Indústrias alimentares	Química alimentar	64	60	2,56	
	Indústrias alimentares	Microbiologia alimentar	64	60	2,56	
	Indústrias alimentares	Auditorias Higio-sanitárias	64	60	2,56	
	Línguas e Literaturas estrangeiras	Língua estrangeira (Inglês II)	64	60	2,56	
	Terapia e reabilitação	Nutrição e Dietética	64	60	2,56	