

Número: 42334 Joaquina Maria Trindade Fagundes
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Sintra núcleo
 N.º ordem: 431/12. Antiguidade: 12 anos 3 meses 23 dias. Classificação de serviço: *Muito Bom*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Mafra núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 40535 Maria Cândida dos Reis Queirós
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Paredes núcleo
 N.º ordem: 498/12. Antiguidade: 10 anos 3 meses 24 dias. Classificação de serviço: *Muito Bom*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Penafiel núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 46299 Telma Maria dos Reis Dias Nunes
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Oeiras núcleo
 N.º ordem: 536/12. Antiguidade: 8 anos 10 meses 10 dias. Classificação de serviço: *Muito Bom*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Amadora núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 38177 Rita Maria Lomba Araújo
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Póvoa Varzim e Vila Conde núcleo
 N.º ordem: 624/12. Antiguidade: 6 anos 2 meses 13 dias. Classificação de serviço: *Muito Bom*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Esposende núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 42372 Maria Cristina Teixeira Ribeiro
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Maia núcleo
 N.º ordem: 678/12. Antiguidade: 3 anos 8 meses 29 dias. Classificação de serviço: *Muito Bom*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Porto núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 46150 Maria de La Salette Adriana Mendes
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Póvoa Varzim e Vila Conde núcleo
 N.º ordem: 706/12. Antiguidade: 3 anos 8 meses 27 dias. Classificação de serviço: *Muito Bom*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Valongo núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 32871 Maria Filomena de Sousa Paupério Pereira
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Porto núcleo
 N.º ordem: 298/12. Antiguidade: 13 anos 7 meses 10 dias. Classificação de serviço: *Bom com Distinção*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Espinho núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 48709 Maria da Glória Rei Nunes Pires
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Almeida núcleo
 N.º ordem: 636/12. Antiguidade: 4 anos 10 meses 12 dias. Classificação de serviço: *Bom com Distinção*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Celorico Beira núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 44641 Leonilde Monteiro Cardoso Braga Barroso
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Guimarães núcleo
 N.º ordem: 684/12. Antiguidade: 3 anos 8 meses 29 dias. Classificação de serviço: *Bom com Distinção*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Braga núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 43799 Helena Maria Oliveira Marques
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Ílhavo núcleo
 N.º ordem: 681/12. Antiguidade: 3 anos 8 meses 29 dias. Classificação de serviço: *Bom*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça-Adjunto
 Tribunal: Póvoa Varzim e Vila Conde núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 23579 José Viseu Alves dos Santos
 Categoria: Técnico de Justiça Auxiliar
 Tribunal: Santa Maria Feira núcleo
 N.º ordem: 23/12. Antiguidade: 30 anos 7 meses 2 dias. Classificação de serviço: *Bom*
 Provimento: Transferência
 Categoria: Técnico de Justiça Auxiliar
 Tribunal: Vila Nova Gaia núcleo
 Prazo para início de funções: 2 dias

Número: 57149 Liliana Gonçalves de Sousa
 Provimento: 1.ª Colocação
 Categoria: Escrivão Auxiliar Tribunal: Porto núcleo
 Graduação: 390

Número: 57067 Glória Natália Fernandes Marques Araújo
 Provimento: 1.ª Colocação
 Categoria: Escrivão Auxiliar
 Tribunal: Guimarães núcleo
 Graduação: 579

Número: 57119 João Paulo Goulart Macedo de Sousa Alves
 Provimento: 1.ª Colocação
 Categoria: Escrivão Auxiliar
 Tribunal: Barreiro e Moita núcleo
 Graduação: 584

Número: 57269 Patrícia Sofia Gomes Costa
 Provimento: 1.ª Colocação
 Categoria: Escrivão Auxiliar
 Tribunal: Oeiras núcleo
 Graduação: 603

Número: 57202 Maria Inês Viana da Silva
 Provimento: 1.ª Colocação
 Categoria: Escrivão Auxiliar
 Tribunal: Matosinhos núcleo
 Graduação: 627

Primeiras colocações: Prazo para início de funções (prazo contínuo):

8 dias; ou
 15 dias (quando a colocação implique deslocação do continente para as Regiões Autónomas ou vice-versa).

19 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral, *Pedro de Lima Gonçalves*.
 209286419

CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Aviso n.º 893/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por meu despacho de 6 de julho de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a

criação do curso técnico superior profissional de Qualidade Alimentar pela Escola Superior Agrária de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra.

5 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Coimbra — Escola Superior Agrária de Coimbra

2 — Curso técnico superior profissional

T169 — Qualidade Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 154/2015

4 — Área de educação e formação

541 — Indústrias Alimentares

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Executar tarefas, acompanhar e supervisionar as atividades, conceber e implementar sistemas de segurança alimentar e controlo da qualidade em empresas de processamento alimentar, contribuindo para o seu funcionamento e desenvolvimento sustentáveis.

5.2 — Atividades principais

a) Supervisionar e executar tarefas em processos de produção, de transformação e de conservação de alimentos e bebidas;

b) Colaborar na conceção e na implementação de sistemas de gestão da qualidade;

c) Planear e implementar boas práticas de higiene e de fabrico;

d) Conceber e implementar sistemas de controlo e de gestão da segurança alimentar;

e) Controlar a qualidade e a segurança em processos de produção, de transformação e de conservação de produtos alimentares;

f) Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais a alimentos e a bebidas;

g) Planear e acompanhar a manutenção de equipamentos na indústria alimentar;

h) Acompanhar auditorias de verificação das boas práticas de higiene e de fabrico;

i) Acompanhar auditorias a sistemas de controlo da segurança alimentar;

j) Participar na conceção e no desenvolvimento de novos produtos e processos;

k) Implementar estratégias de marketing e de comercialização de produtos alimentares;

l) Implementar ideias de negócio no setor alimentar.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimento fundamental de informática aplicada;

b) Conhecimento fundamental de técnicas de comunicação;

c) Conhecimento fundamental de técnicas de estatística descritiva;

d) Conhecimento especializado de química alimentar;

e) Conhecimento especializado de microbiologia alimentar;

f) Conhecimento fundamental de nutrição humana;

g) Conhecimento profundo e especializado de técnicas de processamento alimentar;

h) Conhecimento especializado dos princípios de conceção, dimensionamento e higienização de instalações e equipamentos de processamento alimentar;

i) Conhecimento profundo e especializado de sistemas de gestão da segurança alimentar (HACCP (Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controlo), norma ISO 22000:2005);

j) Conhecimento especializado de sistemas de gestão da qualidade (norma ISO 9001:2008);

k) Conhecimento especializado de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;

l) Conhecimento especializado da legislação ambiental aplicada ao setor alimentar;

m) Conhecimento especializado de gestão e de sistemas de tratamento de resíduos na indústria alimentar;

n) Conhecimento fundamental de estratégias e de técnicas de marketing e de gestão empresarial;

o) Conhecimento fundamental de empreendedorismo.

6.2 — Aptidões

a) Garantir a eficiência da produção e a qualidade e a segurança do produto final;

b) Selecionar e adaptar processos produtivos adequados do ponto de vista ambiental, tendo em vista a racionalização dos recursos disponíveis;

c) Aplicar técnicas adequadas no planeamento e na implementação de um sistema de segurança alimentar;

d) Aplicar ferramentas básicas e estatísticas de controlo da qualidade em toda a linha de produção;

e) Aplicar técnicas de preparação, de organização e de acompanhamento de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais a matérias-primas e a produtos acabados, de modo a avaliar a qualidade e a segurança alimentares;

f) Analisar e interpretar os resultados de análises efetuadas de forma crítica e tomar decisões de acordo com os resultados obtidos;

g) Consultar e interpretar documentação técnica e produzir relatórios e manuais técnicos;

h) Manusear equipamentos de medição, de monitorização e de controlo;

i) Aplicar técnicas de auditoria a sistemas de segurança alimentar;

j) Pesquisar e aplicar a legislação relevante no âmbito da gestão ambiental e avaliar o seu cumprimento;

k) Propor uma gestão adequada da água, da energia, dos resíduos e dos efluentes da indústria alimentar;

l) Propor soluções criativas para problemas abstratos no âmbito do projeto de novos produtos e sistemas de produção;

m) Dinamizar a implementação de estratégias de marketing e de comercialização de produtos alimentares;

n) Analisar, organizar e acompanhar estudos de prospeção de mercado;

o) Aplicar técnicas adequadas à comunicação com colaboradores, fornecedores e clientes.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de raciocínio, de análise, de adaptação a novas situações e de tomada de decisões em situações de incerteza;

b) Demonstrar capacidade de adaptação à evolução dos procedimentos e das tecnologias;

c) Demonstrar capacidade de comunicação e de cooperação no trabalho em equipa;

d) Demonstrar tolerância, gerindo conflitos de interesse e influenciando positivamente o comportamento do grupo de trabalho;

e) Demonstrar consciência pelo meio-ambiente minimizando o impacto das suas ações;

f) Demonstrar responsabilidade, espírito de iniciativa e autonomia;

g) Demonstrar empreendedorismo e criatividade;

h) Adotar uma postura proativa, assertiva, positiva e de autoconfiança;

i) Demonstrar capacidade para gerir adequadamente o tempo, priorizando tarefas;

j) Demonstrar capacidade de liderança de equipas e de criação de um ambiente de trabalho apropriado;

k) Demonstrar capacidade para agir em conformidade com as normas de segurança e higiene e de proteção ambiental.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares	81	68 %
345 — Gestão e Administração	6	5 %
421 — Biologia e Bioquímica	6	5 %
442 — Química	6	5 %
462 — Estatística	6	5 %
851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente	6	5 %
223 — Língua e Literatura Materna	3	3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	3	3 %
726 — Terapia e Reabilitação	3	3 %
Total	120	100 %

8 — Área relevante para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março)

Biologia

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
Coimbra	Escola Superior Agrária de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra.	40	90

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	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9) = (6) + (8)	(10)
Aplicações Informáticas.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	37,5		37,5		75	3
Estatística Aplicada	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	75		75		150	6
Microbiologia Alimentar	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	75		75		150	6
Química Alimentar.	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	75		75		150	6
Técnicas de Comunicação	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	37,5		37,5		75	3
Análise de Alimentos.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Higienização na Indústria Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	37,5	26,5	37,5		75	3
Instalações e Equipamentos de Processamento Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Introdução à Tecnologia Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Nutrição	726 — Terapia e Reabilitação.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	37,5	26,5	37,5		75	3
Oficinas Tecnológicas de Produtos Animais	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Qualidade e Segurança Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Biotecnologia Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Empreendedorismo e Gestão	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Gestão de Resíduos na Indústria Alimentar.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Oficinas Tecnológicas de Produtos Vegetais	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Projeto	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75	52,5	75		150	6
Estágio	541 — Indústrias Alimentares.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	600	750	30
<i>Total</i>					1 125	578	1 875	600	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.

209265018

Aviso n.º 894/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por meu despacho de 6 de julho de 2015, proferido ao

abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Tecnologias e Progra-