qualidade e intervém ativamente 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 ISO 9001, NP EN ISO 45001 e NP EN ISO 14001;

Implementar e aplicar a metodologia do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controlo;

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 projetos de investigação e desenvolvimento de produtos;

Elaborar e analisar relatórios técnicos de controlo de qualidade.

#### 6 — Plano de formação:

			Tempo de trabalho (horas)		
Componente de formação	Área de competência	Unidade de formação	Total	Contacto	ECTS
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Geral e científica	Línguas e literaturas estrangeiras	Inglês Técnico	30	24	1
Gorar e cicinimea	Ciências informáticas	Informática e Computadores	50	30	2
	Matemática	Matemática Aplicada	50	30	$\frac{1}{2}$
	Segurança e higiene no trabalho	Higiene e Segurança no Trabalho	30	21	1
	Química	Ouímica Geral	30	21	1
Tecnológica	Tecnologia dos processos químicos	Ouímica Alimentar	108	75	4
e e e e e e e e e e e e e e e e e e e	Tecnologia dos processos químicos	Microbiologia Alimentar	108	75	4
	Tecnologia dos processos químicos	Métodos Instrumentais de Análise	108	75	4
	Indústrias alimentares	Tecnologia de Processamento de Ali-	160	120	6
	Ouímica	Ouímica Analítica	108	75	4
	Indústrias alimentares	Controlo da Qualidade Alimentar	108	75	4
	Indústrias alimentares	Biotecnologia Alimentar	108	75	4
	Indústrias alimentares	Higiene e Segurança Alimentar	80	60	3
	Indústrias alimentares	Sistemas Integrados de Gestão (Am-	80	60	3
		biente e Qualidade).			-
	Indústrias alimentares	Projeto	40	25	2
Em contexto de trabalho	Indústrias alimentares	Estágio	360	360	15
Total			1558	1201	60

<sup>7 —</sup> 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, de 23 de maio:

Matemática ou Biologia ou Química.

## 8 — Número máximo de formandos:

Em cada admissão de novos formandos: 25 Na inscrição em simultâneo no curso: 50

## 9 — Plano de formação adicional (artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

			Tempo de trabalho (horas)		
Componente de formação	Área de competência	Unidade de formação	Total	Contacto	ECTS
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Geral e científica	Química	Matemática. Química Biologia	100 100 100	50 50 50	5 5 5
Total			300	150	15

#### Notas

Na coluna (4) 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 (5) 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 (6) 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.

207488884

## Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares

# Escola Secundária du Bocage, Setúbal

### Aviso n.º 134/2014

Nos termos do disposto no n.º 1 e 3 do artigo 95.º do Decreto-Lei n.º 100/99, de 31 de março, conjugado com o artigo 132.º do ECD, faz-se público que se encontra afixada na sala de professores desta

Escola a lista de antiguidade do pessoal docente reportada a 31 de agosto de 2013.

Os docentes dispõem de 30 dias a contar da data da publicação deste aviso no *Diário da República* para reclamação ao dirigente máximo do serviço.

20 de dezembro de 2013. — O Diretor, *Pedro Alexandre Matos Tildes Gomes*.

207489378