

Componentes de formação	Áreas de competência	Unidades de formação	Duração de referência (horas)
Científico-Tecnológica	Ciências Básicas e Tecnologias	Comportamento Humano nas Organizações.	16
		Ergonomia	24
		<i>Subtotal</i>	144
		Aplicações de Matemática	56
		Desenho Técnico	48
		Ferramentas Informáticas	64
		Redes e Serviços Telemáticos	56
		Algoritmos	64
		Linguagens de Programação	96
		Computação Gráfica	88
Técnicas de Design	48		
Legislação de Publicações Electrónicas ...	32		
Ferramentas de Autor	144		
Projecto Multimédia	120		
<i>Subtotal</i>	816		
Formação em Contexto de Trabalho		Estágio	600
		<i>Total</i>	1 560

Despacho n.º 17 316/2006

A Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, com as alterações constantes das Portarias n.ºs 698/2001, de 11 de Julho, e 392/2002, de 12 de Abril, estabelece o regime de criação, organização e funcionamento dos cursos de especialização tecnológica (CET) no contexto das formações pós-secundárias não superiores.

Os CET, cujos princípios se enquadram nas orientações definidas no Plano Nacional de Emprego, visam aprofundar o nível de conhecimentos científicos e tecnológicos no domínio da formação de base e do desenvolvimento de competências pessoais e profissionais adequadas ao exercício profissional qualificado, através de percursos formativos que integrem os objectivos de qualificação e inserção profissional e permitam o prosseguimento de estudos.

Os CET constituem formações pós-secundárias não superiores, a desenvolver na mesma área ou em área de formação afim daquela em que o candidato obteve qualificação profissional do nível 3, e estruturam-se em componentes de formação sócio-cultural e científico-tecnológica e de formação em contexto de trabalho.

Pela articulação com o sistema nacional de certificação profissional (SNCP), regulado pelo Decreto-Lei n.º 95/92, de 23 de Maio, preconiza-se garantir um enquadramento coerente das formações visadas nos percursos qualificantes de cada área profissional e, com a conclusão com aproveitamento dos CET, a atribuição de um diploma de especialização tecnológica (DET) e uma qualificação profissional do nível 4.

O quadro legal definido permite, também, sem que seja posto em causa o objectivo prioritário da inserção profissional, que aos diplomados dos CET seja dada a possibilidade de acesso específico ao ensino superior, designadamente desde que, no quadro da legislação em vigor, as entidades promotoras celebrem protocolos com as instituições do ensino superior para este efeito.

O presente despacho visa responder às crescentes necessidades de modernização e inovação tecnológica da área das indústrias alimentares, em particular a indústria dos vinhos, ao nível dos quadros intermédios, com qualificação específica, pessoal e profissional e competências transversais adequadas ao exercício profissional qualificado e fornecendo saberes e instrumentos necessários ao desempenho das actividades associadas ao processo produtivo do vinho.

Com este objectivo, e no desenvolvimento do regime jurídico estabelecido na actual redacção da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, torna-se necessário proceder à criação ou reformulação de cursos adequados para dar satisfação à procura crescente de formação de quadros intermédios com competências de base mais alargada e de nível mais elevado que se faz sentir na área em apreço.

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 1 do n.º 4.º da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, com as alterações constantes das Portarias n.ºs 698/2001, de 11 de Julho, e 392/2002, de 12 de Abril, determina-se o seguinte:

1 — É criado, na área das indústrias alimentares, o curso de especialização tecnológica de Produção Enológica.

2 — O CET referido no número anterior visa o perfil profissional de técnico de enologia, o qual consta do anexo I, que faz parte integrante do presente despacho.

3 — O presente CET pode ser promovido por instituições que se encontrem nas condições previstas nos n.ºs 1 e 2 do n.º 6.º da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, na sua actual redacção.

4 — Têm acesso ao CET criado no n.º 1 do presente despacho os indivíduos que, para além do ensino secundário, detenham uma qualificação profissional do nível 3 que confira competências na área da engenharia química ou na área das indústrias alimentares.

5 — Podem ainda ter acesso ao CET criado nos termos do n.º 1 do presente despacho os indivíduos que para o preenchimento das condições previstas no número anterior tenham em atraso até duas disciplinas, desde que estas não integrem conteúdos considerados de precedência de qualquer disciplina do CET a que se candidatam.

6 — Têm ainda acesso ao CET criado no n.º 1 do presente despacho os indivíduos que tenham o ensino secundário concluído ou com até duas disciplinas em atraso, desde que estas não integrem conteúdos considerados de precedência de qualquer disciplina do CET, e que não tenham qualificação profissional do nível 3 na área da engenharia química ou na área das indústrias alimentares, estando obrigados, neste caso, à realização com aproveitamento do plano de formação curricular constante dos anexos III e IV do presente despacho.

7 — O CET referido no n.º 1 do presente despacho habilita para o exercício profissional no âmbito do perfil profissional visado e estrutura-se em componentes de formação sócio-cultural e científico-tecnológica e de formação prática em contexto de trabalho, neste caso decorrendo sob a orientação de um tutor, nos termos do estabelecido nos n.ºs 2 a 8 do n.º 7.º da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, na sua actual redacção.

8 — Aos formandos que concluíam, com aproveitamento, o plano de formação previsto no anexo III do presente despacho, quando acrescido de um estágio de formação em contexto de trabalho de trezentas e sessenta horas, pode ser atribuído um diploma de qualificação profissional do nível 3, nos termos conjugados dos n.ºs 3 e 4 do n.º 7.º da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, na sua actual redacção.

9 — Aos formandos que concluíam com aproveitamento o CET criado pelo presente despacho são atribuídos um diploma de especialização tecnológica (DET) e uma qualificação profissional do nível 4, nos termos conjugados dos n.ºs 3 do n.º 1.º e 2 do n.º 9.º da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, na sua actual redacção.

10 — O diploma de especialização tecnológica (DET) é emitido segundo o modelo constante no anexo I da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, na sua actual redacção.

11 — A conclusão com aproveitamento do CET criado pelo presente diploma poderá dar acesso a um certificado de aptidão profissional (CAP), nos termos conjugados do disposto no Decreto-Lei n.º 95/92, de 23 de Maio, e no Decreto Regulamentar n.º 68/94, de 26 de Novembro.

12 — O CET criado pelo presente diploma deve assegurar aos diplomados a possibilidade de acesso específico ao ensino superior, mediante a celebração de protocolos com instituições do ensino superior e outras instituições do sistema científico e tecnológico que definam os mecanismos de equivalência da formação resultante da conclusão com aproveitamento destes cursos, nos termos do n.º 4 do n.º 5.º da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, na sua actual redacção.

13 — O plano de formação do CET criado pelo presente despacho bem como o plano de formação definido nos n.ºs 2 e 3 do n.º 7.º

da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, na sua actual redacção, incluindo a descrição dos perfis de saída profissional, a respectiva estrutura curricular, as disciplinas, as cargas horárias e a duração total, constam dos anexos I a IV deste diploma, que dele fazem parte integrante.

14 — A implementação do referencial de formação criado ao abrigo do presente diploma será objecto de acompanhamento e avaliação, constituindo os seus resultados o fundamento para a sua revisão, no prazo de três anos após a entrada em vigor do presente despacho.

15 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação e produz efeitos a partir de 1 de Setembro de 2005.

21 de Julho de 2006. — O Ministro da Economia e da Inovação, *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho*. — O Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, *José Mariano Rebelo Pires Gago*. — O Secretário de Estado do Emprego e da Formação Profissional, *Fernando Medina Maciel Almeida Correia*. — O Secretário de Estado da Educação, *Valter Victorino Lemos*.

ANEXO I

Perfil profissional do técnico de enologia

Área de formação — Indústrias Alimentares.

Designação do curso — curso de especialização tecnológica de Produção Enológica.

Condições de acesso — as definidas nos n.ºs 4, 5 e 6 do despacho de que este anexo faz parte integrante.

Saída profissional — técnico de enologia (nível 4).

Descrição geral — o técnico especialista em produção enológica é um profissional que, de forma autónoma ou em equipa, intervém nas diferentes etapas do processo enológico, fazendo a ligação entre a produção e as exigências impostas pelos padrões de qualidade definidos pelas empresas. Desta forma, possui competências na operação e na manutenção dos equipamentos, actuando no controlo e na gestão da produção, nomeadamente ao nível de parâmetros químicos e sensoriais do produto.

Actividades principais:

Identificar e manusear os equipamentos associados ao processo produtivo;

Identificar os principais problemas associados a cada equipamento;

Controlar a produção no que se refere à qualidade do produto e ao cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança; Identificar e articular os recursos necessários às diversas operações unitárias associadas ao processo produtivo;

Planear a produção tendo em conta as encomendas, os prazos da área comercial, os stocks de matérias-primas, o estado dos equipamentos e os efectivos disponíveis, tendo em vista a optimização da produção;

Participar na gestão e no tratamento informático de dados;

Conhecer os parâmetros críticos — químicos e sensoriais — inerentes ao controlo do processo de produção;

Aplicar e executar planos de HACCP;

Quantificar e validar a tipicidade dos vinhos (análise sensorial).

ANEXO II

Referencial curricular do plano de formação do curso de especialização tecnológica de Produção Enológica para candidatos com ensino secundário ou equivalente e qualificação profissional do nível 3 de área afim

Área de formação — Indústrias Alimentares.

Designação do curso — curso de especialização tecnológica de Produção Enológica.

Componentes de formação	Área de competências	Unidades de formação	Duração de referência (horas)
Sócio-Cultural	Línguas e Comunicação, Organização e Gestão, Cidadania e Sociedade.	Técnicas de Comunicação	30
		Organização de Empresas	60
		História do Vinho e da Vinha	30
		<i>Subtotal</i>	120
Científico-Tecnológica		Tecnologia de Produção Enológica ...	120
		Operação e Manutenção de Equipamento.	100
		Sistemas de Gestão (Qualidade, Ambiente, Saúde e Higiene e Segurança no Trabalho).	70
		Controlo e Gestão da Produção	70
		Viticultura	70
		Higiene e Segurança Alimentar	70
		Análise Sensorial	70
		Projecto	150
		<i>Subtotal</i>	720
Formação em Contexto de Trabalho			720
		<i>Total</i>	1 560

ANEXO III

Referencial curricular do plano de formação para candidatos com ensino secundário ou equivalente e qualificação profissional do nível 3 de área não afim ou sem qualificação profissional do nível 3

Área de formação — Indústrias Alimentares.

Designação do curso — Técnico de Controlo da Qualidade Enológica (nível 3).

Componentes de formação	Área de competências	Unidades de formação	Duração de referência (horas)
Sócio-Cultural	Línguas e Comunicação, Organização e Gestão, Cidadania e Sociedade.	Português	80
		Inglês	80
		<i>Subtotal</i>	160

Componentes de formação	Área de competências	Unidades de formação	Duração de referência (horas)
Científico-Tecnológica	Ciências Básicas e Tecnologias.	Tecnologias de Informação	60
		Matemática	50
		Estatística	50
		Química Geral	80
		Microbiologia Geral	80
		Boas Práticas de Laboratório	120
		Química Analítica	80
		Bioquímica do Vinho	120
		Microbiologia do Vinho	80
		Introdução às Questões Ambientais ...	40
		Métodos Instrumentais de Análise	120
		Operações Unitárias	40
		Introdução à Viticultura	40
		Introdução à Enologia	40
Gestão e Controlo da Produção Enológica.	40		
	<i>Subtotal</i>	1 040	

Nos termos do n.º 8 do despacho de que este anexo faz parte integrante, pode ser atribuído o diploma de técnico de laboratório (nível 3) aos formandos que completem com aproveitamento este referencial curricular, acrescido de um estágio de formação em contexto de trabalho (estágio de vindima) com a duração de trezentas e sessenta horas.

ANEXO IV

Perfil profissional de técnico de controlo da qualidade enológica no âmbito da formação profissional do nível 3

(para candidatos que concluírem com aproveitamento o plano de formação do anexo III, nos termos do n.º 4 do n.º 7.º da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, com as alterações constantes das Portarias n.ºs 698/2001, de 11 de Julho, e 392/2002, de 12 de Abril)

Área de formação — Indústrias Alimentares.

Designação do curso — Técnico de Controlo da Qualidade Enológica (nível 3).

Saída profissional — técnico de controlo da qualidade dos vinhos (nível 3).

Descrição geral — o técnico de controlo da qualidade enológica é um profissional que conhece as tecnologias das diferentes fases do processo enológico, operando no controlo da qualidade do produto nas diversas etapas de produção.

Actividades principais:

Realizar as análises correntes inerentes ao controlo da qualidade do vinho: SO₂ livre e total, acidez livre e total, cor e álcool, de entre outras;

Operar e realizar a manutenção dos equipamentos de laboratório;

Usar técnicas de análise quantitativas, nomeadamente análises volumétricas e gravimétricas, bem como os métodos instrumentais de análise mais correntemente utilizados na indústria, tais como espectrofotometria de UV/visível, potenciometria e condutimetria, cromatografia e absorção atómica;

Elaborar relatórios, compilar elementos (em suporte informático) e organizar informação estatística relativa à actividade do sector vinícola;

Operar, sob a supervisão do enólogo, nas diferentes etapas do processo de produção enológica.

Despacho n.º 17 317/2006

A Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, com as alterações constantes das Portarias n.ºs 698/2001, de 11 de Julho, e 392/2002, de 12 de Abril, estabelece o regime de criação, organização e funcionamento dos cursos de especialização tecnológica (CET) no contexto das formações pós-secundárias não superiores.

Os CET, cujos princípios se enquadram nas orientações definidas no Plano Nacional de Emprego, visam aprofundar o nível de conhecimentos científicos e tecnológicos no domínio da formação de base e do desenvolvimento de competências pessoais e profissionais adequadas ao exercício profissional qualificado através de percursos formativos que integrem os objectivos de qualificação e inserção profissional e permitam o prosseguimento de estudos.

Os CET constituem formações pós-secundárias não superiores, a desenvolver na mesma área ou em área de formação afim daquela em que o candidato obteve qualificação profissional do nível 3, e

estruturam-se em componentes de formação sócio-cultural e científico-tecnológica e de formação em contexto de trabalho.

Pela articulação com o sistema nacional de certificação profissional (SNCP), regulado pelo Decreto-Lei n.º 95/92, de 23 de Maio, preconiza-se garantir um enquadramento coerente das formações visadas nos percursos qualificantes de cada área profissional e, com a conclusão com aproveitamento dos CET, a atribuição de um diploma de especialização tecnológica (DET) e uma qualificação profissional do nível 4.

O quadro legal definido permite, também, sem que seja posto em causa o objectivo prioritário da inserção profissional, que aos diplomados dos CET seja dada a possibilidade de acesso específico ao ensino superior, designadamente desde que, no quadro da legislação em vigor, as entidades promotoras celebrem protocolos com as instituições do ensino superior para este efeito.

O presente despacho visa responder às crescentes necessidades de modernização e inovação tecnológica da área das indústrias alimentares e das bebidas, ao nível dos quadros intermédios, com qualificação específica, pessoal e profissional e competências transversais adequadas ao exercício profissional qualificado e fornecendo saberes e instrumentos necessários ao desempenho das actividades de controlo do processo produtivo alimentar.

Com este objectivo, e no desenvolvimento do regime jurídico estabelecido na actual redacção da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, torna-se necessário proceder à criação ou reformulação de cursos adequados para dar satisfação à procura crescente de formação de quadros intermédios com competências de base mais alargada e de nível mais elevado que se faz sentir na área em apreço.

Os CET criados pelo presente despacho substituem os CET de Tecnologia Alimentar e de Qualidade Alimentar criados pelo despacho conjunto n.º 51/2002, de 17 de Janeiro, de modo a dar cumprimento ao estabelecido no n.º 1 do n.º 7.º da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, na sua actual redacção.

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 1 do n.º 4.º da Portaria n.º 989/99, de 3 de Novembro, com as alterações constantes da Portaria n.º 698/2001, de 11 de Julho, e da Portaria n.º 392/2002, de 12 de Abril, determina-se o seguinte:

1 — São criados, na área das Indústrias Alimentares, os CET de:

- a) Tecnologia Alimentar;
- b) Qualidade Alimentar.

2 — Os CET referidos nas alíneas a) e b) do número anterior substituem, respectivamente, o CET de Tecnologia Alimentar e o CET de Qualidade Alimentar, criados pelo despacho conjunto n.º 51/2002, de 17 de Janeiro, o qual é revogado.

3 — Os CET referidos no n.º 1 visam, respectivamente, os perfis profissionais de:

- a) Técnico de controlo do processo produtivo alimentar, o qual consta do anexo I, que faz parte integrante do presente despacho;
- b) Técnico de qualidade alimentar, o qual consta do anexo III, que faz parte integrante do presente despacho.