Despacho n.º 11 949-AI/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 Vitivinicultura, aprovado a 2 de Novembro de 2006 pelo conselho científico da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança, ministrado na sua Escola Superior Agrária, 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 — Escola Superior Agrária — Instituto Politécnico de Bragança.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Vitivinicultura.

3 — Área de formação em que se insere — 621 — Produção Agrícola e Animal.

4 — Perfil profissional que visa preparar — o técnico de viticultura e tecnologia dos vinhos é o profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, coordena o processamento vitivinícola na vinha e na adega, ao nível da sua concepção, planeamento, organização e supervisão.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Colaborar na concepção e desenvolvimento de novos produtos e processos tecnológicos;

Gerir e manter os equipamentos agrícolas adequados à actividade bem como operar com equipamento diverso: máquinas agrícolas, bombas, prensas, pasteurizadores, centrífugas, etc;

Monitorizar o desenrolar de um processo tecnológico específico, avaliando as características das matérias-primas, produtos intermédios e finais através da realização e interpretação de controlos analíticos e elaboração de relatórios técnicos elementares;

Organizar e realizar provas organolépticas;

Implementar regras de higiene alimentar e identificar perigos para a segurança alimentar associados a diferentes produtos e processos, colaborando na implementação e manutenção do sistema HACCP;

Colaborar na implementação e na manutenção dos sistemas de gestão, qualidade, ambiente e saúde, higiene e segurança no trabalho, tendo como referencial os requisitos das normas em vigor;

Coordenar equipas com vista ao planeamento e à execução de processos vitivinícolas na vinha e na adega.

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	482 — Informática na óptica do utilizador.	Informática	52	30	2.0	
	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Segurança e Higiene no Trabalho	52	30	2.0	
	310 — Ciências Sociais e do Comportamento.	Desenvolvimento Social e Profissional.	52	30	2.0	
	340 — Ciências Empresariais	Organização e Gestão de Empresas	69	40	3.0	
Tecnológica	421 — Biologia e Bioquímica	Microbiologia	103	60	4.0	
	443 — Ciências da Terra	Ecologia Vitícola	103	60	4.0	
	421 — Biologia e Bioquímica	Fisiologia Vegetal	103	60	4.0	
	621 — Produção Agrícola e Animal	Protecção Sanitária da Vinha	138	80	6.0	
	520 — Engenharia e Técnicas Afins	Instalações e Equipamentos	138	80	6.0	
	621 — Produção Agrícola e Animal	Viticultura	345	200	13.5	
	541 — Indústrias Alimentares	Tecnologia dos Vinhos	241	140	9.5	
	541 — Indústrias Alimentares	Controlo de Qualidade	103	60	4.0	
Em contexto de trabalho.	Contexto de trabalho	Estágio	420	420	20.0	
<i>Total</i>			1920	1290	80.0	

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 previsto no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006 — Biologia; Química; Estatística.

8 — Número de formandos:

	Número máximo de formandos
Em cada admissão de novos formandos	25
Na inscrição em simultâneo no curso	62

9 — Plano de formação adicional (artigo 16.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	421 — Biologia e Bioquímica	Biologia	121	70	5.0	
	442 — Ciências Físicas	Química	121	70	5.0	
	461 — Matemática e Estatística	Elementos de Estatística	121	70	5.0	

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 11 949-AJ/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 11 de Julho de 2006 pelo conselho científico da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança, ministrado na sua Escola Superior Agrária, 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 — Escola Superior Agrária — Instituto Politécnico de Bragança.

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 de qualidade alimentar é o profissional que, de forma autónoma ou integrado numa 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:

Colaborar na implementação e manutenção do 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 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 da 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	482 — Informática na óptica do utilizador.	Informática	52	30	2.0	
	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Segurança e Higiene no Trabalho.	52	30	2.0	
	310 — Ciências Sociais e do Comportamento.	Desenvolvimento Social e Profissional.	52	30	2.0	
	340 — Ciências Empresariais	Organização e Gestão de Empresas.	69	40	3.0	
Tecnológica	421 — Biologia e Bioquímica	Microbiologia	103	60	4.0	
	520 — Engenharia e Técnicas Afins	Métodos Analíticos	103	60	4.0	
	541 — Indústrias Alimentares	Higiene e Segurança Alimentar ...	86	50	3.5	
	541 — Indústrias Alimentares	Controlo de Qualidade	103	60	4.0	
	541 — Indústrias Alimentares	Química Alimentar	103	60	4.0	
	541 — Indústrias Alimentares	Qualidade dos Produtos de Origem Animal.	397	230	16.0	
	541 — Indústrias Alimentares	Qualidade dos Produtos de Origem Vegetal.	276	160	11.5	
621 — Produção Agrícola e Animal	Produção Agrícola e Zootécnica	103	60	4.0		