

Instituto Português do Sangue e da Transplantação, I. P.

Aviso n.º 12251/2014

Em cumprimento da alínea *d*) do n.º 1 do artigo 4.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, torna-se pública a cessação da relação jurídica de emprego público com o seguinte trabalhador:

Rute João da Silva Rolo Camejo Sobreira, em regime de contrato de trabalho a termo resolutivo certo, a desempenhar funções de Técnico de 2.ª Classe de Análises Clínicas e Saúde Pública, intervalo remuneratório entre o 11 e o 12, correspondendo a 1.020,06€, cessou a sua relação jurídica de emprego público, por denúncia de contrato, com efeitos a 10 de novembro de 2014.

22 de outubro de 2014. — O Presidente do Conselho Diretivo, *Helder Fernando Branco Trindade*.

208187346

Aviso n.º 12252/2014

Por despacho do Presidente do Conselho Diretivo do Instituto Português do Sangue e da Transplantação, IP, de 10 de outubro de 2014, torna-se público que foi revogado o despacho, de 20 de agosto de 2014, de homologação da lista unitária de ordenação final dos candidatos ao procedimento concursal comum para preenchimento de seis postos de trabalho da carreira/categoria de assistente técnico, aberto pelo Aviso n.º 726/2014, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 11, de 16 de janeiro de 2014 — Ref. 2013/AT1: 2 postos de trabalho para o Setor de Comunicação, Promoção da Dádiva e Voluntariado do Centro de Sangue e da Transplantação de Lisboa e publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 167, de 1 de setembro de 2014 — Aviso n.º 9790/2014.

22 de outubro de 2014. — O Presidente do Conselho Diretivo, *Helder Fernando Branco Trindade*.

208187784

Despacho n.º 13303/2014

Por despacho da Vogal do Conselho Diretivo de 13/10/2014:

António Miguel Ferreira Abreu da Costa, Enfermeiro, em regime de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, do mapa de pessoal deste Instituto — autorizado o regime de acumulação de funções privadas, ao abrigo dos artigos 22.º e 23.º da LTFP, aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na UCS — Cuidados Integrados de Saúde, S. A., pelo período de um ano, praticando um horário semanal não superior a 19 horas.

22 de outubro de 2014. — O Presidente do Conselho Diretivo, *Helder Fernando Branco Trindade*.

208187321

Despacho n.º 13304/2014

Por despacho da vogal do conselho diretivo de 17 de outubro de 2014:

Maria Isabel da Conceição Pires, assistente graduada da carreira médica hospitalar de imuno-hemoterapia, em regime de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, do mapa de pessoal deste Instituto — autorizada a redução de uma hora do seu horário semanal (de 39 horas para 38 horas semanais), ao abrigo do n.º 15 do artigo 31.º do Decreto-Lei n.º 73/90, de 6 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 44/2007, de 23 de fevereiro, com início em 2 de outubro de 2014.

22 de outubro de 2014. — O Presidente do Conselho Diretivo, *Helder Fernando Branco Trindade*.

208187427

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CIÊNCIA**Gabinete do Ministro****Despacho n.º 13305/2014**

1 — Nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 27.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de janeiro, na redação atual, faço cessar, a seu pedido, a designação em regime de substituição do Prof. Doutor Vítor Manuel Mendes Magriço no cargo de diretor-geral da Direção-Geral do Ensino Superior, para o qual foi designado pelo meu Despacho n.º 3184/2012, de 22 de fevereiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 45, de 2 de março.

2 — O presente despacho produz efeitos a partir do dia 30 de outubro de 2014.

24 de outubro de 2014. — O Ministro da Educação e Ciência, *Nuno Paulo de Sousa Arrobas Crato*.

208191136

Direção-Geral do Ensino Superior

Despacho n.º 13306/2014

A requerimento do Instituto Politécnico de Viseu;

Instruído e apreciado, nos termos do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, o pedido de registo do curso técnico superior profissional de Viticultura e Enologia, a ministrar pela Escola Superior Agrária de Viseu do Instituto Politécnico de Viseu;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Viticultura e Enologia pela Escola Superior Agrária de Viseu do Instituto Politécnico de Viseu.

30 de setembro de 2014. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, *Prof. Doutor Vítor Magriço*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior — Instituto Politécnico de Viseu — Escola Superior Agrária de Viseu.

2 — Curso técnico superior profissional — T034 — Viticultura e Enologia.

3 — Número de registo — R/Cr 36/2014

4 — Área de educação e formação — 621 — Produção Agrícola e Animal.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral — Conhecer e controlar os processos de transformação das uvas e de elaboração dos vinhos, bem como programar e aplicar técnicas de análise a uvas, mostos, vinhos e produtos derivados.

5.2 — Atividades principais:

a) Analisar projetos e orientações técnicas com o objetivo de identificar informação e dados necessários ao trabalho a orientar e realizar;

b) Orientar e intervir na preparação do terreno e instalação da vinha;

c) Orientar e intervir nas operações culturais de manutenção e desenvolvimento da vinha;

d) Gerir e organizar informação contabilística de unidades produtivas vitivinícolas;

e) Interpretar as fileiras de comercialização vitivinícola e elaborar planos de marketing;

f) Identificar problemas no desenvolvimento da cultura e propor soluções;

g) Orientar e intervir na colheita de acordo com as especificações da vinha e as características pretendidas para o produto final;

h) Orientar e intervir na receção do produto da colheita de acordo com as especificações do produto final pretendido;

i) Orientar e intervir em todas as operações de vinificação, tratamento e armazenamento de vinhos, de acordo com as normas de segurança alimentar e de qualidade, identificando eventuais problemas ao longo do processo;

j) Proceder à avaliação sensorial dos vinhos;

k) Proceder a análises físico-químicas das uvas, de mostos e vinhos e interpretar os resultados analíticos, em conformidade com a legislação aplicável;

l) Utilizar os produtos fitofarmacêuticos de acordo com a legislação em vigor, designadamente a Lei n.º 26/2013, de 11 de abril.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos abrangentes e especializados de:

a) Elementos básicos da viticultura e da biologia e ecologia da videira;

b) Ações principais no âmbito da gestão, da instalação, da manutenção e da exploração da vinha;

c) Programação, planeamento e aplicação de técnicas de proteção e conservação do ambiente vitícola;

d) Programação, planeamento e aplicação de técnicas de manutenção e conservação das instalações, das máquinas e dos equipamentos;

e) Programação e execução de todas as atividades necessárias à vindima;

f) Processos de transformação das uvas, nomeadamente processos de elaboração dos vinhos ou de outros produtos obtidos a partir das uvas ou do vinho;

g) Programação e aplicação de técnicas de recolha e análise simples, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados;

h) Programação, planeamento e execução das normas de qualidade dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;

i) Gestão e otimização das empresas vitivinícolas, bem como da planificação da comercialização e do marketing dos produtos vitivinícolas;

j) Tecnologias de informação e comunicação na execução das operações vitivinícolas e na recolha e tratamento de informação.

6.2 — Aptidões:

- a) Aplicar os conhecimentos associados à biologia e ecologia da videira;
 b) Utilizar os conhecimentos adquiridos relativos às principais ações no âmbito da gestão, da instalação, da manutenção e da exploração da vinha;
 c) Aplicar, gerir e racionalizar o uso das técnicas de proteção e conservação do ambiente vitícola;
 d) Aplicar, com os recursos disponíveis, as técnicas adequadas à manutenção e conservação das instalações e das máquinas e equipamentos;
 e) Realizar, de forma programada, todas as atividades necessárias à vindima;
 f) Controlar os processos de transformação das uvas, nomeadamente os processos de elaboração dos vinhos ou de outros produtos obtidos a partir das uvas ou do vinho;
 g) Aplicar as técnicas de recolha e análise simples, físico-químicas e microbiológicas, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados;
 h) Planear e executar a aplicação das normas de qualidade dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;
 i) Aplicar os conhecimentos adquiridos na gestão e otimização das empresas vitivinícolas, bem como na planificação da comercialização e do marketing dos produtos vitivinícolas;
 j) Aplicar as tecnologias de informação e comunicação na execução das operações vitivinícolas e na recolha e tratamento de informação.

6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar autonomia e responsabilidade na tomada de decisão no âmbito da biologia e ecologia da videira;
 b) Demonstrar capacidade para desenvolver e atuar de forma autónoma na gestão, na instalação, na manutenção e na exploração da vinha;
 c) Demonstrar autonomia no uso das técnicas de proteção e conservação do ambiente vitícola;
 d) Demonstrar capacidade para gerir a manutenção e conservação das instalações, das máquinas e dos equipamentos;
 e) Demonstrar autonomia na programação e na realização de todas as atividades associadas à vindima;
 f) Demonstrar capacidade para controlar os processos de decisão associados à transformação das uvas e à produção de produtos derivados obtidos a partir das uvas ou do vinho;

g) Demonstrar autonomia e sentido de responsabilidade na aplicação e na realização de técnicas de recolha e análise simples, físico-químicas e microbiológicas, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados;

h) Demonstrar capacidade para planear e executar a aplicação das normas de qualidade dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;

i) Demonstrar capacidade de interação na gestão e otimização das empresas vitivinícolas, bem como na planificação da comercialização e do marketing dos produtos vitivinícolas;

j) Adaptar-se a novas tecnologias e metodologias de informação e comunicação na execução das operações vitivinícolas e na recolha e tratamento de informação.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
621 — Produção Agrícola e Animal	56	47 %
541 — Indústrias Alimentares	34	28 %
421 — Biologia e Bioquímica	9	8 %
442 — Química	4	3 %
443 — Ciências da Terra	4	3 %
853 — Serviços de Saúde Pública	4	3 %
342 — <i>Marketing</i> e Publicidade	4	3 %
461 — Matemática e Estatística	3	3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	2	2 %

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):

Uma das seguintes:

Biologia e Geologia.
 Física e Química.
 Matemática.

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
Viseu	Escola Superior Agrária de Viseu	25	65

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso: 2014-2015.

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	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (6)+(8)	(10)
Botânica e Fisiologia Vegetal.	421 — Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral	75		90	165	6
Físico-Química	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		54	99	4
Gestão e Contabilidade	621 — Produção Agrícola e Animal.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		54	99	4
Introdução ao Cálculo e Estatística Aplicados à Agricultura.	461 — Matemática e Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral	40		54	94	3
Microbiologia Enológica Solos e Climas	421 — Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		54	99	3
Equipamentos Enológicos	443 — Ciências da Terra	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		60	105	4
Estabilização e Conservação de Vinhos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	45	31	63	108	4
Gestão Hídrica da Vinha	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	75	53	96	171	6
Mecanização da Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	45	31	81	126	4
Nutrição e Fertilização da Vinha.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	45	32	60	105	3
Vinificação	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	45	32	54	99	4
Viticultura I	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	55	42	72	127	5
Viticultura II	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	42	81	141	5
	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	42	72	132	5

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (6)+(8)	(10)
Aplicações Informáticas	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral científica	2.º ano	Semestral	35		63	98	2
Aplicação de produtos Fitofarmacêuticos na Vinha.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	2.º ano	Semestral	50	35	68	118	4
Caracterização de Vinhos e Derivados.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral	70	49	90	160	5
Marketing e Comercialização.	342 — Marketing e Publicidade	Técnica	2.º ano	Semestral	45	32	54	99	4
Parcelário Vitícola	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	2.º ano	Semestral	45	31	54	99	4
Produtos Derivados da Uva e do Vinho.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral	45	31	54	99	4
Proteção da Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	2.º ano	Semestral	40	28	49	89	3
Qualidade e Segurança Alimentar.	853 — Serviços de Saúde Pública	Técnica	2.º ano	Semestral	55	38	60	115	4
Estágio em Adega	541 — Indústrias Alimentares	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			297	297	10
Estágio na Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			495	495	20
<i>Total</i>					1110	549	2229	3339	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 (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.

208189663

Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares

Escola Secundária Afonso Lopes Vieira, Leiria

Aviso n.º 12253/2014

Nos termos do disposto do artigo 132.º do Decreto-Lei n.º 41/2012, de 21 de fevereiro do Estatuto da Carreira Docente, faz-se público que se encontra afixada no placard da sala de professores da Escola Secundária Afonso Lopes Vieira a lista de antiguidade do pessoal docente reportada a 31 de agosto de 2014.

Os docentes dispõem de 30 dias a contar da data da publicação do presente aviso no *Diário da República* para apresentarem as reclamações ao dirigente máximo do serviço.

24 de outubro de 2014. — O Diretor, *Luis Pedro Costa de Melo Biscaia*.

208188415

Agrupamento de Escolas de Azeitão, Setúbal

Aviso (extrato) n.º 12254/2014

Nos termos do disposto na alínea *d*) do n.º 1 do artigo 37.º da Lei n.º 12-A/2008, de 27 de fevereiro e da Portaria n.º 332-A/2013, de 11 de novembro, faz-se pública a lista nominativa do pessoal docente que cessou a relação jurídica de emprego público através do Programa de Rescisões por Mútuo Acordo de Docentes:

Nome	Categoria/grupo	Índice/posição	Data/efeito
Maria Isabel Peixoto Barroso Magalhães	Docente/100	188	01-05-2014
Filipa Ribeiro Couto Maia Barbosa	Docente/240	218	01-05-2014

24 de outubro de 2014. — A Diretora, *Maria Clara dos Santos Marques Félix*.

208188748

Aviso (extrato) n.º 12255/2014

Nos termos do disposto na alínea *d*) do n.º 1 do artigo 4.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho e da Portaria n.º 332-A/2013, de 11 de

novembro, faz-se pública a lista nominativa do pessoal docente que cessou a relação jurídica de emprego público através do Programa de Rescisões por Mútuo Acordo de Docentes:

Nome	Categoria/Grupo	Índice/Posição	Data/Efeito
Maria Francisca Alves Aires dos Reis	Docente/240	218	01-09-2014
Mariana Jesus Gomes Carvalheira	Docente/510	235	01-09-2014

24 de outubro de 2014. — A Diretora, *Maria Clara dos Santos Marques Félix*.

208188545