

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CIÊNCIA

Direção-Geral da Administração Escolar

Despacho n.º 3723/2015

Em cumprimento do disposto no n.º 3 do artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 287/88, de 19 de agosto, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 345/89, de 11 de outubro, do Decreto-Lei n.º 15-A/99, de 19 de janeiro, e pelo Decreto-Lei n.º 127/2000, de 6 de julho, publica-se a classificação profissional atribuída, por meu despacho, no uso das competências próprias previstas naqueles diplomas, à professora a seguir indicada, que concluiu o Curso de Profissionalização em Serviço, com aproveitamento, na Universidade Aberta, nos termos do Despacho n.º 17019/2011, de 20 de dezembro.

Nome	Grupo de recrutamento	Classificação profissional	Produção de efeitos
Célia Maria Borges	550 — Informática	12	01-09-2013

17 de março de 2015. — A Diretora-Geral da Administração Escolar, *Maria Luísa Gaspar do Pranto Lopes de Oliveira*.

208529482

Direção-Geral do Ensino Superior

Aviso n.º 3920/2015

Publica-se, nos termos do n.º 2 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por despacho de 7 de outubro de 2014 do diretor-geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi 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 do Instituto Politécnico de Beja.

24 de março de 2015. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, *Prof. Doutor João Queiroz*.

ANEXO

- 1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Beja — Escola Superior Agrária
- 2 — Curso técnico superior profissional: T034 — Viticultura e Enologia
- 3 — Número de registo: R/Cr 61/2014
- 4 — Área de educação e formação: 621 — Produção Agrícola e Animal
- 5 — Perfil profissional
- 5.1 — Descrição geral

Orientar e intervir em todas as operações da fileira vitivinícola, desde a instalação da cultura da vinha até ao engarrafamento e comercialização dos produtos finais, incluindo a preparação do terreno, a plantação, as operações culturais de instalação e de manutenção da cultura, a colheita de uvas, o transporte, a armazenagem e a comercialização em fresco, os processos de vinificação, o armazenamento e o envelhecimento, respeitando e implementando todas as boas práticas necessárias para garantir a sustentabilidade e a qualidade da produção de uvas e do vinho, a segurança dos operadores e a proteção do ambiente, e contribuindo para o desenvolvimento económico sustentável da empresa.

5.2 — Atividades principais

- a) Analisar projetos e orientações técnicas com o objetivo de identificar informação e dados necessários ao trabalho a orientar e a realizar;
- b) Orientar e intervir na preparação do terreno e na instalação da vinha;
- c) Orientar e intervir nas operações culturais de manutenção e de desenvolvimento da vinha;
- d) Gerir e organizar informação contabilística nas 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, de tratamento e de 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 de vinhos e interpretar os resultados analíticos, em conformidade com a legislação aplicável;

- l) Utilizar os produtos fitofarmacêuticos, de acordo com a legislação em vigor e no âmbito da Lei n.º 26/2013, de 11 de abril.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos abrangentes e especializados dos elementos básicos da viticultura e da biologia e da ecologia da videira;
- b) Conhecimentos profundos e especializados das principais ações no âmbito da gestão, da instalação, da manutenção e da exploração da vinha;
- c) Conhecimentos profundos e altamente especializados de como programar, planear e aplicar técnicas de proteção e de conservação do ambiente vitícola;
- d) Conhecimentos abrangentes e especializados de como programar, planear e aplicar técnicas de manutenção e de conservação das instalações, das máquinas e dos equipamentos;
- e) Conhecimentos profundos e altamente especializados de como programar e executar todas as atividades necessárias à vindima;
- f) Conhecimentos profundos e especializados de controlo dos processos de transformação das uvas, nomeadamente processos de elaboração dos vinhos ou de outros produtos obtidos a partir das uvas ou do vinho;
- g) Conhecimentos profundos e altamente especializados de como programar e aplicar técnicas de recolha e de análise simples, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, de amostras de uvas, de mostos, de vinhos e de produtos derivados;
- h) Conhecimentos abrangentes e especializados de como programar, planear e executar as normas de qualidade dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;
- i) Conhecimentos fundamentais de como gerir e otimizar as empresas vitivinícolas, bem como planificar a comercialização e o marketing dos produtos vitivinícolas;
- j) Conhecimentos fundamentais das tecnologias de informação e comunicação na execução das operações vitivinícolas e na recolha e no tratamento de informação.

6.2 — Aptidões

- a) Aplicar os conhecimentos associados à biologia e à 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 de conservação do ambiente vitícola;
- d) Com os recursos disponíveis aplicar as técnicas adequadas à manutenção e à conservação das instalações, das máquinas e dos equipamentos;
- e) Realizar de forma programada todas as atividades necessárias à vindima;

f) Com os conhecimentos adquiridos controlar os processos de transformação das uvas, nomeadamente processos de elaboração dos vinhos ou de outros produtos obtidos a partir das uvas ou do vinho;

g) Aplicar os conhecimentos adquiridos ao nível das técnicas de recolha e de análise simples, físico-químicas e microbiológicas, de amostras de uvas, de mostos, de vinhos e de produtos derivados;

h) Com os conhecimentos assimilados planear e executar as 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 na 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 no tratamento de informação.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar autonomia e responsabilidade na tomada de decisão no âmbito da biologia e da 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 de 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 de análise simples, físico-químicas e microbiológicas, de amostras de uvas, de mostos, de vinhos e de produtos derivados;

h) Demonstrar capacidade para planear e executar as 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 na otimização das empresas vitivinícolas, bem como na planificação da comercialização e do marketing dos produtos vitivinícolas;

j) Adaptar-se a novas tecnologias e a metodologias de informação e comunicação na execução das operações vitivinícolas e na recolha e no tratamento de informação.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
621 — Produção Agrícola e Animal	62	52 %
541 — Indústrias Alimentares	37	31 %
851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente	6	5 %
341 — Comércio	4	3 %
345 — Gestão e Administração	4	3 %
462 — Estatística	3	3 %
581 — Arquitetura e Urbanismo	2	2 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	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
- 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
Beja . . .	Escola Superior Agrária	30	75

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)
Introdução aos Problemas Ambientais	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente	Geral e científica	1.º ano	Semestral	30		20	50	2
Introdução aos Sistemas de Informação Geográfica	581 — Arquitetura e Urbanismo	Geral e científica	1.º ano	Semestral	30		20	50	2
Noções Básicas de Estatística	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral	40		35	75	3
Botânica e Fisiologia Vegetal	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	75	45	75	150	6
Caracterização de Vinhos e Derivados	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	75	60	50	125	5
Estabilização e Conservação de Vinhos	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	65	125	5
Gestão Hídrica da Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	40	100	4
Mecanização da Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	45	30	55	100	4
Microbiologia Enológica	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	45	30	30	75	3
Nutrição e Fertilização da Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	45	30	55	100	4
Proteção da Vinha (Fitossanidade)	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	40	40	35	75	3
Solos e Clima	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	45	30	30	75	3
Vinificação	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	75	45	75	150	6
Viticultura I	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	60	30	65	125	5
Viticultura II	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	65	125	5
Gestão e Contabilidade	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	2.º ano	Semestral	45		55	100	4
Segurança e Higiene no Trabalho em Viticultura e Enologia	862 — Segurança e Higiene no Trabalho	Geral e científica	2.º ano	Semestral	30		20	50	2
Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos na Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	2.º ano	Semestral	50	30	50	100	4

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)
Gestão Ambiental em Vitivinicultura.....	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.....	Técnica.....	2.º ano	Semestral.....	45	45	55	100	4
Marketing e Comercialização.....	341 — Comércio.....	Técnica.....	2.º ano	Semestral.....	45	45	55	100	4
Produção de Uva de Mesa e Uva Passa.....	621 — Produção Agrícola e Animal.....	Técnica.....	2.º ano	Semestral.....	45	30	55	100	4
Produtos Derivados da Uva e do Vinho.....	541 — Indústrias Alimentares.....	Técnica.....	2.º ano	Semestral.....	45	30	55	100	4
Qualidade e Segurança Alimentar.....	541 — Indústrias Alimentares.....	Técnica.....	2.º ano	Semestral.....	45	45	55	100	4
Estágio em Adega.....	541 — Indústrias Alimentares.....	Em Contexto de Trabalho.....	2.º ano	Semestral.....	45	45	250	250	10
Estágio na Vinha.....	621 — Produção Agrícola e Animal.....	Em Contexto de Trabalho.....	2.º ano	Semestral.....	500	500	500	500	20
<i>Total</i>					1 135	700	1 865	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 (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.

208530072

Aviso n.º 3921/2015

Publica-se, nos termos do n.º 2 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por despacho de 9 de outubro de 2014 do diretor-geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Produção Artística para a Conservação e Restauro pela Escola Superior de Tecnologia de Tomar do Instituto Politécnico de Tomar.

24 de março de 2015. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico de Tomar — Escola Superior de Tecnologia de Tomar.

2 — Curso técnico superior profissional:

T055 — Produção Artística para a Conservação e Restauro.

3 — Número de registo:

R/Cr66/2014.

4 — Área de educação e formação:

215 — Artesanato.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Estudar os contextos histórico artísticos, os materiais e as técnicas de produção artística e o desenvolvimento de projetos de produção artística para as várias áreas da conservação e do restauro, recorrendo a diferentes técnicas, passando pelas fases da conceção, da organização, da produção e da divulgação.

5.2 — Atividades principais:

- Realizar trabalhos de enquadramento estilístico das principais manifestações artísticas;
- Realizar trabalhos sobre o enquadramento das técnicas de produção e dos materiais que constituem os principais bens culturais móveis e integrados;
- Realizar trabalhos de identificação sobre os principais mecanismos de alteração dos materiais que constituem os bens culturais móveis e integrados;
- Realizar trabalhos de levantamento e identificação de bens culturais móveis e integrados;
- Realizar registos gráficos e fotográficos de bens culturais móveis e integrados;
- Executar projetos de produção artística aplicados à conservação e ao restauro mediante a orientação de um conservador-restaurador;
- Criar e desenvolver projetos de produção artística de forma autónoma;
- Elaborar relatórios ou memórias descritivas dos trabalhos executados, quer sejam aplicados à conservação e ao restauro de bens culturais móveis ou imóveis, quer sejam de criação própria;
- Conceber e desenvolver ações de divulgação que promovam a atividade de produção artística e artesanal;
- Gerir e organizar as diversas fases do processo de produção e do espaço oficial, incluindo a aquisição de materiais e de equipamentos e a sua manutenção.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- Conhecimentos sobre os principais estilos artísticos e o ambiente cultural em que se desenvolveram;
- Conhecimentos profundos sobre os materiais e as técnicas de produção dos principais bens culturais móveis e integrados;
- Conhecimentos fundamentais sobre as principais causas que motivam a degradação dos bens culturais móveis e integrados;
- Conhecimentos das ferramentas de levantamento e de identificação de bens culturais móveis e integrados;
- Conhecimentos das ferramentas de registo gráfico e fotográfico de bens culturais móveis e integrados;
- Conhecimentos profundos sobre as técnicas de produção artística abordadas e o modo de execução;
- Conhecimentos profundos sobre as características e as propriedades dos materiais usados nas diversas técnicas de produção abordadas;
- Conhecimentos especializados sobre a criação e o desenvolvimento de projetos de produção artística e de acabamento;