

## Autoridade Marítima Nacional

## Comando-Geral da Polícia Marítima

## Aviso n.º 610/2016

## Concurso de acesso à Categoria de Agente de 1.ª Classe da Polícia Marítima

Na sequência do despacho do Vice-almirante Comandante-Geral da Polícia Marítima, de 04 de dezembro de 2015, que homologou a lista de classificação final de candidatos no âmbito do concurso de acesso à categoria de Subchefe da Polícia Marítima iniciado pelo aviso de abertura n.º 10598/2015, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 183, de 18 de setembro de 2015 e considerando o Despacho n.º 5505-A/2015, do Ministro da Defesa Nacional e do Secretário de Estado da Administração Pública, de 22 de maio, são promovidos à categoria de Subchefe da Polícia Marítima, sendo respetivamente ordenados, os seguintes Agentes de 1.ª Classe:

NII	Nome
31004098	Luís Guilherme do Rosário Piteira.
31001595	Carlos Alberto Norte Colucas.
31003498	Carlos Manuel Pires Saial Pina.
31000398	João Carlos Lourenço Leitão.
31002597	Paulo Manuel de Jesus Honório.
31000397	Bruno Alexandre Capatão Talhadas.
31005797	Joaquim António Raminhos Cunha.
31001797	Paulo Jorge Tomás Salgado.
31003997	Ezequiel de Freitas Carneiro.

A promoção dos referidos Agentes de 1.ª Classe a Subchefes, produz efeitos no dia seguinte ao da publicação do presente aviso, nos termos da alínea a), do n.º 8, do artigo 38.º da Lei n.º 82-B/2014, de 31 de dezembro, ficando colocados na 1.ª posição remuneratória, nível remuneratório 22, da Tabela Anexo I, conforme previsto no n.º 1, do artigo 7.º, do Decreto-Lei n.º 296/2009, de 14 de outubro, conjugado com o artigo 7.º, do Decreto-Lei n.º 248/95, de 21 de setembro, na sua atual redação.

15 de janeiro de 2016. — O Comandante-Geral da Polícia Marítima, *António Silva Ribeiro*, vice-almirante.

209275995

## Marinha

## Superintendência do Pessoal

## Despacho n.º 1018/2016

Manda o Almirante Chefe do Estado-Maior da Armada ao abrigo da alínea c) do n.º 1 do artigo 161.º do Estatuto dos Militares das Forças Armadas, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 90/2015, de 29 de maio, tendo em consideração as disposições transitórias previstas no artigo 9.º do último diploma e a norma interpretativa estabelecida no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 239/2006, de 22 de dezembro, passar à situação de reforma em 20 de dezembro de 2015, o 209676 SAJ E Luiz Fernando Ribeiro Gonçalves.

4 de janeiro de 2016. — Por subdelegação do Diretor de Pessoal, o Chefe da Repartição de Efetivos e Registos, *José Rafael Salvado de Figueiredo*, capitão-de-mar-e-guerra.

209252066

## ADMINISTRAÇÃO INTERNA

## Secretaria-Geral

## Despacho n.º 1019/2016

Por despacho de S. Ex.ª A Ministra da Administração Interna, de 14/12/2015, é concedida a Medalha de Ouro de Serviços Distintos, ao Intendente M/100158, Alexandre José Ferreira Alves Coimbra, da Polícia de Segurança Pública, nos termos dos artigos 1.º, 7.º e 9.º do Decreto-Lei n.º 177/82, de 12 de maio.

8 de janeiro de 2016. — O Secretário-Geral do Ministério da Administração Interna, *Carlos Manuel Silvério da Palma*.

209253379

## Serviço de Estrangeiros e Fronteiras

## Despacho (extrato) n.º 1020/2016

Por despacho de 05-01-2016 do Diretor Nacional do Serviço de Estrangeiros e Fronteiras:

Dinis Manuel Martins Pita — Nomeado na categoria de inspetor estagiário, para frequência do estágio probatório de ingresso na carreira de investigação e fiscalização do Serviço de Estrangeiros e Fronteiras, com efeitos a partir de 05-01-2016.

8 de janeiro de 2016. — O Coordenador do Gabinete de Recursos Humanos, *António José dos Santos Carvalho*.

209252909

## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

## Direção-Geral do Ensino Superior

## Aviso n.º 611/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por meu despacho de 11 de maio de 2015, referido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Inovação e Tecnologia Alimentar pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

5 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, *Prof. Doutor João Queiroz*.

## ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Leiria — Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar.

2 — Curso técnico superior profissional: T114 — Inovação e Tecnologia Alimentar.

3 — Número de registo: R/Cr 60/2015.

4 — Área de educação e formação: 541 — Indústrias Alimentares.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, planear e gerir conjuntos coerentes de tecnologias e de ferramentas de fabrico, de qualidade e de gestão, que permitam o desenvolvimento e a produção de bens alimentares seguros e inovadores, considerando a otimização da qualidade e da quantidade da produção.

5.2 — Atividades principais:

a) Conceber e gerir sistemas de fabrico adequados ao desenvolvimento e à produção de bens alimentares;

b) Gerir, coordenar e planear atividades de produção considerando a otimização da qualidade e da quantidade da produção;

c) Programar e otimizar as atividades de produção em função dos objetivos comerciais e das estratégias de *marketing* e de vendas da empresa;

d) Gerir e otimizar a alocação de recursos humanos e técnicos em função do nível de produção planeado;

e) Gerir e supervisionar em permanência os *stocks* de matéria-prima e de produto final;

f) Planear e executar atividades de controlo, com respeito pelas normas de segurança alimentar e pelos procedimentos definidos no âmbito dos processos de acreditação e de certificação;

g) Executar, avaliar e validar procedimentos, cálculos estatísticos e respetivos relatórios relativos a dados recolhidos no âmbito dos controlos de qualidade realizados;

h) Projetar e implementar medidas de promoção da melhoria contínua do controlo estatístico e analítico da qualidade e dos sistemas de fabrico;

i) Gerir e implementar planos de manutenção e de organização dos espaços e dos equipamentos.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos fundamentais de biologia e microbiologia alimentar;

b) Conhecimentos fundamentais de física e química;

c) Conhecimentos especializados em tecnologia e química alimentar;

d) Conhecimentos especializados de controlo analítico e estatístico da qualidade;

e) Conhecimentos especializados de gestão de resíduos;

f) Conhecimentos especializados em segurança e qualidade alimentar;

g) Conhecimentos especializados em tecnologia e inovação dos produtos animais, marinhos e vegetais;

- h) Conhecimentos fundamentais de matemática;  
 i) Conhecimentos fundamentais de comportamento do consumidor e de *marketing* alimentar;  
 j) Conhecimentos especializados de gestão industrial e logística;  
 k) Conhecimentos fundamentais de inovação na indústria alimentar e desenvolvimento de novos produtos.

## 6.2 — Aptidões:

- a) Selecionar, planear e implementar processos e ciclos de produção de bens alimentares;  
 b) Propor modificações nos equipamentos e nos sistemas de produção tendo em vista o aumento da produtividade;  
 c) Selecionar matérias-primas, tecnologias e equipamentos de acordo com requisitos de qualidade e de quantidade de produção;  
 d) Programar e implementar sistemas de controlo e de gestão de *stocks* de matéria-prima e de produto final;  
 e) Consultar e interpretar documentação técnica e elaborar tabelas, gráficos e relatórios relativos a dados recolhidos no âmbito de ensaios laboratoriais e de estudos de *marketing* e de vendas da empresa;  
 f) Propor soluções e selecionar tecnologias para a valorização de subprodutos e tratamento de resíduos;  
 g) Implementar sistemas de avaliação e de seleção de fornecedores;  
 h) Gerir e dinamizar equipas técnicas e multidisciplinares no âmbito da organização empresarial;  
 i) Avaliar e corrigir anomalias em sistemas de produção;  
 j) Propor soluções criativas para problemas abstratos no âmbito da produção de bens alimentares.

## 6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade de comunicação e de relacionamento interpessoal;  
 b) Demonstrar flexibilidade e capacidade para orientar equipas promovendo a sua motivação e o cumprimento das normas;  
 c) Demonstrar capacidade de iniciativa e de responsabilidade;  
 d) Demonstrar capacidade de adaptação de estratégias de prevenção de riscos e de promoção da segurança e do bem-estar no local de trabalho;  
 e) Demonstrar autonomia na resolução de problemas técnicos correntes e imprevisíveis;

- f) Demonstrar capacidade de adaptação à evolução das tecnologias e dos equipamentos;  
 g) Demonstrar reflexividade como instrumento de desenvolvimento pessoal e profissional;  
 h) Demonstrar autonomia nas tomadas de decisão, reagindo de forma adequada e contextualizada;  
 i) Ser metódico e organizado durante a realização do trabalho experimental;  
 j) Demonstrar disponibilidade, flexibilidade e respeito pelos outros demonstrando saber trabalhar em equipa.

## 7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares . . . . .	60	50
442 — Química . . . . .	18	15
421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	12	10
342 — <i>Marketing</i> e Publicidade . . . . .	7	6
441 — Física . . . . .	6	5
461 — Matemática . . . . .	6	5
345 — Gestão e Administração . . . . .	5	4
462 — Estatística . . . . .	3	3
853 — Serviços de Saúde Pública . . . . .	3	3
<i>Total</i> . . . . .	120	100

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 áreas:

- Biologia;  
 Matemática;  
 Química.

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
Peniche . . . . .	Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.	25	50

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso: 2015-2016.

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	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Biologia . . . . .	421 — Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Física . . . . .	441 — Física . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Matemática . . . . .	461 — Matemática . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Química . . . . .	442 — Química . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Controlo Analítico da Qualidade	442 — Química . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Controlo Estatístico da Qualidade	462 — Estatística . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	30	36		81	3
Gestão de Resíduos . . . . .	853 — Serviços de Saúde Pública.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	30	36		81	3
<i>Marketing</i> Alimentar . . . . .	342 — <i>Marketing</i> e Publicidade	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	30	36		81	3
Microbiologia Alimentar . . . . .	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Química Alimentar . . . . .	442 — Química . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Segurança e Qualidade Alimentar	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	30	36		81	3
Tecnologia Alimentar . . . . .	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Comportamento do Consumidor . . . . .	342 — <i>Marketing</i> e Publicidade	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	45	30	63		108	4
Gestão Industrial . . . . .	345 — Gestão e Administração	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Inovação na Indústria Alimentar e Desenvolvimento de Novos Produtos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	30	75		135	5
Logística . . . . .	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	45	30	63		108	4
Tecnologia e Inovação dos Produtos Animais e Marinhos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Tecnologia e Inovação dos Produtos Vegetais.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Estágio .....	541 — Indústrias Alimentares	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			810	640	810	30
<i>Total</i> .....					990	525	2250	640	3240	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 (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

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.

209250024

### Aviso n.º 612/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por meu despacho de 18 de maio de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Culturas Arvenses e Horto-Industriais pela Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.

5 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,  
*Prof. Doutor João Queiroz.*

### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior — Instituto Politécnico de Santarém — Escola Superior Agrária de Santarém

2 — Curso técnico superior profissional — T122 — Culturas Arvenses e Horto-Industriais

3 — Número de registo — R/Cr 70/2015

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

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral — Planejar, gerir e executar tarefas inerentes à tecnologia de produção em culturas arvenses e horto-industriais, numa perspetiva de sustentabilidade e segurança alimentar.

5.2 — Atividades principais:

a) Executar, orientar e planificar tarefas na instalação e na condução de culturas arvenses e horto-industriais;

b) Decidir e calendarizar as atividades nas empresas e nas organizações de produtores relacionadas com as culturas horto-industriais;

c) Interpretar e aplicar as regras de produção integrada e outros referenciais de certificação e utilizar os produtos fitofarmacêuticos de acordo com a legislação em vigor;

d) Executar, orientar e planificar tarefas de acordo com as normas de segurança, higiene e saúde dos trabalhadores na atividade produtiva;

e) Avaliar os produtos e os processos de produção para garantir a segurança e a qualidade alimentar;

f) Coadjuvar na implementação de novas práticas do processo de produção de culturas arvenses e horto-industriais;

g) Executar, gerir e controlar a manutenção de equipamentos agrícolas;

h) Executar e orientar o controlo dos processos culturais nas culturas arvenses e horto-industriais para reduzir impactos ambientais.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimento especializado em tecnologia de produção de culturas arvenses e horto-industriais;

b) Conhecimento especializado na regulação, na manutenção e na utilização de equipamentos agrícolas e abrangente de mecânica agrícola;

c) Conhecimento abrangente e especializado na tecnologia de fertilização e gestão de rega de culturas arvenses e horto-industriais;

d) Conhecimento especializado em sistemas de qualidade e segurança alimentar;

e) Conhecimento especializado na proteção e produção integrada das culturas arvenses e horto-industriais;

f) Conhecimento abrangente e especializado de solos e clima;

g) Conhecimento abrangente de processos industriais de transformação e de comercialização aplicados às culturas arvenses e horto-industriais;

h) Conhecimento abrangente na gestão das empresas agrícolas;

i) Conhecimento abrangente em biologia, química, ecologia e botânica;

j) Conhecimento abrangente em legislação ambiental, de segurança e de saúde no trabalho.

6.2 — Aptidões:

a) Identificar e decidir as variedades e práticas culturais mais adequadas desde a instalação à colheita das culturas arvenses e horto-industriais;

b) Avaliar e corrigir situações que requerem alterações no funcionamento ou na manutenção de equipamentos agrícolas;

c) Analisar e avaliar as condições edafoclimáticas numa perspetiva de desenvolvimento das culturas e de utilização racional dos equipamentos agrícolas;

d) Planear e executar todas as atividades tendo por base as normas de qualidade e de segurança alimentar dos produtos das culturas arvenses e horto-industriais;

e) Pesquisar, interpretar e aplicar a legislação em vigor no âmbito da proteção e da produção integrada;

f) Decidir os momentos de execução de tarefas em função dos elementos climáticos e tipo de solo;

g) Aplicar modelos de gestão com vista à otimização das empresas agrícolas de produção de culturas arvenses e horto-industriais;

h) Programar e organizar as entregas de cereais e produtos horto-industriais às unidades industriais;

i) Aplicar as normas de segurança, de higiene, de saúde e de proteção ambiental respeitantes à atividade profissional.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar espírito crítico, adaptabilidade e flexibilidade a novas situações;

b) Adotar comportamentos de estabilidade emocional e de resistência ao stress;

c) Demonstrar capacidade de assegurar, com autonomia e segurança, o cumprimento das normas de segurança, higiene, saúde e proteção ambiental no exercício da sua atividade profissional;

d) Demonstrar proatividade, assertividade, responsabilidade e orientação para a obtenção de resultados;

e) Demonstrar capacidade de comunicação com interlocutores diferenciados, facilitando o relacionamento interpessoal a nível interno e externo;

f) Adaptar-se a situações imprevisíveis que ocorram no âmbito da produção de culturas arvenses e horto-industriais;