

Núcleo de Amarante da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca do Porto Este.

Flávio Ortins Ferreira da Silva, técnico de justiça auxiliar do Núcleo de Amarante da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca do Porto Este — autorizada a permuta para idêntico lugar do Núcleo de Póvoa do Varzim e Vila do Conde da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca do Porto.

Prazo para início de funções: 2 dias.

12 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral, *Pedro de Lima Gonçalves*.
209261592

Despacho (extrato) n.º 1115/2016

Por despacho, de 16 de dezembro de 2015, da Secretária de Estado Adjunta e da Justiça, nos termos do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 89-G/98, de 13 de abril, foi renovada a licença especial para o exercício de funções transitórias na Região Administrativa Especial de Macau, concedida ao oficial de justiça Acácio Coelho, pelo período de um ano, com efeitos a partir de 1 de novembro de 2015.

12 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral, *Pedro de Lima Gonçalves*.
209260863

Despacho (extrato) n.º 1116/2016

Por despacho de 16 de dezembro de 2015:

Bruno Alexandre Sousa Reis, técnico de justiça auxiliar do Núcleo de Sintra da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca de Lisboa Oeste — autorizada a permuta para idêntico lugar do Núcleo do Barreiro e Moita da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca de Lisboa.

Sara Luísa Silva Catalão, técnica de justiça auxiliar do Núcleo do Barreiro e Moita da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca de Lisboa — autorizada a permuta para idêntico lugar do Núcleo de Sintra da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca de Lisboa Oeste.

Prazo para início de funções: 2 dias.

12 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral, *Pedro de Lima Gonçalves*.
209261405

Despacho (extrato) n.º 1117/2016

Por despacho, de 16 de dezembro de 2015, da Secretária de Estado Adjunta e da Justiça, nos termos do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 89-G/98, de 13 de abril, foi renovada a licença especial para o exercício de funções transitórias na Região Administrativa Especial de Macau, concedida à oficial de justiça Maria Celeste Filipe Marques Casaca, pelo período de um ano, com efeitos a partir de 16 de setembro de 2015.

12 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral, *Pedro de Lima Gonçalves*.
209261121

Despacho (extrato) n.º 1118/2016

Por despacho, de 16 de dezembro de 2015, da Secretária de Estado Adjunta e da Justiça, nos termos do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 89-G/98, de 13 de abril, foi renovada a licença especial para o exercício de funções transitórias na Região Administrativa Especial de Macau, concedida ao oficial de justiça Aníbal Manuel Gonçalves, pelo período de um ano, com efeitos a partir de 01 de novembro de 2015.

12 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral, *Pedro de Lima Gonçalves*.
209260985

Despacho (extrato) n.º 1119/2016

Por despacho de 16 de dezembro de 2015:

Ana Alexandra Pinto Miranda, escritã auxiliar do Núcleo de Felgueiras da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca do Porto Este — autorizada a permuta para idêntico lugar do Núcleo de Guimarães da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca de Braga.

Tânia Isabel Borges Rodrigues, escritã auxiliar do Núcleo de Guimarães da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca de Braga — autorizada a permuta para idêntico lugar do Núcleo de Felgueiras da secretaria do Tribunal Judicial da Comarca do Porto Este.

Prazo para início de funções: 2 dias.

12 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral, *Pedro de Lima Gonçalves*.
209261202

CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Aviso n.º 750/2016

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 21 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 Produção Agrícola Biológica pela Escola Superior Agrária de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra.

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

ANEXO

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

2 — Curso técnico superior profissional: T129 — Produção Agrícola Biológica.

3 — Número de registo: R/Cr 80/2015.

4 — Área de educação e formação: 621 — Produção agrícola e animal.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Gerir a produção agrícola, os recursos naturais e os fatores de produção, desde o planeamento da empresa, a instalação e o acompanhamento das culturas, até à colocação do produto final no mercado, aplicando técnicas e metodologias próprias da agricultura biológica, possibilitando a integração dos técnicos no mercado de trabalho como profissionais qualificados na área.

5.2 — Atividades principais:

- a) Planear a produção agrícola;
- b) Gerir os recursos naturais de forma sustentável;
- c) Gerir os fatores de produção segundo os princípios da agricultura biológica;
- d) Instalar e conduzir as culturas agrícolas;
- e) Organizar a colheita de acordo com as características do produto final;
- f) Gerir os processos de conservação e a comercialização dos produtos.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimento fundamental de técnicas de comunicação;
- b) Conhecimento fundamental de prevenção dos riscos profissionais;
- c) Conhecimento especializado de técnicas de produção agrícola biológica;
- d) Conhecimento especializado de gestão do solo e de manutenção do seu potencial produtivo;
- e) Conhecimento especializado de gestão do parque de máquinas;
- f) Conhecimento fundamental do desenvolvimento vegetativo das espécies agrícolas;
- g) Conhecimento especializado de sistemas de produção agrícola biológica;
- h) Conhecimento especializado de técnicas culturais;
- i) Conhecimento fundamental de tecnologias de rega e drenagem;
- j) Conhecimento fundamental dos inimigos das culturas;
- k) Conhecimento especializado de meios de luta contra os inimigos das culturas;
- l) Conhecimento especializado de conservação dos produtos vegetais;
- m) Conhecimento especializado dos circuitos de comercialização e das estratégias de marketing;
- n) Conhecimentos especializados de conversão do modo convencional para o modo de produção biológico;
- o) Conhecimento especializado da certificação e demais disposições legais e regulamentares da atividade.

6.2 — Aptidões:

- a) Aplicar técnicas de comunicação em função das estratégias definidas;
- b) Implementar procedimentos de segurança e saúde;
- c) Aplicar os princípios da agricultura biológica;
- d) Avaliar a importância de espécies vegetais autóctones para utilização em agricultura biológica;

- e) Preservar e implementar a vida e a fertilidade do solo;
 f) Enquadrar as culturas numa perspetiva do ecossistema regional;
 g) Selecionar e utilizar máquinas e equipamentos;
 h) Planear as operações culturais;
 i) Aplicar as técnicas culturais adequadas às culturas, desde a instalação até à colheita;
 j) Adequar o sistema de rega aos recursos existentes e às especificidades culturais;
 k) Identificar os inimigos das culturas e decidir sobre os meios de luta mais adequados;
 l) Assegurar a conservação dos produtos vegetais;
 m) Dinamizar estratégias de marketing e de comercialização;
 n) Conceber projetos no âmbito da produção agrícola biológica.

6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade e disponibilidade para adquirir novos conhecimentos;
 b) Demonstrar capacidade para agir no respeito pelos princípios da agricultura biológica;
 c) Demonstrar autonomia na análise e resolução de problemas técnicos correntes e imprevistos;
 d) Demonstrar capacidade e espírito de iniciativa na gestão, produção e comercialização dos produtos;

- e) Demonstrar capacidade de comunicação, de cooperação e de liderança;
 f) Demonstrar rigor e disciplina no cumprimento das metas e prazos estabelecidos;
 g) Demonstrar capacidade para agir em conformidade com as normas de segurança e saúde;
 h) Demonstrar respeito pelos princípios de proteção ambiental e capacidade para promover a biodiversidade;
 i) Demonstrar capacidade de adaptação à inovação.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
621 — Produção Agrícola e Animal	111	93 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	6	5 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	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): Biologia.

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
Coimbra	Escola Superior Agrária de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra	36	80

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 pertencem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Ferramentas de Comunicação Técnica.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	75,0		75		150	6
Segurança e Saúde no Trabalho . . .	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	37,5		37,5		75	3
Agricultura Geral e Agrometeorologia	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	6
Culturas Arvenses Biológicas em Primavera/Verão.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	37,5	26,5	37,5		75	3
Gestão do Solo	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	6
Horta Biológica	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	6
Introdução à Produção Agrícola Biológica.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	37,5	26,5	37,5		75	3
Máquinas Agrícolas	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	6
Pomares e Vinhas Biológicos em Primavera/Verão.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	6
Proteção contra Pragas, Doenças e Infestantes.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	6
Solo e Fertilização em Produção Biológica.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	6
Técnicas de Regadio e Drenagem	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	37,5	26,5	37,5		75	3
Conservação e Comercialização de Produtos Biológicos.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		15	6
Culturas Arvenses Biológicas em Outono/Inverno.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	37,5	26,5	37,5		75	3
Inimigos das Culturas	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	37,5	26,5	37,5		75	3
Plantas Aromáticas, Medicinais e Condimentares.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	6
Pomares e Vinhas Biológicos em Outono/Inverno.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	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 pertencem apenas ao estágio ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Projetos em Produção Biológica	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	75,0	52,5	75		150	6
Estágio	621 — Produção Agrícola e Animal.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	600	750	30
<i>Total</i>					1125	710	1875	600	3000	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.

209253476

Aviso n.º 751/2016

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 3 de junho 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 Tecnologia Alimentar pela Escola Superior Agrária de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança.

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

ANEXO

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

2 — Curso técnico superior profissional: T117 — Tecnologia Alimentar.

3 — Número de registo: R/Cr 93/2015

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

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral:

Conceber, dinamizar e gerir atividades de controlo e de processamento alimentar em unidades agroindustriais e artesanais, aplicando os métodos e as técnicas apropriados na preparação, na transformação e na conservação de matérias-primas e de produtos finais, no cumprimento dos requisitos de qualidade e de segurança alimentar.

5.2 — Atividades principais:

a) Conceber e acompanhar a execução de planos de controlo quantitativo e qualitativo das matérias-primas e dos produtos finais;

b) Apoiar e ou executar tarefas associadas ao processamento alimentar, para obtenção de géneros alimentícios de qualidade;

c) Operar com equipamento diverso utilizado em processamento alimentar (autoclaves, bombas, pasteurizadores, moinhos, secadores, centrífugas, permutadores de calor, túneis de congelação, entre outros);

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

e) Colaborar na conceção e no desenvolvimento de novos produtos e na otimização dos processos tecnológicos;

f) Implementar regras de higiene e identificar perigos para a segurança alimentar associados a diferentes produtos e processos, colaborando na implementação e na manutenção do sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos (HACCP);

g) Colaborar na implementação e na manutenção dos sistemas de gestão mais comuns, designadamente, sistemas de gestão da qualidade, da segurança alimentar, ambiente e de segurança e saúde no trabalho;

h) Cooperar com outros profissionais em prol de um objetivo comum, gerindo recursos em articulação com a gestão económico-financeira da empresa agroalimentar.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes sobre a composição química, física e microbiológica dos géneros alimentícios;

b) Conhecimentos abrangentes sobre as principais alterações (físicas, químicas, bioquímicas e microbiológicas) envolvidas no processamento e na conservação alimentar;

c) Conhecimentos abrangentes sobre as principais produções agrícolas e pecuárias destinadas à indústria alimentar;

d) Conhecimentos abrangentes sobre gestão de empresas agroalimentares;

e) Conhecimentos especializados sobre tratamentos térmicos e não térmicos utilizados no processamento e na conservação alimentar;

f) Conhecimentos especializados sobre os aspetos tecnológicos associados às indústrias que operam com matérias-primas de origem animal e vegetal;

g) Conhecimentos especializados sobre ferramentas informáticas que suportem os processos tecnológicos e o controlo de qualidade;

h) Conhecimentos profundos sobre os processos em tecnologia alimentar.

6.2 — Aptidões:

a) Identificar os principais nutrientes presentes em géneros alimentícios em função da sua origem biológica;

b) Identificar as principais propriedades tecno-funcionais dos componentes alimentares;

c) Identificar os principais fatores que influenciam a produção, a estabilidade e a qualidade das matérias-primas destinadas à transformação industrial;

d) Analisar e avaliar o comportamento das matérias-primas e dos produtos alimentares no processamento e durante o armazenamento;

e) Desenvolver e aplicar técnicas de controlo de qualidade a matérias-primas e a produtos finais alimentares;

f) Interpretar os requisitos das normas que regem os sistemas de gestão mais comuns nas unidades agroindustriais;

g) Aplicar os métodos e as técnicas apropriadas na preparação, na transformação e na conservação de matérias-primas de origem animal e vegetal;