

em período experimental, entre esta Direção-Geral e os trabalhadores abaixo identificados, para o exercício de funções na carreira e categoria

de assistente técnico, área funcional de vigilância e receção, para o Museu Nacional de Arte Contemporânea — Museu do Chiado.

Trabalhador	Data de início de funções	Posição/Nível remuneratório	Remuneração base
Ana Cristina Parreira Duarte	01-08-2016	3. <sup>a</sup> - 8	837,60 €
Hélia Filipa Ramos Coelho	12-07-2016	1. <sup>a</sup> - 5	683,13 €
Maria Natália Martins Silva	12-07-2016	1. <sup>a</sup> - 5	683,13 €
Maria Teresa Santos Gomes Videira Lopes	12-07-2016	1. <sup>a</sup> - 5	683,13 €
Marta Sofia Ferreira Peralta	12-07-2016	1. <sup>a</sup> - 5	683,13 €
Ricardo Jorge Gonçalves Maia da Silva	07-07-2016	1. <sup>a</sup> - 5	683,13 €
Tiago Manuel Venerando dos Santos	07-07-2016	1. <sup>a</sup> - 5	683,13 €
Vítor Hugo Correia Vicente	07-07-2016	1. <sup>a</sup> - 5	683,13 €

3 de agosto de 2016. — O Diretor do Departamento de Planeamento, Gestão e Controlo, *Manuel Correia Diogo Baptista*.

209791698

## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

### Direção-Geral do Ensino Superior

#### Aviso n.º 10226/2016

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 22 de julho 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 Castelo Branco do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

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

#### ANEXO

##### 1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Castelo Branco — Escola Superior Agrária de Castelo Branco

##### 2 — Curso técnico superior profissional

T117 — Tecnologia Alimentar

##### 3 — Número de registo

R/Cr 276/2015

##### 4 — Área de educação e formação

541 — Indústrias Alimentares

##### 5 — Perfil profissional

##### 5.1 — Descrição geral

Conceber, planear, executar e controlar processos tecnológicos de fabrico de alimentos.

##### 5.2 — Atividades principais

- Conceber e planear processos tecnológicos de fabrico de alimentos;
- Gerir e supervisionar o desempenho individual e de terceiros;
- Planear e gerir a seleção de matérias-primas;
- Coordenar processos de fabrico e equipamentos;
- Gerir o controlo das matérias-primas e do produto acabado;
- Planear e coordenar a implementação das normas de sistemas de qualidade e de segurança alimentar;
- Gerir a utilização do frio comercial e industrial;
- Conceber a valorização e a promoção de produtos regionais;
- Gerir a monitorização de efluentes e de resíduos da indústria alimentar;
- Planear a supervisão de procedimentos relativos a higiene e segurança no trabalho;
- Elaborar relatórios de resultados e interagir com clientes e fornecedores;
- Conceber e planear a criação de microempresas de produtos regionais.

##### 6 — Referencial de competências

##### 6.1 — Conhecimentos

- Conhecimento abrangente do controlo da produção;
- Conhecimento fundamental de suporte ao desenvolvimento de um espírito empreendedor;

c) Conhecimento abrangente dos processos de fabrico, funcionamento dos equipamentos e ferramentas associadas à produção de alimentos;

d) Conhecimento fundamental das metodologias e equipamentos utilizados em análises laboratoriais;

e) Conhecimento abrangente da logística de matérias-primas e produtos;

f) Conhecimento fundamental das metodologias e técnicas utilizadas no âmbito da gestão de efluentes e resíduos agroindustriais;

g) Conhecimento especializado das características das matérias-primas e produtos da indústria alimentar;

h) Conhecimento fundamental das tecnologias de informação e comunicação;

i) Conhecimento abrangente das regras de higiene e segurança no trabalho;

j) Conhecimento especializado dos principais referenciais na área da qualidade e segurança alimentar.

##### 6.2 — Aptidões

a) Selecionar, planear e executar processos tecnológicos e equipamentos tendo em vista a eficiência e qualidade da produção;

b) Aplicar as tecnologias de informação e comunicação na recolha e análise de dados e na comunicação interpessoal;

c) Desenvolver competências para a criação do próprio emprego;

d) Supervisionar e avaliar atividades de rotina de terceiros e sugerir melhorias de natureza técnica;

e) Selecionar matérias-primas e ingredientes alimentares de acordo com requisitos de qualidade;

f) Controlar, propor e dinamizar o processo produtivo;

g) Executar e interpretar resultados de análises microbiológicas e físico-químicas;

h) Identificar, avaliar e corrigir não-conformidades na produção de alimentos;

i) Aplicar procedimentos no âmbito da higiene e segurança no trabalho;

j) Consultar e interpretar documentação técnica e redigir relatórios e manuais técnicos.

##### 6.3 — Atitudes

a) Demonstrar proatividade na valorização da produção alimentar como área de grande potencial económico e criação de valor;

b) Demonstrar capacidade de análise de dados e de documentação técnica;

c) Demonstrar autonomia e organização nas linhas de produção e no trabalho laboratorial;

d) Demonstrar atitudes proativas na atividade profissional e enquadradas na natureza das funções atribuídas;

e) Demonstrar atitudes de trabalho em equipa, de comunicação e de relação interpessoal;

f) Demonstrar atitudes de rigor na atividade profissional;

g) Demonstrar autonomia e responsabilidade no cumprimento das regras de higiene e segurança no trabalho;

h) Demonstrar autonomia na implementação de medidas corretivas na produção de alimentos;

i) Demonstrar autonomia e iniciativa na resolução de problemas técnicos correntes;

j) Demonstrar capacidade de adaptação a novos processos e materiais usados na indústria alimentar.

## 7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares . . . . .	73	61 %
442 — Química . . . . .	10	8 %
421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	5,5	5 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho . . . . .	5	4 %
851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente . . . . .	4,5	4 %
621 — Produção Agrícola e Animal . . . . .	5	4 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador . . . . .	5	4 %
461 — Matemática . . . . .	5	4 %
223 — Língua e Literatura Materna . . . . .	5	4 %
340 — Ciências Empresariais . . . . .	2	2 %
<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
Castelo Branco	Escola Superior Agrária de Castelo Branco do Instituto Politécnico de Castelo Branco.	20	40

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 (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)
Empreendedorismo . . . . .	340 — Ciências Empresariais.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	30		24		54	2
Higiene e Segurança no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Informática . . . . .	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Matemática . . . . .	461 — Matemática . . . . .	Geral e científica	1.º Ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Microbiologia Alimentar . . . . .	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	88,5		148,5	5,5
Operações e Equipamentos Industriais.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Produção Agrícola e Pecuária	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Química Agroalimentar . . . . .	442 — Química . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Técnicas e Equipamentos Laboratoriais.	442 — Química . . . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Tecnologia de Produtos Cárneos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Tecnologia de Produtos Hortofrutícolas e Cereais.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Tecnologia do Frio Industrial.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	88,5		148,5	5,5
Técnicas de Comunicação	223 — Língua e Literatura Materna . . . . .	Geral e científica	2.º Ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Gestão da Produção Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	61,5		121,5	4,5
Qualidade e Segurança Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Tecnologia de Produtos Lácteos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	88,5		148,5	5,5
Tecnologia do Vinho e do Azeite.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	88,5		148,5	5,5
Tratamento de Efluentes Agroindustriais.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	61,5		121,5	4,5
Estágio . . . . .	541 — Indústrias Alimentares	Em contexto de trabalho.	2.º Ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i> . . . . .					1 050	585	2 190	810	3 240	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.