

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;

h) Planear e controlar a produção em unidades agroindustriais ou artesanais (matadouros, queijarias, fábricas de enchidos, lagares, adegas, moagens, unidades de processamento de hortofrutícolas);

i) Operar software informático utilizado na gestão da produção e no controlo de qualidade;

j) Dinamizar e organizar os recursos humanos e materiais associados aos processos tecnológicos em articulação com a gestão económico-financeira da empresa agroalimentar.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar capacidade de iniciativa, autonomia e espírito crítico nas tarefas a desenvolver;

b) Demonstrar capacidade de cooperação com outros profissionais e de gestão de equipas de trabalho;

c) Demonstrar capacidade de comunicação de forma clara, precisa, persuasiva e assertiva;

d) Demonstrar capacidade de reflexão relativamente a alterações nos processos tecnológicos e de fundamentação dessas alterações;

e) Demonstrar capacidade de identificar problemas e de perspetivar a sua solução.

f) Demonstrar flexibilidade para se adaptar a diferentes situações e contextos, evitando situações de conflito;

g) Demonstrar capacidade de reflexão sobre os processos que possam conduzir ao desenvolvimento de novos produtos;

h) Demonstrar capacidade de reflexão sobre os procedimentos internos com vista ao aumento da sua eficiência

i) Demonstrar capacidade em agir e fazer agir em conformidade com os requisitos da qualidade, da segurança alimentar, ambiente e da segurança e saúde no trabalho.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares	80,5	67 %
621 — Produção Agrícola e Animal	12	10 %
442 — Química	6,5	5 %
460 — Matemática e Estatística	6,5	5 %
345 — Gestão e Administração	6	5 %
421 — Biologia e Bioquímica	5,5	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)

Uma das seguintes áreas:

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
Bragança	Escola Superior Agrária de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança.	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)
Informática e Estatística.	460 — Matemática e Estatística.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		116		176	6,5
Microbiologia.	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		88		148	5,5
Química	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		116		176	6,5
Controlo de Qualidade.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Matérias-Primas de Origem Animal.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Matérias-Primas de Origem Vegetal .	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Preparação de Matérias-primas para Processamento	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	42	88		148	5,5
Química Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Tecnologia de Cereais	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Tecnologia de Produtos Lácteos.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Tecnologia do Azeite e da Azeitona.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Gestão de Empresas e Empreendedorismo.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Higiene e Segurança no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Tecnologia de Hortofrutícolas.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Tecnologia de Produtos Cárneos.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6

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)
Tecnologia de Vinhos	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Tecnologia Pós-Colheita . . .	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Estágio	541 — Indústrias Alimentares.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	30		780	780	810	30
<i>Total</i>					930	504	2 310	780	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.

209253979

Aviso n.º 752/2016

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 5 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 Gestão Administrativa de Recursos Humanos pelo ISLA — Instituto Superior de Gestão e Administração de Santarém.

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

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior: ISLA — Instituto Superior de Gestão e Administração de Santarém.

2 — Curso técnico superior profissional: T016 — Gestão Administrativa de Recursos Humanos.

3 — Número de registo: R/Cr 97/2015

4 — Área de educação e formação: 345 — Gestão e Administração

5 — Perfil profissional

5.1 — Efetuar, de forma autónoma ou sob orientação, o planeamento e a gestão das principais funções da gestão de recursos humanos, implementar processos de gestão de equipas e promover boas práticas de gestão do relacionamento interpessoal.

5.2 — Atividades principais

a) Coordenar os procedimentos administrativos de recursos humanos;

b) Organizar e gerir os processos de recrutamento, seleção e admissão dos recursos humanos;

c) Desenvolver e gerir planos conducentes à preservação e melhoria da segurança e higiene no trabalho;

d) Elaborar e gerir o plano de formação dos recursos humanos;

e) Desenvolver e gerir os processos de avaliação de desempenho;

f) Coordenar a aplicação de boas práticas da gestão de equipas e organização do trabalho;

g) Elaborar e gerir documentos de suporte contabilístico e fiscal;

h) Gerir as bases de dados associadas às aplicações informáticas de recursos humanos;

i) Coordenar a aplicação da legislação do trabalho no contexto da gestão dos recursos humanos;

j) Gerir os processos de gestão da qualidade aplicada aos recursos humanos;

k) Desenvolver e gerir planos de recompensa e gestão de carreiras;

l) Gerir relações de trabalho em contexto organizacional;

m) Coordenar a utilização das aplicações informáticas de apoio aos processos de gestão de recursos humanos (avaliação, seleção, salários, entre outros).

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos fundamentais das técnicas de comunicação e expressão, oral e escrita, em língua materna;

b) Conhecimentos fundamentais das técnicas e recursos da expressão, oral e escrita, em línguas estrangeiras;

c) Conhecimentos fundamentais de métodos quantitativos;

d) Conhecimentos fundamentais das tecnologias de informação;

e) Conhecimentos especializados da gestão de equipas e organização do trabalho;

f) Conhecimentos especializados do comportamento das pessoas nas organizações;

g) Conhecimentos fundamentais das operações contabilísticas da gestão;

h) Conhecimentos fundamentais da fiscalidade, aplicada ao contexto da gestão dos recursos humanos;

i) Conhecimentos especializados de recrutamento e seleção;

j) Conhecimentos fundamentais da legislação laboral;

k) Conhecimentos especializados sobre o trabalho administrativo ligado à gestão das pessoas e aos processos conexos;

l) Conhecimentos profundos sobre as técnicas de comunicação e negociação;

m) Conhecimentos fundamentais dos processos relacionados com a segurança e saúde no trabalho;

n) Conhecimentos especializados da gestão da formação e desenvolvimento pessoal e profissional;

o) Conhecimentos especializados da avaliação de desempenho das pessoas nas organizações;

p) Conhecimentos especializados das técnicas e processo de qualidade, aplicáveis ao contexto da gestão de recursos humanos;

q) Conhecimentos especializados dos sistemas de gestão de recompensas e carreiras;

r) Conhecimentos fundamentais dos sistemas informáticos aplicados à gestão de recursos humanos;

s) Conhecimentos fundamentais da organização e gestão da empresa.