

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)
Técnicas de Expressão do Português.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	48		64		112	4
Eficiência de Motores	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Eletrotécnica Geral	522 — Eletricidade e Energia	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Energias Renováveis	522 — Eletricidade e Energia	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	90		154	5,5
Gestão de Energia	522 — Eletricidade e Energia	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Gestão de Resíduos	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Laboratório de Tecnologias Ambientais I.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Sustentabilidade Ambiental	850 — Proteção do Ambiente	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	62		126	4,5
Técnica de Edifícios	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Gestão de Recursos Hídricos	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Laboratório de Tecnologias Ambientais II.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Projeto de Gestão Energética e Ambiental.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Ruído e Qualidade do Ar	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Sistemas de Gestão Ambiental	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Sistemas de Gestão de Energia	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Estágio	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral	60		780	720	840	30
<i>Total</i>					1 180	630	2 180	720	3 360	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 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

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 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

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.

311166736

Aviso n.º 5462/2018

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que, por meu despacho de 19 de junho de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, a criação do curso técnico superior profissional de Qualidade e Segurança Alimentar da Escola Superior de Tecnologia do ISLA — Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia.

5 de fevereiro de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior

ISLA — Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia — Escola Superior de Tecnologia

2 — Curso técnico superior profissional

T229 — Qualidade e Segurança Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 23/2017

4 — Área de educação e formação

541 — Indústrias Alimentares

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Planear, implementar, auditar e promover a melhoria contínua dos sistemas de segurança e controlo da qualidade alimentar numa organização, em conformidade com os referenciais normativos e legislação aplicável.

5.2 — Atividades principais

a) Planear e organizar o trabalho a realizar nas áreas da preparação, transformação e conservação dos produtos alimentares, tendo em conta os critérios higio-sanitários e da qualidade dos produtos;

b) Interpretar análises e ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em diferentes tipos de produtos alimentares, utilizando os equipamentos e os procedimentos adequados;

c) Elaborar, implementar e gerir o sistema de garantia da segurança e qualidade da produção, transporte e ou comercialização de produtos alimentares;

d) Realizar auditorias higio-sanitárias e de avaliação de implementação de HACCP (*Hazard analysis and Critical Control Points*);

e) Realizar auditorias de avaliação de implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar (ISO 22000);

f) Diagnosticar necessidades de formação em matéria de segurança e qualidade alimentar;

g) Implementar métodos de controlo de qualidade alimentar;

h) Elaborar e implementar planos de gestão de resíduos alimentares;

i) Elaborar e coordenar o programa de auditorias para a determinação da eficácia do sistema de gestão;

j) Acompanhar as entidades certificadoras e ou auditorias externas no processo de certificação;

k) Elaborar relatórios de auditorias e de intervenções sobre desvios ou anomalias detetadas e resultados alcançados.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos especializados de auditorias de sistema de gestão e segurança alimentar;

b) Conhecimentos especializados de ferramentas e pressupostos da qualidade;

c) Conhecimentos especializados de gestão de resíduos alimentares;

d) Conhecimentos especializados de higiene e segurança alimentar;

e) Conhecimentos especializados de implementação e manutenção de sistemas HACCP;

f) Conhecimentos especializados de legislação e certificação alimentar;

g) Conhecimentos especializados de sistema de gestão e segurança alimentar;

h) Conhecimentos fundamentais de língua inglesa;

i) Conhecimentos fundamentais de língua portuguesa;

j) Conhecimentos fundamentais de matemática e estatística;

k) Conhecimentos fundamentais de tecnologias de informática.

6.2 — Aptidões

a) Elaborar documentação técnica e específica dos sistemas HACCP e de segurança alimentar;

b) Elaborar e aplicar listas de verificação de conformidade normativa e legislativa;

c) Elaborar processos e indicadores de medição e monitorização;

d) Identificar as melhores opções estratégicas nos mais diversos contextos e situações da gestão da segurança e qualidade alimentar;

e) Pesquisar e aplicar a legislação, regulamentos e normas inerentes aos diferentes setores específicos de intervenção;

f) Planear, coordenar e promover as etapas da implementação do sistema HACCP e sistema de gestão da segurança alimentar;

g) Utilizar ferramentas e método de controlo da qualidade;

h) Utilizar técnicas de auditoria a sistemas de gestão;

i) Utilizar técnicas de desenvolvimento e implementação de programas de melhoria associados à segurança e qualidade alimentar;

j) Utilizar terminologia e conceitos base de segurança e qualidade alimentar, quer em língua portuguesa, quer em língua inglesa.

6.3 — Atitudes

a) Adaptar-se às evoluções técnicas e metodológicas;

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

c) Agir em função de princípios de tolerância e cooperação;

d) Comunicar com interlocutores diferenciados, facilitando o relacionamento interpessoal a nível interno e externo;

e) Demonstrar capacidade de cumprimento de prazos, horários e procedimentos predefinidos;

f) Demonstrar capacidade de gerir equipas de trabalho, demonstrando liderança e assegurando os níveis de responsabilidade e de motivação dos colaboradores;

g) Demonstrar confiança nos processos de tomada de decisão e de avaliação;

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

i) Demonstrar pró-atividade, assertividade e orientação para resultados;

j) Demonstrar sentido de organização e planificação.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares	69	58 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa . . .	13	11 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	10	8 %
421 — Biologia e Bioquímica	5	4 %
442 — Química	5	4 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	4	3 %
223 — Língua e Literatura Materna	4	3 %
345 — Gestão e Administração	3	3 %
462 — Estatística	4	3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	3	3 %
Total	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Uma das seguintes:

Biologia
Matemática
Português

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
Vila Nova de Gaia.	Escola Superior de Tecnologia do ISLA — Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia.	20	40

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso
2017-2018

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
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Inglês em Contexto Socioprofissional.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	50		50		100	4
Iniciativa Empresarial e Empreendedorismo.	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Trimestral . . .	25		50		75	3
Língua Portuguesa	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	50		50		100	4
Matemática e Estatística . . .	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	50		50		100	4
Ferramentas de Qualidade. . .	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	50	40	50		100	4
Gestão de Resíduos Alimentares.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Trimestral . . .	25	15	50		75	3
Higiene e Segurança Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	50	40	75		125	5
Implementação e Manutenção do HACCP.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	50	50	75		125	5
Informática Aplicada	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	50	50	25		75	3

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
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Introdução à Segurança e Saúde do Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Introdução ao HACCP.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . .	25	10	50		75	3
Legislação e Certificação Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Microbiologia Alimentar. . .	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica.	1.º ano	Semestral. . .	50	40	75		125	5
Química Alimentar.	442 — Química.	Técnica.	1.º ano	Semestral. . .	50	40	75		125	5
Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Tecnologia e Gestão do Processo Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Agentes Químicos e Biológicos.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	2.º ano	Semestral. . .	50	40	50		100	4
Auditorias a Sistemas de Gestão — ISO 19011.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Comunicação e Comportamento em Auditorias.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Métodos de Controlo de Qualidade Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral. . .	50	25	75		125	5
Nutrição e Toxicologia Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral. . .	50	40	75		125	5
Saúde Ocupacional.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Seminário de Boas Práticas em Segurança e Qualidade Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . .	25	25	75		100	4
Sistema de Gestão e Segurança Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Estágio.	541 — Indústrias Alimentares.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral. . .	150		600	600	750	30
<i>Total.</i>					1 050	535	1 950	600	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 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

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 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

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.

311174788

Aviso n.º 5463/2018

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que, por meu despacho de 9 de junho de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gestão e Inovação de Produtos Endógenos da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico da Guarda.

5 de fevereiro de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico da Guarda — Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

2 — Curso técnico superior profissional:

T368 — Gestão e Inovação de Produtos Endógenos.

3 — Número de registo:

R/Cr 18/2017.

4 — Área de educação e formação:

340 — Ciências Empresariais.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, planejar, gerir e executar a atividade de inovação e comercialização de produtos endógenos regionais, transformados em base biotecnológica, acrescentando-lhes valor.

5.2 — Atividades principais:

a) Operar processos de transformação e ou melhoramento biotecnológico de recursos endógenos regionais;

b) Dinamizar, produzir, promover e comercializar de forma inovadora produtos de excelência de origem regional;

c) Dinamizar o desenvolvimento de melhores práticas de transformação, inovação, valorização e ou tratamento biotecnológico de recursos endógenos, na perspetiva de aumento da eficiência, da sustentabilidade e da diminuição dos impactos ambientais;

d) Elaborar estudos sobre o tipo de clientes e recolher informação sobre a concorrência e o mercado local, regional, transfronteiriço, nacional e internacional;

e) Elaborar e implementar planos de negócios;