

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)
Segurança e Ambiente	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	30	15	51		81	3
Eletrónica e Instrumentação	523 — Eletrónica e Auto-mação.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Métodos Instrumentais de Análise.	442 — Química	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Química e Microbiologia Alimentar.	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Química e Microbiologia Ambiental.	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Química Orgânica	442 — Química	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Estágio	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i>					900	480	2 340	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.

209787615

Aviso n.º 10052/2016

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 23 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 Cuidados Veterinários pela Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.

2 de agosto 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
T108 — Cuidados Veterinários

3 — Número de registo
R/Cr 303/2015

4 — Área de educação e formação
640 — Ciências Veterinárias

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Executar a prestação de serviços veterinários contribuindo para o desenvolvimento de atividades nas áreas da saúde e do bem-estar de animais, de forma autónoma ou sob supervisão do médico veterinário.

5.2 — Atividades principais

a) Coadjuvar o médico e o enfermeiro veterinário no trabalho realizado num Centro de Atendimento Médico-Veterinário (CAMV), no que se refere a animais de estimação e de produção;

b) Coadjuvar o médico veterinário no trabalho realizado numa Organização de Produtores Pecuários (OPP) e em explorações pecuárias;

c) Coadjuvar o médico veterinário num parque natural ou zoológico;

d) Supervisionar e executar o atendimento e receção aos clientes nos CAMV;

e) Supervisionar planos de calibração e manutenção de equipamentos e meios complementares de diagnóstico;

f) Executar procedimentos de esterilização e ou desinfeção e ou aspersão ao material médico e instalações;

g) Coadjuvar o médico veterinário em empresas de venda de medicamentos, produtos e equipamentos veterinários.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos especializados de higienização dos Centros de Atendimento Médico-Veterinário (CAMV);

b) Conhecimentos especializados de identificação, lavagem e desinfeção do material clínico e cirúrgico;

c) Conhecimentos especializados e abrangentes de tosquiagem e outros cuidados estéticos (banhos, corte de unhas, limpeza de ouvidos);

d) Conhecimentos factuais e teóricos de exames auxiliares especializados de diagnóstico;

e) Conhecimentos especializados de técnicas de marketing;

f) Conhecimento especializado de estratégias de venda de produtos veterinários.

g) Conhecimento profundo de produtos e serviços comercializáveis oferecidos nos CAMV;

h) Conhecimentos especializados de cuidados médicos, cirúrgicos, complementares e de reabilitação;

i) Conhecimentos profundos, factuais e teóricos de higiene, reprodução e nutrição animal e de manejo higio-sanitário, reprodutivo e alimentar;

j) Conhecimentos fundamentais de biologia, química, física, anatomia e fisiologia do animal;

k) Conhecimentos especializados de comportamento e bem-estar animal;

l) Conhecimentos especializados de tratamento de resíduos hospitalares.

6.2 — Aptidões

a) Preparar e organizar medicamentos, materiais e equipamentos veterinários;

b) Propor modificações na organização e desenvolvimento do trabalho nos CAMV;

c) Gerir fichas clínicas e ou outros registos e ou a carteira de clientes e fornecedores;

d) Acompanhar, organizar, analisar e avaliar o trabalho diário nos CAMV;

e) Prestar cuidados veterinários e estéticos a animais de companhia, de produção e exóticos;

f) Identificar estruturas anatómicas em animais de diferentes espécies;

g) Distinguir entre comportamentos normais e anormais contribuindo para o bem-estar animal;

h) Efetuar a adoção de medidas profiláticas evitando a transmissão de doenças infetocontagiosas entre animais;

i) Proceder à recolha de amostras, preparação e envio para o laboratório;

j) Apoiar a equipa médico-veterinária na realização de cirurgias;

k) Dinamizar a venda de produtos nos CAMV.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de iniciativa e autonomia nas tomadas de decisão, demonstrando contudo consciência dos limites da sua atuação;

b) Demonstrar capacidade de responsabilidade e de liderança em situações de stress;

c) Demonstrar capacidade de proatividade e atualização de conhecimentos sobre produtos veterinários, material médico-cirúrgico e outros;

d) Demonstrar capacidade para definição de prioridades;

e) Demonstrar capacidade de gestão de situações imprevisíveis que surgem no dia-a-dia dos CAMV, mostrando serenidade e capacidade de adaptação;

f) Demonstrar capacidade de autonomia na resolução de problemas técnicos correntes, manifestando independência e autossuficiência em situações de imprevisibilidade dentro dos CAMV;

g) Demonstrar capacidade para propor soluções criativas na gestão e venda de produtos e ou serviços veterinários;

h) Demonstrar consciência ética e respeito pelos animais.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
640 — Ciências Veterinárias	75	63 %
621 — Produção Agrícola e Animal	20	17 %
421 — Biologia e Bioquímica	10	8 %
727 — Ciências Farmacêuticas	5	4 %
442 — Química	5	4 %
342 — Marketing e Publicidade	5	4 %
<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
Santarém	Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.	25	60
Runa . . .	Escola Profissional Agrícola Fernando Barros Leal.	25	60

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)
Anatomia	621 — Produção Agrícola e Animal.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Biologia	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Marketing	342 — Marketing e Publicidade.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Microbiologia	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Química e Física	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Atividades Pecuárias	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Etologia e Bem-estar Animal.	640 — Ciências Veterinárias.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Fisiologia da Produção.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Higiene e Saúde Animal.	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Introdução à Farmacologia	727 — Ciências Farmacêuticas.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Proteção da Saúde Animal	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Técnicas Auxiliares de Diagnóstico.	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Cuidados Cirúrgicos e Anestesiologia.	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Cuidados Estéticos.	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Cuidados Médicos	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Medicinas Complementares e Reabilitação.	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Nutrição e Alimentação.	621 — Produção Agrícola e Animal	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Reprodução	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	50	80		140	5
Estágio	640 — Ciências Veterinárias	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	200		640	640	840	30
<i>Total</i>					1 250	650	2 080	640	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 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.

209787631

Aviso n.º 10053/2016

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 Inovação e Qualidade Alimentar pelo Instituto Superior de Engenharia da Universidade do Algarve.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Universidade do Algarve — Instituto Superior de Engenharia

2 — Curso técnico superior profissional

T246 — Inovação e Qualidade Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 279/2015

4 — Área de educação e formação

541 — Indústrias Alimentares

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Desenvolver novos processos de produção e produtos alimentares inovadores, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos, em função das técnicas utilizadas de processamento e conservação de géneros alimentares e tendo presente a garantia da qualidade alimentar.

5.2 — Atividades principais

a) Planear e ou desenvolver novos produtos alimentares;

b) Planear e ou monitorizar a produção de géneros alimentares de acordo com a legislação em vigor;

c) Delinear um projeto de processamento e conservação de um produto alimentar;

d) Preparar e realizar análises e ou ensaios físico-químicos, microbiológicos e de análise sensorial em diferentes tipos de produtos alimentares, utilizando os equipamentos e os procedimentos adequados;

e) Apresentar e analisar os dados experimentais relativos aos ensaios e às operações de controlo realizadas, elaborando relatórios técnicos;

f) Gerir a limpeza e a manutenção dos equipamentos e utensílios usados nas análises e ou ensaios, procedendo à sua lavagem, desinfeção e ou esterilização e verificando as suas condições de funcionamento e utilização, providenciando sempre que necessário a sua substituição ou reparação;

g) Planear os processos de tratamento de efluentes e resíduos da indústria alimentar;

h) Elaborar relatórios de atividades desenvolvidas em contexto de trabalho.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes de alimentação e saúde;

b) Conhecimentos abrangentes de microbiologia alimentar;

c) Conhecimentos abrangentes de química alimentar;

d) Conhecimentos abrangentes de tecnologias de informação e comunicação;

e) Conhecimentos abrangentes dos processos envolvidos nos tratamentos de efluentes e resíduos das indústrias alimentares;

f) Conhecimentos fundamentais de toxicologia de alimentos;

g) Conhecimentos fundamentais dos princípios e normas associados à higiene e segurança alimentar;

h) Conhecimentos especializados dos métodos de análise sensorial e reologia;

i) Conhecimentos especializados dos métodos de controlo de qualidade físico-química, sensorial e microbiológica de alimentos;

j) Conhecimentos especializados ao nível do processamento e análise de alimentos de origem animal;

k) Conhecimentos especializados ao nível do processamento e análise de alimentos de origem vegetal;

l) Conhecimentos fundamentais no âmbito da legislação e dos processos de certificação de produtos alimentares;

m) Conhecimentos especializados dos processos clássicos e inovadores de transformação e conservação de produtos alimentares;

n) Conhecimentos fundamentais de controlo estatístico de qualidade alimentar;

o) Conhecimentos fundamentais das normas de segurança nas indústrias alimentares;

p) Conhecimentos fundamentais dos diplomas legais e normativos aplicáveis à conceção de unidades agroindustriais e equipamentos;

q) Conhecimentos especializados sobre as características dos equipamentos de processamento e conservação de alimentos;

r) Conhecimentos fundamentais de empreendedorismo;

s) Conhecimentos fundamentais de marketing e do comportamento do consumidor.

6.2 — Aptidões

a) Preparar e validar planos de limpeza e higienização;

b) Aplicar boas práticas de fabrico utilizando técnicas de higiene e segurança alimentar;

c) Aplicar técnicas de transformação e conservação de alimentos;

d) Analisar a informação nutricional de alimentos, identificando os benefícios e os riscos para a saúde associados ao seu consumo;

e) Identificar os principais fatores que determinam as escolhas e hábitos alimentares dos indivíduos;

f) Elaborar textos técnicos e ou relatórios e preparar a sua apresentação oral, aplicando as técnicas adequadas de informação e comunicação;

g) Analisar alimentos e bebidas, organizando e aplicando os métodos e as técnicas adequadas;

h) Controlar a produção de géneros alimentícios organizando e aplicando os métodos adequados.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar a disponibilidade, cortesia e respeito para interagir adequadamente nos contextos social e profissional gerindo as dificuldades e conflitos de forma ajustada;

b) Demonstrar capacidade para otimizar recursos, procurando a redução de custos;

c) Demonstrar capacidade para cumprir e fazer cumprir os métodos, as regras e os ritmos de trabalho da organização;

d) Demonstrar capacidade de iniciativa e de gestão de situações sujeitas a alterações inesperadas;

e) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa e gerar sinergias através de participação ativa, dinamizando os objetivos do grupo;

f) Demonstrar autonomia na tomada de decisão (prever, julgar e assumir as consequências dos seus atos);

g) Demonstrar capacidade para supervisionar o cumprimento das regras de segurança no espaço de trabalho (unidade fabril ou laboratório);

h) Adaptar a linguagem às características dos interlocutores.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares	94	78 %
851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	6	5 %