tos. O custo de cada função, bem ou serviço apura-se adicionando aos respectivos custos directos, os custos indirectos calculados de acordo com o definido no n.º 4 do presente artigo.

6 — Os documentos de contabilidade de custos cujo conteúdo mínimo obrigatório consta do POCAL podendo consubstanciarem-se nas seguintes fichas:

a) Materiais (CC-1);
b) Cálculo de custo/hora da mão-de-obra (CC-2);
c) Mão de obra (CC-3);
d) Cálculo do custo/hora máquina e viaturas (CC-4);
e) Máquinas e viaturas (CC-5);
f) Apuramento de custos indirectos (CC-6);
g) Apuramento de custos de bem ou serviço (CC-7);
h) Apuramento de custos directos da função (CC-8);
i) Apuramento de custos por função (CC-9);

7 — As designações das fichas mencionadas nas alíneas do número anterior, devem estar em conformidade com o sistema contabilístico adoptado pelos SMAS, nos termos do POCAL.

CAPÍTULO VI

Responsabilidade funcional

Artigo 53.º

Violação das regras

A violação de regras estabelecidas no presente Regulamento, sempre que indicie infracção disciplinar, dará lugar à instauração do procedimento competente nos termos previstos no estatuto Disciplinar dos Trabalhadores que exercem Funções Públicas.

Artigo 54.º

Efeitos na avaliação de desempenho

As informações de serviço que dêem conta da violação das regras estabelecidas no presente Regulamento, devidamente comprovadas, integrarão o processo individual do trabalhador visado, sendo levadas em consideração na atribuição da avaliação de desempenho relativa ao ano a que respeitem.

CAPÍTULO VII

Disponibilidades finais e transitórias

Artigo 55.º

Disposições finais

1 — Regra geral tudo que for omisso neste Regulamento, aplicar-se-ão as disposições legais previstas no POCAL e na restante legislação em vigor, aplicáveis às autarquias locais.

2 — Nos casos omissos e específicos em que se verifiquem dúvidas na sua aplicação, compete ao Conselho de Administração a resolução de qualquer situação não prevista.

Artigo 56.º

Eventual revogação de normas internas

São revogadas eventuais normas internas e ordens de serviço actualmente em vigor na parte em que contrariarem as regras e os princípios estabelecidos no presente Regulamento.

Artigo 57.º

Remessa de cópias

Do presente Regulamento, bem como de todas as alterações que lhe venham a ser introduzidas, serão remetidas cópias à Inspecção-Geral de Finanças e à Inspecção-Geral de Finanças e à Inspecção-Geral da Administração do Território, dentro do prazo de 30 dias após a sua aprovação.

Artigo 58.º

Entrada em vigor

O presente Regulamento entra em vigor precedido de aprovação pelos órgãos competentes da Autarquia, no dia seguinte ao da sua publicação em Edital, nos termos do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 54-A/99, de 22 de Fevereiro (POCAL) na redacção dada pela Lei n.º 162/99, de 14 de Setembro e pelo Decreto-Lei n.º 315/2000, de 2 de Dezembro.

Tomar, 29 de Janeiro de 2010. — O Presidente do Conselho de Administração, *Luís Duarte Vicente.*

202862543

PARTE I

EGAS MONIZ — COOPERATIVA DE ENSINO SUPERIOR, C. R. L.

Aviso n.º 2656/2010

A requerimento de Egas Moniz — Cooperativa de Ensino Superior, C. R. L., entidade instituidora do Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz, o Senhor Director-Geral do Ensino Superior registou com n.º R/B-AD 793/2007 a adequação ao processo de Bolonha do curso de Mestrado em Segurança Alimentar e Saúde Pública, cuja autorização de funcionamento consta da portaria n.º 1525/2004 de 31 de Dezembro.

Assim, ao abrigo do n.º 2 do artigo 80 do Decreto-Lei n.º 74/2006 de 24 de Março, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008 de 25 de Junho, o Presidente da Direcção da Egas Moniz, C. R. L. faz publicar o anexo seguinte referente à estrutura curricular e ao plano de estudos do ciclo de estudos adequado, conducente ao grau de mestre em Segurança Alimentar e Saúde Pública.

1 de Agosto de 2008. — O Presidente da Direcção, *José António Mesquita Martins dos Santos*.

Estrutura e Plano de Estudos do Mestrado em Segurança Alimentar e Saúde Pública

1 — Estabelecimento de ensino: Egas Moniz, Cooperativa de Ensino Superior, C. R. L.

2 — Unidade Orgânica: Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz.

3 — Curso: Segurança Alimentar e Saúde Pública.

4 — Grau: Mestre.

5 — Área científica predominante do curso: Segurança Alimentar.

6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 120 ECTS.

7 — Duração normal do curso: 2 anos.

8 — Opção, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o curso se estruture (se aplicável): Não aplicável.

9 — Áreas Científicas e Créditos que devem ser reunidos para obtenção do Grau ou Diploma.

Mestre em Segurança Alimentar e Saúde Pública

QUADRO N.º 1

Área científica	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
Segurança Alimentar	SAL	36	7
Saúde Pública	SAP	12	
Ciências Básicas	CIB	3	
Seminários	SEM	2	
Estágio e Elaboração de Tese	EST	60	
Total		113	7

10 — Plano de Estudos:

Egas Moniz — Cooperativa de Ensino Superior, CRL

Instituto Superior de Saúde Egas Moniz

Segurança Alimentar e Saúde Pública

Mestrado

11.º Ano

QUADRO N.º 2

Unidades curiculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (em horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Segurança alimentar e saúde pública — Introdução e conceitos fundamentais	SAP	Outra (semanal)	60	T8; TP8	2	
Políticas de segurança alimentar e saúde pública	SAP	Outra (semanal)	60	T12; TP4	2	
Riscos alimentares: Contaminantes e perigos químicos	SAL	Outra (semanal)	60	T8; TP8	2	
Riscos alimentares: Contaminantes e perigos biológicos	SAL	Outra (semanal)	60	T8; TP8	2	
Bioestatística	CIB	Outra (semanal)	90	T8; TP16	3	
Epidemiologia	SAP	Outra (semanal)	90	T16; TP8	3	
Vigilância e investigação de doenças veiculadas por alimentos	SAP	Outra (semanal)	90	T16; TP8	3	
Sistemas para a prevenção e controlo de riscos para a saúde I: Boas práticas de hiqiene e de fabrico.	SAL	Outra (semanal)	120	T10; TP22	4	
Sistemas para a prevenção e controlo de riscos para a saúde II: HACCP	SAL	Outra (semanal)	90	T12; TP12	3	
Sistemas para a prevenção e controlo de riscos para a saúde III: Avaliação de sistemas de segurança alimentar.	SAL	Outra (semanal)	60	T8; TP8	2	
Laboratórios na avaliação de riscos para a saúde	SAP	Outra (semanal)	60	T16	2	
Seminários	SEM	Outra (semanal)	60	S24	2	
Implementação de sistemas se segurança alimentar na protecção de saúde pública: Protecção primária.	SAL	Outra (semanal)	120	T20; TP20	4	
Implementação de sistemas de segurança alimentar na protecção de saúde pública: Industria.	SAL	Outra (semanal)	180	T16; TP32	6	
Elaboração de sistemas de segurança alimentar: trabalhos dirigidos	SAL	Outra (semanal)	210	TP 56	7	
Validação de sistemas de segurança alimentar: trabalhos dirigidos	SAL	Outra (semanal)	180	TP 48	6	
Disciplinas opcionais (uma disciplina)						
Laboratório em avaliação de contaminantes e perigos químicos	SAL	Outra (semanal)	210	TP8;PL48	7	Optativa.
Laboratórios em avaliação de contaminantes e perigos biológicos	SAL	Outra (semanal)	210	TP10; PL48	7	Optativa.

2.º Ano

QUADRO N.º 3

Unidades curiculares (1)	Área científica (2)	Tipo (3)	Tempo de trabalho (em horas)		Créditos (6)	Observações (7)
			Total (4)	Contacto (5)		
Estágio e elaboração de tese	EST	Anual	1800	E: 450	60	

202860778