

**JUSTIÇA****Gabinete da Ministra****Despacho n.º 4800/2016**

1 — Nos termos do n.º 1 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 11/2012, de 20 de janeiro, exonero das funções de adjunto no meu gabinete, por ir assumir outras funções públicas, o licenciado Joaquim Carlos de Oliveira Pinto Gomes Rodrigues, com efeitos a partir de 31 de março de 2016, funções para as quais havia sido designado pelo Despacho n.º 79/2016, de 22 de dezembro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 2, de 5 de janeiro.

2 — Publique-se no *Diário da República* e promova-se a respetiva publicitação na página eletrónica do Governo.

31 de março de 2016. — A Ministra da Justiça, *Francisca Eugénia da Silva Dias Van Dunem*.

209479353

**Instituto dos Registos e do Notariado, I. P.****Despacho n.º 4801/2016**

1 — Ao abrigo do disposto nos artigos 44.º, 46.º e 47.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, no artigo 7.º da Lei n.º 37/81, de 3 de outubro (Lei da Nacionalidade), na redação introduzida pela Lei Orgânica n.º 8/2015, de 22 de junho, conjugado com o artigo 28.º do Decreto-Lei n.º 237-A/2006, de 14 de dezembro, e no uso das competências que me foram delegadas nos termos do Despacho n.º 1912/2016, de 26 de janeiro de 2016, da Ministra da Justiça, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 26, de 8 de fevereiro de 2016, subdelego:

1.1 — A competência para conceder a nacionalidade portuguesa, por naturalização, aos estrangeiros que satisfaçam os requisitos previstos nos números 1 a 4 do artigo 6.º da Lei n.º 37/81, de 3 de outubro (Lei da Nacionalidade), na redação introduzida pela Lei Orgânica n.º 8/2015, de 22 de junho, individualmente nos seguintes conservadores, notários e adjuntos de conservador:

- I. Mestre Ana Estela Chagas Marques Leandro, conservadora;
- II. Licenciada Ana Isabel Baltazar Rodrigues Coelho Silva Santos, conservadora;
- III. Licenciada Ana Margarida Borges da Silva León, conservadora;
- IV. Licenciada Ana Maria Rosa de Abreu Silva Mendes de Andrade, conservadora;
- V. Licenciada Ana Paula Batista Branco Costa Alvarez Cortes, conservadora auxiliar;
- VI. Licenciada Andreia Tomaz Henriques das Neves, adjunta de conservador;
- VII. Licenciado António José dos Santos Mendes, conservador;
- VIII. Licenciado António Manuel Alves Correia Cardoso, conservador auxiliar;
- IX. Licenciada Belmira de Ascensão Gonçalves, adjunta de conservador;
- X. Licenciada Benilde da Conceição Alves Ferreira, conservadora;
- XI. Licenciada Carla Susana Rodrigues Costa Morgado, conservadora;
- XII. Licenciada Cláudia Margarida Bispo Fernandes, adjunta de conservador;
- XIII. Licenciada Cristina Maria Rosa Mesquita Fernandes, conservadora auxiliar;
- XIV. Licenciada Eduarda Maria Isidro Mesquita de Avelar Nobre, conservadora auxiliar, enquanto exercer funções, em regime de mobilidade interna, na Conservatória dos Registos Centrais;
- XV. Licenciada Isabel Brites dos Santos Oliveira, conservadora auxiliar;
- XVI. Licenciada Isabel Cardoso Batista Grilo de Oliveira Pedro, conservadora auxiliar;
- XVII. Licenciada Isabel Cristina Campos Amaral Coelho, conservadora;
- XVIII. Licenciada Isabel Filipa Fernandes Oliveira Pereira de Carvalho Monteiro, conservadora auxiliar;
- XIX. Licenciada Isabel Maria Rocha de Almeida, conservadora;
- XX. Licenciada Isabel Rute de Albuquerque Matos Quintão, conservadora;
- XXI. Licenciada Joana Isabel do Couto Duarte da Costa, conservadora;
- XXII. Licenciada Joana Maria da Silva Flores, conservadora adjunta;
- XXIII. Licenciada Joana Maria Sousa de Barros Pinto, conservadora;

XXIV. Licenciado José Miguel Fernandes Campos Garcia, conservador auxiliar;

XXV. Licenciada Laura Maria Martins Vaz Ramires Vieira da Silva, conservadora;

XXVI. Licenciada Lina Maria Cabrita Deus Oliveira, notária, enquanto exercer funções, em regime de mobilidade interna, na Conservatória dos Registos Centrais;

XXVII. Licenciado Lino Paulo Coelho de Carvalho, conservador;

XXVIII. Licenciada Luísa Alice Silvestre Ryder da Costa e Cruz, conservadora;

XXIX. Licenciada Maria Adélia Vieira Queimado, conservadora;

XXX. Licenciada Maria Alexandra Santos Agostinho Abrantes Amaral Serras Pires, adjunta de conservador;

XXXI. Licenciada Maria Alice Matos dos Santos Cardoso, conservadora;

XXXII. Licenciada Maria Cecília da Rocha Coelho, conservadora;

XXXIII. Licenciada Maria Clara Marques Borges, conservadora;

XXXIV. Licenciada Maria do Carmo Costa Ferreira de Almeida, conservadora;

XXXV. Licenciada Maria Filipa Amado Garcia da Rocha Torres, adjunta de conservador;

XXXVI. Licenciada Maria Helena Frutuoso das Neves e Menezes Galvão, conservadora;

XXXVII. Licenciada Maria Isabel de Oliveira Rebelo, conservadora;

XXXVIII. Licenciada Maria Isabel Esteves de Figueiredo Dias Azedo, conservadora;

XXXIX. Licenciada Maria de Lurdes Barata Pires de Mendes Serrano, conservadora;

XL. Licenciada Maria Manuel Ferreira de Campos Folhadela de Oliveira, conservadora;

XLI. Licenciada Maria Nantília Coutinho Soares, conservadora;

XLII. Licenciada Maria Odete Patrício de Aguiar Fernandes, conservadora;

XLIII. Licenciada Maria Otilia Costa Nunes, conservadora;

XLIV. Licenciada Maria Regina Rodrigues Fontainhas, conservadora auxiliar;

XLV. Licenciado Mário Sebastião Martins de Oliveira, conservador;

XLVI. Licenciado Nuno Miguel Marques Neves Venâncio, adjunto de conservador;

XLVII. Licenciada Olga Maria Costa Oliveira Coelho Lima, notária;

XLVIII. Licenciada Paula Marina Oliveira Calado Almeida Lopes, conservadora;

XLIX. Licenciado Rogério Godinho de Carvalho, conservador;

L. Licenciada Sandra Cristina da Silva Monteiro, conservadora adjunta;

LI. Licenciada Sandra Maria Esteves Rodrigues Gonçalves, adjunta de conservador;

LII. Licenciada Sónia Isabel Pacheco de Carvalho Manilha, conservadora;

LIII. Licenciada Teresa Maria Coutinho Lopes, notária, enquanto exercer funções, em regime de mobilidade interna, na Conservatória dos Registos Centrais;

LIV. Licenciada Teresa Paula Cristo das Neves Martins de Carvalho, conservadora;

2 — Ratifico todos os atos praticados, desde 26 de novembro de 2015, no âmbito das competências da nacionalidade portuguesa, por naturalização, aos estrangeiros que satisfaçam os requisitos previstos nos números 1 a 4 do artigo 6.º da Lei n.º 37/81, de 3 de outubro (Lei da Nacionalidade), na redação introduzida pela Lei Orgânica n.º 8/2015, de 22 de junho, pela Licenciada Joana Maria Sousa de Barros Pinto, conservadora, e pela Licenciada Isabel Filipa Fernandes Oliveira Pereira de Carvalho Monteiro, conservadora auxiliar.

3 — Com a publicação do presente despacho, revogo o Despacho n.º 2588/2016, de 10 de fevereiro de 2016, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 35, de 19 de fevereiro de 2016.

01 de abril de 2016. — O Presidente do Conselho Diretivo, *José Ascenso Nunes da Maia*.

209480721

**CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR****Direção-Geral do Ensino Superior****Aviso n.º 4734/2016**

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 21 de julho de 2015, pro-

ferido 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 Qualidade e Segurança Alimentar pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

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

#### ANEXO

##### 1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico de Viana do Castelo — Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

##### 2 — Curso técnico superior profissional:

T229 — Qualidade e Segurança Alimentar.

##### 3 — Número de registo:

R/Cr 252/2015.

##### 4 — Área de educação e formação:

541 — Indústrias Alimentares.

##### 5 — Perfil profissional:

###### 5.1 — Descrição geral:

Colaborar na implementação ou na manutenção de sistemas de gestão da qualidade em empresas e produtos, de acordo com os referenciais da qualidade em vigor aplicáveis à indústria alimentar. Coordenar um processo de certificação de produtos e ou de empresas alimentares.

###### 5.2 — Atividades principais:

a) Colaborar na implementação de um sistema de qualidade, respondendo aos requisitos de uma norma NP EN ISO 9001 e NP EN ISO 22000;

b) Implementar e aplicar a metodologia do sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Point);

c) Implementar e aplicar as regras básicas de higiene e de segurança industrial e alimentar;

d) Gerir parâmetros de controlo de qualidade analítico na linha de produção industrial;

e) Elaborar manuais de qualidade em empresas do setor alimentar;

f) Coordenar testes sensoriais e testes com consumidores;

g) Coordenar um processo de certificação de produtos e ou de empresas alimentares;

h) Gerir as ferramentas e os modelos da qualidade mais adequadas a um processo industrial;

i) Elaborar produtos alimentares de acordo com o código de boas práticas de higiene;

j) Coordenar a verificação de inspeções a instalações com base na elaboração de uma *check-list*.

##### 6 — Referencial de competências:

###### 6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos especializados de processos de fabrico de alimentos;

b) Conhecimentos especializados das instalações e dos equipamentos da indústria alimentar e do seu funcionamento e controlo;

c) Conhecimentos fundamentais dos princípios que tornam um produto alimentar seguro para o consumidor;

d) Conhecimentos especializados em ferramentas e modelos da qualidade;

e) Conhecimentos fundamentais das normas de gestão da qualidade e de segurança alimentar (NP ISO 9001 e NP ISO 22000);

f) Conhecimentos fundamentais do processo de certificação de empresas e dos produtos alimentares;

g) Conhecimentos profundos dos códigos de boas práticas de higiene e de fabrico;

h) Conhecimentos especializados da legislação em matéria de higiene e segurança alimentar;

i) Conhecimentos especializados da metodologia do sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Point);

j) Conhecimentos especializados em análise sensorial de alimentos.

##### 6.2 — Aptidões:

a) Executar e controlar os processos de fabrico de alimentos;

b) Implementar *layout* de empresas alimentares;

c) Identificar e selecionar as técnicas mais adequadas à garantia da segurança dos alimentos;

d) Aplicar ferramentas e modelos da qualidade a situações da indústria alimentar;

e) Aplicar as normas de gestão da qualidade e de segurança alimentar a diferentes setores alimentares;

f) Implementar a certificação em empresas e produtos alimentares;

g) Aplicar os códigos de boas práticas em diferentes setores alimentares;

h) Aplicar a legislação em vigor em higiene e segurança alimentar;

i) Avaliar a ocorrência de perigos com base na metodologia do sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Point) na produção de alimentos seguros;

j) Identificar e selecionar os testes sensoriais na avaliação da qualidade alimentar e no desenvolvimento de novos produtos.

##### 6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar autonomia e responsabilidade na utilização de técnicas e métodos analíticos e no controlo da qualidade de géneros alimentícios frescos e transformados;

b) Demonstrar criatividade na definição do *layout* de empresas alimentares;

c) Demonstrar iniciativa e responsabilidade ao nível da segurança alimentar na defesa do consumidor final;

d) Demonstrar autonomia na seleção e na aplicação de ferramentas básicas da qualidade em diferentes situações da indústria alimentar;

e) Assegurar o cumprimento das normas da qualidade e de regulamentos de higiene e segurança alimentar;

f) Demonstrar autonomia no desenvolvimento de códigos de boas práticas de higiene e fabrico em processos produtivos e de restauração;

g) Demonstrar espírito crítico na análise da legislação relevante aplicada ao setor alimentar;

h) Demonstrar autonomia e responsabilidade na aplicação da metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point);

i) Demonstrar autonomia no desenvolvimento de um painel de provadores e na dinamização de sessões de prova de análise sensorial.

##### 7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares . . . . .	93	78 %
342 — Marketing e Publicidade . . . . .	9	8 %
421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	6	5 %
090 — Desenvolvimento Pessoal . . . . .	3	3 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . . . .	3	3 %
441 — Física . . . . .	3	3 %
442 — Química . . . . .	3	3 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março):

Biologia; e  
Química.

##### 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
Viana do Castelo	Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.	30	70

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:  
2015-2016.

## 11 — Plano de estudos

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 correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Biologia .....	421 — Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	64		98		162	6
Física .....	441 — Física .....	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	32		49		81	3
Inglês Técnico .....	222 — Línguas e literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	32		49		81	3
Projeto de Comunicação .....	090 — Desenvolvimento Pessoal	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	32		49		81	3
Química .....	442 — Química .....	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	32		49		81	3
Análise Sensorial e Reologia ...	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	64	50	98		162	6
Auditorias Higioussanitárias .....	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	64	45	98		162	6
Controlo da Qualidade .....	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	32	20	49		81	3
Ferramentas e Modelos da Qualidade.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	64	32	98		162	6
Higiene e Segurança Alimentar ...	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	64	32	98		162	6
Legislação e Certificação de Produtos e Empresas Alimentares.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	64	45	98		162	6
Tecnologia Alimentar .....	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	64	64	98		162	6
Tecnologia de Embalagem .....	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	32	22	49		81	3
Estratégia e Marketing .....	342 — Marketing e Publicidade	Geral e científica	2.º ano	Semestral ...	32		49		81	3
Desenvolvimento de Novos Produtos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	64	64	98		162	6
Estudos do Consumidor .....	342 — Marketing e Publicidade	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	64	45	98		162	6
Manutenção e Higienização de Equipamentos e Instalações Agroalimentares.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	64	32	98		162	6
Projeto de Controlo da Qualidade Alimentar	541 — Indústrias Alimentares	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	75	75	168		243	9
Estágio .....	541 — Indústrias Alimentares	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			810	810	810	30
<i>Total</i> .....					939	526	2301	810	3240	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.

209480202

**Aviso n.º 4735/2016**

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 21 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 Aplicações Informáticas de Gestão pelo Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra.

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

## ANEXO

## 1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Coimbra — Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Coimbra

## 2 — Curso técnico superior profissional

T233 — Aplicações Informáticas de Gestão

## 3 — Número de registo

R/Cr 261/2015

## 4 — Área de educação e formação

481 — Ciências Informáticas

## 5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Conceber, produzir, validar, utilizar e manter aplicações informáticas de apoio às diversas vertentes da gestão, em organizações públicas e privadas.

## 5.2 — Atividades principais

a) Elaborar estudos relativos às necessidades em termos de equipamento informático (*hardware* e *software*) de uma organização e ou empresa, quer em termos da sua quantidade, quer em termos das suas características técnicas;

b) Analisar e selecionar aplicações informáticas de gestão existentes no mercado em função de necessidades específicas de uma organização e ou empresa;

c) Elaborar documentos de especificação de aplicações informáticas de gestão;

d) Conceber e ou desenhar aplicações informáticas de gestão;

e) Implementar aplicações informáticas de gestão;

f) Coordenar a utilização e a validação de aplicações informáticas de apoio às diversas vertentes de gestão;

g) Coordenar a instalação, a configuração, a migração, a distribuição e a manutenção de aplicações informáticas de gestão.