

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 %

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
726 — Terapia e Reabilitação	6	5 %
421 — Biologia e Bioquímica	6	5 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4 %
345 — Gestão e Administração	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)

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
Faro	Instituto Superior de Engenharia da Universidade do Algarve.	20	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	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)=(6)+(8)	(10)
Alimentação e Saúde	726 — Terapia e Reabilitação.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	75		75	150	6
Aplicações Informáticas.	482- Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	52,5		72,5	125	5
Empreendedorismo e Marketing.	345 -Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	30		45	75	3
Alimentos de Origem Animal.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Alimentos de Origem Vegetal.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Elementos de Microbiologia	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica.	1.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Laboratórios de Análise Sensorial e Reologia.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Laboratórios de Microbiologia Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Laboratórios de Química Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Noções de Química Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Processamento de Alimentos	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Semestral	45	34	55	100	4
Controlo de Qualidade Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Higiene e Segurança Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Impacto Ambiental das Indústrias Alimentares.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica.	2.º ano	Semestral	75	57	75	150	6
Inovação em Produtos Alimentares.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral	52,5	39,5	72,5	125	5
Introdução ao Projeto de Unidades Produtivas.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral	45	34	55	100	4
Legislação e Certificação de Produtos Alimentares.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral	30	22,5	45	75	3
Estágio	541 — Indústrias Alimentares.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			750	750	30
<i>Total</i>					1080	700	1920	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 (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.