CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Aviso n.º 23959/2023

Sumário: Torna público o registo de criação do curso técnico superior profissional de Design de Comunicação do Produto Alimentar da Escola Superior de Artes e Design.

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 sua redação atual, que, por despacho de 18 de agosto de 2023, da Subdiretora-Geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo da alínea *h*) do n.º 2, conjugada com o n.º 4, ambos do Despacho n.º 3724/2023, de 23 de março, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Design de Comunicação do Produto Alimentar da Escola Superior de Artes e Design.

22 de novembro de 2023. — O Diretor-Geral, *Joaquim Mourato*.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior:

Escola Superior de Artes e Design.

2 — Curso técnico superior profissional:

T709 — Design de Comunicação do Produto Alimentar.

3 — Número de registo:

R/Cr 66/2023.

4 — Área de educação e formação:

214 — Design.

5 — Perfil profissional:
5.1 — Descrição geral:

Concebe, planeia, organiza, desenvolve, executa ou supervisiona a realização de projetos de Design Gráfico, Design de Embalagem e Tecnologias Multimédia adequados aos contextos empresariais e institucionais no âmbito da Indústria Alimentar.

5.2 — Atividades principais:

a) Conceber, desenvolver e executar projetos de design de comunicação e multimédia para multiplataformas de divulgação, estáticas dinâmicas, no âmbito da Produção Alimentar;
b) Conceber, desenvolver e executar projetos de design de embalagem que valorizem os produtos alimentares e as marcas;
c) Conceber, desenvolver e executar interfaces gráficos para sítios web e aplicativos (web design e app's) nos domínios específicos do setor alimentar;
d) Executar atividades ligadas ao registo, edição e publicação de imagens fotográficas, vídeo e animação para a produção digital de conteúdos nos domínios específicos do setor alimentar;
e) Planear, organizar e supervisionar a qualidade e os processos de produção, edição e pós-produção;

f) Integrar transversalmente conhecimentos teóricos e tecnológicos na atividade projetual;
g) Integrar equipas multidisciplinares no desenvolvimento de projetos de design;
h) Respeitar e promover princípios de circularidade e sustentabilidade dos recursos na Indústria Alimentar.

6 — Referencial de competências:
6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimento fundamental de algoritmia;
b) Conhecimento fundamental dos conceitos gerais das plataformas de IoT;
c) Conhecimento aprofundado no domínio da prática do desenho e da ilustração;
d) Conhecimento fundamental dos métodos e técnicas de controlo da qualidade de produtos gráficos;
e) Conhecimento aprofundado para avaliar e garantir a qualidade e coerência das soluções;
f) Conhecimento fundamental da qualidade nas organizações, produtos e serviços;
g) Conhecimento fundamental das normas de segurança e higiene no trabalho;
h) Conhecimento aprofundado de metodologias e processos de design aplicados ao projeto;
i) Conhecimento fundamental de casos de estudo de marcas e produtos que se evidenciam pelas boas práticas nos setores da Produção Alimentar;
j) Conhecimento fundamental de Design de Embalagem na sociedade contemporânea;
k) Conhecimento fundamental de inglês técnico na área de especialização do curso;
l) Conhecimento fundamental de materiais, matérias-primas e meios tecnológicos;
m) Conhecimento fundamental de questões éticas, cívicas e deontológicas;
n) Conhecimento fundamental dos conceitos e metodologias de web design e aplicativos;
o) Conhecimento fundamental dos processos organizativos e orçamentais das diversas etapas de edição e produção;
p) Conhecimento fundamental na realização de produtos ou serviços de design gráfico e multimédia adequados para a produção alimentar;
q) Conhecimento fundamental sobre conceitos de sustentabilidade, economia circular e eco design;
r) Conhecimento fundamental sobre o design na sociedade contemporânea e as transformações sociais, culturais, políticas e tecnológicas da indústria alimentar numa perspetiva transdisciplinar;
s) Conhecimento factual e básico de técnicas e processos de fabrico no âmbito da produção alimentar (agroalimentar e bebidas; agricultura marinha e aquicultura; produtos nutracêuticos, dietéticos e macrobióticos; produtos alimentares pré-confeccionados ou congelados; alimentos pré-preparados e conservados; hotelaria e restauração);
t) Conhecimento factual e básico dos conceitos de estatística descritiva e inferencial;
u) Conhecimento factual e básico dos conceitos de *User Interface Design* (UI) e *User Experience* (UX);
v) Conhecimento factual e básico dos valores identitários da marca institucional do ponto de vista concetual, normativo e aplicacional aos diversos meios e suportes de comunicação;
w) Conhecimento factual e básico em marketing digital e gestão de marcas;
x) Conhecimento factual e básico sobre a legislação aplicável à indústria alimentar;
y) Conhecimento factual e básico sobre métodos de conservação, armazenamento, transporte e produção de alimentos;
z) Conhecimento factual e básico sobre Realidade Virtual (RV), Realidade Aumentada (RA) e Realidade Mista (MR);
aa) Conhecimento específico de casos de estudo de apresentação e comunicação de produtos alimentares pré-confeccionados ou congelados, alimentos pré-preparados e conservados;
ab) Conhecimento específico de técnicas de iluminação com luz natural e recurso a acessórios como difusores ou refletores;
ac) Conhecimento específico dos fundamentos técnicos de registo, produção e edição vídeo (câmaras e smartphones);
ad) Conhecimento específico dos setores de atividade que operam no domínio da produção, distribuição, divulgação e comercialização;

ae) Conhecimento específico no âmbito das narrativas visuais (relações texto-imagem, tempo-movimento);

af) Conhecimento específico para elaborar um plano de negócio;

ag) Conhecimento científico abrangente relacionado com a produção alimentar;

ah) Conhecimento abrangente de direitos de autor, proteção de dados, propriedade intelectual, propriedade industrial e direitos do consumidor;

ai) Conhecimento abrangente de gestão de projetos e de boas práticas profissionais;

aj) Conhecimento abrangente de técnicas e processos de fabrico no âmbito da produção alimentar;

ak) Conhecimento abrangente sobre as Normas ISO e a Certificação de produtos e serviços;

al) Conhecimento aprofundado de design de embalagem para produtos alimentares;

am) Conhecimento aprofundado de design editorial no contexto dos media analógicos e digitais e a comunicação em multiplataformas;

an) Conhecimento aprofundado de ferramentas informáticas específicas;

ao) Conhecimento aprofundado de materiais, matérias-primas e meios tecnológicos envolvidos nas diversas etapas de edição e produção;

ap) Conhecimento aprofundado dos conceitos e metodologias de web design e aplicativos;

aq) Conhecimento aprofundado dos processos de edição e produção;

ar) Conhecimento aprofundado dos processos organizativos e orçamentais das diversas etapas de edição e produção;

as) Conhecimento aprofundado em áreas específicas como a marca, identidade de produtos alimentares, de comunicação e sua divulgação;

at) Conhecimento aprofundado em estratégias de marketing digital e gestão de marcas;

au) Conhecimento aprofundado na interpretação de projetos, modelos e especificações técnicas;

av) Conhecimento aprofundado na realização de animação digital;

aw) Conhecimento aprofundado na realização de atividades ligadas ao registo, edição e publicação de fotografia, vídeo e animação nas múltiplas plataformas de divulgação e promoção;

ax) Conhecimento aprofundado na realização de projetos de design para a divulgação e promoção do produto alimentar;

ay) Conhecimento aprofundado na realização de soluções interativas de informação, comunicação gráfica e produção digital de conteúdos multimédia;

az) Conhecimento aprofundado na utilização de equipamentos específicos;

ba) Conhecimento aprofundado sobre a legislação aplicável à indústria alimentar;

bb) Conhecimento aprofundado sobre conceitos de sustentabilidade, economia circular e eco design;

bc) Conhecimento especializado em áreas específicas como Interfaces de utilizador 3D e técnicas de interação;

bd) Conhecimento especializado em áreas específicas da animação *stopmotion* e *motion graphics*;

be) Conhecimento especializado em modelos de e-commerce e experiência de compra online;

bf) Conhecimento especializado nos aspetos formais, técnicos, materiais e operativos referenciados com o desenho estrutural de Embalagem para produtos alimentares e bebidas;

bg) Conhecimento especializado nos princípios da edição não-linear.

6.2 — Aptidões:

a) Elaborar um plano de negócio;

b) Entender os conceitos fundamentais de desenho analógico e digital;

c) Distinguir o desenho de observação, do desenho de memória, do desenho imaginativo;

d) Utilizar os meios, materiais e suportes de desenho analógico e digital;

e) Identificar tipologias de linha e registos gráficos;

f) Observar e representar o desenho de formas; o espaço e a perspetiva; a dimensão e a proporção; a mancha e a textura;

g) Elaborar relatórios e apresentações orais e textuais;

h) Colaborar na construção de guiões;

i) Elaborar planificações para produção vídeo;

j) Aplicar as técnicas de registo e edição de som e vídeo;

k) Aplicar as tecnologias de conceção e produção de efeitos em áudio e vídeo;

l) Identificar anomalias e proceder às correções necessárias;

m) Planificar a edição e produção de objetos e produtos gráficos;

n) Identificar as técnicas e os processos tecnológicos e produtivos adequados a cada suporte;

o) Racionalizar os custos implicados no processo produtivo;

p) Elaborar fichas técnicas para orçamentação e produção;

q) Supervisionar e assegurar a qualidade nos processos de pré-impressão, impressão e acabamentos;

r) Utilizar terminologia específica das artes gráficas;

s) Recorrer de produtos e serviços certificados;

t) Assegurar a qualidade conceptual e final das peças gráficas analógicas ou digitais desenvolvidas;

u) Elaborar o Plano Individual de Atividades, com a supervisão do coordenador de estágio e do tutor da empresa;

v) Colaborar e interagir com outros criativos e ou interlocutores;

w) Identificar fontes de informação;

x) Recorrer a modelos de referência documental e participar em debates temáticos;

y) Evidenciar facilidade de comunicação oral e escrita;

z) Identificar e distinguir os conceitos relacionados com os Direitos e Deveres Individuais, Deontologia Profissional, Responsabilidade Social e Ecológica;

aa) Identificar e distinguir os princípios fundamentais da Qualidade aplicados a produtos, serviços e organizações;

ab) Identificar conceitos relacionados com os direitos de autor, proteção de dados, propriedade intelectual e propriedade industrial;

ac) Compreender a aplicação de códigos deontológicos no âmbito da atividade profissional;

ad) Planificar estratégias, conceitos e meios gráficos para adequar a marca aos produtos, aos ambientes e à comunicação institucional;

ae) Identificar os procedimentos de composição editorial impressa e digital no contexto de projetos multiplataforma;

af) Organizar a informação em publicações analógicas e digitais;

ag) Identificar e Aplicar os princípios básicos de animação;

ah) Gerir ficheiros e arquivos;

ai) Identificar variáveis quantitativas e qualitativas;

aj) Interpretar dados estatísticos através das medidas de tendência central e dispersão;

ak) Caracterizar uma população e uma amostra a partir de dados estatísticos;

al) Diferenciar estatística descritiva e inferencial;

am) Comunicar dados estatísticos;

an) Acompanhar a evolução tecnológica e as tendências do mercado (inter)nacional do setor agroalimentar;

ao) Adequar a estrutura compositiva aos valores de legibilidade, expressão e ergonomia dos objetos editoriais;

ap) Adequar a linguagem gráfica às características específicas dos suportes de comunicação;

aq) Adequar o sistema de normas da marca aos diferentes meios e suportes;

ar) Analisar experiências práticas de aplicação dos conceitos de eco design e sustentabilidade a contextos referenciados com a produção alimentar;

as) Analisar marcas e produtos que se evidenciam pelas boas práticas;

at) Aplicar adequadamente vocabulário específico em língua inglesa no domínio técnico do curso;

au) Aplicar e analisar testes estatísticos;

av) Agir eticamente nas relações profissionais;

aw) Aplicar informação nutricional e outras especificações normativas relacionadas com a utilização, manuseamento, conservação, armazenamento e distribuição em embalagens, rótulos e etiquetas conforme a legislação em vigor;

ax) Aplicar na prática profissional princípios de responsabilidade social e sustentabilidade;

ay) Aplicar princípios de design respeitando os princípios de circularidade, inclusividade e sustentabilidade dos recursos naturais;

az) Atuar com inteligência ambiental, tendo como princípios de intervenção, a inclusividade, a circularidade e a sustentabilidade dos recursos;

aaa) Compreender as diferentes dimensões do design gráfico e multimédia relacionadas com a comunicação institucional de empresas de produção alimentar;

aab) Conceber, desenvolver e realizar projetos de *packaging* design que valorizem os produtos alimentares e as marcas;

aac) Conceber, desenvolver e realizar websites, aplicações digitais e sistemas de comunicação para multiplataformas recorrendo dos conceitos de *user interface design* UI e *user experience UX*;

aad) Considerar especificações de manuseamento, conservação, armazenamento e distribuição nas embalagens para produtos alimentares;

aae) Contribuir para a melhoria da comunicação gráfica e digital dos diversos suportes de promoção e divulgação de marcas e produtos alimentares;

aaf) Controlar a preparação de ficheiros para reprodução e publicação de acordo com os meios técnicos e tecnológicos;

aag) Controlar a qualidade das matérias-primas e dos processos de impressão dos suportes gráficos (embalagens, rótulos e etiquetas);

aah) Controlar e garantir a qualidade nos processos de desenho e produção de embalagens para produtos alimentares;

aai) Controlar os processos e orientar tecnicamente o desenvolvimento de produtos de design de comunicação impresso, digital e interativo adequados à divulgação do produto alimentar;

aaj) Delinear um projeto de divulgação de um produto alimentar;

aak) Desenhar e prototipar websites e plataformas digitais;

aal) Desenvolver e executar projetos de design assegurando a qualidade conceptual e final dos mesmos;

aam) Desenvolver projetos de *stopmotion* e *motion graphics*;

aan) Desenvolver sistemas e aplicações de realidade virtual (RV) e realidade aumentada (RA);

aao) Editar e publicar imagens fotográficas;

aap) Elaborar um orçamento;

aaq) Entender a importância do Design de Embalagem na sociedade contemporânea;

aar) Entender o impacto social e ambiental das embalagens e a inevitabilidade do seu uso;

aas) Exercer funções na área do Design de Comunicação, Design Multimédia e Design de Embalagem em empresas, organismos e instituições da fileira Agroalimentar;

aat) Identificar a legislação aplicável à embalagem de produtos alimentares;

aau) Identificar a legislação aplicável à indústria alimentar;

aav) Identificar a natureza física, química e biológica dos alimentos e bebidas;

aaw) Identificar as fileiras da indústria agroalimentar;

aax) Identificar casos de estudo de design de comunicação e design multimédia referenciados com a produção alimentar;

aay) Identificar conceitos fundamentais de sustentabilidade, economia circular, ecodesign;

aaz) Identificar e aplicar as diferentes formas de recolha de informação necessária à criação e orientação de um negócio;

aaaa) Identificar elementos de aplicação dos conceitos de produção alimentar a contextos e experiências reais;

aaab) Identificar ideias e oportunidades de criação de pequenos negócios;

aaac) Identificar momentos históricos, sociais e económicos que marcaram a história do design do produto alimentar;

aaad) Identificar novos materiais e sistemas de embalagem vocacionados para a Indústria Agroalimentar e Bebidas;

aaae) Identificar os materiais associados às embalagens de produtos alimentares e as estratégias de redução da sua presença pós consumo;

aaaf) Identificar os métodos de conservação, armazenamento, transporte e produção de alimentos;

aaag) Identificar os princípios e técnicas relacionadas com a realidade virtual (RV) e realidade aumentada (RA);

aaah) Identificar os processos produtivos adequados, calcular e racionalizar os custos;

aaai) Identificar tendências emergentes no setor de embalagens para a Indústria Agroalimentar e Bebidas;

aaaj) Implementar e monitorizar estratégias de divulgação e promoção de serviços, marcas e produtos agroalimentares através de meios interativos ou digitais;

aaak) Inter-relacionar conceitos da produção alimentar com os de sustentabilidade, economia circular e eco design;

aaal) Modelar embalagens ajustadas aos processos de produção e impressão;

aaam) Organizar e planificar fluxos de trabalho;

aaan) Otimizar a performance das experiências desenvolvidas conforme as características técnicas das plataformas;

aaao) Planear estratégias de marketing digital no desenvolvimento de conteúdos de design;

aaap) Planear os processos de tratamento e edição de imagem adequados à divulgação do produto alimentar;

aaaq) Planear, organizar e orçamentar a edição e produção;

aaar) Planear, supervisionar e assegurar a qualidade dos trabalhos finais;

aaas) Promover e respeitar os princípios de circularidade, inclusão e sustentabilidade dos recursos;

aaat) Publicar áudio e vídeo nas múltiplas plataformas digitais;

aaau) Realizar a pré e pós-produção de fotografias, vídeos e animações tendo em consideração os meios e os procedimentos adequados à sua divulgação em múltiplas plataformas;

aaav) Realizar fotografia, reportagem fotográfica ou fotografia publicitária no âmbito da Produção Alimentar;

aaaw) Realizar maquetas e modelos, para ensaiar, testar e validar as diferentes hipóteses de trabalho e tomar atitudes corretivas;

aaax) Realizar pesquisa fundamental;

aaay) Recolher, organizar e apresentar referências conceituais e visuais da história do design relacionadas com o produto alimentar;

aaaz) Recorrer das noções de composição, espaço cénico e colorimetria;

aaaaa) Refletir criticamente sobre as questões ambientais relacionadas com o eco design e a sustentabilidade;

aaaab) Registar e editar som e imagem em função dos produtos multimédia a desenvolver;

aaaac) Relacionar períodos históricos com objetos e ambientes da história do Design;

aaaad) Respeitar as normas dos direitos de autor associados à utilização de imagens;

aaaae) Selecionar os meios e as técnicas de registo e edição de som e imagem em função dos produtos multimédia a desenvolver;

aaaaf) Supervisionar o processo de produção, projetos de design de embalagem e ou design de identidade e ou design editorial desenvolvidos;

aaaag) Utilizar com proficiência as ferramentas informáticas específicas;

aaaah) Utilizar competências orais e escritas em língua inglesa no domínio técnico do curso;

aaaai) Utilizar os equipamentos e os procedimentos adequados à pré e pós-produção de imagem;

aaaaj) Utilizar os processos e as metodologias de design;

aaaak) Utilizar tablets e smartphones para registo, edição e publicação de fotografias.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar capacidade de relacionamento interpessoal;

b) Demonstrar capacidade de discernir sobre as soluções, as técnicas e os meios adequados;

c) Demonstra sentido crítico e cultura visual específica;

d) Demonstra capacidade de agir segundo as normas de segurança, saúde e higiene no trabalho;

e) Demonstra capacidade de agir com autonomia, rigor, iniciativa, polivalência, comportamento ético e sentido de responsabilidade;

f) Demonstra capacidade de adaptação a novas tecnologias, técnicas e situações laborais;

g) Demonstra capacidade de agir cívica e deontologicamente nas relações sociais e profissionais;

h) Demonstra ser capaz de autoavaliar o seu desempenho em função dos objetivos definidos e do contexto de estágio;

i) Demonstra capacidade de planear, organizar e orçamentar a edição e produção de conteúdos;

j) Demonstra proficiência na conceção e interpretação de projetos, modelos e especificações técnicas garantindo a sua execução e ou produção;

k) Demonstra sentido estético e criativo ao nível técnico e conceptual;

l) Demonstra capacidade para cumprir e ou fazer cumprir as exigências técnicas necessárias num produto de comunicação e ou embalagem e garantindo a satisfação do cliente;

m) Demonstra capacidade para dialogar com designers e ou criativos, empresas de produção e clientes, percebendo as diferentes linguagens, perspetivas e objetivos;

n) Demonstra capacidade para contextualizar a embalagem e comunicação do produto alimentar em domínios e necessidades específicos respondendo adequadamente aos desafios colocados.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

O seguinte conjunto:

Artes Visuais;
Hotelaria e Turismo;
Design de Comunicação.

8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:

2023-2024.

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
Matosinhos	Av. Calouste Gulbenkian, sn 4460-628	20	40

10 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
214 — Design	74	61,67 %
213 — Audiovisuais e produção dos media	10	8,33 %
210 — Artes	10	8,33 %
541 — Indústrias alimentares	9	7,50 %
481 — Ciências informáticas	5	4,17 %
090 — Desenvolvimento pessoal	4	3,33 %
342 — Marketing e publicidade	3	2,50 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras	3	2,50 %
460 — Matemática e estatística	2	1,67 %
Total	120	100 %

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)
Conduta Profissional e Qualidade	090 — Desenvolvimento pessoal	Geral e científica	1.º Ano	Trimestral	16		34		50	2
Embalagem e Sustentabilidade	541 — Indústrias alimentares	Geral e científica	1.º Ano	Semestral	30		45		75	3
Inglês Técnico	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica	1.º Ano	Semestral	24		51		75	3
Introdução à Estatística	460 — Matemática e estatística	Geral e científica	1.º Ano	Trimestral	16		34		50	2
Marketing Digital e Gestão da Marca	342 — Marketing e publicidade	Geral e científica	1.º Ano	Semestral	24		51		75	3
Materiais e Sistemas de Embalagem	541 — Indústrias alimentares	Geral e científica	1.º Ano	Semestral	30		45		75	3
Design de Embalagem — Dimensão Comunicativa.	214 — Design	Técnica	1.º Ano	Semestral	90	80	85		175	7
Design de Identidade do Produto Alimentar	214 — Design	Técnica	1.º Ano	Semestral	84	84	91		175	7
Laboratório de Animação Gráfica	213 — Audiovisuais e produção dos media.	Técnica	1.º Ano	Semestral	60	60	65		125	5
Laboratório de Audiovisual	214 — Design	Técnica	1.º Ano	Semestral	60	60	65		125	5
Laboratório de Edição e Pós Produção de Imagem.	214 — Design	Técnica	1.º Ano	Semestral	60	60	65		125	5
Laboratório de Edição e Pós-Produção de Imagem.	213 — Audiovisuais e produção dos media.	Técnica	1.º Ano	Semestral	60	60	65		125	5
Laboratório de Fotografia de Produto Alimentar	210 — Artes	Técnica	1.º Ano	Semestral	60	60	65		125	5
Laboratório Design Editorial	214 — Design	Técnica	1.º Ano	Semestral	60	60	65		125	5
Embalagem do Produto Alimentar	541 — Indústrias alimentares	Geral e científica	2.º Ano	Semestral	30		45		75	3
Empreendedorismo e Inovação	090 — Desenvolvimento pessoal	Geral e científica	2.º Ano	Semestral	16		34		50	2
Produto Alimentar e Sociedade	214 — Design	Geral e científica	2.º Ano	Semestral	24		51		75	3
Desenho e Ilustração Digital	210 — Artes	Técnica	2.º Ano	Semestral	60		65		125	5
Design de Embalagem — Dimensão Estrutural	214 — Design	Técnica	2.º Ano	Semestral	90	60	85		175	7
Laboratório de Imagem Virtual	481 — Ciências informáticas	Técnica	2.º Ano	Semestral	60	60	65		125	5
Laboratório de Webdesign	214 — Design	Técnica	2.º Ano	Semestral	60	60	65		125	5
Estágio	214 — Design	Em contexto de trabalho.	2.º Ano	Semestral			750	700	750	30
Total					1 014	704	1 986	700	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.

317093911