

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)
Operações Unitárias na Indústria II.	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica.	2.º ano	Trimestral . . .	150	120	100		250	10
Qualidade na Indústria.	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica.	2.º ano	Trimestral . . .	37,5	30	62,5		100	4
Saúde e Segurança no Trabalho	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	2.º ano	Trimestral . . .	37,5	30	37,5		75	3
Estágio	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Em contexto de trabalho	2.º ano	Semestral . . .			750	720	750	30
<i>Total</i>					1 125	727,5	1 875	720	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 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.

310322942

Aviso n.º 3141/2017

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 redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que:

1 — Por meu despacho de 5 de agosto de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada, nos termos do anexo I ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Viticultura e Enologia da Escola Superior Agrária de Elvas do Instituto Politécnico de Portalegre.

2 — Por despacho de 21 de julho de 2016, da Subdiretora-Geral do Ensino Superior, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 2 do artigo 23.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada, nos termos do anexo II ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a alteração ao local de funcionamento.

2 de março de 2017. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO I

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico de Portalegre — Escola Superior Agrária de Elvas

2 — Curso técnico superior profissional
T034 — Viticultura e Enologia

3 — Número de registo
R/Cr 346/2015

4 — Área de educação e formação
621 — Produção Agrícola e Animal

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Desempenhar funções na área da viticultura, enologia e em áreas conexas ao setor vitivinícola, nomeadamente na gestão das empresas vitivinícolas e na comercialização dos produtos vinícolas, conhecer e controlar os processos de transformação das uvas e de elaboração dos vinhos, bem como programar e aplicar técnicas de análise a uvas, mostos, vinhos e produtos derivados.

5.2 — Atividades principais

a) Analisar projetos e orientações técnicas e identificar informação e dados necessários ao trabalho a orientar e realizar;

b) Orientar e intervir na preparação do terreno e instalação da vinha;
c) Orientar e intervir nas operações culturais de manutenção e desenvolvimento da vinha;

d) Gerir e organizar informação contabilística nas unidades produtivas vitivinícolas;

e) Interpretar as fileiras de comercialização vitivinícola e elaborar planos de marketing;

f) Identificar problemas no desenvolvimento da cultura e propor soluções;

g) Orientar e intervir na colheita de acordo com as especificações da vinha e as características pretendidas para o produto final;

h) Orientar e intervir na receção do produto da colheita de acordo com as especificações do produto final pretendido;

i) Orientar e intervir em todas as operações de vinificação, tratamento e armazenamento de vinhos, de acordo com as normas de segurança alimentar e de qualidade, identificando eventuais problemas ao longo do processo;

j) Implementar e intervir na avaliação sensorial dos vinhos;

k) Proceder a análises físico-químicas das uvas, de mostos e vinhos e interpretar os resultados analíticos, em conformidade com a legislação aplicável;

l) Gerir a utilização dos produtos fitofarmacêuticos, de acordo com a legislação em vigor e no âmbito da Lei n.º 26/2013.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos profundos dos processos bioquímicos na produção e controlo do vinho e de outros produtos obtidos a partir das uvas e do vinho;

b) Conhecimentos especializados dos elementos básicos de biologia e ecologia da videira e do seu ambiente;

c) Conhecimentos aprofundados das principais ações no âmbito da gestão, da instalação, da manutenção e da exploração da vinha;

d) Conhecimentos abrangentes e especializados das técnicas de proteção e conservação do ambiente vitícola;

e) Conhecimentos especializados das técnicas de manutenção e conservação das instalações, das máquinas e dos equipamentos;

f) Conhecimentos aprofundados sobre todas as atividades necessárias à vindima;

g) Conhecimentos especializados dos processos de transformação das uvas, nomeadamente processos de elaboração dos vinhos ou outros produtos obtidos a partir das uvas ou do vinho;

h) Conhecimentos fundamentais das técnicas de recolha e análise simples, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados;

i) Conhecimentos especializados das normas de qualidade dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;

j) Conhecimentos abrangentes e especializados de empresas vitivinícolas, a comercialização e o marketing dos produtos vitivinícolas.

6.2 — Aptidões

a) Realizar e gerir os processos de transformação da uva;

b) Aplicar, gerir e racionalizar os principais elementos associados à biologia e ecologia da videira e do seu ambiente;

c) Propor as melhores técnicas de gestão, instalação, manutenção e exploração da vinha;

d) Aplicar, gerir e racionalizar o uso das técnicas de proteção e conservação do ambiente vitícola;

e) Avaliar os recursos disponíveis para aplicar as técnicas adequadas à manutenção e conservação das instalações e das máquinas e equipamentos;

f) Realizar de forma programada todas as atividades necessárias à vindima;

g) Realizar e gerir os processos de transformação das uvas, nomeadamente processos de elaboração dos vinhos ou outros produtos obtidos a partir das uvas ou do vinho;

h) Avaliar, gerir e selecionar as técnicas de recolha e análises simples físico-químicas e microbiológicas de amostras de uvas, de mostos, de vinhos e produtos derivados;

i) Selecionar, planear e aplicar as normas de qualidade dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;

j) Aplicar princípios de gestão e otimização das empresas vitivinícolas, na comercialização e no marketing dos produtos vitivinícolas.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar autonomia para conduzir os processos bioquímicos de transformação para a otimização da produção;

b) Rever e desenvolver o seu desempenho na condução da videira em função das condições ambientais;

c) Demonstrar autonomia na tomada de decisão dos diferentes processos relacionados com a gestão, a instalação, a manutenção e a exploração da vinha;

d) Demonstrar autonomia uso das técnicas de proteção e conservação do ambiente vitícola;

e) Demonstrar autonomia na realização de todas as atividades associadas à vindima;

f) Demonstrar autonomia no controlo dos processos associados à transformação das uvas e à produção de vinho;

g) Demonstrar autonomia na realização de técnicas de recolha e análises simples físico-químicas e microbiológicas, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados;

h) Rever e desenvolver o seu desempenho na aplicação das normas de qualidade dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;

i) Demonstrar autonomia na comercialização e no marketing dos produtos vitivinícolas.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
621 — Produção Agrícola e Animal	60	50 %
541 — Indústrias Alimentares	27	23 %
345 — Gestão e Administração	6	5 %
421 — Biologia e Bioquímica	6	5 %
443 — Ciências da Terra	6	5 %
461 — Matemática	6	5 %
342 — Marketing e Publicidade	3	3 %
422 — Ciências do Ambiente	3	3 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	3	3 %
<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
Estremoz	Centro Cultural de Estremoz — Escola Superior Agrária de Elvas do Instituto Politécnico de Portalegre.	25	65

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)
Bioquímica	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	96		64		160	6
Ecologia e Ambiente	422 — Ciências do Ambiente.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	48		32		80	3
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	48		32		80	3
Matemática e Estatística	461 — Matemática	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	96		64		160	6
Meteorologia e Climatologia	443 — Ciências da Terra	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	80		80		160	6
Gestão da Empresa Agrícola	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	48	32	32		80	3
Gestão Hídrica da Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	48	32	32		80	3
Introdução à Enologia	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	64	32	96		160	6
Mecanização	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	96	72	64		160	6
Proteção da Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	48	32	32		80	3
Solos e Fertilidade	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	96	64	64		160	6
Técnicas Laboratoriais	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	48	32	32		80	3
Viticultura I	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	80	64	80		160	6
Empreendedorismo	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	48		32		80	3

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)
Análise Sensorial	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	48	32	32		80	3
Equipamentos Enológicos	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	48	32	32		80	3
Gestão e Controlo da Produção Enológica.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	80	64	80		160	6
Marketing e Comercialização	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	48	32	32		80	3
Qualidade e Segurança Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	80	64	80		160	6
Viticultura II	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	80	64	80		160	6
Estágio	621 — Produção Agrícola e Animal.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			807	807	807	30
<i>Total</i>					1 328	648	1 879	807	3 207	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.

ANEXO II

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
Elvas . . .	Escola Superior Agrária de Elvas do Instituto Politécnico de Portalegre.	25	65

Observações

Algumas unidades curriculares serão lecionadas nas instalações do Centro Cultural de Estremoz, em Estremoz.

310323014

CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR, AMBIENTE E MAR

Instituto Português do Mar e da Atmosfera, I. P.

Aviso n.º 3142/2017

Lista Unitária de Ordenação Final — Procedimento concursal para o preenchimento de dois postos de trabalho, em regime de CTFP por tempo indeterminado, na carreira e categoria de técnico superior, na área de Direito.

Nos termos e para os efeitos do disposto no n.º 6 do artigo 36.º da Portaria n.º 83-A/2009 de 22 de janeiro, alterada e republicada pela Portaria n.º 145-A/2011, de 6 de abril, torna-se pública a lista unitária de ordenação final do procedimento concursal para constituição jurídica de emprego público, por tempo indeterminado, para ocupação de dois postos de trabalho, para o exercício de funções inerentes à carreira e categoria de técnico superior, na área de Direito, aberto pelo aviso n.º 7713/2016, publicado no *Diário da República* 2.ª série, n.º 117, de 21 de junho de 2016, homologada

pelo Presidente do Conselho Diretivo do IPMA, I. P., em 29 de novembro de 2016:

1.º Classificado Tiago Miguel Dionísio Ala — 14,28 valores;

2.º Classificado Ana Alexandra Ferreira Gaspar — 11,67 valores.

Para os efeitos consignados no n.º 6 do artigo 36.º da Portaria n.º 83-A/2009, de 22 de janeiro, na sua atual redação, a lista unitária de ordenação final dos candidatos aprovados, encontra-se disponível para consulta nas instalações da sede e na página eletrónica do IPMA, I. P.

6 de fevereiro de 2017. — O Vogal do Conselho Diretivo, *Rui Dias Fernandes*.

310310808

Aviso n.º 3143/2017

Em conformidade com o disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º da Lei 35/2014, de 20 de junho, na atual versão dada pela Lei n.º 42/2016, de 28 de dezembro, torna-se público que na sequência do procedimento concursal para o preenchimento de um posto de trabalho na carreira investigação científica, aberto pelo aviso n.º 7419/2016, publicado no *Diário da República*, n.º 112, 2.ª série, de 14 de junho, foi celebrado contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, sujeito a período experimental, com a investigadora auxiliar Helena Maria Alves da Silva, com efeitos a 1 de fevereiro de 2017, com remuneração nos termos do Anexo n.º 1 ao Decreto-Lei n.º 124/99, de 20 de abril, correspondente ao escalão 1, índice 195, e ao intervalo dos níveis remuneratórios 53 e 54 da tabela remuneratória única, aprovada pela Portaria 1553-C/2008, de 31 de dezembro.

O período experimental inicia-se a 01/02/2017 e tem a duração de três anos, nos termos do n.º 1 e 4 do artigo 49.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, conjugado com o n.º 2 do artigo 38.º do Decreto-Lei n.º 124/99 de 20 de abril, alterado pela Lei n.º 157/99 de 14 de setembro.

15 de fevereiro de 2017. — O Vogal do Conselho Diretivo, *Rui Dias Fernandes*.

310310621