

n.º 74/2004, de 26 de Março, e no artigo 33.º da Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio.

O Ministro da Educação, *José David Gomes Justino*, em 30 de Junho de 2004.

ANEXO N.º 1

Plano de estudos do curso profissional de técnico de análise laboratorial

Componentes de formação	Total de horas (a) (ciclo de formação)
Componente de formação sócio-cultural:	
Português (c)	320
Língua Estrangeira I ou II (b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	100
Tecnologias da Informação e Comunicação ...	140
<i>Subtotal</i>	1 000
Componente de formação científica:	
Matemática (c)	300
Física e Química (c)	200
<i>Subtotal</i>	500
Componente de formação técnica:	
Química Aplicada	250
Tecnologia Química	180
Qualidade, Segurança e Ambiente	130
Análises Químicas	620
Formação em Contexto de Trabalho	420
<i>Subtotal</i>	1 600
<i>Total de horas do curso</i> ...	3 100

(a) Carga horária global não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola, de acordo com o estabelecido na Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio, e demais regulamentação aplicável.

(b) O aluno deverá dar continuidade a uma das línguas estrangeiras estudadas no ensino básico (no 9.º ano de escolaridade).

(c) Disciplinas sujeitas a avaliação sumativa externa, nos termos previstos no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, conjugado com os artigos 26.º, 27.º e 30.º a 33.º da Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio.

ANEXO N.º 2

Perfil de desempenho à saída do curso profissional de técnico de análise laboratorial

Saída profissional — técnico de análise laboratorial.

Família profissional — química.

Área de formação — 524 — engenharia química.

O técnico de análise laboratorial é o profissional qualificado para, no domínio dos princípios e das técnicas de análise qualitativa, quantitativa e instrumental, realizar ensaios, registar e interpretar os resultados, seleccionando os métodos e as técnicas mais adequadas, para aplicação em contexto laboratorial e ou em processos químicos.

As actividades fundamentais a desempenhar por este técnico são:

- Identificar e realizar os principais ensaios e análises por sector de actividade;
- Aplicar as técnicas de análise química e seleccionar as que melhor se adaptam à resolução de um dado problema;
- Recolher e preparar amostras de substâncias e produtos a analisar;
- Realizar ensaios físico-químicos e ou microbiológicos;
- Realizar análises qualitativas, quantitativas e instrumentais;

Relacionar métodos e técnicas analíticas a cada processo/actividade;

Interpretar resultados de ensaios e análises, propondo soluções de alteração dos parâmetros;

Criticar resultados de ensaios e análises;

Realizar o tratamento e o processamento de dados informaticamente;

Medir e controlar variáveis dos processos físico-químicos e ou biológicos;

Colaborar na definição e pôr em prática normas de segurança, saúde e ambiente e qualidade;

Armazenar e classificar produtos químicos tendo em conta a análise de risco do produto;

Realizar a gestão de *stocks* de reagentes;

Realizar gestão de resíduos tóxicos e ou perigosos;

Identificar processos e tecnologias dos diversos subsectores da indústria química.

Certificação escolar e profissional — curso de nível secundário de educação, qualificação profissional de nível 3.

Portaria n.º 891/2004

de 21 de Julho

O Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, estabeleceu os princípios orientadores da organização e da gestão do currículo, bem como da avaliação e certificação das aprendizagens, do nível secundário de educação, definindo a diversidade da oferta formativa, na qual se incluem os cursos profissionais vocacionados para a qualificação inicial dos alunos, privilegiando a sua inserção no mundo do trabalho e permitindo o prosseguimento de estudos.

O decreto-lei supramencionado determina, no artigo 5.º, n.º 5, que os cursos de nível secundário e os respectivos planos de estudos são criados e aprovados por portaria do Ministro da Educação.

De acordo com o previsto no mesmo diploma, veio a Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio, regular, na especificidade, os referidos cursos. O artigo 7.º define os requisitos formais a observar e determina que a criação e a organização dos mesmos deverão obedecer, quanto às disciplinas, formação em contexto de trabalho e respectivas cargas horárias, à respectiva matriz curricular aprovada, bem como aos referenciais de formação das famílias profissionais em que se enquadram, concebidos, validados e aprovados de acordo com o estabelecido no seu artigo 3.º

Assim, no âmbito da revisão curricular do ensino profissional e da racionalização da oferta formativa consagradas nos diplomas acima referidos, importa proceder à reestruturação dos cursos actualmente em vigor, criados ao abrigo da legislação anterior, e, consequentemente, aprovar os novos cursos e planos de estudos, à luz das novas regras e matriz curricular estabelecidas pelos citados Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, e Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio.

Nestes termos:

Atento o disposto no artigo 7.º, n.ºs 1 e 2, da Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio, e no artigo 5.º, n.º 5, do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março:

Manda o Governo, pelo Ministro da Educação, o seguinte:

1.º É criado o curso profissional de técnico de processamento e controlo de qualidade alimentar, visando

a saída profissional de técnico de processamento e controlo de qualidade alimentar.

2.º O curso criado no número anterior enquadra-se na família profissional de actividades agrícolas e agro-alimentares e integra-se na área de formação de indústrias alimentares (541), de acordo com a classificação aprovada pela Portaria n.º 316/2001, de 2 de Abril.

3.º O plano de estudos do curso agora criado é o constante do anexo n.º 1 da presente portaria, da qual faz parte integrante, e resulta da reestruturação dos cursos profissionais a extinguir nos termos previstos no n.º 6.º

4.º As disciplinas de Matemática e Biologia, da componente de formação científica do referido curso, conjuntamente com a disciplina de Português, da componente de formação sócio-cultural, serão sujeitas a avaliação sumativa externa concretizada na realização de exames nacionais, nos termos e para os efeitos estabelecidos no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, conjugado com os artigos 26.º, 27.º e 30.º a 33.º da Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio.

5.º O perfil de desempenho à saída do curso é o constante do anexo n.º 2 do presente diploma.

6.º Com a publicação da presente portaria, são extintos os cursos profissionais de indústrias alimentares/lacticínios, de técnico de indústrias de carnes, de técnico de controlo de qualidade alimentar e de técnico de indústrias agro-alimentares, criados, respectivamente, pelas Portarias n.ºs 709/90, de 21 de Agosto, 324/92, de 9 de Abril, 231/92, de 24 de Março, 267/92, de 30 de Março, 317/95, de 17 de Abril, 202/92, de 19 de Março, e 970/97, de 15 de Setembro, sendo parcialmente revogadas, nas partes que àqueles cursos respeitam, as Portarias n.ºs 324/92, de 9 de Abril, 231/92, de 24 de Março, 267/92, de 30 de Março, 317/95, de 17 de Abril, 202/92, de 19 de Março, e 970/97, de 15 de Setembro, e, na sua totalidade, a Portaria n.º 709/90, de 21 de Agosto.

7.º Sem prejuízo do disposto no número anterior, os planos de estudos dos cursos aprovados pelas portarias nele referidas e agora extintos continuarão a vigorar até à respectiva conclusão por parte dos alunos que, entretanto, os tiverem iniciado.

8.º Aos alunos que concluírem com aproveitamento o presente curso profissional será atribuído um diploma de conclusão do nível secundário de educação e um certificado de qualificação profissional de nível 3, de acordo com o previsto no artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, e no artigo 33.º da Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio.

O Ministro da Educação, *José David Gomes Justino*, em 30 de Junho de 2004.

ANEXO N.º 1

Plano de estudos do curso profissional de técnico de processamento e controlo de qualidade alimentar

Componentes de formação	Total de horas (a) (ciclo de formação)
Componente de formação sócio-cultural:	
Português (b)	320
Língua Estrangeira I ou II (c)	220
Área de Integração	220

Componentes de formação	Total de horas (a) (ciclo de formação)
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação ...	100
<i>Subtotal</i>	1 000
Componente de formação científica:	
Matemática (b)	200
Biologia (b)	150
Química	150
<i>Subtotal</i>	500
Componente de formação técnica:	
Microbiologia	270
Higiene e Segurança na Indústria Alimentar ...	140
Processamento Geral dos Alimentos	320
Controlo da Qualidade Alimentar	450
Formação em Contexto de Trabalho	420
<i>Subtotal</i>	1 600
<i>Total de horas do curso</i> ...	3 100

(a) Carga horária global não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola, de acordo com o estabelecido na Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio, e demais regulamentação aplicável.

(b) Disciplinas sujeitas a avaliação sumativa externa, nos termos previstos no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, conjugado com os artigos 26.º, 27.º e 30.º a 33.º da Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio.

(c) O aluno deverá dar continuidade a uma das línguas estrangeiras estudadas no ensino básico (no 9.º ano de escolaridade).

ANEXO N.º 2

Perfil de desempenho à saída do curso profissional de técnico de processamento e controlo de qualidade alimentar

Saída profissional — técnico de processamento e controlo de qualidade alimentar.

Família profissional — actividades agrícolas e agro-alimentares.

Área de formação — 541 — indústrias alimentares.

O técnico de processamento e controlo de qualidade alimentar é o profissional qualificado para coordenar, organizar e executar as operações relativas ao processamento dos produtos alimentares, aplicando as técnicas e métodos analíticos e estatísticos no controlo total da qualidade dos géneros alimentícios frescos e transformados, sob os aspectos sensorial, higiossanitário, nutricional e legal.

As actividades fundamentais a desempenhar por este técnico são:

- Planificar e executar os processos técnicos de fabrico, segundo as normas vigentes;
- Controlar a quantidade e qualidade das matérias-primas e produtos acabados;
- Inspeccionar produtos e controlar serviços ou processos de fabrico, de forma a verificar a sua conformidade com as normas de qualidade, de higiene e de segurança, assim como as disposições legais, profissionais e comerciais;
- Verificar a aplicação das normas definidas na recepção, produção, embalagem, acondicionamento, armazenamento, distribuição e transporte;
- Avaliar a frequência e a importância das deficiências, de forma a dar o encaminhamento adequado aos produtos, e informar o departamento de produção;
- Elaborar relatórios referentes aos processos de transformação e conservação dos produtos alimentares.

Certificação escolar e profissional — curso de nível secundário de educação, qualificação profissional de nível 3.

Portaria n.º 892/2004

de 21 de Julho

O Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, estabeleceu os princípios orientadores da organização e da gestão do currículo, bem como da avaliação e certificação das aprendizagens, do nível secundário de educação, definindo a diversidade da oferta formativa, na qual se incluem os cursos profissionais vocacionados para a qualificação inicial dos alunos, privilegiando a sua inserção no mundo do trabalho e permitindo o prosseguimento de estudos.

O decreto-lei supramencionado determina, no artigo 5.º, n.º 5, que os cursos de nível secundário e os respectivos planos de estudos são criados e aprovados por portaria do Ministro da Educação.

De acordo com o previsto no mesmo diploma, veio a Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio, regular, na especificidade, os referidos cursos. O artigo 7.º define os requisitos formais a observar e determina que a criação e organização dos mesmos deverão obedecer, quanto às disciplinas, formação em contexto de trabalho e respectivas cargas horárias, à respectiva matriz curricular aprovada, bem como aos referenciais de formação das famílias profissionais em que se enquadram, concebidos, validados e aprovados de acordo com o estabelecido no seu artigo 3.º

Assim, no âmbito da revisão curricular do ensino profissional e da racionalização da oferta formativa consagradas nos diplomas acima referidos, importa proceder à reestruturação dos cursos actualmente em vigor, criados ao abrigo da legislação anterior, e, conseqüentemente, aprovar os novos cursos e planos de estudos, à luz das novas regras e matriz curricular estabelecidas pelos citados Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, e Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio.

Nestes termos:

Atento o disposto no artigo 7.º, n.ºs 1 e 2, da Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio, e no artigo 5.º, n.º 5, do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março:

Manda o Governo, pelo Ministro da Educação, o seguinte:

1.º É criado o curso profissional de técnico de produção agrícola, com as variantes de produção animal, produção vegetal e transformação, visando a saída profissional de técnico de produção agrícola.

2.º O curso criado no número anterior enquadra-se na família profissional de actividades agrícolas e agro-alimentares e integra-se na área de formação de produção agrícola e animal (621), de acordo com a classificação aprovada pela Portaria n.º 316/2001, de 2 de Abril.

3.º O plano de estudos do curso agora criado é o constantes do anexo n.º 1 da presente portaria, da qual faz parte integrante, e resulta da reestruturação dos cursos profissionais a extinguir nos termos previstos no n.º 6.º

4.º As disciplinas de Matemática e Biologia da componente de formação científica do referido curso, conjuntamente com a disciplina de Português da componente de formação sócio-cultural, serão sujeitas a avaliação sumativa externa concretizada na realização de exames nacionais, nos termos e para os efeitos estabelecidos no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março,

conjugado com os artigos 26.º, 27.º e 30.º a 33.º da Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio.

5.º O perfil de desempenho à saída do curso é o constante do anexo n.º 2 do presente diploma.

6.º Com a publicação da presente portaria são extintos os cursos profissionais de técnico de gestão agrícola, de técnico de produção vegetal, de técnico de produção animal e de técnico de produção animal/transformação, criados, respectivamente, pelas Portarias n.ºs 691/90, de 18 de Agosto, 945/90, de 4 de Outubro, 1125/90, de 15 de Novembro, 602/91, de 4 de Julho, 399/92, de 12 de Maio, 401/92, de 13 de Maio, 402/92, de 13 de Maio, 403/92, de 13 de Maio, 405/92, de 15 de Maio, 846/94, de 21 de Setembro, 317/95, de 17 de Abril, 324/95, de 18 de Abril, 1176/95, de 26 de Setembro, 1076/95, de 1 de Setembro, e 311/95, de 13 de Abril, sendo parcialmente revogadas, nas partes que àqueles cursos respeitam, as Portarias n.ºs 691/90, de 18 de Agosto, 602/91, de 4 de Julho, 401/92, de 13 de Maio, 317/95, de 17 de Abril, 324/95, de 18 de Abril, 1176/95, de 26 de Setembro, 1076/95, de 1 de Setembro, e 311/95, de 13 de Abril, e na sua totalidade as Portarias n.ºs 945/90, de 4 de Outubro, 1125/90, de 15 de Novembro, 399/92, de 12 de Maio, 402/92, de 13 de Maio, 403/92, de 13 de Maio, 405/92, de 15 de Maio, e 846/94, de 21 de Setembro.

7.º Sem prejuízo do disposto no número anterior, os planos de estudos dos cursos aprovados pelas portarias nele referidas e agora extintos continuarão a vigorar até à respectiva conclusão por parte dos alunos que, entretanto, os tiverem iniciado.

8.º Aos alunos que concluírem com aproveitamento o presente curso profissional será atribuído um diploma de conclusão do nível secundário de educação e um certificado de qualificação profissional de nível 3, de acordo com o previsto no artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, e no artigo 33.º da Portaria n.º 550-C/2004, de 21 de Maio.

O Ministro da Educação, *José David Gomes Justino*, em 30 de Junho de 2004.

ANEXO N.º 1

Curso profissional de técnico de produção agrícola

Variantes de produção animal, produção vegetal e transformação (a)

Plano de Estudos

Componentes de formação	Total de horas (b) (ciclo de formação)
Componente de formação sócio-cultural:	
Português (c)	320
Língua Estrangeira I ou II (d)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
<i>Subtotal</i>	1 000
Componente de formação científica:	
Matemática (c)	200
Biologia (c)	150
Química	150
<i>Subtotal</i>	500
Componente de formação técnica:	
Mecanização Agrícola	250
Economia e Gestão	200