

c) Cabe à entidade formadora aferir as competências de ingresso através de provas de avaliação em unidades curriculares, no caso dos candidatos que não possuam os requisitos exigidos nas alíneas a) e b). Em caso de aprovação, serão considerados candidatos que cumprem os pré-requisitos; caso contrário, deverão frequentar, no todo ou em parte, de acordo com a análise curricular e os resultados das provas de avaliação, o Programa Adicional de Formação, definido no n.º 9 do presente anexo;

d) No caso de não terem o ensino secundário completo, deverão frequentar disciplinas do Programa Adicional de Formação, equivalentes a um mínimo de 15 ECTS;

e) A conclusão com aproveitamento do CET, precedido do Programa Adicional de Formação, confere aos formandos que não possuíam o

ensino secundário completo ou equivalente aquando do ingresso no CET a equivalência ao nível secundário de educação.

8 — Número de formandos:

	Número máximo de formandos
Em cada admissão de novos formandos .....	40
Na inscrição em simultâneo no curso .....	80

9 — Programa adicional de formação (artigos 8.º e 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)
			Total (3)	Contacto (4)	
Geral e Científica .....	Ciências Aplicadas, Línguas e Comunicação.	Matemática .....	180	120	5
		Português .....	90	60	2,5
Tecnológica .....	Ciências básicas e tecnologias .....	Inglês .....	90	60	2,5
		Informática na Ótica do Utilizador .....	90	60	3
		Introdução à Programação .....	150	100	7
<i>Total</i> .....			600	400	20

205599542

#### Despacho n.º 869/2012

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se na política que tende a promover o aumento das aptidões e qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sociocultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os Cursos de Especialização Tecnológica (CET) visam alargar a oferta de formação ao longo da vida.

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET numa Escola Tecnológica é da competência do Ministro da Economia e do Emprego, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio;

Considerando, ainda, que nos termos do artigo 42.º do aludido diploma o pedido foi instruído e analisado pelo IAPMEI — Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas e à Inovação, I. P., designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor ao abrigo do despacho n.º 17 630/2006, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 30 de agosto de 2006, e do disposto na alínea b) do n.º 4 do artigo 2.º e do n.º 2 do artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 355/2007, de 29 de outubro;

Considerando, por último, que foi ouvida a Comissão Técnica para a Formação Tecnológica Pós-Secundária, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio;

Ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, e das competências delegadas pelo n.º 2.3 do despacho n.º 10 353/2011, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 157, de 17 de agosto de 2011, determino:

1 — É criado o CET em Auditoria a Sistemas de Gestão e autorizado o seu funcionamento na AFTEBI — Associação para a Formação Tecnológica e Profissional da Beira Interior, nos termos do anexo I ao presente despacho que dele faz parte integrante.

2 — O funcionamento do curso a que se refere o n.º 1 pode efetuar-se em regime pós-laboral, desde que cumprido integralmente o seu plano de formação.

3 — O presente despacho produz efeitos a partir da data da sua assinatura e é válido para o funcionamento do curso em três ciclos de formação consecutivos.

4 — Cumpra-se o disposto no artigo 44.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

12 de janeiro de 2012. — O Secretário de Estado do Emprego, *Pedro Miguel Rodrigues da Silva Martins*.

#### ANEXO I

1 — Instituição de formação — AFTEBI — Associação para a Formação Tecnológica e Profissional da Beira Interior.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Auditoria a Sistemas de Gestão.

3 — Área de formação em que se insere — 347 — Enquadramento na Organização/Empresa.

4 — Perfil profissional que visa preparar — Técnico(a) Especialista em Auditoria a Sistemas de Gestão — Profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, participa na avaliação de sistemas de gestão, nomeadamente ao nível do planeamento, execução e controlo do processo de auditoria verificando se as atividades e os resultados relativos aos Sistemas de Gestão, documentos de referência, legislação e regulamentação estão conformes com os critérios da auditoria.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Saberes-saber: 1) Inglês; 2) Matemática; 3) Estatística; 4) Técnicas de comunicação; 5) Técnicas de gestão de equipas; 6) Técnicas de liderança; 7) Técnicas de gestão de conflitos; 8) Gestão de fluxos de informação;

Conhecimentos aprofundados de: 9) Legislação e Normas aplicáveis à atividade (qualidade, ambiente, segurança e saúde no trabalho, segurança alimentar, acreditação de laboratórios; 10) Gestão das organizações (teorias, cultura organizacional, participação dos trabalhadores e responsabilidade da gestão de topo); 11) Gestão de processos; 12) Integração de sistemas de gestão; 13) Gestão da qualidade; 14) Gestão ambiental; 15) Gestão da segurança e saúde no trabalho; 16) Gestão da segurança alimentar; 17) Acreditação de laboratórios; 18) Metrologia e Calibração; 19) Informática na ótica do utilizador; 20) Técnicas, princípios e instrumentos de auditoria.

Saberes-fazer: 1) Identificar as etapas de um processo de Implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade; 2) Identificar e utilizar metodologias para implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade; 3) Recolher informação através da realização de entrevistas, da observação e revisão de documentos, registos e dados; 4) Utilizar técnicas de gestão de processos; 5) Utilizar técnicas de estabelecimento de objetivos e de escolha de indicadores; 6) Utilizar técnicas de elaboração de planos de monitorização e medição; 7) Utilizar técnicas de planeamento de objetivos; 8) Utilizar o método de custeio baseado em atividades (CBA); 9) Utilizar técnicas de integração de sistemas de gestão; 10) Interpretar normas, regulamentos e procedimentos (nacionais e internacionais) associados à sua atividade (qualidade, ambiente, segurança e saúde no trabalho, segurança alimentar; 11) Identificar e definir as etapas de um processo de Implementação de um sistema de gestão da qualidade; 12) Identificar organizações nacionais e internacionais da Qualidade; 13) Identificar, interpretar e implementar os requisitos do sistema de gestão da qualidade, com base na norma NP EN ISO 9001 (documentação, responsabilidade da gestão, gestão de recursos, realização do produto e medição, análise e melhoria); 14) Utilizar metodologias de implementação de um sistema de gestão da qualidade; 15) Identificar, interpretar e implementar os requisitos do sistema de gestão ambiental, com base na norma NP EN ISO 14001 (política ambiental, planeamento, implementação e operação e verificação e revisão pela gestão) e dos seus requisitos adicionais (declaração ambiental e sistema de registo no

EMAS); 16) Utilizar metodologias para a implementação de um sistema de gestão ambiental; 17) Identificar, interpretar e implementar os requisitos do sistema de gestão da segurança e saúde ocupacional, com base nas normas OHSAS 18001: 1999 e NP (política da segurança e saúde no trabalho, planeamento, implementação e funcionamento, verificação e ações corretivas, revisão pela direção); 18) Utilizar metodologias para a implementação de um sistema de gestão da segurança e saúde ocupacional; 19) Identificar, interpretar e implementar os requisitos do sistema da segurança alimentar, com base na norma ISSO 22000 (política de segurança alimentar, responsabilidade da gestão, gestão de recursos, planeamento e realização de produtos seguros, verificação, validação e melhoria do sistema de gestão da segurança alimentar); 20) Utilizar metodologias para a implementação de um sistema de gestão da segurança alimentar; 21) Utilizar a metodologia HACCP para elaborar e aplicar um plano HACCP; 22) Aplicar os Requisitos de Competência para Laboratórios de Ensaio e Calibração, com base no Referencial normativo NP EN ISO/IEC 17025; 23) Utilizar os princípios da metrologia e os referenciais normativos para realizar a gestão de sistemas de medida e calibração; 24) Utilizar técnicas de comunicação em situações de auditoria; 25) Aplicar os princípios, procedimentos e técnicas de Auditoria; 26) Aplicar os princípios de auditorias no quadro do referen-

cial ISO 19011; 27) Utilizar técnicas de auditoria a sistemas de gestão da qualidade; 28) Utilizar técnicas de auditoria a sistemas de gestão ambiental; 29) Utilizar técnicas de auditoria a sistemas de segurança e saúde no trabalho; 30) Utilizar técnicas de auditoria a sistema de gestão da segurança alimentar; 31) Utilizar técnicas de auditoria ao processo de acreditação de laboratórios; 32) Utilizar técnicas de elaboração de documentação relacionada com as auditorias; 33) Utilizar técnicas de avaliar a eficácia das auditorias realizadas.

Saberes-ser: 1) Adaptar-se a diferentes grupos de trabalho; 2) Demonstrar capacidade de comunicação; 3) Adaptar-se ao surgimento de novos métodos e ferramentas de auditoria; 4) Demonstrar responsabilidade, iniciativa e autonomia; 5) Demonstrar assertividade; 6) Liderar, conduzir e participar em reuniões; 7) Trabalhar com orientação para os objetivos e sob pressão de prazos; 8) Decidir de forma rápida e eficaz na resolução de situações concretas; 9) Capacidade de relacionamento interpessoal com os interlocutores internos e externos com vista ao desenvolvimento de um bom nível de colaboração; 10) Liderar e gerir equipas de trabalho, assegurando a sua motivação; 11) Transmitir conhecimentos associados à realização de auditorias à sua equipa e aos restantes colaboradores da organização.

6 — Plano de formação:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)
			Total (3)	Contacto (4)	
Geral e Científica . . . . .	Ciências Aplicadas Línguas e Comunicação Organização e Gestão Cidadania e Sociedade.	Língua Portuguesa — Escrita de Textos	40	25	1,5
		Língua Inglesa no Quotidiano . . . . .	40	25	1,5
		Comportamento Humano nas Organizações.	40	25	1,5
		Introdução à Gestão das Organizações	40	25	1,5
		Matemática e Estatística . . . . .	80	50	3
	<i>Subtotal</i> . . . . .		240	150	9
Tecnológica . . . . .	Ciências Básicas e Tecnologias . . .	Sistema de Gestão da Qualidade — ISO 9001.	40	25	1,5
		Gestão de Processos e Implementação de Indicadores.	40	25	1,5
		Sistema de Gestão Ambiental — ISO 14001.	40	25	1,5
		Legislação Ambiental . . . . .	40	25	1,5
		Sistema de Gestão da Segurança e Saúde do Trabalho — OHSAS 18001.	40	25	1,5
		Legislação sobre Segurança e Saúde do Trabalho.	40	25	1,5
		Sistema de Gestão da Segurança Alimentar — ISO 22000.	40	25	1,5
		Perigos e Pontos Críticos de Controlo — Sistema HACCP.	40	25	1,5
		Sistema de Acreditação de Laboratórios — ISO/IEC 17025.	40	25	1,5
		Sistema de Ética e Responsabilidade Social	40	25	1,5
		Gestão de Recursos Humanos . . . . .	40	25	1,5
		Integração de Sistemas de Gestão . . . . .	40	25	1,5
		Gestão e Motivação para a Qualidade . . .	40	25	1,5
		Ferramentas da Qualidade . . . . .	80	50	3
		Métodos Estatísticos: SPC — Controlo Estatístico do Processo.	40	25	1,5
		Ciclo de Avaliação da Satisfação do Cliente.	40	25	1,5
		Dispositivos de Medição e Calibração . . .	40	25	1,5
		Comunicação e Comportamento em Auditorias.	40	25	1,5
		Técnicas e Instrumentos em Auditorias — ISO 19011.	40	25	1,5
		Auditorias da Qualidade . . . . .	40	25	1,5
		Auditorias Ambientais . . . . .	40	25	1,5
		Auditorias de Segurança e Saúde do Trabalho.	40	25	1,5
		Auditorias de Segurança Alimentar . . .	40	25	1,5
Auditorias de Acreditação de Laboratórios.	40	25	1,5		
Inspeções Técnicas em Higiene e Segurança no Trabalho.	40	25	1,5		
Projeto sobre Referenciais e Legislação aplicáveis em Auditorias a Sistemas de Gestão.	80	50	3		

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)
			Total (3)	Contacto (4)	
Em contexto de trabalho . . .		Projeto sobre a Estruturação de um Esquema Documental para a Implementação de um Sistema Integrado.	80	50	3
		Projeto em Auditorias a um Sistema integrado de Gestão.	80	50	3
		Projeto da Implementação da Metodologia PDCA no Processo de Auditorias a Sistemas de Gestão.	80	50	3
		<i>Subtotal . . . . .</i>	1360	850	51
		Formação Prática em Contexto de Trabalho (Estágio).	450	450	20
		<i>Total . . . . .</i>	2050	1450	80

#### Notas

(3) Horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

(4) Horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea *d*) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

(5) 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.

#### 7 — Referencial de competências para ingresso:

*a*) Ser titular de um curso do ensino secundário ou equivalente, com aprovação nos domínios de Matemática, Inglês, Português e ser titular de qualificação profissional de nível 4 nas áreas da qualidade, ambiente e segurança;

*b*) Poderão ainda candidatar-se à inscrição neste CET:

Os indivíduos que tenham tido aprovação em todas as disciplinas do 10.º e 11.º anos e que, tendo estado inscritos no 12.º ano, não o tenham concluído;

Os titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um diploma de ensino superior que pretendam requalificar-se profissionalmente;

*c*) Cabe à entidade formadora aferir as competências de ingresso através de provas de avaliação em unidades curriculares, no caso dos candidatos que não possuam os requisitos exigidos nas alíneas *a*) e *b*). Em caso de aprovação, serão considerados candidatos que cumprem os pré-requisitos; caso contrário, deverão frequentar, no todo ou em parte, de acordo com a análise curricular e os resultados das provas

de avaliação, o Programa Adicional de Formação, definido no n.º 9 do presente anexo;

*d*) No caso de não terem o ensino secundário completo, deverão frequentar disciplinas do Programa Adicional de Formação, equivalentes a um mínimo de 15 ECTS;

*e*) A conclusão com aproveitamento do CET, precedido do Programa Adicional de Formação, confere aos formandos que não possuíam o ensino secundário completo ou equivalente aquando do ingresso no CET, a equivalência ao nível secundário de educação.

#### 8 — Número de formandos:

	Número máximo de formandos
Em cada admissão de novos formandos . . . . .	80
Na inscrição em simultâneo no curso . . . . .	160

9 — Programa adicional de formação (artigos 8.º e 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)
			Total (3)	Contacto (4)	
Geral e Científica . . . . .	Ciências Aplicadas Línguas e Comunicação.	Matemática . . . . .	167	125	7
		Português . . . . .	100	75	3,5
Tecnológica . . . . .	Ciências básicas e tecnologias . . . . .	Inglês . . . . .	100	75	3,5
		Introdução à Estatística . . . . .	33	25	2
		Informática na Ótica do Utilizador . . . . .	100	75	3,5
		Química . . . . .	100	75	3,5
		Física . . . . .	100	75	3,5
		Biologia . . . . .	100	75	3,5
		<i>Total . . . . .</i>	800	600	30

205597274

## Gabinete da Secretária de Estado do Turismo

### Despacho n.º 870/2012

Atento o pedido de atribuição da utilidade turística a título prévio ao Hotel Lux Lisboa Park, com a classificação projetada de 4 estrelas, a instalar no concelho de Lisboa, de que é requerente a sociedade Lux Mundi — Empreendimentos Hoteleiros, L. da;

Tendo presentes os critérios legais aplicáveis e o parecer do Presidente do Conselho Diretivo do Turismo de Portugal, I. P., que considera estarem reunidas as condições para a atribuição da utilidade turística a título prévio, decido:

1. Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 2.º e no n.º 2 do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 423/83, de 5 de dezembro, atribuir a utilidade turística a título prévio ao Hotel Lux Lisboa Park;

2. Ao abrigo do n.º 1 do artigo 11.º do citado decreto-lei, fixar o prazo de validade da utilidade turística atribuída em 36 (trinta e seis) meses,