

Detalhe de Oferta de Emprego

Caracterização da Oferta

Código da Oferta:	OE202401/0410
Tipo Oferta:	Procedimento Concursal Comum
Estado:	Ativa
Nível Orgânico:	Ministério da Defesa Nacional
Orgão / Serviço:	Força Aérea
Vínculo:	CTFP por tempo indeterminado
Regime:	Carreiras Gerais
Carreira:	Técnico Superior
Categoria:	Técnico Superior
Grau de Complexidade:	3
Remuneração:	1385,99
Suplemento Mensal:	0.00 EUR
Caracterização do Posto de Trabalho:	Técnico Superior - Área de Hotelaria e Restauração Descrição de funções: monitorização da gestão da produção e a formação técnica na área alimentar, cujo conteúdo funcional se encontra descrito no Anexo da LTFP, referido no n.º 2 do artigo 88.º daquele diploma.

Requisitos de Admissão

Relação Jurídica:	CTFP por tempo indeterminado	
Requisitos para a Constituição de Relação Jurídica:	<ul style="list-style-type: none"> a) Nacionalidade Portuguesa, quando não dispensada pela Constituição, convenção internacional ou lei especial; b) 18 anos de idade completos; c) Não inibição do exercício de funções públicas ou não interdição para o exercício daquelas que se propõe desempenhar; d) Robustez física e perfil psíquico indispensável ao exercício das funções; e) Cumprimento das leis de vacinação obrigatória. 	
Requisitos de Nacionalidade:	Sim	
Habilitação Literária:	Licenciatura	
Descrição da Habilitação Literária:	Hotelaria e Restauração	
Grupo Área Temática	Sub-área Temática	Área Temática
Direito, Ciências Sociais e Serviços	Serviços	Produção Alimentar em Restauração
Direito, Ciências Sociais e Serviços	Serviços	Cozinha e Produção Alimentar
Direito, Ciências Sociais e Serviços	Serviços	Tec. Cozinha

Locais de Trabalho

Local Trabalho	Nº Postos	Morada	Localidade	Código Postal	Distrito	Concelho
Força Aérea	1	Avenida da Força Aérea Portuguesa, n.º 1	Amadora	2614506 AMADORA	Lisboa	Amadora

Total Postos de Trabalho: 1

Nº de Vagas/ Alterações

Formação Profissional

Outros Requisitos:

Formalização das Candidaturas

Envio de Candidaturas para: dp_rpc_aeprc@emfa.pt

Contacto: 214723827

Data Publicitação: 2024-01-26

Data Limite: 2024-02-09

Texto Publicado

Jornal Oficial e Orgão de Comunicação Social: Aviso (extrato) n.º 2049/2024

Texto Publicado em Jornal Oficial: Aviso Procedimento concursal comum destinado ao recrutamento para preenchimento de 1 (um) posto de trabalho previsto, e não ocupado, no mapa de pessoal da Força Aérea, correspondente à carreira e categoria de técnico superior, área profissional de hotelaria e restauração na modalidade contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado. 1. Nos termos do disposto nos artigos 30.º e 33.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas (doravante designada por LTFP), aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na redação atual, e em conformidade com a Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro (doravante designada por Portaria), torna-se público que, por despacho do Diretor do Pessoal, de 5 de dezembro de 2023, se encontra aberto procedimento concursal comum, destinado ao recrutamento para preenchimento de 1 (um) posto de trabalho previsto e não ocupado, no mapa de pessoal da Força Aérea correspondente à carreira e categoria de técnico superior, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, na área profissional de hotelaria e restauração. 2. Foi dado cumprimento ao previsto no artigo 34.º do Regime da Valorização Profissional dos Trabalhadores com Vínculo de Emprego Público, aprovado em anexo à Lei n.º 25/2017, de 30 de maio, através da execução de procedimento prévio de recrutamento de trabalhadores em situação de valorização profissional, tendo a entidade gestora do sistema de valorização profissional informado não existirem trabalhadores com o perfil pretendido. 3. Para efeitos do disposto no n.º 3 do artigo 5.º da Portaria, declara-se não estarem constituídas reservas de recrutamento no próprio organismo e de ter sido efetuada consulta prévia à entidade de recrutamento centralizado, nos termos do n.º 5 do mesmo artigo, tendo a mesma informado que, não tendo sido ainda realizado qualquer procedimento concursal ao abrigo do referido diploma legal, não existe, em reserva de recrutamento, qualquer candidato com o perfil adequado. 4. Âmbito de Recrutamento. 4.1. O recrutamento é restrito a trabalhadores detentores de um vínculo de emprego público por tempo indeterminado previamente estabelecido, nos termos do n.º 3 do artigo 30.º da LTFP. 4.2. Os militares e ex-militares abrangidos pelos artigos 25.º e 42.º do Regulamento de Incentivos à Prestação de Serviço Militar nos diferentes Regimes de Contrato e no Regime de Voluntariado, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 76/2018, de 11 de outubro, conjugados com o artigo 33.º do Regulamento de Incentivos à Prestação de Serviço Militar nos Regimes de Contrato e de Voluntariado, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 320-A/2000, de 15 de dezembro, com as alterações introduzidas pelos Decretos-Leis n.os 118/2004, de 21 de maio, e 320/2007, de 27 de setembro, pelas Leis n. os 55-A/2010, de 31 de dezembro, e 64-B/2011, de 30 de dezembro, e pelo Decreto-Lei n.º 13/2015, de 26 de janeiro (anterior Regulamento de Incentivos), podem candidatar-se ao presente procedimento concursal: a) Os militares que prestem ou os ex-militares que tenham prestado serviço em regime de contrato pelo período mínimo de três anos concluídos antes do dia 12 de outubro de 2018 a contar da data da incorporação, desde que não tenham decorrido mais de cinco anos desde a data da cessação do contrato, verificados até à data limite da apresentação das candidaturas; b) Os militares que prestem ou os ex-militares que tenham prestado serviço em regime de contrato pelo período mínimo de cinco anos concluídos desde o dia 12 de outubro de 2018 a contar da data da incorporação, desde que não tenham

decorrido mais de cinco anos desde a data da cessação do contrato, verificados até à data limite da apresentação das candidaturas. 4.3. Nos termos dos normativos supramencionados, aos militares ou ex-militares que concorram ao abrigo do parágrafo anterior beneficiam de preferência no recrutamento face aos demais candidatos. 5. Local de trabalho. O posto de trabalho a concurso situa-se na Unidade de Apoio de Lisboa, sita em Alfragide, concelho da Amadora para desenvolver funções na Messe da Força Aérea em Monsanto, concelho de Lisboa. 6. Caracterização do posto de trabalho. O posto de trabalho inerente ao presente procedimento concursal abrange nomeadamente as seguintes funções: Monitorização da gestão da produção e a formação técnica na área alimentar, nomeadamente: assegurar as necessidades permanentes da Força Aérea na área de hotelaria e restauração, contribuir para a edificação de uma escola de formação de cozinheiros e de empregados de mesa na Força Aérea, efetuar o planeamento dos cursos formativos, ministrar formação teórica e prática nas áreas profissionais consideradas e prestar consultoria à Repartição de Material de Intendência da Direção de Abastecimento e Transportes, cujo conteúdo funcional se encontra descrito no Anexo da LTFP, referido no n.º 2 do artigo 88.º daquele diploma. 7. Posicionamento remuneratório. Nos termos do n.º 1 do Artigo 2.º do DL n.º 13/2024 de 10 de janeiro, conjugado com o Artigo 38.º da LTFP (conjugado com o n.º 3 do Artigo 126 do DL 10/2023 de 8 de fevereiro, que estabelece as normas de execução orçamental) e do DL n.º 84-F/2022, de 16 de dezembro, na sua redação atual, a posição remuneratória de referência é a 1.ª da categoria e carreira de técnico superior, a que corresponde o nível remuneratório 16 da tabela remuneratória única, aprovada pela Portaria n.º 1553-C/2008, de 31 de dezembro, na sua redação atual, cujo montante pecuniário é de 1.385,99 €. 8. Requisitos de admissão. 8.1. Requisitos gerais. Nos termos do disposto no artigo 17.º da LTFP a constituição do vínculo de emprego público depende da reunião, pelo trabalhador, além de outros que a lei preveja, dos seguintes requisitos: a) Nacionalidade portuguesa, quando não dispensada pela Constituição, por convenção internacional ou por lei especial; b) 18 anos de idade completos; c) Não inibição do exercício de funções públicas ou não interdição para o exercício daquelas que se propõe desempenhar; d) Robustez física e perfil psíquico indispensáveis ao exercício das funções; e) Cumprimento das leis de vacinação obrigatória. 8.2. Requisitos especiais. 8.2.1. Ser detentor de um vínculo de emprego público por tempo indeterminado previamente estabelecido ou encontrar-se em situação de valorização profissional; 8.2.2. Os candidatos devem ser titulares de licenciatura ou de grau académico superior a esta, na área profissional correspondente ao posto de trabalho a preencher. 8.2.3. Os candidatos devem reunir os requisitos gerais e especiais, até à data limite de apresentação das candidaturas. 9. Não é possível a substituição do nível habilitacional por qualquer outra formação ou experiência profissional. 10. Não podem ser admitidos candidatos que, cumulativamente, se encontrem integrados na carreira, sejam titulares da categoria e, não se encontrando em mobilidade, ocupem postos de trabalho previstos no mapa de pessoal da Força Aérea idênticos aos postos de trabalho para cuja ocupação se publicita o procedimento, nos termos da alínea k) do n.º 3 do artigo 11.º da Portaria. 11. Nos termos do Despacho Conjunto n.º 373/2000, de 1 de março, publicado no Diário da República, II Série, n.º 77, de 31 de março de 2000, faz-se constar a seguinte menção: "Em cumprimento da alínea h) do artigo 9.º da Constituição, a Administração Pública, enquanto entidade empregadora, promove ativamente uma política de igualdade de oportunidades entre homens e mulheres no acesso ao emprego e na progressão profissional, providenciando escrupulosamente no sentido de evitar toda e qualquer forma de discriminação". 12. Apresentação de candidaturas. 12.1. Prazo: O prazo para apresentação de candidaturas é de 10 (dez) dias úteis a contar da data da publicação do aviso na Bolsa de Emprego Público (BEP). 12.2. Forma e endereço: A apresentação das candidaturas é efetuada através do preenchimento do formulário de candidatura, a que se refere o n.º 1 do artigo 13.º da Portaria, disponível na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil): a) Remetido, por correio eletrónico para o endereço DP_RPC_AEPRC@emfa.pt com a referência "Procedimento concursal - carreira de técnico superior/hotelaria e restauração". 12.3. A declaração de reunião dos requisitos gerais, no campo 7 do formulário de candidatura, por parte dos candidatos, é, na fase de admissão, o bastante para a verificação do cumprimento destes requisitos, sendo que o não preenchimento do referido campo determina a exclusão do presente procedimento. 12.4. Documentos a apresentar: Os candidatos devem anexar ao formulário de candidatura, a apresentar nos termos do parágrafo 12.2, os seguintes documentos: a) Cópia legível do certificado de habilitações; b) Currículo vitae; c) Cópia legível dos certificados das ações de formação frequentadas e comprovativos da experiência profissional, relacionadas com o conteúdo funcional do posto de trabalho e mencionadas no Currículo vitae; d)

Declaração emitida pelo serviço a que o candidato pertence, devidamente atualizada, da qual conste: (i) A identificação do vínculo de emprego público previamente constituído; (ii) A carreira e categoria de que é titular; (iii) Posição remuneratória que detém; (iv) As atividades que se encontra a exercer inerentes ao posto de trabalho que ocupa e o grau de complexidade das mesmas, em conformidade com o estabelecido no mapa de pessoal aprovado; (v) As datas de execução das atividades inerentes ao posto de trabalho que ocupa e as atividades desenvolvidas; (vi) As menções qualitativas e quantitativas obtidas nas avaliações de desempenho relativas aos últimos dois ciclos. e) Os candidatos militares e ex-militares abrangidos pelo regime de incentivos devem apresentar, para além dos referidos nas alíneas a), b), c) e d), os seguintes documentos: (i) Declaração de funções; (ii) Nota de assentos para os candidatos da Força Aérea; (iii) Folha de matrícula para os candidatos oriundos do Exército; (iv) Nota de assentamentos para os candidatos oriundos da Marinha; (v) Requerimento a solicitar a junção à candidatura da certidão de avaliação individual relativa aos últimos dois anos, para os candidatos da Força Aérea, conforme modelo disponível na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil); (vi) Certidão de avaliação individual relativa aos últimos dois anos, para os candidatos da Marinha e do Exército. 12.5. A não apresentação dos documentos comprovativos do preenchimento dos requisitos legalmente exigidos, quando devam ser os candidatos a apresentar os mesmos, determina a exclusão do candidato do presente procedimento, quando a falta desses documentos impossibilite a sua admissão ou a avaliação. 12.6. A apresentação de documento falso determina a participação à entidade competente para efeitos de procedimento disciplinar e ou penal. 13. Métodos de seleção. 13.1. Nos termos do disposto no n.º 5 do artigo 36.º da LTFP e do artigo 17.º da Portaria, considerando que o presente procedimento é circunscrito a candidatos detentores de um vínculo de emprego público por tempo indeterminado previamente estabelecido, serão aplicados como métodos de seleção obrigatórios a Avaliação Curricular (AC) ou a Prova de Conhecimentos (PC), nos termos seguintes: 13.1.1. A Avaliação Curricular (AC) aos candidatos que estejam a cumprir ou a executar a atribuição, competência ou atividade caracterizadoras dos postos de trabalho em causa, bem como aos candidatos em situação de valorização profissional, que imediatamente antes, tenham desempenhado aquela atribuição, competência ou atividade; 13.1.2. A Prova de Conhecimentos (PC) aos candidatos que não se encontrem nas condições previstas no parágrafo anterior, e aos candidatos que, encontrando-se, optem, nos termos do n.º 3 do artigo 36.º da LTFP, pela aplicação deste método, através de declaração expressa no campo 6 do formulário de candidatura. 13.2. A Avaliação Curricular (AC) é aplicada nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 17.º da Portaria e valorada nos termos dos n. os 1 e 5 do artigo 21.º do mesmo diploma, tendo uma ponderação de 100% na classificação final. Este método de seleção visa analisar a qualificação dos candidatos, ponderando os elementos de maior relevância para o posto de trabalho a ocupar, a saber: a) Habilitação académica; b) Formação profissional; c) Experiência profissional; d) Avaliação de desempenho. 13.3. A Prova de Conhecimentos (PC) é aplicada nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 17.º da Portaria e valorada nos termos dos n. os 1 e 5 do artigo 21.º do mesmo diploma, tendo uma ponderação de 100% na classificação final. Este método de seleção visa avaliar os conhecimentos académicos e ou profissionais e a capacidade para aplicar os mesmos a situações concretas no exercício de determinada função, bem como avaliar o adequado conhecimento e utilização da língua portuguesa. Este método de seleção é composto por uma prova de natureza teórica e uma prova de natureza prática. A prova teórica terá um peso de 30% e a prova prática de 70% e ambas realizar-se-ão em instalações da Força Aérea na região de Lisboa. 13.3.1. A prova teórica é escrita, individual, sem consulta, não sendo permitida a utilização de qualquer equipamento eletrónico, revestindo uma natureza teórica, com conteúdo de natureza genérica, composta por questões de escolha múltipla e de verdadeiro ou falso, tendo uma duração máxima de 1 hora, mais 15 minutos de tolerância e incidirá sobre a bibliografia constante no anexo ao presente aviso. 13.3.2. A prova prática consiste na elaboração de dois pratos de nível de dificuldade médio em que devem ser aplicadas algumas técnicas de cozinha. Serão facultadas aos candidatos fichas técnicas, que devem ser seguidas, devendo ser inequivocamente, demonstrada compreensão das mesmas no apoio à confeção dos pratos. 13.4. A Classificação Final (CF) dos candidatos que completarem o procedimento resulta da classificação quantitativa obtida no método de seleção, expressa na escala de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas e efetuada através da seguinte ponderação: CF = 100 % AC, para os candidatos referidos no parágrafo 13.1.1.; CF = 100 % PC, para os candidatos referidos no parágrafo 13.1.2.. 14. As atas do Júri, onde constam os parâmetros de avaliação e respetiva ponderação de cada um dos

métodos de seleção a utilizar, a grelha classificativa e o sistema de valoração final do método são publicitadas na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil), nos termos do n.º 5 do artigo 11.º da Portaria. 15. A publicitação dos resultados obtidos em cada método de seleção é efetuada através de lista, ordenada alfabeticamente, afixada no átrio da Direção de Pessoal, sita na Avenida da Força Aérea Portuguesa, n.º 1, Alfragide, 2614-506 Amadora, e disponibilizada na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil), nos termos do n.º 1 do artigo 22.º da Portaria. 16. Cada um dos métodos de seleção é eliminatório, sendo excluídos do procedimento os candidatos que obtenham uma valoração inferior a 9,5 valores, nos termos da alínea a) do n.º 4 do artigo 21.º da Portaria. 17. Ordenação final. 17.1. A ordenação final dos candidatos que completem o procedimento, com aprovação nos métodos de seleção aplicados, é efetuada por ordem decrescente das classificações quantitativas obtidas nos métodos de seleção, expressa numa escala de 0 a 20 valores expressa até às centésimas. 17.1.1. Em situações de igualdade de valoração, na ordenação final, aplica-se o previsto no artigo 24.º da Portaria. Caso subsista a igualdade após aplicação dos critérios estabelecidos no referido artigo 24.º da Portaria aplica-se o critério da menor idade. 17.2. A lista unitária de ordenação final dos candidatos, após homologação, é afixada no átrio da Direção de Pessoal e disponibilizada na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil), sendo ainda publicado um aviso na 2.ª Série do Diário da República, com informação sobre a sua publicitação, nos termos do n.º 4 do artigo 25.º da Portaria. 18. Recrutamento. O recrutamento efetua-se: 18.1. 70% – Pela ordem decrescente de ordenação final dos candidatos que concorram ao abrigo do Regulamento de Incentivos e, esgotados estes conforme previsto no número seguinte. 18.2. 30% – Pela ordem decrescente de ordenação final dos candidatos colocados em situação de valorização profissional, e, esgotados estes, dos restantes candidatos, conforme o preceituado na alínea d) do n.º 1 do artigo 37.º da LTFP. 19. É disponibilizada na página eletrónica da Força Aérea em <http://www.emfa.pt> (Informações úteis > Pessoal Civil), toda a informação relevante para os candidatos. 20. Em tudo o que não esteja previsto no presente aviso, aplicam-se as normas constantes da legislação aplicável, atualmente em vigor. 21. Composição do Júri. Presidente: MAJ/TABST 128584-L Leandro Miguel da Silva Faria (DAT), Presidente do Júri; Primeiro vogal efetivo: MAJ/TABST 111887-A Hélder Emanuel Pinto Varandas (UAL), que substituirá o Presidente nas suas faltas e impedimentos; Segundo vogal efetivo: CAP/JUR 137169-L Luísa Dinis Teixeira dos Santos Carvalho (DJFA); Primeiro vogal suplente: TEN/ TABST 139505- L Hélio André Guimarães Ribeiro (UAL); Segundo vogal suplente: : TEN/TABST 138589-F Oleksandra Pyata (UAL). 22. Proteção de dados pessoais: Nos termos e ao abrigo do disposto nas alíneas b), c) e e), do n.º 1 do artigo 6.º do Regulamento (UE) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados (RGPD), o tratamento de dados pessoais no presente procedimento concursal, por parte desta entidade empregadora pública, tem por fundamento jurídico o recrutamento e destina-se, única e exclusivamente, a esta finalidade. O titular tem sobre os seus dados pessoais todos os direitos que lhe são garantidos pelo RGPD, sendo que os dados pessoais recolhidos serão tratados no estrito cumprimento do RGPD e da Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, e são conservados apenas pelo prazo legal, nomeadamente para efeitos dos n.os 3 e 4 do artigo 30.º e do artigo 47.º da Portaria. O titular dos dados pode, ainda, apresentar uma reclamação à autoridade de controlo, a Comissão Nacional de Proteção de Dados. Anexo: Bibliografia 1) Baldwin Douglas. Guia Prático para Cozinhar em Sous-vide, Tradução Núria Pratginestós, (2011); 2) Direção Geral de Saúde. Programa Nacional para a Promoção de Alimentação Saudável, (2015); 3) Whitney & Rolfes. Understanding Nutrition, Almedina, (2018), ISBN 9781337392693; 4) Gomes Vitor. Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas, Lidel, (2017), ISBN 9789897522505; 5) Marques, Albano. Manual de Gastronomia, Livraria Civilização Editora, (2008), ISBN 9789722626552; 6) Modesto, Maria. Cozinha Tradicional Portuguesa, Verbo, (2012), ISBN 9789722230896; 7) Carroll & Brown limited. Técnicas Culinárias – Le Cordon Bleu, (1996), Cassell e Marco Zero, ISBN 8527902958; 8) Mahan, L.K. & Escott-Stump, S. (2021). Krause´s Food, Nutrition & Diet Therapy (16th ed.). Philadelphia: Saunders; 9) Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela de Composição de Alimentos, Disponível em: <http://portfir.insa.pt/>; 10) EFSA (European Food Safety Authority). (2017). Dietary Reference Values for Nutrients. Summary Report. EFSA Supporting publication, Disponível em: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2017.e15121>; 11) Thompson, J. & Manore, m. (2017), Nutrition: Na Applied Approach. Pearson.

12) Anon. Time-temperature tables for cooking ready-to-eat poultry products. Notice 16-05, Food Safety and Inspection Service, 2005a. 13) Fernandes, Ercílio; Silva, Maria de Fátima Lopes da; Ramalhosa, Elsa. Sistemas de gestão da segurança alimentar: guia para a sua implementação em unidades de restauração. (2012), Edições Sílabo. ISBN 9789726186670; 14) Marion B. Walsch. Food supplies and food safety: production, conservation and population impact. (2010). New York : Nova Science Publishers, ISBN: 978-1-61668-858-5; 15) Martin R. Adams, Maurice O. Moss. Food microbiology. (2008). 3rd ed. Cambridge : RSC Publishing, cop. 2008, ISBN: 978-0-85404-284-5; 16) APHORT - Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo (2008). Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar, aplicação dos princípios de HACCP para a hotelaria e restauração; 17) Bolton, D. & Maunsell, B. (2004). Guia para controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus. Dublin: Teagasc, The National Food Centre; 18) Marcos, C., Viegas, C., de Almeida, A. and Guerra, M.M. 2016. Portuguese Traditional Sausages: different types, nutritional composition and novel trends. Journal of Ethnic Foods, 3(1): 51-60. DOI: 10.1016/j.jef.2016.01.004; 19) Myhrvold N., Young, C. & Bilet, M. 2011. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. The Cooking Lab; Spi Har/Pa edition. 243; 20) Guerra, Maria Manuela M. 2010. Food Preservation in the Food Service Industry: applications of the Modified Atmosphere Packaging technology. In: Food Supplies: Production, Conservation and Population Impact. Nova Science Publishers, Inc. New York. ISBN: 978-1-61728-066-5. 117-133.; 21) Queirós, M., Silva, E., Pereira, A., & Resende, M. (2020). Projetos de Investimento: Avaliação Convencional. Finanças Empresariais. Porto: Gestbook.; 22) Ducasse, Alain, (2002). Desserts et Pâtisserie. França: De Gustibus; 23) Felix, Nelson (2012). Arte dos Gelados. Portugal: FipStudio; 24) Fernando, L. e Silvestre, M.M. (2009). Princípios de Alimentação e Nutrição Humana. Lisboa: Escolar Editora; 25) Adams, M., Moss, M., McClure, P. (2016) Food microbiology. Royal Society of Chemistry. ISBN: 9781849739603; 26) Jay, J., Loessner, M., Golden, D. (2008) Modern food microbiology. 7a ed, New York: Springer, 2005, ISBN: 0-387-23180-3; 27) Fernandes, E., Sila, M., Ramalhosa, E. (2012) Sistemas de gestão da segurança alimentar: guia para a sua implementação em unidades de restauração. Sílabo. ISBN: 978-972-618-667-0; 28) Adams, R., Moss, M.O. (2008) Food microbiology. 3rd ed. Cambridge : RSC Publishing. ISBN: 978-0-85404-284-5; 29) Myhrvold, N., Young, C & Bilet, M. 2011. Modernist cuisine: the art and science of cooking. Bellevue: The Cooking Lab, 2011.; 30) Guerra, Maria Manuela M. 2010. Food Preservation in the Food Service Industry: applications of the Modified Atmosphere Packaging technology. In: Food Supplies: Production, Conservation and Population Impact. Nova Science Publishers, Inc. New York. ISBN: 978-1-61728-066-5. 117-133. 31) Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro de 2002 (determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios); 32) Regulamento (CE) n.º 1019/2008 de 17 de outubro de 2008 (altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios); 33) Regulamento (CE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro de 2011, (relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios e demais legislação nacional do setor); 34) Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro (alterações, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios); 35) Decreto-Lei n.º 425/99 36) ISO 22000 (HACCP - Certificação de Segurança Alimentar) 37) Normas DS 3027 E:2002 38) Decreto-Lei n.º 67/98 39) Portaria n.º 145/2017, de 26 de Abril, desde 1 de janeiro de 2018, (Guias de Acompanhamento de Resíduos passaram a ser obrigatoriamente eletrónicas (e-GAR), e terão que ser emitidas através do SILiAmb – plataforma da Agência Portuguesa do Ambiente. Assim, todos os produtores de OAU devem proceder à sua inscrição no SILiAmb. A responsabilidade da emissão da e-GAR é do produtor do resíduo, muito embora em casos específicos a guia possa ser emitida pelo transportador ou destinatário em nome do produtor); 40) Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia L 139/1; 41) Decreto-Lei 67/98- Normas gerais de higiene dos alimentos; 42) Decreto-Lei 113/2006 Regras de higiene dos alimentos de origem animal; 43) Decreto-Lei 274/2007 - Regulamento ASAE.

Alteração de Júri

Resultados

Questionário de Terminó da Oferta

Admitidos

	Masculinos:	Femininos:
Total:		
Total SME:		
Total Com Auxílio da BEP:		

Recrutados

	Masculinos:	Femininos:
Total:		
Total Portadores Deficiência:		
Total SME:		
Total Com Auxílio da BEP:		