

Direção-Geral da Política de Justiça**Despacho (extrato) n.º 5644/2018**

Por meu despacho, de 10 de maio de 2018:

Licenciada Ana Rita de Figueiredo Pacheco Cintrão — renovada a comissão de serviço, ao abrigo do disposto no artigo 23.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de janeiro, republicada pela Lei n.º 64/2011, de 22 de dezembro, no cargo de Chefe de Divisão do Centro de Documentação e Informação da Direção-Geral da Política de Justiça do Ministério da Justiça, por um período de três anos, com efeitos a 7 de agosto de 2018. (Não carece de fiscalização prévia do Tribunal de Contas).

16 de maio de 2018. — A Diretora-Geral, *Susana Antas Videira*.
311365526

Polícia Judiciária**Despacho (extrato) n.º 5645/2018**

Por despacho de 22 de maio de 2018 do Diretor Nacional da Polícia Judiciária, foi renovada, por um período de três anos, a comissão de serviço da especialista superior, Licenciada Rute Maria de Figueiredo, como chefe de área, na Área de Apoio e Suporte à Investigação Criminal da Diretoria do Norte.

A referida renovação produz efeitos a 2 de junho de 2018. (Não está sujeito a fiscalização prévia do Tribunal de Contas).

25 de maio de 2018. — Pela Diretora da Unidade, o Chefe de Área, *João Prata Augusto*.
311380446

**JUSTIÇA, CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO
SUPERIOR E ECONOMIA**

Instituto Nacional da Propriedade Industrial, I. P.

Aviso n.º 7597/2018**Prova de aptidão para reconhecimento e/ou aquisição
da qualidade de agente oficial da propriedade industrial**

1 — Faz-se público que se encontra aberto, até dia 15 de outubro de 2018, concurso para a prestação de prova de aptidão para reconhecimento e/ou aquisição da qualidade de agente oficial da propriedade industrial, nos termos do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 15/95, de 24 de janeiro, com a redação conferida pela Lei n.º 17/2010, de 4 de agosto.

2 — Legislação aplicável — ao presente concurso são aplicáveis as disposições do Decreto-Lei n.º 442/91, de 15 de novembro, do Decreto-Lei n.º 15/95, de 24 de janeiro — com as alterações introduzidas pelos Decretos-Leis n.ºs 54/2001, de 15 de fevereiro e n.º 206/2002, de 16 de outubro — e republicado pela Lei n.º 17/2010, de 4 de agosto. São ainda aplicáveis as disposições da Portaria n.º 1200/2010, de 29 de novembro.

3 — Admissão a concurso — podem apresentar-se a concurso os cidadãos que reúnam as condições de acesso previstas no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 15/95, de 24 de janeiro, com a redação conferida pela Lei n.º 17/2010, de 4 de agosto, e regulamentadas pela Portaria n.º 1200/2010, de 29 de novembro. Para o efeito, deverão os candidatos apresentar um requerimento para a realização da prova de aptidão, podendo utilizar o modelo n.º 1 (caso reúnam as condições para apresentar um pedido de aquisição da qualidade de agente oficial da propriedade industrial) ou o modelo n.º 3 (caso reúnam as condições para requerer o reconhecimento das qualificações profissionais com vista ao estabelecimento em Portugal) do anexo II da referida portaria, também disponível na página do INPI na Internet, em <https://inpi.justica.gov.pt/>.

A admissão dos requerimentos fica condicionada ao pagamento do montante de inscrição para prestação de prova de aptidão, no valor de 500,00€ (quinhentos euros), a satisfazer no ato de apresentação, sob pena de indeferimento do pedido.

4 — Apresentação de candidaturas — as candidaturas deverão ser dirigidas à Presidente do Conselho Diretivo do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, I. P. e apresentadas, preferencialmente, por transmissão eletrónica de dados, para o *e-mail*: drhac@inpi.pt, enviadas por correio registado para o Instituto Nacional da Propriedade Industrial, I. P., Campo das Cebolas, 1149-035 Lisboa, ou entregues

em mão, assegurando-se, neste caso, aos candidatos ao concurso, o correspondente recibo de entrega.

O requerimento deverá ser acompanhado dos seguintes documentos:

- Documento comprovativo das habitações literárias;
- Prova da ausência de registo criminal referente a condenações penais.

5 — As provas de aptidão a prestar pelos candidatos obedecem ao estipulado no Regulamento publicado no anexo I da supra referida Portaria, bem como ao disposto no Decreto-Lei n.º 15/95, de 24 de janeiro.

6 — O júri do presente concurso será constituído pela presidente do Conselho Diretivo do INPI, Dra Maria Leonor Trindade, que assume as funções de presidente do júri, pela diretora da Direção de Marcas e Patentes, Eng.ª Ana Bandeira e pelo Agente Oficial da Propriedade Industrial, Dr António Luís Côrte-Real Cruz, designado pelo conjunto dos que já detêm aquela qualidade.

7 — Nos termos do artigo 4.º do regulamento da Prova de Aptidão com vista à aquisição ou reconhecimento da qualidade de Agente Oficial da Propriedade Industrial, publicado como anexo I da Portaria n.º 1200/2010, de 29 de novembro, são nomeados para constituírem o secretariado de exame, os seguintes trabalhadores do INPI: Maria Inês Silva, Helena Silva, Rogélia Inglês.

8 — Faz-se público ainda que, ao ser apresentado qualquer pedido de prestação da prova de aptidão, esta será realizada no dia 17 de dezembro de 2018, em local e hora a definir previamente.

24 de maio de 2018. — A Presidente do Conselho Diretivo, *Maria Leonor Mendes da Trindade*.
311376737

CULTURA

Direção Regional de Cultura do Norte

Despacho n.º 5646/2018

Nos termos do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, na sua redação atualizada, nomeio, para o exercício do cargo de Diretor do Museu do Abade de Baçal, em Bragança, pertencente à Direção Regional de Cultura do Norte, na sequência de concurso e da proposta do júri, o Dr. Amândio José Pascoal Felício, do mapa de pessoal da Direção Regional de Cultura do Norte, com efeitos a 1 de junho de 2018.

Em anexo, nota relativa ao currículo académico e profissional do nomeado.

22 de maio de 2018. — O Diretor Regional de Cultura do Norte, *Doutor António Ponte*.

Nota Curricular

I — Identificação: Amândio José Pascoal Felício

Data de Nascimento: 4 de outubro de 1979

II — Habilitações académicas: Curso de Pós-Graduação em Gestão Cultural (atribuído pela Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, concluído em 2005); Licenciatura em História Moderna e Contemporânea, na variante de Gestão e Animação de Bens Culturais (atribuída pelo ISCTE — Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa, concluída em 2001)

III — Formação profissional relevante: Direito de Autor e Domínio Público (Acesso Cultura); Direito na Cultura (Fórum Dança); Divulgação e Comunicação em Museus (Direção-Geral do Património Cultural/ Rede Portuguesa de Museus); Hacia una museología total (Fundación La Caixa/Museo Cosmocaixa Barcelona); Indústrias Criativas, Arte, Tecnologia e Empreendedorismo (Museu da Presidência da República); Património Edificado: Gestão, Conservação e Uso (Museu da Presidência da República); Segurança em Museus (Direção-Geral do Património Cultural/ Rede Portuguesa de Museus); Usos do Documentário nas Instituições Culturais (Museu da Presidência da República); Formação Pedagógica Inicial de Formadores (IPFEL — Instituto de Línguas e Informática).

IV — Categoria Profissional: Técnico superior na Secretaria-Geral da Presidência da República/Museu da Presidência da República entre 2008 e 2015; Técnico Superior na Direção Regional de Cultura do Norte desde 2015.

V — Atividade Profissional: Desempenho de funções nas áreas de arquivo; extensão cultural; organização de exposições; gestão de coleção; investigação e produção de conteúdos; coordenação do Gabinete de Extensão Cultural do Museu da Presidência da República entre 2011

e 2015; administração e secretariado; gestão de programas de apoio a agentes culturais.

VI — Principais projetos expositivos coordenados: *Retrospectiva 50*, de Manuel Pires, Museu do Abade de Baçal (2016); *Vocacionados à Santidade*, Museu do Abade de Baçal (2015); *Encontros V*, Museu do Abade de Baçal (2015); exposição permanente do Museu da Presidência da República (2014); *O Brilho da Fé — Ourivesaria Sacra em Bragança*, Museu da Presidência da República (2014); *O Motor da República — Os carros dos Presidentes*, Museu dos Transportes e Comunicações (2013); *Nós na Arte — Tapeçaria de Portalegre e Arte Contemporânea*, Museu do Douro, Museu de Lamego, Centro de Arte Contemporânea Graça Morais, Museu do Abade de Baçal, Mosteiro de Santa Maria de Salzedas (2012); *1 Século, 10 Lápis, 100 Desenhos — Viarco*, Museu da Presidência da República (2009); *Terra Longe, Terra Perto — Traços da Diáspora Portuguesa*, Museu da Presidência da República (2007/2008).

VII — Louvores: louvor atribuído pelo Presidente da República, Jorge Sampaio, por disponibilidade, competência e dedicação ao serviço público (março de 2006); louvor atribuído pelo Secretário-Geral da Presidência da República, José Vicente de Bragança, pelo elevado zelo, dedicação e competência profissional demonstrados no exercício das suas funções (março de 2006).

311386668

CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Despacho n.º 5647/2018

Instruído e apreciado, nos termos 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, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Gastronomia, Turismo e Bem-Estar, a ministrar pela Escola Superior Agrária de Viseu, pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu, pela Escola Superior de Educação de Viseu e pela Escola Superior de Saúde de Viseu, do Instituto Politécnico de Viseu;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 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, conjugado com o disposto na alínea g) do n.º 2 do Despacho n.º 7240/2016, de 2 de junho:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gastronomia, Turismo e Bem-Estar da Escola Superior Agrária de Viseu, da Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu, da Escola Superior de Educação de Viseu e da Escola Superior de Saúde de Viseu, do Instituto Politécnico de Viseu.

11 de abril de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Viseu — Escola Superior Agrária de Viseu; Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu; Escola Superior de Educação de Viseu; Escola Superior de Saúde de Viseu

2 — Curso técnico superior profissional

T416 — Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

3 — Número de registo

R/Cr 19/2018

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Conceber, planear e executar, de forma autónoma ou sob orientação, atividades afetas às unidades hoteleiras, termais e de restauração, nomeadamente nas áreas de alojamento, receção, alimentação e bebidas, gestão comercial e marketing e organização de eventos.

5.2 — Atividades principais

- a) Aconselhar e planear atividades de lazer e bem-estar;
- b) Aconselhar os alimentos regionais portugueses;

- c) Desenvolver produtos gastronómicos de forma sustentável;
- d) Desenvolver técnicas na área da higiene e segurança alimentar;
- e) Organizar, promover e divulgar os recursos turísticos locais e regionais;

- f) Planear e organizar eventos;
- g) Proceder à promoção da saúde e do bem-estar físico e mental;
- h) Medir e caracterizar propriedades físicas-químicas e sensoriais de alimentos;
- i) Propor e implementar medidas direcionadas de melhoria na área da nutrição e dietética;
- j) Participar nas atividades de gestão de empresas turísticas (receção de clientes, gestão de bens e serviços).

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimento abrangente da gestão de empresas turísticas;
- b) Conhecimentos abrangentes na formulação de novos menus, com preocupações na área da saúde e da nutrição alimentar;
- c) Conhecimentos especializados de planeamento e organização de eventos;
- d) Conhecimentos especializados em estratégias e técnicas de marketing e inovação para uma empresa turística;
- e) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão de recursos humanos, gestão de alojamento e de receção;
- f) Conhecimentos fundamentais das tendências de turismo na atualidade;
- g) Conhecimentos fundamentais em inovação ligada à gastronomia;
- h) Conhecimentos fundamentais em termos físicos e mentais para manutenção do bem-estar global;
- i) Conhecimentos fundamentais na área da higiene e segurança dos alimentos e na implementação de práticas seguras em locais de manipulação de alimentos;
- j) Conhecimentos especializados de dietas regionais portuguesas, mediterrânicas, orientais, e de PALOP.

6.2 — Aptidões

- a) Planear soluções criativas na gestão de empresas turísticas;
- b) Saber gerir de forma organizada recursos humanos e reservas de estadias em hotelaria;
- c) Colaborar na supervisão, coordenação e organização de serviços de *catering* (interno e externo);
- d) Capacidade de iniciativa na pesquisa de novas estratégias para a promoção de operações turísticas;
- e) Colaborar na divulgação da oferta turística local e regional;
- f) Saber planear e organizar matérias primas e ingredientes alimentares adequados;
- g) Capacidade crítica na seleção de matérias primas e ingredientes adequados a uma alimentação saudável;
- h) Consultar, interpretar e propor práticas seguras de manipulação de alimentos;
- i) Criar soluções inovadoras para desenvolvimento de novos menus alimentares;
- j) Implementar procedimentos que visem o bem-estar físico e mental.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade de comunicação e de resolução interpessoal;
- b) Demonstrar capacidade de elaboração de ementas com preocupações nutricionais;
- c) Demonstrar capacidade de iniciativa e inovação;
- d) Demonstrar capacidade na correta aplicação das regras de higiene e segurança alimentar;
- e) Demonstrar independência na resolução de problemas quotidianos;
- f) Demonstrar iniciativa e capacidade de liderança estratégica;
- g) Ser capaz de criar soluções adequadas para criar um ambiente agradável e relaxante para regeneração do corpo e da mente;
- h) Demonstrar gentileza e postura construtiva em situações de conflito e ou reclamações;
- i) Cooperar positivamente na criação de novos produtos alimentares;
- j) Evidenciar recetividade e espírito colaborativo na implementação de novos menus.