

9 — Programa adicional de formação (artigo 16.º do DL n.º 88/2006, de 23 de maio):

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas Línguas e Comunicação.	Técnicas de comunicação e <i>storytelling</i>	38	25	1,5
		Intraempreendedorismo	38	25	1,5
		Introdução à língua francesa	38	25	1,5
		Atendimento e acolhimento turístico	38	25	1,5
		Língua inglesa — nivelamento	75	50	3,0
		Introdução à língua alemã/espanhola	38	25	1,5
		Aplicações informáticas	38	25	1,5
		Legislação do trabalho	38	25	1,5
		Turismo	38	25	1,5
		Contabilidade	38	25	1,5
		Sistemas de distribuição global — GDS	75	50	3,0
		Agências de viagens e gestão de clientes	75	50	3,0
		Património e identidade cultural	75	50	3,0
		Turismo de experiências	38	25	1,5
		Alojamento e restauração no turismo	38	25	1,5
<i>Total</i>			718	475	28,5

a) Nos termos e para os efeitos do disposto no artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, os formandos aí referidos, que não sejam titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, deverão frequentar disciplinas do Programa Adicional de Formação, equivalentes a um mínimo de 15 ECTS;

b) A conclusão com aproveitamento do CET, acrescido do Programa Adicional de Formação, confere aos formandos abrangidos pelo artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, a equivalência ao nível secundário de educação.

311182174

Despacho n.º 2790/2018

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 nas Escolas de Hotelaria e Turismo do Instituto do Turismo de Portugal, I. P., abreviadamente designado por Turismo de Portugal, I. P., é da competência do Ministro da Economia, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, conjugado com os despachos do Secretário de Estado Adjunto, da Indústria e da Inovação, de 21 de agosto de 2007, e do Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, de 24 de setembro de 2007, relativos à lacuna detetada nos artigos 19.º e 41.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, relativamente às entidades que podem promover CET;

Considerando, ainda, que nos termos do artigo 42.º do referido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo IAPMEI — Agência para a Competitividade e Inovação, I. P., designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor, ao abrigo do Despacho n.º 17630/2006, de 8 de agosto, 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 no 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;

Nestes termos, ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, determina-se o seguinte:

1 — É criado o Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Gestão de Restauração e Bebidas e autorizado o seu funcionamento no Instituto de Turismo de Portugal, I. P., 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 do início do ano letivo de 2017/2018 e é válido para o funcionamento do curso em três ciclos de formação consecutivos.

4 — Notifique-se a Instituição de Formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República*.

5 de março de 2018. — O Ministro da Economia, *Manuel de Herédia Caldeira Cabral*.

ANEXO I

1 — Instituição de formação:

Turismo de Portugal, I. P.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Gestão de Restauração e Bebidas

3 — Área de formação em que se insere:

811 — Hotelaria e Restauração

4 — Perfil profissional que visa preparar:

Técnico(a) Especialista em Gestão de Restauração e Bebidas — Profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, planeia, dirige e coordena os trabalhos do serviço de restauração e bebidas (F&B), em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, garantindo a qualidade do serviço e a otimização dos recursos e maximização da rentabilidade.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Saberes
Noções de:

1. Hábitos e culturas alimentares; 2. Gestão de carreiras; 3. Métodos quantitativos; 4. Análise financeira aplicada à restauração e bebidas; 5. Identidade corporativa e cultura hoteleira; 6. Desenvolvimento de competências pessoais e sociais.

Conhecimentos de:

7. Caracterização, organização e funcionamento do setor da restauração/turismo; 8. Empreendedorismo e Inovação no setor do turismo; 9. Língua inglesa e outra língua estrangeira (conversação fluente e utilização de vocabulário técnico específico); 10. Tecnologias de informação e comunicação aplicadas à restauração e bebidas; 11. *Software* de gestão de restauração e bebidas (F&B); 12. Segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional; 13. Qualidade dos produtos e serviços de restauração e bebidas; 14. Legislação do trabalho; 15. Mercado turístico nacional e internacional; 16. Tendências de restauração e bebidas; 17. Planeamento e organização do trabalho; 18. Gestão de empresas; 19. Teoria e serviço de restauração e bebidas; 20. Gestão de restauração e bebidas (F&B) — controlo de custos e promoção de eventos; 21. Contabilidade e orçamentação; 22. Gestão de recursos humanos — liderança e gestão; organização e gestão de equipas; estão de carreiras e relações interpessoais; 23. Técnicas de comunicação verbal e não verbal (comportamental e escrita); 24. Sustentabilidade no setor do turismo;

25. Técnicas de *marketing* turístico e *marketing* digital; 26. Turismo acessível; 27. Motivação, liderança e gestão de equipas; 28. Técnicas de comunicação de narrativas baseadas no “*Storytelling*”; 29. Língua portuguesa; 30. Informação turística; 31. Gestão e técnicas de dinamização de grupos; 32. Comunicação intercultural; 33. Estratégias de fidelização e motivação do cliente; 34. Técnicas e instrumentos de monitorização da satisfação do cliente; 35. Comportamento do consumidor no setor do turismo; 36. Técnicas de venda e de negociação; 37. Estratégias de comunicação no *marketing*.

Conhecimentos aprofundados de:

38. Higiene e segurança alimentar; 39. Planeamento e gestão do serviço de restauração e bebidas; 40. Promoção e comercialização de produtos e serviços de restauração e bebidas; 41. Técnicas de gestão de restauração e bebidas; 42. Cultura organizacional de diferentes tipos de unidades/serviços de restauração e bebidas.

Saberes-Fazer:

1. Identificar as tendências de novos produtos e serviços de restauração e bebidas; 2. Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança alimentar nas operações de restauração e bebidas; 3. Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento dos procedimentos de higienização das instalações e equipamentos; 4. Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento de armazenamento e manutenção dos equipamentos e utensílios; 5. Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas de inventariação dos produtos alimentares; 6. Desenhar o organograma do serviço de operações de restauração e bebidas; 7. Identificar a estrutura organizativa, funções, responsabilidades e dependência funcional da equipa operacional de operações de restauração e bebidas; 8. Aplicar os métodos e as técnicas de organização administrativa do serviço de operações de restauração e bebidas; 9. Aplicar técnicas de construção e definição de elementos chave na elaboração de cartas e menus do serviço de operações de restauração e bebidas; 10. Aplicar estratégias de comercialização e venda diferenciadas em função da segmentação dos clientes; 11. Analisar planos de *marketing* e aplicar técnicas de definição de estratégias e política de *marketing* do serviço operações de restauração e bebidas; 12. Utilizar os métodos e as técnicas de controlo e avaliação do plano de *marketing* do serviço de restauração e bebidas; 13. Utilizar os métodos e as técnicas de elaboração e implementação do plano de vendas do serviço de restauração e bebidas; 14. Preparar e realizar apresentações comerciais em público; 15. Aplicar os métodos e as técnicas de gestão da produção e orçamentação dos produtos e serviços de restauração e bebidas; 16. Utilizar o sistema informático e programa de gestão de F&B; 17. Aplicar técnicas de controlo de gestão e de análise do desempenho e situação financeira do serviço de F&B, através de rácios financeiros; 18. Analisar o desempenho financeiro e contabilístico do estabelecimento de restauração e bebidas, com vista à maximização de lucros; 19. Elaborar relatórios financeiros, utilizando o sistema de contabilidade, com vista à melhoria de resultados; 20. Aplicar as regras gramaticais e o vocabulário técnico na utilização das línguas inglesa e outra língua estrangeira em contexto de comu-

nicação oral e escrita, com interlocutores estrangeiros; 21. Aplicar os procedimentos adequados à resolução/tratamento de reclamações e sugestões de clientes e definir medidas corretivas; 22. Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional; 23. Aplicar a legislação do trabalho e a legislação respeitante ao setor HORECA (Hotelaria, Restauração e Similares); 24. Aplicar a legislação do trabalho e a legislação respeitante à atividade restauração e bebidas; 25. Aplicar as normas e os procedimentos de sistemas de gestão na área da qualidade; 26. Coordenar e organizar eventos, aplicando as normas protocolares do serviço de restauração e bebidas; 27. Aplicar técnicas de construção de narrativas “*Storytelling*”; 28. Utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas de trabalho; 29. Analisar e adaptar estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho; 30. Aplicar técnicas de gestão de tempo, do *stress* e de situações imprevistas; 31. Aplicar técnicas de motivação do cliente e diferentes estratégias de fidelização e diferenciação do cliente; 32. Aplicar técnicas cénicas, de postura e autocontrolo; 33. Selecionar e aplicar técnicas e instrumentos de monitorização da satisfação do cliente; 34. Selecionar e utilizar estratégias de desenvolvimento de campanhas promocionais.

Saberes-Ser:

1. Transmitir a cultura organizacional do estabelecimento de restauração e bebidas, agindo em função dos diferentes contextos de trabalho; 2. Comunicar, de forma clara e assertiva, a nível interno e externo ao estabelecimento de restauração e bebidas, com interlocutores diferenciados; 3. Facilitar o relacionamento interpessoal a nível interno e externo ao estabelecimento de restauração e bebidas, com diferentes interlocutores; 4. Demonstrar capacidade de liderança e motivação dos interlocutores na gestão de equipas de trabalho; 5. Demonstrar capacidade de argumentação e negociação na gestão de conflitos, problemas e situações imprevistas; 6. Demonstrar adaptabilidade e flexibilidade a novas situações (diferentes clientes, produtos, contextos de trabalho e tendências de mercado); 7. Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional; 8. Cumprir e fazer cumprir as normas e procedimentos de sistemas de gestão na área da qualidade; 9. Demonstra capacidade de comunicação e negociação, revelando assertividade e orientação para os resultados; 10. Demonstrar responsabilidade, iniciativa, autonomia; 11. Demonstrar capacidade de orientação para objetivos e sob pressão de prazos; 12. Agir em função de princípios éticos e deontológicos; 13. Cuidar da imagem pessoal e postura profissional; 14. Demonstrar proatividade, espírito de iniciativa, criatividade e inovação; 15. Demonstrar capacidade de diagnóstico das necessidades e expectativas do cliente; 16. Demonstrar capacidade de atualização face às novas tendências de mercado; 17. Demonstrar facilidade no acolhimento, empenho, disponibilidade e hospitalidade; 18. Demonstrar capacidade de resiliência, autodomínio e superação de pressões; 19. Demonstrar Inteligência emocional na gestão de *stress* e das emoções.

6 — Plano de Formação:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas, Línguas e Comunicação.	Língua inglesa	75	50	3,0
		Língua portuguesa — comunicação.	38	25	1,5
		Iniciativa empresarial e empreendedorismo . . .	38	25	1,5
		Modelo de negócio em empreendedorismo . . .	38	25	1,5
		Desenvolvimento pessoal e criativo.	38	25	1,5
		<i>Subtotal</i>			227
Tecnológica	Ciências Básicas e Tecnologias	<i>Marketing</i> turístico e digital	75	50	3,0
		Aplicações Informáticas — introdução à gestão.	38	25	1,5
		Aplicações informáticas — gestão de restauração e bebidas.	38	25	1,5
		Gestão de restauração e bebidas — controlo de gestão.	75	50	3,0
		Gestão do negócio de restauração e bebidas. . . .	75	50	3,0
		Ética e protocolo empresarial.	38	25	1,5
		<i>Staffing</i> e gestão de carreiras	38	25	1,5
		Turismo acessível	38	25	1,5
		Sustentabilidade no turismo.	38	25	1,5
		Higiene e segurança na indústria alimentar. . .	38	25	1,5

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
		Enologia	38	25	3,0
		Organização do serviço de vinhos	38	25	3,0
		Organização do serviço de restauração e bebidas	38	25	3,0
		Execução do serviço de restauração e bebidas	75	50	3,0
		Gestão do serviço de restauração e bebidas	75	50	3,0
		Teoria de bar — classificação de bebidas	38	25	1,5
		Serviço de bar — técnicas de execução	38	25	3,0
		Mixologia e técnicas de serviço	75	50	3,0
		Tendências em restauração e bebidas	38	25	1,5
		Análise económico-financeira no setor do turismo	75	50	3,0
		Enogastronomia	38	25	1,5
		Engenharia de menus	38	25	1,5
		Liderança, gestão e motivação de equipas	38	25	1,5
		Organização de eventos no setor do turismo	38	25	1,5
		Língua Estrangeira II aplicada à gestão de restauração e bebidas (Bolsa de UFCD da área A)	38	25	1,5
		Língua estrangeira II — cultura e tradições (Bolsa de UFCD da área B)	38	25	1,5
		Expressões artísticas (Bolsa de UFCD da área C)	38	25	1,5
		<i>Subtotal</i>	1 285	850	51,0
Em contexto de trabalho		Formação Prática em Contexto de Trabalho (Estágio)	500	500	18,0
		<i>Total</i>	2 012	1 500	78,0

Notas

Na coluna (3) indicam-se as Bolsas A, B e C do CET. Para obter a qualificação de Técnico/a Especialista em Gestão de Restauração e Bebidas, para além das UFCD predefinidas, terão também de ser realizadas 75 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD, 25 horas da Área B de UFCD e 25 horas da Área C de UFCD), de acordo com o respetivo referencial de formação constante no Catálogo Nacional de Qualificações.

Na coluna (4) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

Na coluna (5) indicam-se as 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.

Na coluna (6) 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.

7 — Referencial de competências para ingresso (artigos 7.º e 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

a) Ser titular de um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, preferencialmente com aprovação nos domínios de técnicas de comunicação e *storytelling*, intraempreendedorismo, língua inglesa — nivelamento, introdução à língua francesa, turismo, aplicações informáticas, introdução à gestão de restauração e bebidas, legislação do trabalho, teoria de cozinha/pastelaria, técnicas de cozinha, teoria do alojamento, teoria de restauração e bebidas, teoria de bar, serviço de bar, serviço de restauração e bebidas, atendimento e acolhimento turístico, contabilidade;

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 de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, não o tenham concluído;

c) Ser titular de qualificação profissional de nível 4 com competências na área de hotelaria e restauração;

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

8 — Número de formandos:

N.º máximo de formandos

Em cada admissão de novos formandos	350
Na inscrição em simultâneo no curso	700

9 — Programa adicional de formação (artigo 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 (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas Línguas e Comunicação.	Técnicas de comunicação e <i>storytelling</i>	38	25	1,5
		Intraempreendedorismo	38	25	1,5
		Introdução à Língua francesa	38	25	1,5
		Língua inglesa — nivelamento	75	50	3,0
		Turismo	38	25	1,5
		Aplicações informáticas	38	25	1,5
		Introdução à gestão de restauração e bebidas	75	50	3,0
		Legislação do trabalho	38	25	1,5
		Teoria de cozinha/pastelaria	38	25	1,5
		Técnicas de cozinha	38	25	1,5
		Teoria do alojamento	38	25	1,5

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
		Teoria de restauração e bebidas	38	25	1,5
		Teoria de bar	38	25	1,5
		Serviço de restauração e bebidas	75	50	3,0
		Serviço de bar	38	25	1,5
		Atendimento e acolhimento turístico	38	25	1,5
		Contabilidade	38	25	1,5
<i>Total</i>			757	500	30,0

a) Nos termos e para os efeitos do disposto no artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, os formandos aí referidos, que não sejam titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, deverão frequentar disciplinas do Programa Adicional de Formação, equivalentes a um mínimo de 15 ECTS;

b) A conclusão com aproveitamento do CET, acrescido do Programa Adicional de Formação, confere aos formandos abrangidos pelo artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, a equivalência ao nível secundário de educação.

311182166

AGRICULTURA, FLORESTAS E DESENVOLVIMENTO RURAL E MAR

Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo

Despacho n.º 2791/2018

O n.º 1 do artigo 27.º da Lei n.º 2/2004, de 15-01, alterada pelas Leis n.ºs 51/2005, de 30-08, 64-A/2008, de 31-12, 3-B/2010, de 28-04, 64/2011, de 22-12, 68/2013, de 29-08 e 128/2015, de 03-09, prevê o exercício de cargos dirigentes em regime de substituição, em caso de vacatura do lugar;

Assim, considerando que:

O termo da comissão de serviço da titular do cargo de direção intermédia de 2.º grau — Chefe de Divisão de Ambiente e Infraestruturas, unidade orgânica flexível a que se refere o ponto 4.2 do Despacho n.º 14943/2012, de 5-11, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 225, de 21-11, ocorreu no dia 18 de janeiro de 2018;

É necessário garantir o regular e normal funcionamento do serviço, de modo a continuar a assegurar o desenvolvimento das competências da Divisão de Ambiente e Infraestruturas até à designação da/o respetiva/o titular do cargo na sequência de procedimento concursal;

Designo a Técnica Superior Constança Ramalho Ambrósio Franco Gomes, para exercer, em regime de substituição, o cargo de direção intermédia de 2.º grau — Chefe de Divisão de Ambiente e Infraestruturas, ao abrigo dos n.ºs 1 e 2 do artigo 27.º, em articulação com o artigo 20.º da Lei n.º 2/2004, de 15-01, na redação atual.

Verificam-se todos os requisitos legais exigidos e a trabalhadora possui o perfil, experiência e conhecimentos adequados à prossecução das atribuições e objetivos do serviço e é dotada da necessária competência e aptidão para o exercício do cargo, conforme resulta da respetiva nota curricular, anexa ao presente despacho, do qual faz parte integrante.

O presente despacho produz efeitos a 19 de janeiro de 2018.

1 de março de 2018. — O Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo, *Francisco M. Santos Murteira*.

Nota Curricular

Identificação

Nome — Constança Ramalho Ambrósio Franco Gomes

Habilitação Académica

Licenciatura em Engenharia Agrícola — Ramo de Extensão Rural, Universidade de Évora, 1981

Formação Profissional

Releva-se da formação profissional:

Planeamento da Segurança do Saneamento (PSS), 3 horas, 2017;

Valorização Agrícola de Lamas, numa Ótica de Acompanhamento e Fiscalização, 7 horas, 2016;

Novo Código do Procedimento Administrativo, 7 horas, 2016;

FORGEP — Programa de Formação em Gestão Pública, 180 horas, 2016;

Sessão de Participação Pública relativa às Questões Significativas da Gestão da Água, QSiGA, identificadas nas Regiões Hidrográficas do Sado e do Mira, e do Guadiana, 3 horas, 2015;

A Reforma da Política de Solos, Ordenamento do Território e Urbanismo, 7 horas, 2014;

Otimizar o Excel, 28 horas, 2013;

Análise e Viabilidade Económica e Financeira de Projetos, 28 horas, 2013;

Gestão e Avaliação de Projetos, 35 horas, 2011;

Novas Funcionalidades SIGPV, 7 horas, 2011;

Motivação de Equipas, 24 horas, 2006;

Potencialidades e Aplicações das Plantas Aromáticas e Medicinais, 37 horas, 2006;

Conservação do Solo e da Água no Regadio do Alentejo, 49 horas, 2005;

Fertilidade do Solo e Fertilização em Agricultura Biológica, 35 horas, 1996;

Fruticultura Biológica para Técnicos, 35 horas, 1995;

Agricultura Biológica, 35 horas, 1995;

Fruticultura, 140 horas, 1991;

Agroturismo, 15 horas, 1988;

Sistemas de Avaliação em Formação Profissional, 48 horas, 1987;

Formação de Monitores — Cód-ME03/87, 90 horas, 1987.

Experiência Profissional

2017 — Em 20-06, por despacho do Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo, da mesma data, foi designada, em regime de substituição, Diretora de Serviços de Desenvolvimento Agroalimentar e Rural, até 31-08-2017;

2015 — Em 19-01, por despacho do Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo, de 19-12-2014, designada, em comissão de serviço, por 3 anos Chefe de Divisão de Ambiente e Infraestruturas;

2012 — Em 18-10, por despacho do Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo, de 21-11, foi designada, em regime de substituição, Chefe de Divisão de Ambiente e Infraestruturas;

2011 — Em 08-04, por despacho do Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo, de 07-04-2011, foi designada, em regime de comissão de serviço, Chefe de Divisão de Produção Agrícola e Pescas;

2010 — Em 01-01, por despacho do Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo, de 13-01, foi designada, em regime de substituição, Chefe de Divisão de Produção Agrícola e Pescas;

A partir de 2007 — Exercício de funções técnicas na Divisão de Produção Agrícola e Pescas, área das pescas, nomeadamente PROMAR; De 1991 a 2006 — Exercício de funções técnicas na área da Produção Agrícola, no âmbito da horta fruticultura e culturas inovadoras;

De 1981 a 1990 — Exercício de funções técnicas no âmbito das competências atribuídas à Divisão de Formação Profissional, Organização e Gestão da Empresa Agrícola. Por despacho, de 13 de outubro de 1986, do Diretor Regional de Agricultura do Alentejo, foi designada responsável da Divisão de Formação Profissional, situação que se manteve até 17 de outubro de 1988.

311177225