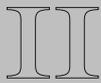


REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA



JORNAL OFICIAL

Segunda-feira, 27 de Agosto de 2007



Série

Número 156

Suplemento

Sumário

SECRETARIA REGIONAL DO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS

Despacho n.º 89-A/2007

Despacho n.º 89-B/2007

SECRETARIA REGIONAL DO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS**Despacho n.º 89-A/2007**

O sector da banana assume uma especial importância para a economia agrícola regional, e contribui numa larga parcela para o rendimento de cerca de 4.000 famílias.

Num mercado alargado e extremamente concorrencial, a capacidade competitiva da banana da Madeira depende cada vez mais da qualidade comercial com que alcança os mercados de consumo.

Esta qualidade comercial é, em grande parte, ditada pelas boas práticas implementadas no processamento do produto nos respectivos centros de acondicionamento, e pelo respeito das normas regulamentares fixadas no complexo legislativo específico em vigor.

A devida formação dos operadores dos centros de acondicionamento de banana, seja ao nível estritamente operacional, seja nas matérias que respeitam à qualidade e à higiene dos géneros alimentícios, é assim essencial para o seu melhor desempenho, influenciando mais ou menos positivamente os atributos qualitativos com que o produto é apresentado nos mercados.

Também é importante, no mesmo propósito, incluir naquela formação temas que respeitem à higiene, segurança e saúde no trabalho.

Os operadores dos centros de acondicionamento de banana devem, por isso, dispor de certificado de frequência com aproveitamento da acção de formação sobre Preparação Comercial da Banana - Nível I, reconhecida pela Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Assim, havendo a necessidade de estabelecer, desde já, as normas com vista à futura homologação da referida acção de formação.

Determino o seguinte:

1 - É aprovado o conteúdo programático do curso de formação Preparação Comercial de Banana - Nível I, o qual consta do anexo ao presente despacho, e do qual faz parte integrante.

2 - O curso deve cumprir os requisitos estabelecidos no Regulamento constante na parte II do documento referido no número anterior.

3 - Com vista à sua homologação, o curso deve ser submetido à Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, nos termos definidos na parte III do documento referido no n.º 1.

4 - O presente despacho entra em vigor no dia seguinte à data da sua publicação.

Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, aos 13 de Agosto de 2007.

O SECRETÁRIO REGIONAL DO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS, Manuel António Rodrigues Correia

ANEXO**PARTE I****Programa do curso de Preparação Comercial de Banana - Nível I**

Objectivo geral - capacitar os participantes com conhecimentos teóricos e práticos para desempenharem

actividades de preparação comercial de banana para lançamento nos mercados de consumo.

Objectivo específico - (competências dos formandos à saída da formação) - no final da acção os participantes deverão ser capazes de:

a) Conhecer o sector da banana na Região Autónoma da Madeira;

b) Aprender os conceitos de Qualidade e de Segurança Alimentar;

c) Conhecer as Normas de Qualidade para as Bananas;

d) Classificar a banana, quer em pencas, quer em frutos individuais, nas respectivas categorias de qualidade;

e) Descrever as boas práticas de preparação comercial da banana;

f) Identificar o equipamento de protecção individual adequado a cada fase de processamento da banana;

g) Descrever os procedimentos a tomar perante a simulação de um acidente de trabalho.

Metodologia (método e técnicas utilizadas) - activa, centrada no participante, utilizando diversas técnicas de ensino como exposição dialogada, demonstração, trabalho individual e de grupo; visita de estudo.

Duração - trinta horas.

Horário - laboral ou pós-laboral.

Participantes (condições requeridas):

Número: 12 a 20;

Habilitação académica - escolaridade mínima obrigatória.

Outras situações serão analisadas casuisticamente.

Situação profissional - operadores que exerçam ou venham a exercer actividade em centros de acondicionamento de banana.

Conteúdo temático**Módulo I- Introdução ao curso**

Unidades:

1 - Apresentação.

2 - Expectativas.

3 - Análise do programa.

Carga horária - 1 TT (h) 0,0 PS (h) 1,0 total (h).

Módulo II - Caracterização e panorama do sector da banana na Região Autónoma da Madeira

Unidades:

1 - O contexto da banana no sector agrícola e agro-alimentar da Região Autónoma da Madeira - enquadramento e perspectivas futuras.

Carga horária - 1,0 TT (h) 0 PS (h) 1,0 total (h).

Módulo III- A Qualidade e a Segurança Alimentar

Unidades:

1 - A Qualidade versus Segurança Alimentar.

2 - As Normas de Qualidade para as Bananas.

Carga horária - 2,5 TT (h) 4 PS (h) 6,5 total (h).

Módulo IV - Factores que influenciam a qualidade da banana

Unidades:

1 - O fluxo da produção ao consumo.

2 - Os principais factores de depreciação da qualidade.

Carga horária - 1,5 TT (h) 2 PS (h) 3,5 total (h).

Módulo V - Boas práticas na cadeia pós-colheita da banana

Unidades:

1 - As tecnologias pós-colheita.

1.1 - Operações de selecção, lavagem, desinfecção e classificação.

- 1.2 - A embalagem e o processo de acondicionamento.
- 1.3 - O armazenamento e o transporte.
- 2 - Exigências sanitárias preventivas para os manipuladores.
- 3 - Apresentação pessoal dos manipuladores.
- 4 - Higiene na manipulação.
- 5 - Higiene de equipamentos e das instalações.
- Carga horária - 2 TT (h) 8 PS (h) 10 total (h).

Módulo VI - Segurança e higiene no trabalho

Unidades:

- 1 - Conceitos de higiene, segurança e saúde.
- 2 - Factores de risco nos diversos domínios.
- 3 - Regras, princípios e orientações para diferentes tipos de acidentes.
- Carga horária - 2 TT (h) 3 PS (h) 5 total (h).

Módulo VII - Avaliação final

Unidades:

- 1 - De conhecimentos.
- 2 - De reacção.
- 3 - Conclusões.
- Carga horária - 1,0 TT (h) 2 PS (h) 3,0 total (h).

Esquema de Avaliação

- 1 - Tipos de avaliação:
 - 1.1 - De reacção (final);
 - 1.2 - De conhecimentos - formativa e somativa (parcial e final).
- 2 - Instrumentos de avaliação de conhecimentos:
 - Fichas;
 - Trabalhos individuais;
 - Trabalhos em grupo.
- 3 - Critérios de avaliação - considera-se apto um formando quando atingir 75% da avaliação de conhecimentos teórica e prática.

PARTE II

Regulamento

- 1 - Requisitos das entidades formadoras:
 - Entidades públicas e privadas, acreditadas pela Direcção Regional de Formação Profissional ou pelo Instituto para a Qualidade na Formação - IP, independentemente da formação ter ou não apoios financeiros públicos.
- 2 - Requisitos técnicos e pedagógicos dos formadores:
 - a) Habilitações académicas - licenciatura ou bacharelato, preferencialmente no âmbito das ciências agrícolas.
 - b) Habilitações profissionais:
 - i) Formação específica nos conteúdos temáticos a ministrar;
 - ou
 - ii) Experiência profissional mínima de três anos na área específica a ministrar.
 - c) Habilitações pedagógicas - comprovada com a apresentação do certificado de aptidão profissional de formador.
- 4 - Número de formandos a frequentar por curso - 12 a 20 participantes.
- 5 - Número de formadores por sessão prática - em todas as sessões práticas o grupo deverá ser dividido, no mínimo, em dois, sendo cada subgrupo acompanhado por um formador.
- 6 - Infra-estruturas físicas:
 - a) Centros de Acondicionamento de Banana, Centros de Formação ou instalações que disponham de:
 - i) Uma área/sala de formação com condições apropriadas de espaço, iluminação, ventilação, temperatura e acústica;

- ii) Instalações sanitárias adequadas.
- 7 - Equipamento didáctico-pedagógico - o equipamento didáctico-pedagógico usado nas sessões teóricas e práticas a seguir é o recomendado, sendo contudo o conjunto do equipamento analisado casuisticamente:
 - Quadro (de giz, porcelana ou papel);
 - Suporte de projecção e projector;
 - Ecrã;
 - Televisão;
 - Vídeo;
 - Projector de vídeo equipado para ligação ao computador (tendo este instalado programas adequados à realização de apresentações);
 - Retroprojector e projector de diapositivos;
 - Transparências e marcadores adequados;
 - Computador;
 - Impressora.
 - a) Sessões práticas:
 - Câmara de filmar;
 - Máquina fotográfica
 - Extintor;
 - Sinalização de segurança, de acordo com o Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de Junho;
 - Manta para tapar fogos;
 - Modelo, boneco, para exemplificar a respiração artificial e a compressão externa;
 - Almofada;
 - Tala de madeira de vários comprimentos (40 cm; 60 cm; 80 cm; 120 cm; 140 cm);
 - Cobertor;
 - Maca de Furley, ou de varões e de lona;
 - Ligadura elástica;
 - Alfinete-de-ama;
 - Lenço triangular, com, pelo menos, 1 m de largura;
 - Kit de primeiros socorros.

PARTE III

Procedimentos para efeitos de homologação

- 1 - Entidade homologadora
 - A Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural da Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.
- 2 - Instrução do pedido de homologação
 - a) A entidade requerente deve apresentar à entidade homologadora, no prazo máximo de três meses e mínimo de quinze dias antes do início da acção de formação, um processo instruído com os seguintes documentos:
 - i) Programa do curso, o qual deve conter os objectivos, duração, conteúdo temático, relação teórico-prática, esquema de avaliação e indicação dos formadores por módulo ou unidade;
 - ii) Currículos dos formadores e comprovativos da formação pedagógica e profissional no respeitante às áreas em que irão desenvolver a formação, bem como da experiência profissional;
 - iii) Elementos de caracterização dos requisitos dos formandos;
 - iv) Calendarização - plano semanal;
 - v) Caracterização das infra-estruturas físicas;
 - v) Listagem do equipamento didáctico-pedagógico.
- 3 - Análise do pedido de homologação
 - Após a recepção dos documentos anteriormente referidos, a entidade homologadora, no prazo máximo de 08 dias úteis, emite o seu parecer. Caso o parecer seja favorável, a entidade formadora poderá dar início à acção; caso o processo não se encontre devidamente instruído ou não estejam observados todos os requisitos, a entidade

homologadora deverá indicar as correcções a introduzir. O processo será retomado de igual modo.

4 - Alterações ao processo de homologação

Qualquer alteração a introduzir ao processo após emissão do parecer favorável deverá ser presente à entidade homologadora para apreciação.

5 - Obrigações da entidade formadora

A entidade formadora obriga-se a:

a) Enviar à entidade homologadora as fichas de inscrição dos formandos, com a antecedência mínima de 3 dias antes do início da acção;

b) Informar por escrito a entidade homologadora da data de início da acção de formação.

6 - Acompanhamento técnico-pedagógico

A entidade homologadora, sempre que julgar necessário, efectuará visitas de acompanhamento para verificar o cumprimento das condições de execução da acção de formação aprovada.

7 - Emissão e validação de certificados

7.1 - A entidade formadora deve emitir um certificado de formação aos participantes que obtiverem aproveitamento, devendo constar os seguintes elementos:

a) Identificação da entidade que emite;

b) Identificação do titular (nome completo e número de bilhete de identidade);

c) Identificação do curso;

d) Planos curriculares e respectivas cargas horárias;

e) Duração, em horas, do curso de formação e as datas de início e de conclusão;

f) Resultados da avaliação.

7.2 - Os certificados devem ser remetidos à entidade homologadora acompanhados de:

a) Sumário dos conteúdos temáticos leccionados na formação teórica e na formação prática;

b) Folhas de presenças de formandos e formadores;

c) Relatório de execução da acção.

7.3 - Aos participantes que tenham frequentado, com aproveitamento, uma acção de formação homologada nos termos do presente diploma será reconhecida capacidade para o exercício da actividade de operador qualificado de centro de acondicionamento para a preparação comercial de banana.

Despacho n.º 89-B/2007

O sector da banana assume uma especial importância para a economia agrícola regional, e contribui numa larga parcela para o rendimento de cerca de 4.000 famílias.

Num mercado alargado e extremamente concorrencial, a capacidade competitiva da banana da Madeira depende cada vez mais da qualidade comercial com que alcança os mercados de consumo.

Esta qualidade comercial é, em grande parte, ditada pelas boas práticas implementadas no processamento do produto nos respectivos centros de acondicionamento, e pelo respeito das normas regulamentares fixadas no complexo legislativo aplicável, quer o específico, quer o que abrange os géneros alimentícios no geral.

O Regulamento (CE) n.º 2898/95, da Comissão, de 15 de Dezembro, que estabelece disposições relativas ao controlo do respeito das normas de qualidade no sector das bananas, considera que o controlo oficial de conformidade não deve ser efectuado de modo sistemático, mas sim por sondagem, como prevê que este seja dispensado no estágio previsto desde que os operadores apresentem garantias adequadas em termos de pessoal e equipamento de conservação e de controlo, e que possam assegurar a qualidade conforme das produções que comercializam.

Esta possibilidade deve ser requerida pelos operadores do sector, agilizando os procedimentos de controlo oficial e imprimindo uma maior fluidez às operações de preparação comercial das produções e da sua colocação nos mercados.

Assim, uma devida formação dos encarregados gerais ou supervisores dos centros de acondicionamento de banana, é essencial para o seu melhor desempenho na coordenação e controlo das operações essenciais ao nível da preservação e garantia da qualidade e da segurança alimentar das produções a comercializar.

Os encarregados gerais ou supervisores dos centros de acondicionamento de banana devem, por isso, dispor de certificado de frequência com aproveitamento da acção de formação sobre Preparação Comercial da Banana - Nível II, reconhecida pela Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Assim, havendo a necessidade de estabelecer, desde já, as normas com vista à futura homologação da referida acção de formação.

Determino o seguinte:

1 - É aprovado o conteúdo programático do curso de formação Preparação Comercial de Banana - Nível II, o qual consta do anexo ao presente despacho, e do qual faz parte integrante.

2 - O curso deve cumprir os requisitos estabelecidos no Regulamento constante na parte II do documento referido no número anterior.

3 - Com vista à sua homologação, o curso deve ser submetido à Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, nos termos definidos na parte III do documento referido no n.º 1.

4 - O presente despacho entra em vigor no dia seguinte à data da sua publicação.

Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, aos 13 de Agosto de 2007.

O SECRETÁRIO REGIONAL DO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS, Manuel António Rodrigues Correia

ANEXO

PARTE I

Programa do curso de Preparação Comercial de Banana - Nível II

Objectivo geral - capacitar os participantes com conhecimentos teóricos e práticos para desempenharem actividades de coordenação e supervisão das tarefas de preparação comercial da banana para lançamento nos mercados de consumo, e assegurarem os procedimentos de auto-controlo com vista à garantia da qualidade e segurança alimentar das produções de acordo com a legislação aplicável.

Objectivo específico - (competências dos formandos à saída da formação) - no final da acção os participantes deverão ser capazes de:

a) Conhecer o sector da banana na Região Autónoma da Madeira;

b) Deter as noções de Qualidade, Segurança Alimentar e de Sistemas de Qualidade;

c) Identificar os principais riscos físicos, químicos e microbiológicos de depreciação da qualidade da banana;

d) Conhecer os procedimentos de aplicação do Programa de Segurança Alimentar - Parte I - Análise de Resíduos de Pesticidas às bananas;

- e) Interpretar as codificações de rastreabilidade;
- f) Interpretar as Normas de Qualidade para as Bananas;
- g) Classificar a banana, quer em pencas, quer em frutos individuais, nas respectivas categorias de qualidade;
- h) Aplicar os procedimentos de controlo de conformidade por referência às Normas de Qualidade aplicáveis;
- i) Implementar as boas práticas de preparação comercial da banana;
- j) Implementar os procedimentos de higiene e sanidade aplicáveis a instalações agro-alimentares;
- k) Identificar o equipamento de protecção individual adequado a cada fase de processamento da banana;
- l) Accionar os procedimentos a tomar perante um acidente de trabalho.

Metodologia (método e técnicas utilizadas) - activa, centrada no participante, utilizando diversas técnicas de ensino como exposição dialogada, demonstração, trabalho individual e de grupo; visita de estudo.

Duração - trinta e cinco horas.

Horário - laboral ou pós-laboral.

Participantes (condições requeridas):

Número: 8 a 12;

Habilitação académica - escolaridade mínima obrigatória. Outras situações serão analisadas casuisticamente.

Situação profissional - operadores que exerçam ou venham a exercer actividade nos centros de acondicionamento de banana.

Conteúdo temático

Módulo I - Introdução ao curso

Unidades:

1 - Apresentação.

2 - Expectativas.

3 - Análise do programa.

Carga horária - 1 TT (h) 0,0 PS (h) 1,0 total (h).

Módulo II - Caracterização do sector da banana na Região Autónoma da Madeira

Unidades:

1 - A produção.

2 - O regime de mercado.

3 - Expectativas.

Carga horária - 1,5 TT (h) 0 PS (h) 1,5 total (h).

Módulo III- A Qualidade e a Segurança Alimentar

Unidades:

1 - A Qualidade.

2 - A Segurança Alimentar.

3 - Sistemas de Qualidade - ISSO 9000, 14000 e HACCP.

4 - Os Códigos de Boas Práticas.

I - Análise de Resíduos de Pesticidas.

6- A Rastreabilidade.

Carga horária - 3 TT (h) 2 PS (h) 5 total (h).

Módulo IV- Factores que influenciam a qualidade da banana

Unidades:

1 - O diagrama de fluxo do produtor ao consumidor.

2 - Os factores de depreciação da qualidade.

3 - Perigos e riscos físicos, químicos e microbiológicos.

Carga horária - 2 TT (h) 1,0 PS (h) 3,0 total (h).

Módulo V- Boas práticas na cadeia pós-colheita da banana

Unidades:

1 - As tecnologias pós-colheita.

1.1 - Operações de selecção, lavagem, desinfecção e classificação.

- 1.2 - A embalagem e o processo de acondicionamento.
 - 1.3 - O armazenamento e o transporte.
 - 2 - Apresentação e higiene do pessoal.
 - 3 - Higiene na manipulação.
 - 4 - Manutenção e higiene de equipamentos e das instalações.
 - 5 - Controlo de pragas nas instalações.
- Carga horária - 2,5 TT (h) 5 PS (h) 7,5 total (h).

Módulo VI- O controlo da qualidade da Banana

Unidades:

1 - As Normas de Qualidade para as Bananas.

2 - Métodos e procedimentos do controlo de qualidade.

3 - Registos e manutenção documental.

Carga horária - 3 TT (h) 6 PS (h) 9 total (h).

Módulo VII- Segurança e higiene no trabalho

Unidades:

1 - Conceitos de higiene, segurança e saúde.

2 - Factores de risco nos diversos domínios.

3 - Regras, princípios e orientações para diferentes tipos de acidentes.

Carga horária - 2 TT (h) 3 PS (h) 5 total (h).

Módulo VIII- Avaliação final

Unidades:

1 - De conhecimentos.

2 - De reacção.

3 - Conclusões.

Carga horária - 1,0 TT (h) 2 PS (h) 3,0 total (h).

Esquema de Avaliação

1 - Tipos de avaliação:

1.1 - De reacção (final);

1.2 - De conhecimentos - formativa e somativa (parcial e final).

2 - Instrumentos de avaliação de conhecimentos:

Fichas;

Trabalhos individuais;

Trabalhos em grupo.

3 - Critérios de avaliação - considera-se apto um formando quando atingir 75% da avaliação de conhecimentos teórica e prática.

PARTE II

Regulamento

1 - Requisitos das entidades formadoras:

Entidades públicas e privadas, acreditadas pela Direcção Regional de Formação Profissional ou pelo Instituto para a Qualidade na Formação - IP, independentemente da formação ter ou não apoios financeiros públicos.

2 - Requisitos técnicos e pedagógicos dos formadores:

a) Habilitações académicas - licenciatura ou bacharelato, preferencialmente no âmbito das ciências agrícolas.

b) Habilitações profissionais:

i) Formação específica nos conteúdos temáticos a ministrar;

ou

ii) Experiência profissional mínima de três anos na área específica a ministrar.

c) Habilitações pedagógicas - comprovada com a apresentação do certificado de aptidão profissional de formador.

4 - Número de formandos a frequentar por curso - 08 a 12 participantes.

5 - Número de formadores por sessão prática - em todas as sessões práticas o grupo deverá ser dividido, no mínimo,

em dois, sendo cada subgrupo acompanhado por um formador.

6 - Infra-estruturas físicas:

a) Centros de Acondicionamento de Banana, Centros de Formação ou instalações que disponham de:

i) Uma área/sala de formação com condições apropriadas de espaço, iluminação, ventilação, temperatura e acústica;

ii) Instalações sanitárias adequadas.

7 - Equipamento didáctico-pedagógico - o equipamento didáctico-pedagógico usado nas sessões teóricas e práticas a seguir é o recomendado, sendo contudo o conjunto do equipamento analisado casuisticamente:

Quadro (de giz, porcelana ou papel);

Suporte de projecção e projector;

Ecrã;

Televisão;

Vídeo;

Projector de vídeo equipado para ligação ao computador (tendo este instalado programas adequados à realização de apresentações);

Retroprojector e projector de diapositivos;

Transparências e marcadores adequados;

Computador;

Impressora.

a) Sessões práticas:

Câmara de filmar;

Máquina fotográfica

Extintor;

Sinalização de segurança, de acordo com o Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de Junho;

Manta para tapar fogos;

Modelo, boneco, para exemplificar a respiração artificial e a compressão externa;

Almofada;

Tala de madeira de vários comprimentos (40 cm; 60 cm; 80 cm; 120 cm; 140 cm);

Cobertor;

Maca de Furley, ou de varões e de lona;

Ligadura elástica;

Alfinete-de-ama;

Lenço triangular, com, pelo menos, 1 m de largura;

Kit de primeiros socorros.

PARTE III

Procedimentos para efeitos de homologação

1 - Entidade homologadora

A Direcção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural da Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.

2 - Instrução do pedido de homologação

a) A entidade requerente deve apresentar à entidade homologadora, no prazo máximo de três meses e mínimo de quinze dias antes do início da acção de formação, um processo instruído com os seguintes documentos:

i) Programa do curso, o qual deve conter os objectivos, duração, conteúdo temático, relação teórico-prática, esquema de avaliação e indicação dos formadores por módulo ou unidade;

ii) Currículos dos formadores e comprovativos da formação pedagógica e profissional no respeitante às áreas

em que irão desenvolver a formação, bem como da experiência profissional;

iii) Elementos de caracterização dos requisitos dos formandos;

iv) Calendarização - plano semanal;

v) Caracterização das infra-estruturas físicas;

v) Listagem do equipamento didáctico-pedagógico.

3 - Análise do pedido de homologação

Após a recepção dos documentos anteriormente referidos, a entidade homologadora, no prazo máximo de 08 dias úteis, emite o seu parecer. Caso o parecer seja favorável, a entidade formadora poderá dar início à acção; caso o processo não se encontre devidamente instruído ou não estejam observados todos os requisitos, a entidade homologadora deverá indicar as correcções a introduzir. O processo será retomado de igual modo.

4 - Alterações ao processo de homologação

Qualquer alteração a introduzir ao processo após emissão do parecer favorável deverá ser presente à entidade homologadora para apreciação.

5 - Obrigações da entidade formadora

A entidade formadora obriga-se a:

a) Enviar à entidade homologadora as fichas de inscrição dos formandos, com a antecedência mínima de 3 dias antes do início da acção;

b) Informar por escrito a entidade homologadora da data de início da acção de formação.

6 - Acompanhamento técnico-pedagógico

A entidade homologadora, sempre que julgar necessário, efectuará visitas de acompanhamento para verificar o cumprimento das condições de execução da acção de formação aprovada.

7 - Emissão e validação de certificados

7.1 - A entidade formadora deve emitir um certificado de formação aos participantes que obtiverem aproveitamento, devendo constar os seguintes elementos:

a) Identificação da entidade que emite;

b) Identificação do titular (nome completo e número de bilhete de identidade);

c) Identificação do curso;

d) Planos curriculares e respectivas cargas horárias;

e) Duração, em horas, do curso de formação e as datas de início e de conclusão;

f) Resultados da avaliação.

7.2 - Os certificados devem ser remetidos à entidade homologadora acompanhados de:

a) Sumário dos conteúdos temáticos leccionados na formação teórica e na formação prática;

b) Folhas de presenças de formandos e formadores;

c) Relatório de execução da acção.

7.3 - Aos participantes que tenham frequentado, com aproveitamento, uma acção de formação homologada nos termos do presente diploma será reconhecida capacidade para o exercício da actividade de operador qualificado de centro de acondicionamento para a preparação comercial de banana.

CORRESPONDÊNCIA

Toda a correspondência relativa a anúncios e a assinaturas do Jornal Oficial deve ser dirigida à Direcção Regional da Administração da Justiça.

PUBLICAÇÕES

Os preços por lauda ou por fracção de lauda de anúncio são os seguintes:

Uma lauda	€ 15,91 cada	€ 15,91;
Duas laudas	€ 17,34 cada	€ 34,68;
Três laudas	€ 28,66 cada	€ 85,98;
Quatro laudas	€ 30,56 cada	€ 122,24;
Cinco laudas	€ 31,74 cada	€ 158,70;
Seis ou mais laudas	€ 38,56 cada	€ 231,36

A estes valores acresce o imposto devido.

EXEMPLAR

Números e Suplementos - Preço por página € 0,29

ASSINATURAS

	<u>Anual</u>	<u>Semestral</u>
Uma Série	€ 27,66	€ 13,75;
Duas Séries	€ 52,38	€ 26,28;
Três Séries	€ 63,78	€ 31,95;
Completa	€ 74,98	€ 37,19.

Aestes valores acrescem os portes de correio, (Portaria n.º 1/2006, de 13 de Janeiro) e o imposto devido.

EXECUÇÃO GRÁFICA

Divisão do Jornal Oficial

IMPRESSÃO

Divisão do Jornal Oficial

DEPÓSITO LEGAL

Número 181952/02

Preço deste número: € 2,41 (IVA incluído)