

SECÇÃO XIV

Colégio de Engenharia Alimentar

Artigo 48.º

Domínios dos atos de Engenharia Alimentar

1 – Consideram-se Atos de Engenharia Alimentar os estabelecidos no artigo 50.º

2 – As individualizações dos Atos resultam de disposições regulamentares ou princípios existentes em função da Área de Atividade Profissional.

3 – As áreas de Atividade Profissional encontram-se desagregadas em subgrupos de atividade que pelas suas características próprias justifiquem a sua individualização.

4 – Os atos de Engenharia Alimentar assentam nos seguintes domínios:

Projeto, processo e produto;

Gestão da Qualidade e segurança dos alimentos;

Auditoria na área alimentar (projeto, processo e produto);

Regulamentação e normalização e inspeção.

Artigo 49.º

Critérios de Graduação dos Atos

São reconhecidos os Atos para os seguintes níveis de qualificação:

1 – Engenheiro Alimentar de Nível 1:

a) Área de atividade de projeto: Participação nas atividades inerentes aos atos próprios da elaboração de projetos no setor alimentar, incluindo a conceção, planeamento, análise, avaliação, fiscalização e/ou na execução de determinado projeto;

b) Área de atividade de produção: Participação nas atividades inerentes aos atos próprios da produção alimentar, incluindo áreas de inspeção, prospeção, diagnóstico, licenciamento, melhoramento;

c) Área de atividade de gestão e manutenção: Participação nas atividades inerentes aos atos próprios de gestão e manutenção do setor alimentar, incluindo entre outros, a gestão de empresas e organizações, laboratórios, qualidade, desenvolvimento de processos e de produtos, higiene e segurança dos alimentos, certificação de produtos, conceção e implementação de medidas, programas e planos de gestão e ordenamento;

d) Área de atividade de estudos e consultoria: Participação nas atividades inerentes aos atos de estudos e consultoria técnica no setor alimentar, incluindo entre outros, análises periciais, estudos técnicos-económicos e avaliações.

2 – Engenheiro Alimentar de Nível 2:

a) Área de atividade de projeto: Participação das atividades inerentes aos atos próprios da elaboração de projetos no setor alimentar, incluindo a conceção, planeamento, análise, avaliação, aprovação e/ou execução de determinado projeto;

b) Área de atividade de produção: Participação na coordenação das atividades inerentes aos atos próprios da produção alimentar, incluindo áreas de inspeção, prospeção, diagnóstico, licenciamento, melhoramento e desenvolvimento de processos e produtos;

c) Área de atividade de gestão e manutenção: Coordenação das atividades inerentes aos atos próprios de gestão e manutenção do setor alimentar, incluindo entre outros, a gestão de empresas e organizações, laboratórios, qualidade, desenvolvimento de processos e de produtos, higiene e segu-

rança dos alimentos, certificação de produtos, e conceção e implementação de medidas, programas e planos de gestão e ordenamento;

d) Área de atividade de estudos e consultoria: Coordenação das atividades inerentes aos atos de estudos e consultoria técnica no setor alimentar, incluindo entre outros, análises periciais, estudos técnicos-económicos, avaliações.

3 – Engenheiro Alimentar Sénior, Conselheiro ou Especialista:

a) Área de atividade de projeto: Coordenação das atividades inerentes aos atos próprios da elaboração de projetos no setor alimentar, incluindo a conceção, planeamento, análise, avaliação, fiscalização, aprovação e/ou execução de determinado projeto que envolva características especiais como a inovação ou a investigação, ou a participação de engenheiros de outras especialidades ou especializações da Ordem dos Engenheiros, ou ainda de outras áreas técnicas externas à Ordem dos Engenheiros;

b) Área de atividade de produção: Coordenação das atividades inerentes aos atos próprios da produção alimentar, incluindo áreas de inspeção, prospeção, diagnóstico, licenciamento, melhoramento e desenvolvimento de processos e produtos que envolvam características especiais como a inovação ou a investigação, ou a participação de engenheiros de outras especialidades ou especializações da Ordem dos Engenheiros, ou ainda de outras áreas técnicas externas à Ordem dos Engenheiros;

c) Área de atividade de gestão e manutenção: Coordenação das atividades inerentes aos atos próprios de gestão e manutenção do setor alimentar, incluindo entre outros, a gestão de empresas e organizações, laboratórios, qualidade, desenvolvimento de processos e de produtos, higiene e segurança dos alimentos, certificação de produtos, conceção e implementação de medidas, programas e planos de gestão e ordenamento, que envolvam características especiais como a inovação ou a investigação, ou a participação de engenheiros de outras especialidades ou especializações da Ordem dos Engenheiros, ou ainda de outras áreas técnicas externas à Ordem dos Engenheiros;

d) Área de atividade de estudos e consultoria: Coordenação das atividades inerentes aos atos de estudos e consultoria técnica no setor alimentar, incluindo entre outros, análises periciais, estudos técnicos-económicos, avaliações, que envolvam características especiais, como a inovação ou a investigação, ou a participação de engenheiros de outras especialidades ou especializações da Ordem dos Engenheiros, ou ainda de outras áreas técnicas externas à Ordem dos Engenheiros.

Artigo 50.º

Matriz da Graduação dos Atos

(a que se refere o n.º 1 do artigo 48.º)

Atos	Graduação			
	1.º Ano	N1	N2	Sénior Conselheiro
1 – PROJETO, PROCESSO E PRODUTO*				
1.1. Conceção, planeamento, execução e fiscalização de projetos de processos industriais para produção de géneros alimentícios e de alimentos para animais e otimização de projetos existentes, bem como desenvolvimento de produtos alimentares				
1.1.1 – Conceção				•
1.1.2 – Planeamento			•	•
1.1.3 – Execução		•	•	•
1.1.4 – Fiscalização			•	•
1.2 – Participação no licenciamento de unidades industriais de géneros alimentícios e de alimentos para animais				
1.2.1 – Licenciamento			•	•

Atos	Graduação			
	1.º Ano	N1	N2	Sénior Conselheiro
1.3 – Gestão operacional do processo produtivo, do aprovisionamento (matérias primas, matérias subsidiárias, aditivos e materiais de embalagem e acondicionamento) à distribuição, incluindo esta última				
1.3.1 – Pequena empresa		•	•	•
1.3.2 – Média empresa			•	•
1.3.3 – Grande empresa				•
1.4. Desenvolvimento de produtos, elaboração de fichas técnicas de especificação de matérias-primas, de matérias subsidiárias, de aditivos, materiais de sistemas de embalagem e de acondicionamento de géneros alimentícios e de alimentos para animais e de produto acabado				
1.4.1 – Pequena empresa		•	•	•
1.4.2 – Média empresa			•	•
1.4.3 – Grande empresa				•
1.5. Elaboração da informação de rotulagem e outras informações ao consumidor				
1.5.1 – Pequena empresa		•	•	•
1.5.2 – Média empresa		•	•	•
1.5.3 – Grande empresa		•	•	•
2 – GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**				
2.1. Conceção, planeamento, gestão e validação de sistemas de qualidade e de segurança dos géneros alimentícios e alimentos para animais (incluindo food defense e food fraude)				
2.1.1 – Conceção				•
2.1.2 – Planeamento			•	•
2.1.3 – Gestão		•	•	•
2.1.4 – Validação			•	•
2.2. Validação da conformidade de matérias-primas, matérias subsidiárias, aditivos e materiais de embalagem e acondicionamento, géneros alimentícios e alimentos para animais				
2.2.1 – Validação		•	•	•
2.3 – Definição do período de vida útil de géneros alimentícios e de alimentos para animais				
2.3.1 – Definição		•	•	•
2.4. Elaboração e gestão de planos de gestão da qualidade, de higiene e segurança dos alimentos em todas as atividades com eles relacionadas				
2.4.1 – Elaboração		•	•	•
2.4.2 – Gestão			•	•
2.5 – Avaliação e implementação de certificações no âmbito da sustentabilidade, com impactos no desenvolvimento e na produção de produtos alimentares			•	•
3 – AUDITORIA NA ÁREA ALIMENTAR (PROJETO, PROCESSO E PRODUTO)				
3.1. Auditorias da qualidade, de segurança alimentar, de boas práticas de fabrico, de avaliação do estado de implementação de requisitos de normas internacionais de qualidade e de segurança alimentar				
3.1.1 – Auditorias			•	•
3.2 – Realização de peritagens e pareceres periciais				
3.2.1 – Peritagens e pareceres				•

Atos	Graduação			
	1.º Ano	N1	N2	Sênior Conselheiro
4 – REGULAMENTAÇÃO E NORMALIZAÇÃO E INSPEÇÃO				
4.1. Atividades de aplicação de regulamentos e/ou normas que exijam a intervenção de técnicos com formação na área da Engenharia Alimentar				
4.1.1 – Desenvolvimento de atividades de aplicação			•	•
4.2 – Atividades de inspeção, fiscalização, peritagem e auditoria relativas à avaliação do cumprimento de regulamentação, que exijam a intervenção de técnicos com formação específica na área da Engenharia Alimentar		•	•	•
4.3 – Atividades de administração pública em áreas da Engenharia Alimentar		•	•	•
5 – Investigação e Ensino				
5.1 – Atividades de ensino e I&D em áreas de Engenharia Alimentar		•	•	•

* Ato próprio a regular pelo Colégio de Engenharia Alimentar

SECÇÃO XV

Colégio de Engenharia Aeronáutica e Espacial

Artigo 51.º

Domínios dos atos de Engenharia Aeronáutica e Espacial

1 – Consideram-se Atos de Engenharia Aeronáutica e Espacial os estabelecidos no artigo 53.º

2 – As individualizações dos Atos resultam de disposições regulamentares ou princípios existentes em função da Área de Atividade Profissional.

3 – As áreas de Atividade Profissional encontram-se desagregadas em subgrupos de atividade que pelas suas características próprias justifiquem a sua individualização.

4 – Os atos de Engenharia Aeronáutica e Espacial assentam nos seguintes domínios:

Projeto de sistemas aeronáuticos e espaciais, tripulados e não tripulados (estruturas, propulsão e sistemas);

Fabricação aeronáutica e aeroespacial;

Manutenção aeronáutica (MRO);

Gestão de aeronavegabilidade;

Engenharia de operações, performance & suporte;

Autoridade e regulação;

Investigação e prevenção.

Artigo 52.º

Critérios de Graduação dos Atos

A graduação dos Atos não regulados de Engenharia de Aeronáutica e Espacial ou regulados em diplomas específicos, sem prejuízo de Legislação em vigor conexas, foi estabelecida de acordo com a complexidade intrínseca do ato (técnica, potenciais impactos e de valor), assim como, o tipo de envolvimento do profissional na prática de um determinado ato atendendo à sua exigência técnica.