

PROCEDIMENTO CONCURSAL COMUM PARA PREENCHIMENTO DE POSTO DE TRABALHO DA CARREIRA E CATEGORIA DE TÉCNICO SUPERIOR, NA MODALIDADE DE CONTRATO DE TRABALHO EM FUNÇÕES PÚBLICAS POR TEMPO INDETERMINADO, PARA A DIVISÃO DE INOVAÇÃO E APOIO À PRODUÇÃO AGROALIMENTAR, EM ANADIA. -----

-----ATA N.º 1-----

----- Aos vinte e sete dias do mês de novembro do ano dois mil e vinte e quatro, através de videoconferência, reuniu o Júri do procedimento concursal em apreço, designado por deliberação do Conselho Diretivo da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro, CCDR Centro I.P., de vinte e quatro de julho do ano de dois mil e vinte e quatro, estando presentes José António Neves Carvalheira, Técnico Superior da Divisão de Inovação e Apoio à Produção Agroalimentar, Elsa Catarina de Oliveira Jorge, Técnica Superior da Divisão de Inovação e Apoio à Produção Agroalimentar e Elsa Maria da Silva Oliveira Lopes de Almeida, Técnica Superior da Divisão de Gestão de Recursos Humanos, respetivamente na qualidade de Presidente e Vogais efetivos, com o objetivo de, nos termos do n.º 2, do artigo 9.º, da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, definir designadamente os parâmetros de avaliação e respetiva ponderação, a grelha classificativa e o sistema de valoração final de cada método de seleção. -----

----- De acordo com o estabelecido no mapa de pessoal aprovado da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro, o posto de trabalho a preencher corresponde ao exercício de funções, na categoria de técnico superior da carreira de técnico superior, na Unidade da Agricultura e Pescas mais concretamente na Divisão de Inovação e Apoio à Produção Agroalimentar, no âmbito das atribuições definidas no ponto 5.4 da Deliberação n.º 538/2024 de 22 de abril, in DR, 2.ª série, n.º 79, de 22 de abril de 2024, com a seguinte caracterização: Exercício de funções consultivas, de estudo, planeamento, programação, avaliação e aplicação de métodos e processos de natureza técnica e ou científica relacionadas com os trabalhos de desenvolvimento experimental no âmbito da atuação do Polo de Inovação de Anadia, nomeadamente as relacionadas com a Enologia, exercidas com responsabilidade e autonomia técnica, designadamente: práticas enológicas – vinificação de vinhos tranquilos e espumantes; análise sensorial de vinhos; implementação de métodos de análise enológica, nos domínios de: GC, GC-MS, HPLC, EAA, UV-VIS, FTIR, Fluorimetria, Potenciometria, Titrimetria e Densimetria Eletrónica; interpretação de boletins de análise enológica; higienização das instalações e equipamentos vinários; verificação e acompanhamento do cumprimento normativo e disposições legais sobre produtos enológicos autorizados; engarrafamento de vinhos (e produtos vinícolas); organização de atividades de divulgação / disseminação referentes à enologia; dinamização e participação em parcerias conducentes à realização de projetos de investigação/experimentação e redação de relatórios técnicos. Os candidatos deverão estar habilitados com o grau académico de licenciatura ou grau superior nas áreas da enologia (preferencial), agronomia ou Ciências agrárias, preferencialmente com experiência profissional de prática enológica de adega e laboratório enológico, de pelo menos um ano; com experiência e conhecimentos em composição e maturação das uvas, estágio e estabilização de vinhos; com conhecimentos no âmbito do delineamento experimental, análise estatística e tratamento de dados, capacidade de trabalho em equipa e boa capacidade de comunicação.-----

----- O Júri teve em atenção a deliberação que autorizou a abertura do procedimento concursal e que determinou a aplicação dos métodos de seleção previstos nos artigos 17.º e 18.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, conjugada com o artigo 36.º, da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na redação atual, por se tratar de um

procedimento concursal para constituição de vínculo de emprego público por tempo indeterminado, de entre candidatos com e sem vínculo de emprego público.-----

----- Assim, são considerados três métodos de seleção: a **Prova de Conhecimentos (PC)**, a **Avaliação Psicológica (AP)**, (como métodos obrigatórios) e a **Entrevista de Avaliação de Competências (EAC)**, (como método facultativo).-----

----- Para os candidatos que estejam a cumprir ou a executar (ou o tenham feito imediatamente antes da situação de valorização profissional) a atribuição, competência ou atividade caracterizadoras do posto de trabalho em causa, os métodos de seleção são dois: a **Avaliação Curricular (AC)** e a **Entrevista de Avaliação de Competências (EAC)**. Estes candidatos poderão, no entanto, se o requererem, por escrito, aquando da formalização da candidatura, optar pela aplicação dos métodos previstos para os restantes candidatos.-----

----- Os métodos de seleção são todos eles de carácter eliminatório, considerando-se não aprovados os candidatos que obtenham classificação inferior a 9,5 (nove vírgula cinco) valores, não lhes sendo aplicado o método seguinte. -----

----- **A – A Prova de Conhecimentos (PC)**, com uma ponderação de 60%, visa avaliar os conhecimentos académicos e ou profissionais e a capacidade para aplicar os mesmos a situações concretas no exercício das funções do posto de trabalho. A prova irá assumir a forma escrita, de natureza teórica, de realização individual, efetuada em suporte papel, com a duração máxima de 60 (sessenta) minutos, com consulta da bibliografia e da legislação a seguir indicada.-----

----- Bibliografia/legislação comum:-----

- Constituição da República Portuguesa; -----
- Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada pela Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na redação atual;-----
- Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro, na redação atual (Código do Trabalho); -----
- Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, na redação atual (Código do Procedimento Administrativo);----
- Lei n.º 66-B/2007, de 28 de dezembro, na redação atual (Sistema integrado de gestão e avaliação do desempenho na Administração Pública);-----
- Decreto-Lei n.º 36/2023, de 26 de maio, na redação atual (Orgânica das CCDR, I.P.);-----
- Portaria n.º 405/2023 de 5 de dezembro (Estatutos da CCDR Centro, I.P.) -----
- Deliberação n.º 538/2024 de 22 de abril (Unidades orgânicas flexíveis da CCDR Centro, I.P., e respetivas competências);-----
- Decreto-Lei n.º 32/2024, de 10 de maio (Regime de organização e funcionamento do Governo).-----

----- Bibliografia/legislação específica:-----

- O Vinho - da Uva à Garrafa, autor: António Manuel Dias Cardoso, Editora: Agrobook, ISBN: 9789898927309;-----
- Fisiologia – Elaboração de Vinhos Espumantes segundo o método clássico, autores Pedro Miguel Guedes dos Santos, Editora Agrobook, 2021;-----
- Química Enológica. Métodos Analíticos, autores António Sérgio Curvelo Garcia, Paulo Fernandes de Barros, Editora Publindústria, ISBN: 9789897231186;-----
- Guias do Instituto Português de Acreditação (IPAC) disponíveis em <http://www.ipac.pt/docs/documentos.asp>; International Code of Oenological disponível em <https://www.oiv.int/standards/international-code-of-oenologicalpractices>; Internacional Oenological Codex disponível em <https://www.oiv.int/standards/international-oenological-codex>; Compendium of

International Methods of Wine and Must Analysis disponível em <https://www.oiv.int/standards/compendium-of-international-methods-of-wineand-must-analysis>; -----

- Compendium of International Methods of Analysis for Spirituous Beverages and alcohols disponível em <https://www.oiv.int/standards/compendium-of-international-methods-of-analysisfor-spirituous-beverages-and-alcohols>;-----

O Gosto do Vinho, autores Émille Peynaud, e Jacques Blouin, Editora Litexa, 1997;-----

- A análise sensorial de vinhos, autor José Carvalheira disponível em https://www.drapc.gov.pt/base/documentos/analise_sensorial_vinho.pdf.-----

----- Devem ser consideradas todas as atualizações e alterações que, entretanto, venham a ser efetuadas à legislação indicada até à data da realização da referida Prova de Conhecimentos. -----

----- A prova teórica será constituída por 2 (duas) perguntas diretas, valoradas em 2 (dois) valores cada uma, e por 20 (vinte) questões de escolha múltipla, com 4 (quatro) opções, admitindo cada questão apenas uma resposta certa. No que se refere às questões de escolha múltipla, cada resposta certa é valorada com 0,8 (zero vírgula oito) valores, cada resposta errada desconta 0,3 (zero vírgula três) valores e cada pergunta não respondida não é valorada. -----

----- Na prova de conhecimentos é adotada a escala de 0 (zero) a 20 (vinte) valores, considerando-se a valoração até às centésimas. -----

----- De modo a garantir o anonimato do(a) candidato(a) para efeitos de correção da prova, esta não poderá ser assinada, sendo apenas identificada por uma numeração convencional a atribuir pelo júri, a qual substitui o nome do(a) candidato(a). -----

----- **B – A Avaliação Psicológica** - A Avaliação Psicológica (AP), visa avaliar aptidões, características de personalidade e ou competências comportamentais dos candidatos, tendo como referência o perfil de competências previamente definido, podendo comportar uma ou mais fases.-----

----- Este método será composto pela aplicação de vários instrumentos/técnicas de avaliação psicológica e, por cada candidato submetido a este método de seleção, será elaborado um relatório individual, contendo a indicação das aptidões e/ou competências avaliadas, nível atingido em cada uma delas e resultado final obtido.-----

A avaliação psicológica será avaliada através das menções classificativas de *Apto* e *Não Apto*, sem expressão na fórmula de classificação final dos métodos de seleção.-----

----- **C – A Avaliação Curricular (AC)**, com uma ponderação de 60%, incidente especialmente sobre as funções desempenhadas na categoria, visa analisar a qualificação dos candidatos com base no respetivo currículo profissional e irá considerar e ponderar os seguintes elementos: a habilitação académica (HA), a formação profissional (FP), e a experiência profissional nas atividades inerentes ao posto de trabalho a preencher (EP).-----

----- No que diz respeito à avaliação curricular, o Júri terá em atenção as funções a exercer no âmbito do posto de trabalho a preencher, assim como os requisitos preferenciais para esse efeito, nomeadamente a experiência na execução de atividades relacionadas com a caracterização do posto de trabalho. -----

----- Não serão admitidos candidatos detentores de formação ou experiência profissional substitutiva do nível habilitacional exigido e área de formação académica. -----

----- A **Habilitação Académica (HA)**, onde se ponderarão as habilitações académicas exigidas para a categoria em concurso e as habilitações académicas superiores às exigidas, de acordo com o comprovativo apresentado pelo candidato. -----

----- A **Formação Profissional (FP)**, onde irão ser ponderadas as ações de formação e de aperfeiçoamento profissional adquiridas e relacionadas com as exigências e as competências necessárias ao exercício das funções associadas ao posto de trabalho a preencher. -----

----- A **Experiência Profissional (EP)** incidirá sobre a execução de atividades inerentes ao posto de trabalho a preencher. -----

----- Foi deliberado pelo Júri atribuir os seguintes índices ponderadores aos elementos que integram a Avaliação Curricular (AC): -----

----- Com o coeficiente 4, o fator **Experiência Profissional (EP)**. -----

----- Com o coeficiente 1, os fatores **Habilitação Académica (HA)**, **Formação Profissional (FP)**. -----

----- Desta circunstância, resulta a aprovação da seguinte fórmula geral de **Avaliação Curricular (AC)**, expressa na escala de 0 (zero) a 20 (vinte) valores, com valoração até às centésimas, bem como de todos os elementos que a integram: -----

$$AC = (HA + FP + 4 EP) / 6$$

----- Em que: -----

----- **AC = Avaliação Curricular; HA = Habilitação Académica; FP = Formação Profissional e EP = Experiência Profissional.** -----

----- Assim e no que respeita à valoração dos elementos da Avaliação Curricular (AC) acima enunciados, o Júri deliberou utilizar os seguintes parâmetros de avaliação: -----

----- **C1 – Habilitação Académica (HA)** -----

----- O Júri, relativamente a este elemento, ponderado com o índice 1, considera a seguinte classificação, não podendo a pontuação atribuída ultrapassar os vinte valores, de acordo com o seguinte: -----

----- Licenciatura na área da Engenharia Agronómica ou na área das Ciências Agrárias: 18 valores -----

----- Licenciatura em Enologia: 18,5 valores -----

----- Mestrado na área da Engenharia Agronómica ou na área das Ciências Agrárias: 19 valores -----

----- Mestrado na área da Enologia: 19,5 valores -----

----- Doutoramento na área da Engenharia Agronómica, Agrícola ou Enologia: 20 valores -----

----- **C2 – Formação Profissional (FP)** -----

----- Relativamente a este elemento, ponderado com o índice 1, serão consideradas as ações de formação e aperfeiçoamento profissional frequentadas, nos últimos cinco anos, directamente relacionadas com a área das funções a exercer do posto de trabalho objeto do procedimento concursal. -----

----- Assim, a pontuação deste elemento **(FP)** será feita do seguinte modo: -----
----- Sem formação profissional, nos últimos cinco anos, na área agronómica/agrícola/enologia: 10 valores. -----

----- Com formação profissional, nos últimos cinco anos, na área agronómica/agrícola/enologia: -----
----- até 100 horas: 12 valores. -----
----- entre 101 e 150 horas: 14 valores. -----
----- entre 151 e 200 horas: 16 valores. -----
----- entre 201 e 250 horas: 18 valores. -----
----- mais de 250 horas: 20 valores. -----

----- As Pós-Graduações, diretamente relacionadas com a área das funções a exercer do posto de trabalho em causa, serão valorizadas com 8 (oito) valores -----

----- Para efeitos de normalização, quando o documento comprovativo da ação de formação frequentada não mencionar a duração da mesma, considera-se que um dia de formação é equivalente a 6 horas. -----

----- Em caso algum este elemento poderá exceder 20 (vinte) valores, sendo apenas consideradas e ponderadas as ações formativas finalizadas que se apresentem devidamente comprovadas pelos candidatos. Deliberou o Júri que a não entrega dos documentos comprovativos das ações de formação frequentadas, com indicação da entidade que as promoveu, período em que as mesmas decorreram e respetiva duração, tem como consequência a sua não valoração em termos curriculares. -----

----- **C3 – Experiência Profissional (EP)** -----

----- Só será contabilizado como tempo de experiência profissional o correspondente ao desempenho efetivo de funções inerentes ao posto de trabalho a preencher, que se encontre devidamente comprovado. -----

----- No que se refere a este elemento, ponderado com o índice 4, será considerado pelo Júri o desempenho efetivo de funções na área para a qual é aberto o presente procedimento concursal, de acordo com as seguintes regras: -----

----- Experiência profissional na área da vinificação/experimentação enológica/estabilização e engarrafamento de vinhos (EPEEEAV). -----

----- Sem experiência: 10 valores -----
----- Até 5 (cinco) anos inclusive: 16 valores -----
----- Superior a 5 (cinco) anos: 20 valores -----

----- Experiência profissional na área da análise físico-química enológica, entre outros, nos domínios de GC, HPLC, MS e EAA (EPAFQE). -----

----- Sem experiência: 10 valores -----
----- Até 2 (dois) anos inclusive: 16 valores -----
----- Superior a 2 (dois) anos: 20 valores -----

----- Experiência profissional na área da espumantização (EPE). -----

----- Sem experiência: 10 valores -----
----- Até 2 (dois) anos inclusive: 16 valores -----

----- Superior a 2 (dois) e até 4 (quatro) anos inclusivé: 18 valores -----
----- Superior a 4 (quatro) anos: 20 valores -----

----- Experiência profissional na análise sensorial de vinhos (EPASV)-----
----- Sem experiência: 10 valores -----
----- Até 2 (dois) anos inclusive: 16 valores -----
----- Superior a 2 (dois) e até 4 (quatro) anos inclusivé: 18 valores -----
----- Superior a 4 (quatro) anos: 20 valores -----

----- Experiência profissional em interpretação de boletins de análise enológica e em aconselhamento técnico enológico (EPIBAEATE) -----
----- Sem experiência: 10 valores -----
----- Até 2 (dois) anos inclusive: 16 valores -----
----- Superior a 2 (dois) e até 4 (quatro) anos inclusive: 18 valores -----
----- Superior a 4 (quatro) anos: 20 valores -----

----- **D – A Entrevista de Avaliação de Competências (EAC)**, com uma ponderação de 40%, visa obter informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício das funções inerentes ao posto de trabalho a ocupar. A aplicação deste método baseia-se num guião de entrevista composto por um conjunto de questões diretamente relacionadas com o perfil de competências previamente definido. -----

A classificação a atribuir a cada uma das competências será expressa numa escala de 0 a 20 valores, com expressão até às centésimas. A avaliação final da Entrevista de Avaliação de Competências resultará da média aritmética ponderada das classificações obtidas na avaliação das seguintes competências e de acordo com a seguinte fórmula:-----

$$EAC = (30A + 20B + 30C + 20D)/100$$

----- As competências a avaliar e consideradas essenciais para o exercício das funções são as seguintes:
----- **A** - Conhecimentos especializados e experiência - visa avaliar o conjunto de saberes, informação técnica e experiência profissional, essenciais ao adequado desempenho das funções.-----
----- **B** - Orientação para Resultados – Capacidade para concretizar com eficácia e eficiência os objetivos do serviço e as tarefas e que lhe são solicitadas. -----
----- **C** - Iniciativa e autonomia: visa avaliar a capacidade de atuar de modo independente e proativo no seu dia-a-dia profissional, de tomar iniciativas face a problemas e empenhar-se em solucioná-los.-----
----- **D** - Comunicação - Capacidade para se expressar com clareza e precisão, adaptar a linguagem aos diversos tipos de interlocutores, ser assertivo na exposição e defesa das suas ideias e demonstrar respeito e consideração pelas ideias dos outros. -----

Cada competência será avaliada de acordo com a qualidade da evidência/demonstração da mesma, nos seguintes termos: -----

----- 20 Valores: Nível Excelente; -----
----- 18 Valores: Nível Muito Bom; -----
----- 16 Valores: Nível Bom; -----
----- 14 Valores: Nível Satisfaz Bastante; -----
----- 12 Valores: Nível Satisfaz; -----

----- 10 Valores: Nível Suficiente; -----
----- 8 Valores: Nível Fraco; -----
----- 4 Valores: Nível Insuficiente. -----

----- **E – Sistema de valoração final e respetiva fórmula** -----

----- A classificação final resultante da aplicação dos métodos de seleção, acima enunciados, será expressa na escala de 0 (zero) a 20 (vinte) valores, com valoração até às centésimas, de acordo com o seguinte: -----

$$CF = 0,60 PC + 0,40 EAC \text{ ou } CF = 0,60 AC + 0,40 EAC$$

----- Em que: -----

----- **CF = Classificação Final; PC = Prova de Conhecimentos; AC = Avaliação Curricular; EAC = Entrevista de Avaliação de Competências.** -----

----- São, designadamente, motivos de exclusão do presente procedimento concursal a apresentação da candidatura fora do prazo e o incumprimento dos requisitos mencionados, sem prejuízo dos demais motivos legal ou regulamentarmente previstos, assim como a não comparência dos candidatos a qualquer um dos métodos de seleção, bem como os que obtenham uma valoração inferior a 9,5 (nove vírgula cinco) valores num daqueles métodos, não lhes sendo aplicado o método seguinte. -----

----- Todas as deliberações do Júri foram tomadas por unanimidade. -----

----- E nada mais havendo a tratar, deu-se por finda a reunião, da qual foi lavrada a presente ata, que depois de lida e aprovada, vai ser assinada e rubricada por todos os membros do Júri. -----

Presidente

JOSÉ ANTÓNIO
NEVES CARVALHEIRA

Assinado de forma digital por
JOSE ANTONIO NEVES
CARVALHEIRA
Dados: 2024.11.27 15:37:52 Z

1.º Vogal efetivo

ELSA CATARINA DE
OLIVEIRA JORGE

Assinado de forma digital por
ELSA CATARINA DE OLIVEIRA
JORGE
Dados: 2024.11.27 15:36:33 Z

2.º Vogal efetivo

Assinado por: **ELSA MARIA DA SILVA OLIVEIRA LOPES
DE ALMEIDA**

Num. de Identificação: 07344442
Data: 2024.11.27 12:41:27+00'00'

