



Serviços de Acção Social
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

Procedimento concursal comum para constituição de relação jurídica de emprego público por tempo indeterminado tendo em vista o preenchimento de um posto de trabalho da carreira/categoria de Técnico Superior (m/f) – Nutrição

ATA N.º 1

Ao vigésimo sétimo dia do mês de maio do ano de dois mil e vinte e cinco, pelas quinze horas e trinta minutos, nas instalações dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, temporariamente localizados na Rua dos Santos Mártires n.º 52, em Viana do Castelo, reuniu o júri designado para o procedimento concursal, tendo em vista o preenchimento de um posto de trabalho da carreira e categoria de Técnico Superior, previsto e não ocupado no mapa de pessoal dos Serviços de Acção Social do IPVC do ano de 2025, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, para o exercício de funções de Nutricionista, aberto por despacho do Presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC) de 31 de março 2025, constituído por:

Presidente: José Luís da Rocha Ceia – Administrador dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

1.º Vogal Efetivo: Damiana Cristina Viana de Matos – Coordenadora do Serviço de Alimentação dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo:

2.º Vogal Efetivo: Pedro Gil Marques Teixeira – Coordenador do Serviço de Alojamento dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

A presente sessão teve como objetivo deliberar sobre a caracterização do posto de trabalho, definição dos requisitos de admissão, os métodos de seleção a aplicar e os critérios e parâmetros de avaliação, bem como a sua ponderação na classificação final.

1. Caracterização do posto de trabalho: O posto de trabalho caracteriza-se pelo exercício de funções da carreira/categoria de Técnico Superior, com o conteúdo funcional descrito no anexo referido no n.º 2 do artigo 88.º da LTFP, ao qual corresponde o grau de complexidade 3. Entre outras atribuições específicas destacam-se:



- Conceção e validação de planos de ementas, assegurando a adequação alimentar e nutricional das refeições servidas e a promoção de hábitos alimentares saudáveis;
- Atualização de informação ao consumidor na plataforma SASocial;
- Garante a disponibilização de ementas na plataforma SASocial;
- Planeamento, organização, monitorização e avaliação de encomendas, para as unidades alimentares, de acordo com o plano de ementas estabelecido, tendo em conta fatores de qualidade, segurança alimentar, responsabilidade social, sustentabilidade ambiental, saúde e segurança no trabalho, no âmbito das responsabilidades definidas pela organização;
- Acompanhamento de processos de contratação pública de géneros alimentares e outros produtos no âmbito da atividade;
- Aplicar métodos de avaliação e otimização do funcionamento dos serviços;
- Controla os inventários e prazos de validade de todas as unidades alimentares;
- Fiscaliza a atividade das empresas adjudicatárias prestadoras de serviços de alimentação;
- Atualiza as especificações técnicas dos cadernos de encargos relativos a concursos de conceção de unidades alimentares e de aquisição de produtos alimentares para as unidades em gestão direta;
- Aplicação de códigos de boas práticas e aplicação de metodologias de segurança alimentar baseadas nos princípios do HACCP;
- Aplicação de procedimentos e normas no âmbito da gestão e da qualidade alimentar, nas diferentes fases de aquisição, armazenamento e preparação dos géneros alimentícios e da confeção e distribuição das refeições;
- Realização do controlo de qualidade dos géneros alimentícios transformados, produzidos, importados ou embalados;
- Definição e implementação de ações de formação no âmbito de alimentação e nutrição, para operadores e técnicos dos serviços de alimentação, bem como workshops e outras ações para a comunidade IPVC;



Serviços de Acção Social
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

- Elaboração de pareceres e trabalhos técnicos que visam garantir a satisfação e os requisitos legais e normativos respeitantes às diferentes entidades envolvidas: consumidores, clientes, colaboradores, entidades oficiais, fornecedores e outros parceiros de atividade;
- Organização de ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis, para os operadores e técnicos dos serviços de alimentação e comunidade académica da IPVC;
- Avaliação e monitorização do desperdício alimentar, propondo medidas de mitigação;
- Avaliação e análise de hábitos de consumo alimentar e nutricional no ensino superior;
- Planeamento de recomendações alimentares para grupos de indivíduos, desenhando programas de alimentação e nutrição;
- Promoção, planificação, execução e avaliação de ações de educação alimentar e nutricional;
- Realização e acompanhamento de auditorias de segurança alimentar e nutricional;
- Realização de consultas individuais ou em grupo, tendo em vista a avaliação do estado nutricional a nível individual, realização da anamnese alimentar, prestação de assistência nutricional individual, elaborando o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e alimentares; e prescrição nutricional, com base no diagnóstico e estado de saúde, adequando-a à evolução do estado nutricional do indivíduo.

2. Local de trabalho: Serviços de Ação Social do IPVC, em Viana do Castelo, sem prejuízo das deslocações que se venham a verificar necessárias para apoio e prestação de serviço nas Unidades Orgânicas que integram o IPVC.

3. Requisitos habilitacionais: Nos termos do artigo 34.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, a habilitação literária exigida para a categoria de Técnico(a) Superior enquadrada no grau de complexidade 3 é a licenciatura.

3.1 Descrição da Habilitação Literária: Licenciatura na área de Ciências da Nutrição (Licenciatura em Ciências da Nutrição, Licenciatura em Dietética ou Licenciatura em Dietética e Nutrição) e inscrição válida na ordem dos Nutricionistas.



Serviços de Acção Social
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

O nível habilitacional exigido e área de formação académica ou profissional, por referência à Classificação Nacional de Áreas de Educação e Formação (CNAEF), corresponde, de acordo com o previsto no Quadro n.º 3 da Portaria n.º 256/2005, de 16 de março, à área de Terapia e Reabilitação – 726 Ciências da Nutrição, particularmente à titularidade da Licenciatura na área de Ciências da Nutrição, não se verificando a possibilidade de substituição do nível habilitacional por formação ou experiência profissional.

Para além do requisito habilitacional, será ainda exigida inscrição válida na Ordem dos Nutricionistas, como membro efetivo, de acordo com o disposto no nº 5, do artigo 61º da Lei nº 126/2015, de 03 de setembro (fator eliminatório).

4. Requisitos preferenciais de admissão

4.1. Os(as) candidatos(as) deverão ser dotados(as) de competências pessoais e aptidão para o exercício de funções de Técnico Superior, designadamente:

- Orientação para a colaboração
- Orientação para a mudança e inovação
- Orientação para os resultados
- Análise crítica e resolução de problemas
- Comunicação
- Iniciativa
- Organização, planeamento e gestão de projetos
- Inteligência emocional

4.2. Ser titular da Carta de Condução válida da Categoria.

5. Métodos de seleção

5.1. Nos termos do disposto no artigo 36.º da LTFP, conjugado com o artigo 17.º da Portaria n.º 233/2022 de 9 de setembro, serão adotados os seguintes métodos de seleção, e de acordo com a situação dos candidatos(as):



- a) Avaliação Curricular (AC) e Entrevista de Avaliação de Competências (EAC), para os candidatos(as) que estejam a cumprir ou a executar a atribuição, competência ou atividade caracterizadoras do posto de trabalho em causa, bem como no recrutamento de candidatos(as) em situação de requalificação, que, imediatamente antes, tenha desempenhado aquela atribuição, competência ou atividade.
- b) Prova de Conhecimentos (PC), Avaliação Psicológica (AP) e Entrevista de Avaliação de Competências (EAC), para os restantes candidatos(as).

5.2. A Classificação Final (CF) será obtida numa escala de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas, em resultado da média aritmética ponderada das classificações quantitativas obtidas em cada método de seleção, resultando da aplicação das seguintes fórmulas, respetivamente:

- Para os(as) candidatos(as) que se encontrem na situação descrita na alínea a):

$$CF = (AC \times 70\%) + (EAC \times 30\%)$$

- Para os restantes candidatos(as) conforme alínea b):

$$CF = 60\%PC + AP \text{ (Apto)} + 40\%EAC$$

em que:

CF = Classificação final;

AC = Avaliação Curricular;

EAC = Entrevista de Avaliação de Competências;

PC = Prova de conhecimentos;

AP = Avaliação Psicológica;

5.3. Avaliação curricular (AC): visa analisar a qualificação dos candidatos(as), designadamente a habilitação académica ou profissional, o percurso profissional, relevância da experiência adquirida e da formação realizada, tipo de funções exercidas e avaliação de desempenho obtida.

A classificação da Avaliação Curricular é expressa numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, sendo a classificação obtida através da média aritmética ponderada das classificações dos parâmetros a avaliar, de acordo com a fórmula:

$$AC = 20\%*HA + 35\%*FP + 35\%*EP + 10\%*AD$$



Serviços de Acção Social
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

em que:

AC = Avaliação Curricular;

HA = Habilitações Académicas;

FP = Formação Profissional;

EP = Experiência Profissional;

AD = Avaliação do Desempenho.

5.3.1. Habilitações Académicas (HA): serão avaliadas numa escala de 0 a 20 valores, nos seguintes termos:

Licenciatura na área de Ciências da Nutrição	16 Valores
Mestrado	18 valores
Doutoramento	20 valores

5.3.2. Formação Profissional (FP): será considerada apenas a formação (cursos, ações de formação, seminários, *workshops*) relevante para o exercício das funções a que se candidata, definidas no ponto 1 da presente ata, e será valorada da seguinte forma:

Sem formação profissional relacionada com o posto de trabalho	0 valores
Participação em ações de formação relacionadas com o posto de trabalho, com duração total entre 7 e 21 horas.	1 valor
Participação em ações de formação relacionadas com o posto de trabalho, com duração total entre 22 e 35 horas.	2 valores
Participação em ações de formação relacionadas com o posto de trabalho, com duração total entre 36 e 70 horas.	3 valores
Participação em ações de formação relacionadas com o posto de trabalho, com duração total superior a 70 horas.	4 valores



- Só é considerada a formação devidamente comprovada por cópia do certificado ou declaração na qual indique expressamente o número de horas ou de dias de duração da ação e a data de realização, realizada nos últimos 3 anos;
- Nos certificados em que apenas seja discriminada a duração em dias, considerar-se-á que cada dia de formação é equivalente a 7 horas;
- Em caso algum este fator poderá exceder 20 valores.

5.3.3. Experiência Profissional (EP): é avaliada tendo em consideração o exercício efetivo de funções, desde que devidamente comprovadas, especificamente na área para a qual o procedimento concursal é aberto, sendo valorada de acordo com uma escala de 0 a 20 valores, nos seguintes termos:

Sem experiência profissional relacionada com o posto de trabalho a que se candidata	0 valores
Com experiência profissional relacionada com o posto de trabalho a que se candidata	2 valores por ano de experiência até ao máximo de 20 valores.

5.3.4. Avaliação de Desempenho (AD): Pondera-se a avaliação de desempenho relativa aos últimos dois biénios em que o(a) candidato(a) cumpriu ou executou atribuições, competências ou atividades idênticas às do posto de trabalho a ocupar, em que:

Desempenho Inadequado	5 valores
Desempenho Adequado	12 valores
Desempenho Relevante	15 valores
Desempenho Excelente	20 valores

Caso o(a) candidato(a) não tenha sido objeto de avaliação, ser-lhe-á atribuída a avaliação de desempenho correspondente a Desempenho Adequado (12 valores), por analogia à legislação aplicável.



5.4. Entrevista de avaliação de competências (EAC): visa obter informações sobre comportamentos profissionais diretamente relacionados com as competências consideradas essenciais para o exercício da função. A avaliação final resultará da média aritmética ponderada das classificações obtidas na avaliação das seguintes competências:

A = Orientação para Resultados: Capacidade para concretizar com eficácia e eficiência os objetivos do serviço e as tarefas que lhe são solicitadas;

B = Orientação para Serviço Público: Capacidade para integrar no exercício da sua atividade os valores éticos e deontológicos do serviço público e do sector concreto em que se insere, prestando um serviço de qualidade orientado para o cidadão;

C = Planeamento e Organização: Capacidade para programar, organizar e controlar a sua atividade e projetos variados, definindo objetivos, estabelecendo prazos e determinando prioridades;

D = Análise da informação e sentido crítico: Capacidade para identificar, interpretar e avaliar diferentes tipos de dados e relacioná-los de forma lógica e com sentido crítico;

E = Trabalho de equipa e Cooperação: Capacidade para se integrar em equipas de trabalho de constituição variada e gerar sinergias através de participação ativa;

F = 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;

G = Adaptação e Melhoria Contínua: Capacidade de se ajustar à mudança e a novos desafios profissionais e de se empenhar no desenvolvimento e atualização técnica;

H = Inovação e Qualidade: Capacidade para conceber novas soluções para os problemas e solicitações profissionais e desenvolver novos processos, com valor significativo para o serviço;

I = Tolerância à Pressão: capacidade para lidar com situações de pressão e com contrariedades de forma adequada e profissional.



Cada um dos fatores é classificado numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas.

Cada um dos fatores será valorado através dos seguintes níveis classificativos:

Classificação quantitativa	Classificação qualitativa
4 valores	Insuficiente
8 valores	Reduzido
12 valores	Suficiente
16 valores	Bom
20 valores	Elevado

5.5. Prova de conhecimentos (PC): destinada a avaliar se, e em que medida, os(as) candidatos(as) dispõem das competências técnicas necessárias ao exercício da função, e incidem sobre conteúdos de natureza genérica e, ou, específica, diretamente relacionados com as exigências da função.

A Prova de Conhecimentos (gerais e específicos), de realização individual, numa única fase, será de natureza teórica e sob a forma escrita, com a duração máxima de 90 minutos, visando avaliar o nível de conhecimentos académicos e profissionais, bem como as competências técnicas dos(as) candidatos(as), sobre matérias constantes na respetiva caracterização do posto de trabalho (ponto 1. da presente ata), sendo a sua classificação expressa na escala de 0 a 20 valores, considerando-se a valoração até às centésimas. É de carácter eliminatório para os(as) candidatos(as) que obtenham classificação inferior a 9,5 valores.

A Prova de Conhecimentos, a realizar-se em data e local a comunicar oportunamente, versará sobre os temas, documentação e diplomas que se seguem, bem como sobre as alterações legislativas ou regulamentares que sobre estes tenham recaído ou venham a recair até à data da realização da prova, bem como funções associadas ao posto de trabalho:

- Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, na redação atual – Regime Jurídico das Instituições de Ensino Superior;



- Despacho Normativo n.º 7/2009, publicado na 2.ª série do DR, n.º 26, de 6 de fevereiro de 2009, com as alterações introduzidas pelo Despacho Normativo n.º 17/2021, de 28 de junho.
- Despacho n.º 5792/2020, de 26 de maio – Regulamento de organização do tempo de trabalho no Instituto Politécnico de Viana do Castelo;
- Regulamento n.º 292/2010, de 24 de março - Regulamento funcional dos Serviços de Acção Social do IPVC;
- Lei n.º 35/2014, de 20 de junho – Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, na sua versão atualizada;
- Decreto de Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro – Código dos Contratos Públicos (CCP), na sua versão atualizada.
- Norma EN ISO 9001: 2015 – Sistema de Gestão da Qualidade
- NP 4552:2016 | Conciliação da vida profissional, pessoal e familiar; • NP 4469:2019 | Sistema de Gestão da Responsabilidade Social.
- Lei nº 11/2017 de 17 de abril – Estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos;
- Resolução do Conselho de Ministros n.º 132/2021, de 13 de setembro – Aprova a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Diário da República n.º 178/2021, Série I de 2021-09-13;
- Estratégia integrada para a promoção da alimentação saudável (Despacho n.º 11418/2017, de 29 de dezembro);
- Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene de todos os géneros alimentícios, na sua versão atualizada;
- Isabel do Carmo. Alimentação - Mitos e Factos - Uma perspetiva científica.
- Mónica Truninger, Luís Junqueira, João Graça, Luísa Schmidt e Pedro Prista. Sustentabilidade e Alimentação, Segundo grande inquérito em Portugal.
- Ana Helena Pinto, Helena Ávila. Os Desafios Da Restauração Coletiva e o Nutricionista Como Impulsionador Do Seu Desenvolvimento. Acta Portuguesa de Nutrição 2015, 2, 22-32.



- Nuno Pereira e Helena Ávila. As novas tecnologias no desenvolvimento da restauração coletiva. Acta Portuguesa de Nutrição 2015, 2, 14-20
- Ana Edemundo, Ezequiel Pinto, Ana Lúcia Baltazar, Sónia Fialho. Sustentabilidade alimentar em alimentação coletiva e restauração: perceção dos nutricionistas. Acta Portuguesa de Nutrição. Dezembro 2022
- Ada Rocha, Carlos Damas e Cláudia Viegas. Alimentação Individual e Coletiva Nutrir pessoas, planear refeições e gerir serviços. Lidel, abril de 2024
- Conceição Calhau. Deixemo-nos de Tretas. A ilusão da comida saudável. Contraponto Editores, abril de 2024.
- Inês Pádua, Renata Barros, Pedro Moreira e André Moreira. Manual “Alergia Alimentar na Restauração” do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável. Lisboa, 2016
- Sara Bastos, Pedro Graça, Cristina Teixeira Santos, João Castro Ferreira. Linhas de Orientação para uma Alimentação Saudável no Ensino Superior. Lisboa, 2015.
- Liliane Lobato, Sandra Gomes da Silva, Maria Cramês, Cristina Teixeira Santos, Pedro Graça. Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios Base. Lisboa, 2015.
- Inês Pinho, Sara Rodrigues, Bela Franchini, Pedro Graça. Padrão Alimentar Mediterrânico: Promotor de Saúde. Lisboa, 2015.
- Patrícia Padrão, Anabela Lopes, Rui Matias Lima, Pedro Graça. Hidratação adequada em meio escolar. 2014.
- Guia para a Atribuição Do Selo De Excelência - “Alimentação Saudável No Ensino Superior” Lisboa, julho, 2019
- Sandra Cristina Gomes Silva João Pedro Pinho Cátia Borges Cristina Teixeira Santos Alejandro Santos e Pedro Graça. Linhas de Orientação para uma Alimentação Vegetariana Saudável, 2015.
- Sustentabilidade Alimentar: Da Teoria à Ação. Laboratório de Nutrição FMUL. Outubro 2022.



Serviços de Acção Social
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

5.6. Avaliação Psicológica (AP): destina-se a avaliar aptidões, características de personalidade e/ou competências comportamentais dos(as) candidatos(as), tendo como referência o perfil de competências definido no ponto 1 da presente ata, podendo comportar uma ou mais fases.

A aplicação deste método será valorada através das menções classificativas de Apto e Não Apto, sem expressão na fórmula de classificação final dos métodos de seleção.

5.7. Utilização faseada dos métodos de seleção: Atendendo à celeridade necessária e em razão da urgência do recrutamento, de acordo com o disposto no artigo 19.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, caso o número de candidatos(as) seja elevado de modo a que torne impraticável a utilização dos métodos de seleção a todos, a aplicação do segundo método e seguintes será efetuada a parte dos(as) candidatos(as) aprovados(as) no 1º método de seleção, a convocar por conjuntos de 20 candidatos(as), por ordem decrescente de classificação, até à satisfação das necessidades.

5.8. Motivos de exclusão: Deliberou o júri que serão excluídos do procedimento concursal os(as) candidatos(as) que:

- a) Não compareçam ao método de seleção para que hajam sido convocados;
- b) No decurso da aplicação do método de seleção apresentem a respetiva desistência;
- c) Obtenham valoração inferior a 9,5 valores ou um juízo de Não Apto num dos métodos de seleção, conforme aplicável, não lhes sendo aplicável o método seguinte.

Nada mais havendo a tratar o júri deu por encerrada a reunião da qual se lavrou a presente ata, que, depois de lida e aprovada, vai ser assinada pelos membros do júri presentes.

O Presidente, José Luís da Rocha Ceia

O 1.º Vogal Efetivo, Damiana Cristina Viana de Matos

O 2.º Vogal Efetivo, Pedro Gil Marques Teixeira