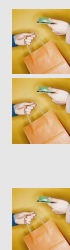


REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

Código e Designação do Referencial de Formação

341 . Comércio

341339 - Operador/a de Distribuição

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Nível de Qualificação do QEQ: 2

Modalidades de Educação e Formação

**Educação e Formação de Adultos
Formação Modular**

Total de pontos de crédito

91,00
(inclui 10,00 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 43 de 22 de novembro de 2015 com entrada em vigor a 22 de novembro de 2015.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 38 de 15 de outubro de 2019 com entrada em vigor a 15 de outubro de 2019.

Observações

1. Organização do Referencial de Formação

Formação Tecnológica

Código ^a		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
0372	1	Comércio - evolução e modelos organizacionais	25	2,25
8984	2	Loja - visão geral	25	2,25
8985	3	Princípios legais base aplicáveis à distribuição	25	2,25
0349	4	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho - conceitos básicos	25	2,25
8986	5	Ergonomia e movimentação manual de cargas	25	2,25
3296	6	Higiene e segurança alimentar	25	2,25
8987	7	Equipamentos e utensílios de loja	25	2,25
8988	8	Sistemas informáticos na gestão de loja	25	2,25
0415	9	Prevenção de quebra das mercadorias	50	4,50
0416	10	Inventário	50	4,50
8989	11	Receção de mercadorias	25	2,25
8990	12	Arrumação da mercadoria em armazém	25	2,25
8991	13	Processos de transformação na distribuição	50	4,50
8992	14	Exposição/reposição	25	2,25
5897	15	Atendimento e venda presencial	25	2,25
8993	16	Serviço de apoio ao cliente	25	2,25
8994	17	Marketing operacional	25	2,25
5440	18	Comunicação interpessoal e assertividade	25	2,25
7229	19	Gestão do stress do profissional	25	2,25
0432	20	Estratégias de fidelização	25	2,25
8519	21	Melhoria contínua – princípios e ferramentas	25	2,25
8143	22	Proteção ambiental - introdução	25	2,25
8995	23	Língua inglesa – distribuição	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito:			650	58,50

Para obter a qualificação de Operador/a de Distribuição, para além das UFCD pré-definidas, terão também de ser realizadas as horas, integradas numa das 10 áreas: 250 horas em alimentar/bazar/têxtil, 250 horas em cafetaria, 250 horas em caixas/serviço de apoio ao cliente, 250 horas em charcutaria, 250 horas em frutas e legumes, 250 horas em padaria e pasteleria, 250 horas em

paixaria, 250 horas em take away, 250 horas em talho, 250 horas em transversais/genéricas

Código		Alimentar/Bazar/Têxtil UFCD	Horas	Pontos de crédito
8996	24	Organização operacional - alimentar/bazar/têxtil	50	4,50
8997	25	Produtos alimentar/bazar/têxtil- estrutura e gama	50	4,50
8998	26	Produtos alimentares	50	4,50
8999	27	Produtos de bazar	25	2,25
9000	28	Produtos têxteis	25	2,25
9001	29	Organização de campanhas, feiras e promoções	50	4,50

Código		Cafeteria UFCD	Horas	Pontos de crédito
9021	30	Produtos de cafeteria	25	2,25
9022	31	Organização operacional – cafeteria	50	4,50
9023	32	Matérias-primas utilizadas na cafeteria	25	2,25
9024	33	Transformação e acabamento de produtos de padaria e pasteleria	25	2,25
9025	34	Bebidas quentes	25	2,25
8267	35	Aperitivos sólidos e produtos de cafeteria	25	2,25
9004	36	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25
0357	37	Reclamações - tratamento e encaminhamento	50	4,50

Código		Caixas/Serviço de Apoio ao Cliente UFCD	Horas	Pontos de crédito
9046	38	Processos de caixas	25	2,25
9047	39	Sistemas informáticos aplicados à atividade comercial	50	4,50
7842	40	Técnicas de atendimento	50	4,50
0397	41	Atendimento e serviço pós-venda	25	2,25
0357	42	Reclamações - tratamento e encaminhamento	50	4,50
9048	43	Organização do serviço de caixas	50	4,50

Código		Charcutaria UFCD	Horas	Pontos de crédito
9026	44	Produtos de charcutaria	25	2,25
9027	45	Organização operacional – charcutaria	50	4,50
9028	46	Carnes tradicionais e estrangeiras	25	2,25
9029	47	Queijos tradicionais e estrangeiros	50	4,50
9030	48	Presunto - produção e consumo	25	2,25
9031	49	Análise sensorial e emparelhamento dos produtos de charcutaria	25	2,25
9004	50	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25
9009	51	Segurança alimentar e código do manipulador	25	2,25

Código		Frutas e Legumes UFCD	Horas	Pontos de crédito
9038	52	Produtos frutas e legumes	25	2,25
9039	53	Manuseamento, acondicionamento e conservação de produtos hortícolas e frutícolas	25	2,25
9040	54	Organização operacional – frutas e legumes	50	4,50
9041	55	Comercialização de frutas e legumes	25	2,25
9042	56	Técnicas de exposição de frutas e legumes	50	4,50
9043	57	Tendências de consumo de frutas e legumes	25	2,25
9044	58	Aplicações culinárias de produtos hortofrutícolas	25	2,25
9045	59	Agricultura biológica – métodos de produção	25	2,25

Código		Padaria e Pastelaria UFCD	Horas	Pontos de crédito
9016	60	Produtos de padaria e pastelaria	25	2,25
9017	61	Processos e métodos de conservação e armazenagem de matérias-primas e produtos acabados	25	2,25
1749	62	Pastelaria/padaria – organização e produção	50	4,50
9018	63	Transformação de massas refrigeradas	25	2,25
9019	64	Transformação de massas congeladas e pré cozidas congeladas	25	2,25
5302	65	Confeção de massas de panificação	50	4,50
9020	66	Preparação de pastas finas, altas, entremeios e transformação de massa folhada	25	2,25
9004	67	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25

Código		Paixaria UFCD	Horas	Pontos de crédito
9010	68	Espécies de pescado	25	2,25
9011	69	Composição e avaliação da qualidade do pescado	25	2,25
9012	70	Processos e métodos de conservação e armazenagem do pescado	25	2,25
9013	71	Organização operacional – peixaria	25	2,25
7752	72	Embalagem e rotulagem do pescado e seus derivados	25	2,25
7753	73	Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado	25	2,25
7761	74	Formas de preparação e consumo do pescado	25	2,25
9014	75	Processamento e preparação do pescado fresco, congelado, seco e salgado	25	2,25
9015	76	Técnicas de amanho e preparação do pescado	50	4,50
Código		Take Away UFCD	Horas	Pontos de crédito
9032	77	Produtos de take away	25	2,25
9033	78	Organização operacional – take away	50	4,50
9004	79	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25
9034	80	Processos de fabrico de produtos de take away	50	4,50
9035	81	Métodos de produção, embalamento e conservação de produtos de take away	50	4,50
9036	82	Matérias-primas utilizadas no take away	25	2,25
9037	83	Preparação e confeção de carnes assadas	25	2,25
Código		Talho UFCD	Horas	Pontos de crédito
9002	84	Produtos cárneos	25	2,25
9003	85	Organização operacional – talho	25	2,25
9004	86	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25
9005	87	Desossa e corte das peças do suíno	50	4,50
9006	88	Desossa e corte das peças do bovino	50	4,50
9007	89	Preparação das peças de ovino, caprino, aves e leporídeos	25	2,25
9008	90	Preparados de carne e cortes especiais	25	2,25
9009	91	Segurança alimentar e código do manipulador	25	2,25

Código		Transversais/Genéricas UFCD	Horas	Pontos de crédito
6213	92	Condução e manobra de equipamentos de carga e descarga	25	2,25
3564	93	Primeiros socorros	25	2,25
4798	94	Prevenção e combate a incêndios	25	2,25
3315	95	Nutrição e dietética	25	2,25
0778	96	Folha de cálculo	50	4,50
0693	97	Gestão de correio eletrónico e pesquisa de informação na web	25	2,25
9049	98	Gestão de situações de crise	25	2,25
9050	99	Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica	25	2,25
7852	100	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	101	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	102	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	103	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	104	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	105	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	106	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
10526	107	Literacia digital - iniciação	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica			900	81

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

² A carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 120 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 10,00 pontos de crédito, sendo esta de caráter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.