

## REFERENCIAL DE RVCC PROFISSIONAL

Área de educação e formação: 341 - Comércio

Qualificação: 341339 - Operador/a de Distribuição

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Nível de Qualificação do QE: 2

Data de entrada em vigor do referencial de formação associado: 22 de novembro de 2015

### Unidades de Competência (UC) PRÉ-DEFINIDAS\*

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 1 - Rececionar a mercadoria</b>		
UFCD 8989 - Receção de mercadorias		
1.1 - Analisa o planeamento da receção de mercadorias	Receção de mercadorias (UFCD 8989); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	2
1.2 - Efetua a receção e a conferência da mercadoria	Receção de mercadorias (UFCD 8989); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519). Proteção ambiental - introdução (UFCD 8143).	4
1.3 - Efetua a devolução da mercadoria	Receção de mercadorias (UFCD 8989); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 2 - Arrumar a mercadoria em armazém</b>		
UFCD 8990 - Arrumação da mercadoria em armazém		
2.1 - Analisa o planeamento da arrumação dos produtos em armazém	Arrumação de mercadorias em armazém (UFCD 8990); Prevenção de quebra das mercadorias (UFCD 0415); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	3
2.2 - Arruma a mercadoria em armazém	Arrumação de mercadorias em armazém (UFCD 8990); Prevenção de quebra das mercadorias (UFCD 0415); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
2.3 - Prepara o abastecimento da loja	Arrumação de mercadorias em armazém (UFCD 8990); Prevenção de quebra das mercadorias (UFCD 0415); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
<b>UC 3 - Expor e repor produtos no espaço loja</b>		
UFCD 8992 - Exposição/reposição		
3.1 - Analisa o planeamento de reposição e exposição dos produtos no espaço loja	Exposição/Reposição (UFCD 8992); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	3
3.2 - Efetua a reposição e exposição de produtos no espaço loja	Exposição/Reposição (UFCD 8992); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Proteção ambiental (UFCD 8143); Marketing operacional (UFCD 8994); Comércio - evolução e modelos organizacionais (UFCD 0372).	5
<b>UC 4 - Efetuar o atendimento e a venda presencial</b>		
UFCD 5897 - Atendimento e venda presencial		
4.1 - Recebe o cliente	Atendimento e venda presencial (UFCD 5897); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Marketing operacional (UFCD 8994); Comunicação Interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995).	4
4.2 - Presta o serviço ao cliente	Atendimento e venda presencial (UFCD 5897); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Proteção ambiental (UFCD 8143); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Comunicação Interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229).	5

4.3 - Fecha a venda	Atendimento e venda presencial (UFCD 5897); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Proteção ambiental (UFCD 8143); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Comunicação Interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995).	3
<b>UC 5 - Realizar o Inventário</b> UFCD 0416 - Inventário		
5.1 - Efetua a contagem de mercadorias	Inventário (UFCD 0416); Loja - visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
<b>UC 6 - Prevenir quebras de mercadorias</b> UFCD 0415 - Prevenção de quebra das mercadorias		
6.1 - Previne a quebra de mercadorias	Prevenção de quebra das mercadorias (UFCD 0415); Loja - visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
6.2 - Efetua o tratamento da quebra de mercadoria	Prevenção de quebra das mercadorias (UFCD 0415); Loja - visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3

### UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC) DA BOLSA \*\*\*

- Deverão ser selecionadas 2 UC de uma das áreas -

#### Área - Alimentar/Bazar/Textil

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 7 - Organizar a operação alimentar/Bazar/Têxtil</b> UFCD 8996 - Organização operacional - alimentar/bazar/têxtil		
7.1 - Organiza o armazém alimentar/bazar/têxtil	Organização Operacional – alimentar/bazar/têxtil (UFCD 8996); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
7.2 - Organiza a placa de venda alimentar/bazar/têxtil	Organização Operacional – alimentar/bazar/têxtil (UFCD 8996); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Marketing Operacional (UFCD 8994).	5
7.3 - Analisa o merchandising alimentar/bazar/têxtil	Organização Operacional – alimentar/bazar/têxtil (UFCD 8996); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Princípios legais aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Marketing Operacional (UFCD 8994); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 8 - Organizar as campanhas, feiras e promoções</b> UFCD 9001 - Organização de campanhas, feiras e promoções		
8.1 - Analisa o stock/produtos de campanhas, feiras e promoções	Organização de campanhas, feiras e promoções (UFCD 9001); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
8.2 - Efetua a preparação da campanha, feiras e promoções	Organização de campanhas, feiras e promoções (UFCD 9001); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Marketing Operacional (UFCD 8994); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Princípios legais aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296).	5
8.3 - Organiza e efetua a manutenção das campanhas, feiras e promoções	Organização de campanhas, feiras e promoções (UFCD 9001); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Marketing Operacional (UFCD 8994); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Princípios legais aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296).	3
8.4 - Operacionaliza o fecho das campanhas, feiras e promoções	Organização de campanhas, feiras e promoções (UFCD 9001); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	2

#### Área - Talho

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 9 - Organizar a operação de Talho</b>		
UFCD 9003 - Organização operacional – talho		
9.1 - Efetua o aprovisionamento dos produtos na operação de talho	Organização operacional - Talho (UFCD 9003); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e Segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
9.2 - Efetua a organização do trabalho na operação de talho	Organização operacional - Talho (UFCD 9003); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
9.3 - Organiza a preparação dos produtos de talho	Organização operacional - Talho (UFCD 9003); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
9.4 - Limpa e higieniza a secção de talho	Organização operacional - Talho (UFCD 9003); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho - conceitos básicos (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 10 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis</b>		
UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis		
10.1 - Efetua a limpeza e manutenção da vitrina dos produtos perecíveis, equipamentos e utensílios	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	2
10.2 - Implementa a disposição dos produtos perecíveis	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Loja - visão geral (UFCD 8984); Marketing operacional (UFCD 8994); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
10.3 - Aplica o merchandising e a promoção comercial dos produtos perecíveis	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Marketing Operacional (UFCD 8994); Loja - visão geral (UFCD 8984); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 11 - Desossar e cortar as peças de suíno</b>		
UFCD 9005 - Desossa e corte das peças do suíno		
11.1 - Desossa as peças de suíno	Desossa e corte das peças do suíno (UFCD 9005); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
11.2 - Corta as peças do suíno	Desossa e corte das peças do suíno (UFCD 9005); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
<b>UC 12 - Desossar e cortar as peças de bovino</b>		
UFCD 9006 - Desossa e corte das peças do bovino		
12.1 - Desossa e corta o quarto anterior	Desossa e corte das peças do bovino (UFCD 9006); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
12.2 - Desossa e corta o quarto posterior	Desossa e corte das peças do bovino (UFCD 9006); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
<b>UC 13 - Preparar as peças de ovino, caprino, aves e leporídeos</b>		
UFCD 9007 - Preparação das peças de ovino, caprino, aves e leporídeos		
13.1 - Desmancha e corta as peças de ovino e caprino	Preparação das peças de ovino, caprino, aves e leporídeos (UFCD 9007); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
13.2 - Separa e corta as peças de leporídeos	Preparação das peças de ovino, caprino, aves e leporídeos (UFCD 9007); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	2
13.3 - Separa e corta as peças de aves	Preparação das peças de ovino, caprino, aves e leporídeos (UFCD 9007); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 14 - Elaborar preparados de carne e cortes especiais</b>		
UFCD 9008 - Preparados de carne e cortes especiais		

14.1 - Elabora preparados de carne	Preparados de carne e cortes especiais (UFCD 9008); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
14.2 - Efetua cortes especiais	Preparados de carne e cortes especiais (UFCD 9008); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4

## Área - Peixaria

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 15 - Organizar a operação de peixaria</b>		
UFCD 9013 - Organização operacional – peixaria		
15.1 - Efetua o aprovisionamento dos produtos na operação de peixaria	Organização operacional - peixaria (UFCD 9013); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e Segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
15.2 - Efetua a organização do trabalho na operação de peixaria	Organização operacional - peixaria UFCD 9013; Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
15.3 - Organiza a preparação dos produtos de peixaria	Organização operacional - peixaria UFCD 9013; Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
15.4 - Limpa e higieniza a secção de peixaria	Organização operacional - peixaria UFCD 9013; Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 16 - Embalar e rotular o pescado e seus derivados</b>		
UFCD 7752 - Embalagem e rotulagem do pescado e seus derivados		
16.1 - Embala o pescado e os seus derivados	Embalagem e rotulagem do pescado e seus derivados (UFCD 7752); Marketing operacional (UFCD 8994); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
16.2 - Rotula o pescado e os seus derivados	Embalagem e rotulagem do pescado e seus derivados (UFCD 7752); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
<b>UC 17 - Efetuar a apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado</b>		
UFCD 7753 - Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado		
17.1 - Efetua a limpeza e manutenção da banca, equipamentos e utensílios de exposição do pescado	Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado (UFCD 7753); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	2
17.2 - Efetua a exposição do pescado fresco na bancada	Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado (UFCD 7753); Loja - visão geral (UFCD 8984); Marketing operacional (UFCD 8994); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
17.3 - Efetua a exposição do bacalhau salgado seco	Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado (UFCD 7753); Loja - visão geral (UFCD 8984); Marketing operacional (UFCD 8994); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
17.4 - Efetua a disposição dos produtos congelados	Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado (UFCD 7753); Loja - visão geral (UFCD 8984); Marketing operacional (UFCD 8994); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
17.5 - Aplica as técnicas de marketing na comercialização dos produtos do pescado fresco	Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado (UFCD 7753); Marketing Operacional (UFCD 8994); Loja - visão geral (UFCD 8984); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Língua inglesa – distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 18 - Amanhar e preparar o pescado</b>		
UFCD 9015 - Técnicas de amanho e preparação do pescado		
18.1 - Amanhar pescado fresco	Técnicas de amanho e preparação do pescado (UFCD 9015); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
18.2 - Elaborar preparados de peixe	Técnicas de amanho e preparação do pescado (UFCD 9015); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
18.3 - Cortar pescado congelado e seco salgado	Técnicas de amanho e preparação do pescado (UFCD 9015); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	2



## Área - Padaria e Pastelaria

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 19 - Organizar a operação de pastelaria/padaria</b>		
UFCD 1749 - Pastelaria/padaria – organização e produção		
19.1 - Efetua o aprovisionamento dos produtos na operação de pastelaria/padaria	Pastelaria/padaria – organização e produção (UFCD 1749); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e Segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
19.2 - Efetua a organização do trabalho na operação de pastelaria/padaria	Pastelaria/padaria – organização e produção (UFCD 1749); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
19.3 - Organiza a preparação dos produtos na operação de pastelaria/padaria	Pastelaria/padaria – organização e produção (UFCD 1749); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
19.4 - Limpa e higieniza a secção de pastelaria/padaria	Pastelaria/padaria – organização e produção (UFCD 1749); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho - conceitos básicos (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 20 - Efetuar as tarefas de transformação de massas refrigeradas</b>		
UFCD 9018 - Transformação de massas refrigeradas		
20.1 - Produz pão a partir de massa refrigerada	Transformação de massas refrigeradas (UFCD 9018); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
<b>UC 21 - Efetuar as tarefas de transformação de massas congeladas e pré-cozidas congeladas</b>		
UFCD 9019 - Transformação de massas congeladas e pré cozidas congeladas		
21.1 - Prepara o pão congelado para venda	Transformação de massas congeladas e pré-cozidas congeladas (UFCD 9019); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
21.2 - Prepara a pastelaria congelada para venda	Transformação de massas congeladas e pré-cozidas congeladas (UFCD 9019); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
<b>UC 22 - Confeccionar massas de panificação</b>		
UFCD 5302 - Confeção de massas de panificação		
22.1 - Prepara as matérias-primas de panificação	Confeção de massas de panificação (UFCD 5302); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
22.2 - Confecciona massas levedas de panificação e respetivas aplicações	Confeção de massas de panificação (UFCD 5302); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
<b>UC 23 - Preparar pastas, entremeios e massa folhada</b>		
UFCD 9020 - Preparação de pastas finas, altas, entremeios e transformação de massa folhada		
23.1 - Confecciona batidos e respetivas aplicações	Preparação de pastas finas, altas, entremeios e transformação de massa folhada (UFCD 9020). Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
23.2 - Confecciona diversos tipos de massas folhadas e respetivas aplicações	Preparação de pastas finas, altas, entremeios e transformação de massa folhada (UFCD 9020); processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	2
<b>UC 24 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em pereceíveis</b>		
UFCD 9004 - Vitrinismo em pereceíveis		
24.1 - Efetua a limpeza e manutenção da vitrina dos produtos pereceíveis, equipamentos e utensílios	Vitrinismo em pereceíveis (UFCD 9004); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	2
24.2 - Implementa a disposição dos produtos pereceíveis	Vitrinismo em pereceíveis (UFCD 9004); Loja - visão geral (UFCD 8984); Marketing operacional (UFCD 8994); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5

24.3 - Aplica o merchandising e a promoção comercial dos produtos perecíveis	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Marketing Operacional (UFCD 8994); Loja - visão geral (UFCD 8984); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
--	--	---

## Área - Cafeteria

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 25 - Organizar a operação de cafeteria</b>		
UFCD 9022 - Organização operacional – cafeteria		
25.1 - Efetua o aprovisionamento dos produtos na operação de cafeteria	Organização operacional - cafeteria (UFCD 9022); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Higiene e Segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986).	3
25.2 - Efetua a organização do trabalho na operação de cafeteria	Organização operacional - cafeteria (UFCD 9022); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
25.3 - Organiza a preparação dos produtos de cafeteria	Organização operacional - cafeteria (UFCD 9022); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349).	5
25.4 - Limpa e higieniza a secção de cafeteria	Organização operacional - cafeteria (UFCD 9022); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho- conceitos básicos (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 26 - Transformar e efetuar o acabamento dos produtos de padaria e pastelaria</b>		
UFCD 9024 - Transformação e acabamento de produtos de padaria e pastelaria		
26.1 - Finaliza produtos refrigerados e congelados de padaria e pastelaria	Transformação e acabamentos de produtos de padaria e pastelaria (UFCD 9024); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349).	4
26.2 - Procede ao embalamento e etiquetagem dos produtos de padaria e pastelaria	Transformação e acabamento de produtos de padaria e pastelaria (UFCD 9024); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Marketing operacional (UFCD 8994); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349).	3
<b>UC 27 - Preparar bebidas quentes</b>		
UFCD 9025 - Bebidas quentes		
27.1 - Prepara bebidas quentes	Bebidas quentes (UFCD 9025); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349).	5
27.2 - Prepara e manuseia os utensílios e equipamentos de cafeteria	Bebidas quentes (UFCD 9025); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349).	3
<b>UC 28 - Preparar aperitivos sólidos e produtos de cafeteria</b>		
UFCD 8267 - Aperitivos sólidos e produtos de cafeteria		
28.1 - Preparar matérias-primas, equipamentos e utensílios	Aperitivos sólidos e produtos de cafeteria (UFCD 8267); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
28.2 - Preparar produtos de cafeteria	Aperitivos sólidos e produtos de cafeteria (UFCD 8267); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Loja - visão geral (8984).	5
28.3 - Apresentar e servir os produtos de cafeteria	Aperitivos sólidos e produtos de cafeteria (UFCD 8267); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Estratégias de fidelização (UFCD 432); Marketing operacional (UFCD 8994); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Loja - visão geral (8984).	3
<b>UC 29 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis</b>		
UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis		
29.1 - Efetua a limpeza e manutenção da vitrina dos produtos perecíveis, equipamentos e utensílios	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	2
29.2 - Implementa a disposição dos produtos perecíveis	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Loja - visão geral (UFCD 8984); Marketing operacional (UFCD 8994); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5

29.3 - Aplica o merchandising e a promoção comercial dos produtos perecíveis	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Marketing Operacional (UFCD 8994); Loja - visão geral (UFCD 8984); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 30 - Tratar e encaminhar reclamações</b>		
UFCD 0357 - Reclamações - tratamento e encaminhamento		
30.1 - Recebe o cliente	Reclamações - tratamento e encaminhamento (UFCD 0357); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (8985); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
30.2 - Trata a reclamação	Reclamações - tratamento e encaminhamento (UFCD 0357); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (8985); UFCD Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
30.3 - Encaminha a reclamação	Reclamações - tratamento e encaminhamento (UFCD 0357); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (8985); UFCD Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
30.4 - Despede-se do cliente	Reclamações - tratamento e encaminhamento (UFCD 0357); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (8985); UFCD Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3

## Área - Charcutaria

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 31 - Organizar a operação de charcutaria</b>		
UFCD 9027 - Organização operacional – charcutaria		
31.1 - Efetua o aprovisionamento dos produtos na operação de charcutaria	Organização operacional - charcutaria (UFCD 9027); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e Segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
31.2 - Efetua a organização do trabalho na operação de charcutaria	Organização operacional - charcutaria (UFCD 9027); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
31.3 - Organiza a preparação dos produtos de charcutaria	Organização operacional - charcutaria (UFCD 9027); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
31.4 - Limpa e higieniza a secção de charcutaria	Organização operacional - charcutaria (UFCD 9027); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho - conceitos básicos (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 32 - Conservar, armazenar e comercializar os diferentes tipos de queijo</b>		
UFCD 9029 - Queijos tradicionais e estrangeiros		
32.1 - Controla a qualidade dos queijos	Queijos tradicionais e estrangeiros (UFCD 9029); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho - conceitos básicos (UFCD 0349).	4
32.2 - Conserva e armazena queijos	Queijos tradicionais e estrangeiros (UFCD 9029); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
32.3 - Aplica as normas de comercialização dos queijos	Queijos tradicionais e estrangeiros (UFCD 9029); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Marketing Operacional (UFCD 8994); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (8985); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
<b>UC 33 - Efetuar a análise sensorial e emparelhamento dos produtos de charcutaria</b>		
UFCD 9031 - Análise sensorial e emparelhamento dos produtos de charcutaria		
33.1 - Caracteriza os produtos através de uma análise sensorial	Análise sensorial e emparelhamento dos produtos de charcutaria (UFCD 9031); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	2
33.2 - Emparelha produtos de charcutaria	Análise sensorial e emparelhamento dos produtos de charcutaria (UFCD 9031); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Marketing operacional (UFCD 8994); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 34 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis</b>		
UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis		
34.1 - Efetua a limpeza e manutenção da vitrina dos produtos perecíveis, equipamentos e utensílios	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	2

34.2 - Implementa a disposição dos produtos perecíveis	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Loja - visão geral (UFCD 8984); Marketing operacional (UFCD 8994); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
34.3 - Aplica o merchandising e a promoção comercial dos produtos perecíveis	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Marketing Operacional (UFCD 8994); Loja - visão geral (UFCD 8984); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3

### Área - Take Away

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 35 - Organizar a operação de take away</b>		
UFCD 9033 - Organização operacional – take away		
35.1 - Efetua o aprovisionamento dos produtos na operação de take away	Organização operacional - take away (UFCD 9033); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Equipamentos e utensílios loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e Segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
35.2 - Efetua a organização do trabalho na operação de take away	Organização operacional - take away (UFCD 9033); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
35.3 - Organiza a preparação dos produtos de take away	Organização operacional - take away (UFCD 9033); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
35.4 - Limpa e higieniza a secção de take away	Organização operacional - take away (UFCD 9033); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 36 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis</b>		
UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis		
36.1 - Efetua a limpeza e manutenção da vitrina dos produtos perecíveis, equipamentos e utensílios	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	2
36.2 - Implementa a disposição dos produtos perecíveis	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Loja - visão geral (UFCD 8984); Marketing operacional (UFCD 8994); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
36.3 - Aplica o merchandising e a promoção comercial dos produtos perecíveis	Vitrinismo em perecíveis (UFCD 9004); Marketing Operacional (UFCD 8994); Loja - visão geral (UFCD 8984); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 37 - Aplicar os métodos de produção, embalagem e conservação de produtos de take away</b>		
UFCD 9035 - Métodos de produção, embalagem e conservação de produtos de take away		
37.1 - Confecciona os produtos de take away	Métodos de produção, embalagem e conservação de produtos de take away (UFCD 9035); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
37.2 - Acondiciona e conserva os produtos	Métodos de produção, embalagem e conservação de produtos de take away (UFCD 9035); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Marketing operacional (UFCD 8994); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
<b>UC 38 - Preparar e confeccionar carnes assadas</b>		
UFCD 9037 - Preparação e confeção de carnes assadas		
38.1 - Assa os diversos tipos de carnes	Preparação e confeção de carnes assadas (UFCD 9037); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
38.2 - Acondiciona e conserva as carnes assadas	Preparação e confeção de carnes assadas (UFCD 9037); Higiene e Segurança Alimentar (UFCD 3296); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Marketing operacional (UFCD 8994); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4

### Área - Frutas e Legumes

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 39 - Manusear, acondicionar e conservar os produtos hortícolas e frutícolas</b>		
UFCD 9039 - Manuseamento, acondicionamento e conservação de produtos hortícolas e frutícolas		



39.1 - Avaliar o grau de frescura dos produtos hortícolas e frutícolas	Manuseamento, acondicionamento e conservação de produtos hortícolas e frutícolas (UFCD 9039); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
39.2 - Acondicionar e armazenar os produtos hortícolas e frutícolas	Manuseamento, acondicionamento e conservação de produtos hortícolas e frutícolas (UFCD 9039); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
<b>UC 40 - Organizar a operação de frutas e legumes</b>		
UFCD 9040 - Organização operacional – frutas e legumes		
40.1 - Efetua o aprovisionamento dos produtos na operação de frutas e legumes	Organização operacional - frutas e legumes (UFCD 9040); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e Segurança alimentar (UFCD 3296); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
40.2 - Efetua a organização do trabalho na operação de frutas e legumes	Organização operacional - frutas e legumes (UFCD 9040); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
40.3 - Organiza a preparação dos produtos de frutas e legumes	Organização operacional - frutas e legumes (UFCD 9040); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Processos de transformação na distribuição (UFCD 8991); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho (UFCD 0349); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
40.4 - Limpa e higieniza a secção de frutas e legumes	Organização operacional - frutas e legumes (UFCD 9040); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho - conceitos básicos (UFCD 0349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 41 - Expor frutas e legumes</b>		
UFCD 9042 - Técnicas de exposição de frutas e legumes		
41.1 - Organiza o espaço de exposição de frutas e legumes	Técnicas de exposição de frutas e legumes (UFCD 9042); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Marketing Operacional (UFCD 8994); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987).	5
41.2 - Respeita as regras comerciais de frutas e legumes	Técnicas de exposição de frutas e legumes (UFCD 9042); Marketing Operacional (UFCD 8994); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985).	3

## Área - Caixas/Serviço de Apoio ao Cliente

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 42 - Efetuar a operação de caixa</b>		
UFCD 9046 - Processos de caixas		
42.1 - Efetua a abertura de Caixa	Processos de Caixa (UFCD 9046); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
42.2 - Realiza a prestação de serviço caixa	Processos de Caixa (UFCD 9046); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Marketing Operacional (UFCD 8994); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa – distribuição (UFCD 8995); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
42.3 - Efetua fecho de Caixa	Processos de Caixa (UFCD 9046); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
<b>UC 43 - Utilizar os sistemas informáticos aplicados à atividade comercial</b>		
UFCD 9047 - Sistemas informáticos aplicados à atividade comercial		
43.1 - Utiliza o POS para a atividade comercial	Sistemas informáticos aplicados à atividade comercial (UFCD 9047); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988). Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993).	3
43.2 - Efetua operação com diferentes meios e formas de pagamento	Sistemas informáticos aplicados à atividade comercial (UFCD 9047); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Língua inglesa – distribuição (UFCD 8995); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988).	4
<b>UC 44 - Atender o cliente no serviço pós-venda</b>		
UFCD 0397 - Atendimento e serviço pós-venda		
44.1 - Recebe o cliente	Atendimento e serviço pós-venda (UFCD 0397); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
44.2 - Trata as trocas/devoluções de artigos	Atendimento e serviço pós-venda (UFCD 0397); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (8985); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4

44.3 - Trata as reparações de artigos	Atendimento e serviço pós-venda (UFCD 0397); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (8985); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
44.4 - Presta informações/auxílio pós venda	Atendimento e serviço pós-venda (UFCD 0397); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (8985); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
44.5 - Despede-se do cliente	Atendimento e serviço pós-venda (UFCD 0397); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
<b>UC 45 - Tratar e encaminhar reclamações</b> UFCD 0357 - Reclamações - tratamento e encaminhamento		
45.1 - Recebe o cliente	Reclamações - tratamento e encaminhamento (UFCD 0357); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
45.2 - Trata a reclamação	Reclamações - tratamento e encaminhamento (UFCD 0357); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
45.3 - Encaminha a reclamação	Reclamações - tratamento e encaminhamento (UFCD 0357); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
45.4 - Despede-se do cliente	Reclamações - tratamento e encaminhamento (UFCD 0357); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0422); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
<b>UC 46 - Organizar o serviço de caixas</b> UFCD 9048 - Organização do serviço de caixas		
46.1 - Organiza o serviço de caixa	Organização do serviço de caixas (UFCD 9048); Loja - Visão geral (UFCD 8984); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Sistemas informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440).	4

### Área - Transversais/Genéricas

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 47 - Conduzir e manobrar equipamentos de carga e descarga</b> UFCD 6213 - Condução e manobra de equipamentos de carga e descarga		
47.1 - Conduz e manobra equipamentos motorizados	Condução e manobra de equipamentos de carga e descarga (UFCD 6213); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986).	4
47.2 - Manobra equipamentos não motorizados	Condução e manobra de equipamentos de carga e descarga (UFCD 6213); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986).	4
47.3 - Efetua a manutenção dos equipamentos	Condução e manobra de equipamentos de carga e descarga (UFCD 6213); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986).	2
<b>UC 48 - Prevenir e combater incêndios</b> UFCD 4798 - Prevenção e combate a incêndios		
48.1 - Verifica medidas de prevenção	Prevenção e combate a incêndios (UFCD 4798); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Loja - visão geral (UFCD 8984); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440).	4
48.2 - Utiliza extintor	Prevenção e combate a incêndios (UFCD 4798); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440).	3
48.3 - Utiliza carretel	Prevenção e combate a incêndios (UFCD 4798); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440).	3
<b>UC 49 - Atuar em situações de crise</b> UFCD 9049 - Gestão de situações de crise		
49.1 - Atua sobre produtos sabotados	Gestão de situações de crise (UFCD 9049); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985).	3
49.2 - Atua em caso de acidentes com clientes	Gestão de situações de crise (UFCD 9049); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (8995).	3
49.3 - Atua em caso de terrorismo	Gestão de situações de crise (UFCD 9049); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (8995).	3
49.4 - Atua em caso de ato violento	Gestão de situações de crise (UFCD 9049); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Língua inglesa - distribuição (8995).	3

49.5 - Atua em caso de acidente na loja	Gestão de situações de crise (UFCD 9049); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229).	3
49.6 - Atua em caso de falha de comunicação/sistemas	Gestão de situações de crise (UFCD 9049); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229).	3
<b>UC 50 - Vender medicamentos não sujeitos a receita médica</b> UFCD 9050 - Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica		
50.1 - Recebe o cliente	Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica (UFCD 9050); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
50.2 - Diagnostica a situação passível de venda de medicamentos não sujeitos a receita médica	Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica (UFCD 9050); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	4
50.3 - Sugere o medicamento não sujeito a receita médica	Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica (UFCD 9050); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
50.4 - Despede-se do cliente	Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica (UFCD 9050); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
50.5 - Efetua a gestão da unidade de venda de medicamentos não sujeitos a receita médica	Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica (UFCD 9050); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985).	3
50.6 - Realiza o controlo de qualidade da venda de medicamentos não sujeitos a receita médica	Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica (UFCD 9050); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985).	3

**Notas:**

\* - Unidades elementares que integram a qualificação e, como tal, constituem unidades de validação e certificação obrigatórias.

\*\* - A ponderação traduz o grau de importância de cada uma das tarefas no âmbito da UC respetiva. As tarefas com ponderação 5, consideradas fundamentais e imprescindíveis no âmbito da UC, assumem um carácter eliminatório para a sua validação.

\*\*\* - Unidades opcionais que apesar de não constituírem o essencial da qualificação, são necessárias para perfazer a qualificação. Para a obtenção da certificação é fixado um número de UC a selecionar da bolsa.