

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 QEQ: 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) |
|--|---|-------------------------|
| UC 1 - Rececionar a mercadoria | | |
| 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 |
| UC 2 - Arrumar a mercadoria em armazém | | |
| 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 |
| UC 3 - Expor e repor produtos no espaço loja | | |
| 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 |
| UC 4 - Efetuar o atendimento e a venda presencial | | |
| 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 |
| UC 5 - Realizar o Inventário 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 |
| UC 6 - Prevenir quebras de mercadorias 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) |
|---|--|-------------------------|
| UC 7 - Organizar a operação alimentar/Bazar/Textil UFCD 8996 - Organização operacional - alimentar/bazar/textil | | |
| 7.1 - Organiza o armazém alimentar/bazar/textil | Organização Operacional – alimentar/bazar/textil (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/textil | Organização Operacional – alimentar/bazar/textil (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/textil | Organização Operacional – alimentar/bazar/textil (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 |
| UC 8 - Organizar as campanhas, feiras e promoções 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 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). | 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) |
|--|---|-------------------------|
| UC 9 - Organizar a operação de Talho | | |
| 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 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 |
| UC 10 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis | | |
| 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 |
| UC 11 - Desossar e cortar as peças de suíno | | |
| 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 |
| UC 12 - Desossar e cortar as peças de bovino | | |
| 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 |
| UC 13 - Preparar as peças de ovino, caprino, aves e leporídeos | | |
| 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 |
| UC 14 - Elaborar preparados de carne e cortes especiais | | |
| 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) |
|--|---|-------------------------|
| UC 15 - Organizar a operação de peixaria | | |
| 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 |
| UC 16 - Embalar e rotular o pescado e seus derivados | | |
| 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 |
| UC 17 - Efetuar a apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado | | |
| 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 |
| UC 18 - Amanhar e preparar o pescado | | |
| 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) |
|--|--|-------------------------|
| UC 19 - Organizar a operação de pastelaria/padaria | | |
| 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 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 |
| UC 20 - Efetuar as tarefas de transformação de massas refrigeradas | | |
| 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 |
| UC 21 - Efetuar as tarefas de transformação de massas congeladas e pré-cozidas congeladas | | |
| 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 |
| UC 22 - Confeccionar massas de panificação | | |
| 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 lêvedas 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 |
| UC 23 - Preparar pastas, entremeios e massa folhada | | |
| 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 |
| UC 24 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis | | |
| UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis | | |
| 24.1 - 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 |
| 24.2 - 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 |

| | | |
|--|--|---|
| 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) |
|--|---|-------------------------|
| UC 25 - Organizar a operação de cafeteria | | |
| 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 |
| UC 26 - Transformar e efetuar o acabamento dos produtos de padaria e pastelaria | | |
| 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 |
| UC 27 - Preparar bebidas quentes | | |
| 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 |
| UC 28 - Preparar aperitivos sólidos e produtos de cafeteria | | |
| 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 |
| UC 29 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis | | |
| 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 |
| UC 30 - Tratar e encaminhar reclamações | | |
| 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) |
|--|---|-------------------------|
| UC 31 - Organizar a operação de charcutaria | | |
| 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 |
| UC 32 - Conservar, armazenar e comercializar os diferentes tipos de queijo | | |
| 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 |
| UC 33 - Efetuar a análise sensorial e emparelhamento dos produtos de charcutaria | | |
| 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 |
| UC 34 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis | | |
| 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) |
|--|---|-------------------------|
| UC 35 - Organizar a operação de take away | | |
| 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 |
| UC 36 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis | | |
| 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 |
| UC 37 - Aplicar os métodos de produção, embalagem e conservação de produtos de take away | | |
| 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 |
| UC 38 - Preparar e confeccionar carnes assadas | | |
| 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) |
|--|---|-------------------------|
| UC 39 - Manusear, acondicionar e conservar os produtos hortícolas e frutícolas | | |
| 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 |
| UC 40 - Organizar a operação de frutas e legumes 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 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 |
| UC 41 - Expor frutas e legumes 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) |
|---|--|-------------------------|
| UC 42 - Efetuar a operação de caixa 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 |
| UC 43 - Utilizar os sistemas informáticos aplicados à atividade comercial 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 |
| UC 44 - Atender o cliente no serviço pós-venda 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 |
| UC 45 - Tratar e encaminhar reclamações 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 |
| UC 46 - Organizar o serviço de caixas 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) |
|---|--|-------------------------|
| UC 47 - Conduzir e manobrar equipamentos de carga e descarga 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 |
| UC 48 - Prevenir e combater incêndios 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 |
| UC 49 - Atuar em situações de crise 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 |
| UC 50 - Vender medicamentos não sujeitos a receita médica | | |
| 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.