

ATA N.º 1

PROCEDIMENTO CONCURSAL COMUM PARA RECRUTAMENTO DE UM TÉCNICO SUPERIOR EM REGIME DE CONTRATO DE TRABALHO EM FUNÇÕES PÚBLICAS A TERMO RESOLUTIVO CERTO, PELO PERÍODO DE 24 MESES, NO ÂMBITO DA AGENDA “EMBALAGEM DO FUTURO | + ECOLÓGICA + DIGITAL + INCLUSIVA - NEW CARDBOARD PACKAGES WITH UNIQUE PROPERTIES FOR FOOD CONTACT AND E-COMMERCE (PPS 10)

Aos trinta e um dias do mês de julho de dois mil e vinte e três, reuniu por videoconferência, o júri do procedimento concursal supra identificado, constituído pela Maria Manuel Gil Figueiredo Leitão da Silva, Professora Coordenadora da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche, que preside e por Susana Luísa da Custódia Machado Mendes, Professora Adjunta da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria e Carla Maria Barbosa Da Cruz Guimarães, Professora Adjunta da Escola Superior de Saúde e do Politécnico de Leiria na qualidade de vogais efetivas.-----

--A reunião teve como objetivo proceder à fixação dos critérios e da ponderação dos métodos de seleção.----

--O procedimento concursal tem em vista a ocupação de um posto de trabalho da categoria de Técnico Superior, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo, do mapa de pessoal do Instituto Politécnico de Leiria, no âmbito do projeto New cardboard packages with unique properties for food contact and e-commerce (PPS 10) com a seguinte caracterização: funções consultivas, de estudo, planeamento e aplicação de métodos e processos de natureza técnica, a exercer com responsabilidade e autonomia, ainda que com enquadramento superior qualificado, e que se inserem no projeto, destacando-se as seguintes funções: exercício de funções de suporte técnico ao projeto na área da engenharia alimentar, biotecnologia marinha e recursos alimentares marinhos e na manutenção, planeamento e gestão de equipamentos e laboratórios científicos.-----

--**Habilitações literárias exigidas:** Licenciatura ou grau académico superior em Ciências Alimentares.-----

--**Requisitos preferenciais/outros requisitos:** Formação com especialização em Engenharia Alimentar, experiência prévia na área da embalagem alimentar e em estudos de extensão de tempo de vida útil de produtos alimentares, e em biotecnologia marinha.-----

MÉTODOS DE SELEÇÃO-----

Por despacho do Sr. Vice-Presidente, Professor Doutor José Frade, exarado a 02/06/2023, foi determinado (de acordo com o estatuído no n.º 6 do art.º 36.º da Lei n.º 35/2014, de 20/06 e no art.º 17.º da Portaria n.º 233/2022, de 09/09) a aplicação de um único método de seleção obrigatório – Avaliação Curricular (AC) – à totalidade dos/as candidatos/as.-----

A AVALIAÇÃO CURRICULAR - visa analisar a qualificação dos/as candidatos/as, ponderando os elementos de maior relevância para o posto de trabalho a ocupar. A avaliação curricular é expressa numa escala de 0 a 20 valores, com valoração até às centésimas, sendo a classificação obtida através da média aritmética ponderada das classificações dos elementos a avaliar.-----

Considerando o posto de trabalho a ocupar, deliberamos, por unanimidade, os elementos de maior relevância a considerar e respetiva ponderação:-----

A. HABILITAÇÃO ACADÊMICA	
20 valores	Doutoramento na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho ou área afim.
15 valores	Mestrado na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho ou área afim.
10 valores	Licenciatura na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho ou área afim.
B. FORMAÇÃO CIENTÍFICA OU TÉCNICA	
20 valores	Mais de três cursos não conferentes de grau na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho ou área afim.
15 valores	Dois ou mais cursos não conferentes de grau na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho ou área afim.
10 valores	Pelo menos um curso não conferente de grau na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho ou área afim.
0 valores	Nenhum curso não conferente de grau na área das exigências e competências técnicas do posto de trabalho ou área afim.
C. FORMAÇÃO PROFISSIONAL E APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL, REALIZADOS NOS ÚLTIMOS 5 ANOS, RELACIONADOS COM AS EXIGÊNCIAS E AS COMPETÊNCIAS NECESSÁRIAS AO EXERCÍCIO DA FUNÇÃO	
20 valores	>/=200 horas
16 valores	>/=100horas e < 200 horas
12 valores	>/=50 horas e < 100 horas
10 valores	< 50 horas
8 valores	Sem formação profissional adequada ao perfil em referência
D. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL COM INCIDÊNCIA SOBRE A EXECUÇÃO DE ATIVIDADES INERENTES AO POSTO DE TRABALHO E GRAU DE COMPLEXIDADE DAS MESMAS	
20 valores	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho, com evidência das características inerentes a cada perfil, por período igual ou superior a 15 anos, nomeadamente ao nível de tarefas de caracterização de sistemas de embalagem para uso alimentar, estudos de tempo de vida útil de produtos alimentares e biotecnologia marinha e na manutenção, planeamento e gestão de equipamentos e laboratórios científicos.
16 valores	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho, com evidência das características inerentes a cada perfil, alcançadas por período entre os 10 anos e inferior a 15 anos, nomeadamente ao nível de tarefas de caracterização de sistemas de embalagem para uso alimentar, estudos de tempo de vida útil de produtos alimentares e biotecnologia marinha e na manutenção, planeamento e gestão de equipamentos e laboratórios científicos.
13 valores	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho, com evidência das características inerentes a cada perfil, alcançadas por período entre os 3 anos e inferior a 10 anos, nomeadamente ao nível de tarefas de caracterização de sistemas de embalagem para uso alimentar, estudos de tempo de vida útil de produtos alimentares e biotecnologia marinha e na manutenção, planeamento e gestão de equipamentos e laboratórios científicos.
10 valores	Exercício de funções idênticas às do posto de trabalho, com evidência das características inerentes a cada perfil, por período inferior a 3 anos, nomeadamente ao nível de tarefas de caracterização de sistemas de embalagem para uso alimentar, estudos de tempo de vida útil de produtos alimentares e biotecnologia marinha e na manutenção, planeamento e gestão de equipamentos e laboratórios científicos.
0 valores	Exercício de outras funções e de funções idênticas, sem evidência dos objetivos e impacto dos resultados alcançados, independentemente do número de anos.

O resultado final da avaliação será obtido através da média aritmética ponderada das classificações dos parâmetros a avaliar, expresso na seguinte fórmula:-----

$$AC = (A \times 50 \%) + (B \times 5 \%) + (C \times 5 \%) + (D \times 40 \%) \text{ -----}$$

ORDENAÇÃO FINAL -----

A ordenação final dos/as candidatos/as será expressa de 0 a 20 valores obtida pela classificação obtida no método de seleção, sendo, no caso concreto, calculada através da seguinte fórmula:-----

CF = (AC x 100%)-----

Em que CF = Classificação Final e AC = Avaliação Curricular.-----

A lista de ordenação final dos/as candidatos/as aprovados/as é unitária. -----

Serão excluídos do procedimento os/as candidatos/as que dele desistam.-----

Em caso de igualdade de valoração entre os/as candidatos/as serão adotados os critérios de ordenação preferencial previstos no artigo 24.º da Portaria n.º 233/2022. Se, após a aplicação dos mesmos se mantiver a igualdade de valoração entre candidatos/as, serão adotados os seguintes critérios:-----

a) Valoração da Experiência Profissional;-----

b) Valoração da Habilitação Académica;-----

c) Valoração da Formação Profissional.-----

Considerando, ainda, o número de lugares a ocupar, o Júri está ciente da necessidade de respeitar a quota de deficientes nos termos do disposto no artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 29/2001, de 3 de fevereiro.-----

Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião de que foi lavrada a presente ata que vai ser assinada por todos os membros do Júri.-----

O Júri,