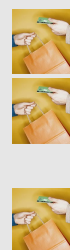
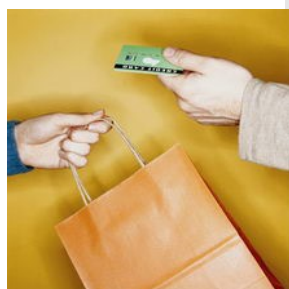




REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA



Área de Educação e Formação

Código e Designação do Referencial de Formação

341 . Comércio

341340 - Técnico/a de Distribuição

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Modalidades de Educação e Formação

Educação e Formação de Adultos

Formação Modular

Cursos de Aprendizagem

Cursos Profissionais

Total de pontos de crédito

130,25

(inclui 20,00 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

Publicação e atualizações

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

1ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

2ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 47 de 22 de dezembro de 2016 com entrada em vigor a 22 de março de 2017.

3ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 8 de 29 de fevereiro de 2020 com entrada em vigor a 29 de fevereiro de 2020.

4ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

5ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

Observações

1. Referencial de Formação Global

Formação Tecnológica

Código ^a		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
9051	1	Análise do mercado da distribuição	25	2,25
8984	2	Loja - visão geral	25	2,25
8985	3	Princípios legais base aplicáveis à distribuição	25	2,25
0349	4	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho - conceitos básicos	25	2,25
8986	5	Ergonomia e movimentação manual de cargas	25	2,25
3296	6	Higiene e segurança alimentar	25	2,25
8987	7	Equipamentos e utensílios de loja	25	2,25
8988	8	Sistemas informáticos na gestão de loja	25	2,25
9052	9	Planeamento das atividades de operação de loja	25	2,25
0415	10	Prevenção de quebra das mercadorias	50	4,50
0416	11	Inventário	50	4,50
7850	12	Gestão de stocks	25	2,25
0620	13	Controlo de gestão	50	4,50
9053	14	Cadeia de abastecimento – visão geral	25	2,25
9054	15	Coordenação da receção de mercadorias	25	2,25
9055	16	Coordenação da arrumação da mercadoria em armazém	25	2,25
8991	17	Processos de transformação na distribuição	50	4,50
9056	18	Coordenação da exposição/reposição	25	2,25
9057	19	Coordenação do atendimento e da venda presencial	25	2,25
8993	20	Serviço de apoio ao cliente	25	2,25
0455	21	Espaço de intervenção - áreas de exposição, produtos e público-alvo	50	4,50
8994	22	Marketing operacional	25	2,25
5440	23	Comunicação interpessoal e assertividade	25	2,25
7229	24	Gestão do stress do profissional	25	2,25
5436	25	Liderança e motivação de equipas	50	4,50
1531	26	Gestão de conflitos	25	2,25

5438	27	Gestão integrada de recursos humanos	50	4,50
0432	28	Estratégias de fidelização	25	2,25
8519	29	Melhoria contínua – princípios e ferramentas	25	2,25
0719	30	Gestão ambiental	50	4,50
8995	31	Língua inglesa – distribuição	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito:			975	87,75

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

Código		Alimentar/Bazar/Têxtil UFCD	Horas	Pontos de crédito
8996	32	Organização operacional - alimentar/bazar/têxtil	50	4,50
8997	33	Produtos alimentar/bazar/têxtil – estrutura e gama	50	4,50
8998	34	Produtos alimentares	50	4,50
8999	35	Produtos de bazar	25	2,25
9000	36	Produtos têxteis	25	2,25
9001	37	Organização de campanhas, feiras e promoções	50	4,50

Código		Cafetaria UFCD	Horas	Pontos de crédito
9021	38	Produtos de cafetaria	25	2,25
9022	39	Organização operacional – cafetaria	50	4,50
9023	40	Matérias-primas utilizadas na cafetaria	25	2,25
9024	41	Transformação e acabamento de produtos de padaria e pasteleria	25	2,25
9025	42	Bebidas quentes	25	2,25
8267	43	Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	25	2,25
9004	44	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25
0357	45	Reclamações - tratamento e encaminhamento	50	4,50

Código		Caixas/Serviço de Apoio ao Cliente UFCD	Horas	Pontos de crédito
9046	46	Processos de caixas	25	2,25
9047	47	Sistemas informáticos aplicados à atividade comercial	50	4,50
7842	48	Técnicas de atendimento	50	4,50
0397	49	Atendimento e serviço pós-venda	25	2,25
0357	50	Reclamações - tratamento e encaminhamento	50	4,50
9048	51	Organização do serviço de caixas	50	4,50

Código		Charcutaria UFCD	Horas	Pontos de crédito
9026	52	Produtos de charcutaria	25	2,25
9027	53	Organização operacional – charcutaria	50	4,50
9028	54	Carnes tradicionais e estrangeiras	25	2,25
9029	55	Queijos tradicionais e estrangeiros	50	4,50
9030	56	Presunto – produção e consumo	25	2,25
9031	57	Análise sensorial e emparelhamento dos produtos de charcutaria	25	2,25
9004	58	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25
9009	59	Segurança alimentar e código do manipulador	25	2,25

Código		Frutas e Legumes UFCD	Horas	Pontos de crédito
9038	60	Produtos frutas e legumes	25	2,25
9039	61	Manuseamento, acondicionamento e conservação de produtos hortícolas e frutícolas	25	2,25
9040	62	Organização operacional – frutas e legumes	50	4,50
9041	63	Comercialização de frutas e legumes	25	2,25
9042	64	Técnicas de exposição de frutas e legumes	50	4,50
9043	65	Tendências de consumo de frutas e legumes	25	2,25
9044	66	Aplicações culinárias de produtos hortofrutícolas	25	2,25
9045	67	Agricultura biológica – métodos de produção	25	2,25

Código		Pastelaria/Padaria UFCD	Horas	Pontos de crédito
9016	68	Produtos de padaria e pastelaria	25	2,25
9017	69	Processos e métodos de conservação e armazenagem de matérias-primas e produtos acabados	25	2,25
1749	70	Pastelaria/padaria – organização e produção	50	4,50
9018	71	Transformação de massas refrigeradas	25	2,25
9019	72	Transformação de massas congeladas e pré cozidas congeladas	25	2,25
5302	73	Confeção de massas de panificação	50	4,50
9020	74	Preparação de pastas finas, altas, entremeios e transformação de massa folhada	25	2,25
9004	75	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25
Código		Peixaria UFCD	Horas	Pontos de crédito
9010	76	Espécies de pescado	25	2,25
9011	77	Composição e avaliação da qualidade do pescado	25	2,25
9012	78	Processos e métodos de conservação e armazenagem do pescado	25	2,25
9013	79	Organização operacional – peixaria	25	2,25
7752	80	Embalagem e rotulagem do pescado e seus derivados	25	2,25
7753	81	Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado	25	2,25
7761	82	Formas de preparação e consumo do pescado	25	2,25
9014	83	Processamento e preparação do pescado fresco, congelado, seco e salgado	25	2,25
9015	84	Técnicas de amanho e preparação do pescado	50	4,50

Código		Take Away UFCD	Horas	Pontos de crédito
9032	85	Produtos de take away	25	2,25
9033	86	Organização operacional – take away	50	4,50
9004	87	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25
9034	88	Processos de fabrico de produtos de take away	50	4,50
9035	89	Métodos de produção, embalagem e conservação de produtos de take away	50	4,50
9036	90	Matérias-primas utilizadas no take away	25	2,25
9037	91	Preparação e confeção de carnes assadas	25	2,25

Código		Talho UFCD	Horas	Pontos de crédito
9002	92	Produtos cárneos	25	2,25
9003	93	Organização operacional – talho	25	2,25
9004	94	Vitrinismo em perecíveis	25	2,25
9005	95	Desossa e corte das peças do suíno	50	4,50
9006	96	Desossa e corte das peças do bovino	50	4,50
9007	97	Preparação das peças de ovino, caprino, aves e leporídeos	25	2,25
9008	98	Preparados de carne e cortes especiais	25	2,25
9009	99	Segurança alimentar e código do manipulador	25	2,25

Código		Transversais/Genéricas UFCD	Horas	Pontos de crédito
6213	100	Condução e manobra de equipamentos de carga e descarga	25	2,25
3564	101	Primeiros socorros	25	2,25
4798	102	Prevenção e combate a incêndios	25	2,25
3315	103	Nutrição e dietética	25	2,25
0778	104	Folha de cálculo	50	4,50
0693	105	Gestão de correio eletrónico e pesquisa de informação na web	25	2,25
9049	106	Gestão de situações de crise	25	2,25
9050	107	Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica	25	2,25
7852	108	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	109	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	110	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	111	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	112	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	113	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	114	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
10672	115	Introdução à utilização e proteção dos dados pessoais	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica			1225	110,25

- No caso dos cursos de **Educação e Formação de adultos (EFA) e nas formações modulares certificadas**, à carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.
- No caso dos cursos de **Aprendizagem**, parte das UFCD que integram a formação tecnológica pode ser desenvolvida na formação prática em contexto de trabalho, de acordo com as orientações para o desenvolvimento desta componente de formação, disponíveis em www.iefp.pt

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

² À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 20,00 pontos de crédito, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.