

REFERENCIAL DE RVCC PROFISSIONAL

Área de educação e formação: 341 - Comércio

Qualificação: 341340 - Técnico/a de Distribuição

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Data de entrada em vigor do referencial de formação associado: 29 de fevereiro de 2020

Unidades de Competência (UC) PRÉ-DEFINIDAS*

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
UC 1 - Coordenar a receção de mercadorias		
UFCD 9054 - Coordenação da receção de mercadorias		
1.1 - Supervisiona a receção e o respetivo tratamento administrativo	Coordenação da receção de mercadorias (UFCD 9054); 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); Gestão de stocks (UFCD 7850); Controlo de gestão (UFCD 0620); Cadeia de abastecimento – visão geral (UFCD 9053); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Análise do mercado da distribuição (UFCD 9051); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Gestão ambiental (UFCD 0719).	4
UC 2 - Coordenar a arrumação da mercadoria em armazém		
UFCD 9055 - Coordenação da arrumação da mercadoria em armazém		
2.1 - Planeia a arrumação dos produtos	Coordenação da arrumação da mercadoria em armazém (UFCD 9055); Loja - visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Gestão de stocks (UFCD 7850); Controlo de gestão (UFCD 0620); Gestão integrada de recursos humanos (UFCD 5438); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
2.2 - Supervisiona o processo de armazenagem	Coordenação da arrumação da mercadoria em armazém (UFCD 9055); Loja - visão geral (UFCD 8984); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Gestão de stocks (UFCD 7850); Controlo de gestão (UFCD 0620); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Liderança e motivação de equipas (UFCD 5436); Gestão de conflitos (UFCD 1531); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Gestão ambiental (UFCD 0719).	5
2.3 - Supervisiona o abastecimento da loja	Coordenação da arrumação da mercadoria em armazém (UFCD 9055); Loja - visão geral (UFCD 8984); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Gestão de stocks (UFCD 7850); Controlo de gestão (UFCD 0620); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Liderança e motivação de equipas (UFCD 5436); Gestão de conflitos (UFCD 1531); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Gestão ambiental (UFCD 0719).	3
UC 3 - Coordenar a exposição/reposição		
UFCD 9056 - Coordenação da exposição/reposição		
3.1 - Planeia a reposição e exposição dos produtos	Coordenação da exposição/reposição (UFCD 9056); Loja - visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Marketing operacional (UFCD 8994); Gestão de stocks (UFCD 7850); Controlo de gestão (UFCD 0620); Gestão integrada de recursos humanos (UFCD 5438); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	5
3.2 - Supervisiona o processo de reposição e exposição de produtos	Coordenação da exposição/reposição (UFCD 9056); Loja - visão geral (UFCD 8984); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 0349); Ergonomia e movimentação manual de cargas (UFCD 8986); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Espaço de intervenção - áreas de exposição, produtos e público-alvo (UFCD 0455); Marketing operacional (UFCD 8994); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Análise do mercado da distribuição (UFCD 9051); Liderança e motivação de equipas (UFCD 5436); Gestão de conflitos (UFCD 1531); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Gestão ambiental (UFCD 0719).	4
UC 4 - Coordenar o atendimento e a venda presencial		
UFCD 9057 - Coordenação do atendimento e da venda presencial		
4.1 - Planeia os pontos de atendimento e venda da loja	Coordenação do atendimento e da venda presencial (UFCD 9057); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Loja - visão geral (UFCD 8984); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Marketing operacional (UFCD 8994); Gestão integrada de recursos humanos (UFCD 5438)	4
4.2 - Supervisiona o processo de atendimento e venda	Coordenação do atendimento e da venda presencial (UFCD 9057); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Espaço de intervenção - áreas de exposição, produtos e público-alvo (UFCD 0455); Marketing operacional (UFCD 8994); Comunicação interpessoal e assertividade (UFCD 5440); Liderança e motivação de equipas (UFCD 5436); Gestão de conflitos (UFCD 1531); Estratégias de fidelização (UFCD 0432); Gestão do stress do profissional (UFCD 7229); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Língua inglesa - distribuição (UFCD 8995).	5
4.3 - Analisa os indicadores de serviço da loja	Coordenação do atendimento e da venda presencial (UFCD 9057); Serviço de apoio ao cliente (UFCD 8993); Análise do mercado da distribuição (UFCD 9051); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Controlo de gestão (UFCD 0620); Cadeia de abastecimento – visão geral (UFCD 9053); Espaço de intervenção - áreas de exposição, produtos e público-alvo (UFCD 0455); Marketing operacional (UFCD 8994); Estratégias de fidelização (UFCD 0432);	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 - Planear as atividades da operação de loja		
UFCD 9052 - Planeamento das atividades de operação de loja		
6.1 - Planeia recursos humanos para as atividades de operação em loja	Planeamento das atividades de operação loja (UFCD 9052); Gestão integrada de recursos humanos (UFCD 5438); Loja - visão geral (UFCD 8984); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Liderança e motivação de equipas (UFCD 5436); Gestão de conflitos (UFCD 1531);	5
6.2 - Planeia equipamentos e utensílios para as atividades de operação em loja	Planeamento das atividades de operação loja (UFCD 9052); Equipamentos e utensílios de loja (UFCD 8987); Loja - visão geral (UFCD 8984); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519);	4
6.3 - Controla a execução das atividades de operação em loja ao longo do dia	Planeamento das atividades de operação loja (UFCD 9052); Sistema informáticos na gestão de loja (UFCD 8988); Análise do mercado da distribuição (UFCD 9051); Controlo de gestão (UFCD 0620); Princípios legais base aplicáveis à distribuição (UFCD 8985); Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos (UFCD 349); Higiene e segurança alimentar (UFCD 3296); Gestão ambiental (0719); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519); Liderança e motivação de equipas (UFCD 5436); Gestão de conflitos (UFCD 1531);	4
UC 7 - Prevenir quebras de mercadorias		
UFCD 0415 - Prevenção de quebra das mercadorias		
7.1 - Aplica as medidas de prevenção de 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
7.2 - Procede ao tratamento e recuperação da 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).	3

UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC) DA BOLSA ***

- Deverão ser selecionadas 2 UC da área Alimentar/Bazar/Têxtil e 2 UC da área Talho e 2 UC da área Peixaria e 2 UC da área Padaria e Pastelaria e 2 UC da área Cafeteria e 2 UC da área Charcutaria e 2 UC da área Take Away e 2 UC da área Frutas e Legumes e 2 UC da área Caixas/Serviço de Apoio ao Cliente e 2 UC da área Caixas/Transversais/Genéricas -

Área - Alimentar/Bazar/Têxtil

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
UC 8 - Organizar a operação alimentar bazar têxtil		
UFCD 8996 - Organização operacional - alimentar/bazar/têxtil		
8.1 - 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
8.2 - 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
8.3 - 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

UC 9 - Organizar as campanhas, feiras e promoções		
UFCD 9001 - Organização de campanhas, feiras e promoções		
9.1 - 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
9.2 - 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
9.3 - 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
9.4 - 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 10 - Organizar a operação de Talho		
UFCD 9003 - Organização operacional – talho		
10.1 - 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); Melhoria contínua - princípios e ferramentas (UFCD 8519).	3
10.2 - 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
10.3 - 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
10.4 - 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 11 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis		
UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis		
11.1 - 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
11.2 - 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
11.3 - 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 12 - Desossar e cortar as peças do suíno		
UFCD 9005 - Desossa e corte das peças do suíno		
12.1 - 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
12.2 - 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 13 - Desossar e cortar as peças do bovino		
UFCD 9006 - Desossa e corte das peças do bovino		
13.1 - 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

13.2 - 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 14 - Preparar as peças de ovino, caprino, aves e leporídeos UFCD 9007 - Preparação das peças de ovino, caprino, aves e leporídeos		
14.1 - 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
14.2 - 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
14.3 - 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 15 - Elaborar preparados de carne e cortes especiais UFCD 9008 - Preparados de carne e cortes especiais		
15.1 - 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
15.2 - 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 16 - Organizar a operação de peixaria UFCD 9013 - Organização operacional – peixaria		
16.1 - 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
16.2 - 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
16.3 - 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
16.4 - 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 17 - Embalar e rotular o pescado e seus derivados UFCD 7752 - Embalagem e rotulagem do pescado e seus derivados		
17.1 - 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
17.2 - 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 18 - Efetuar a apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado UFCD 7753 - Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado		
18.1 - 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
18.2 - 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
18.3 - 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

18.4 - 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
18.5 - 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 19 - Amanhar e preparar o pescado UFCD 9015 - Técnicas de amanho e preparação do pescado		
19.1 - 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
19.2 - 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
19.3 - 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 20 - Organizar a operação de pastelaria/padaria UFCD 1749 - Pastelaria/padaria - organização e produção		
20.1 - 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
20.2 - 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
20.3 - 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
20.4 - 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 21 - Efetuar as tarefas de transformação de massas refrigeradas UFCD 9018 - Transformação de massas refrigeradas		
21.1 - 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 22 - Efetuar as tarefas de transformação de massas congeladas e pré cozidas congeladas UFCD 9019 - Transformação de massas congeladas e pré cozidas congeladas		
22.1 - 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
22.2 - 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 23 - Confeccionar massas de panificação UFCD 5302 - Confeção de massas de panificação		
23.1 - 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
23.2 - 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 24 - Preparar pastas, entremeios e massa folhada		
UFCD 9020 - Preparação de pastas finas, altas, entremeios e transformação de massa folhada		
24.1 - 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
24.2 - 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 25 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis		
UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis		
25.1 - 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
25.2 - 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
25.3 - 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 26 - Organizar a operação de cafeteria		
UFCD 9022 - Organização operacional – cafeteria		
26.1 - 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
26.2 - 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
26.3 - 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
26.4 - 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 27 - Transformar e fazer o acabamento dos produtos de padaria e pastelaria		
UFCD 9024 - Transformação e acabamento de produtos de padaria e pastelaria		
27.1 - 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
27.2 - Proceda 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 28 - Preparar bebidas quentes		
UFCD 9025 - Bebidas quentes		
28.1 - 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
28.2 - 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 29 - Preparar aperitivos sólidos e produtos de cafeteria		
UFCD 8267 - Aperitivos sólidos e produtos de cafeteria		

29.1 - Preparar matérias-primas, equipamentos e utensílios	Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria (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
29.2 - Preparar produtos de cafetaria	Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria (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
29.3 - Apresentar e servir os produtos de cafetaria	Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria (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 30 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis		
UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis		
30.1 - 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
30.2 - 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
30.3 - 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 31 - Tratar e encaminhar reclamações		
UFCD 0357 - Reclamações - tratamento e encaminhamento		
31.1 - 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
31.2 - 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
31.3 - 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
31.4 - 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 32 - Organizar a operação de charcutaria		
UFCD 9027 - Organização operacional – charcutaria		
32.1 - 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
32.2 - 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
32.3 - 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
32.4 - 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 33 - Conservar, armazenar e comercializar os diferentes tipos de queijo		
UFCD 9029 - Queijos tradicionais e estrangeiros		

33.1 - 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
33.2 - 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
33.3 - 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 34 - Efetuar a análise sensorial e emparelhamento dos produtos de charcutaria UFCD 9031 - Análise sensorial e emparelhamento dos produtos de charcutaria		
34.1 - 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
34.2 - 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 35 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis		
35.1 - 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
35.2 - 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
35.3 - 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 36 - Organizar a operação de Take Away UFCD 9033 - Organização operacional – take away		
36.1 - 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
36.2 - 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
36.3 - 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
36.4 - 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 37 - Executar a decoração de vitrinas/exposições em perecíveis UFCD 9004 - Vitrinismo em perecíveis		
37.1 - 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
37.2 - 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
37.3 - 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 38 - 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		
38.1 - Confeciona 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

38.2 - 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 39 - Preparar e confeccionar carnes assadas		
UFCD 9037 - Preparação e confeção de carnes assadas		
39.1 - 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
39.2 - 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 40 - Manusear, acondicionar e conservar os produtos hortícolas e frutícolas		
UFCD 9039 - Manuseamento, acondicionamento e conservação de produtos hortícolas e frutícolas		
40.1 - 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
40.2 - 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 41 - Organizar a operação de frutas e legumes		
UFCD 9040 - Organização operacional – frutas e legumes		
41.1 - 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
41.2 - 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
41.3 - 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
41.4 - 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 42 - Expor frutas e legumes		
UFCD 9042 - Técnicas de exposição de frutas e legumes		
42.1 - 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
42.2 - 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 43 - Efetuar a operação de caixa		
UFCD 9046 - Processos de caixas		
43.1 - 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
43.2 - 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

43.3 - 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 44 - Utilizar os sistemas informáticos aplicados à atividade comercial		
UFCD 9047 - Sistemas informáticos aplicados à atividade comercial		
44.1 - 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
44.2 - 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 45 - Atender e fazer serviço pós-venda		
UFCD 0397 - Atendimento e serviço pós-venda		
45.1 - 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
45.2 - 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
45.3 - 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
45.4 - 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
45.5 - 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 46 - Tratar e encaminhar reclamações		
UFCD 0357 - Reclamações - tratamento e encaminhamento		
46.1 - 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
46.2 - 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
46.3 - 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
46.4 - 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 47 - Organizar o serviço de caixas		
UFCD 9048 - Organização do serviço de caixas		
47.1 - 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 - Caixas/Transversais/Genéricas

- Deverão ser selecionadas 2 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
UC 48 - Conduzir e manobrar equipamentos de carga e descarga		
UFCD 6213 - Condução e manobra de equipamentos de carga e descarga		
48.1 - 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
48.2 - 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
48.3 - 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 49 - Prevenir e combater incêndios		
UFCD 4798 - Prevenção e combate a incêndios		
49.1 - 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
49.2 - 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
49.3 - 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 50 - Atuar em situações de crise		
UFCD 9049 - Gestão de situações de crise		
50.1 - 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
50.2 - 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
50.3 - 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
50.4 - 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
50.5 - 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
50.6 - 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 51 - Vender medicamentos não sujeitos a receita médica		
UFCD 9050 - Venda de medicamentos não sujeitos a receita médica		
51.1 - 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
51.2 - 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
51.3 - 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
51.4 - 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
51.5 - 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
51.6 - 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.