

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Estágio	523 — Eletrónica e Automação	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			750	720	750	30
<i>Total</i>					1 125	705	1 875	720	3 000	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

310705465

Aviso n.º 10087/2017

Publica-se, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que:

1 — Pelo despacho de 4 de setembro de 2015, do Diretor-Geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada provisoriamente, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Planeamento e Condução de Obra da Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança.

2 — O registo tornou-se definitivo em 4 de novembro de 2015.

8 de agosto de 2017. — A Subdiretora-Geral, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Bragança — Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Bragança

2 — Curso técnico superior profissional

T290 — Planeamento e Condução de Obra

3 — Número de registo

R/Cr 372/2015

4 — Área de educação e formação

582 — Construção Civil e Engenharia Civil

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Planear, orçamentar, fiscalizar, controlar, preparar e coordenar os trabalhos em estaleiros de obras de construção e de reabilitação.

5.2 — Atividades principais

a) Planear e programar a realização de obras em estaleiros, propondo processos construtivos e otimização da implantação do estaleiro;

b) Coordenar documentos de apoio à realização de trabalhos em obra, tais como cadernos de encargos, propostas de concurso, projetos e planos de segurança e saúde, no sentido de realizar estimativas de custos, medições, orçamentos e planos de trabalhos;

c) Coordenar e controlar a qualidade e receção de materiais e de processos produtivos em obra, atendendo ao projeto e às exigências ambientais, de qualidade e de segurança;

d) Implementar planos de segurança e saúde em estaleiros, incentivando boas práticas na utilização de equipamentos de proteção e identificando necessidades de formação;

e) Coordenar e fiscalizar a execução de obras de construção, assegurando o cumprimento de prazos e custos através da otimização de recursos necessários à obra, gestão da qualidade e reorganização de trabalhos face a erros, omissões e imprevistos de obra;

f) Coordenar e supervisionar o trabalho de equipas de produção atendendo ao plano de produção e controlo da qualidade da obra;

g) Gerir atividades em obras de diferentes tipologias a partir dos projetos de arquitetura e de especialidades;

h) Controlar e avaliar a qualidade de estruturas, atendendo à qualidade na execução e aos critérios de segurança estrutural.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos fundamentais de comunicação e relações interpessoais, técnicas de liderança e gestão de equipas;

b) Conhecimentos fundamentais sobre o enquadramento legal aplicável ao setor da construção;

c) Conhecimentos especializados de processos construtivos, tecnologias, materiais de construção e técnicas de controlo da qualidade em obras;

d) Conhecimentos fundamentais sobre normas e legislação sobre ambiente, sustentabilidade e valorização patrimonial,

e) Conhecimentos especializados de técnicas de planeamento e de controlo de obras e organização de estaleiros de construção, reabilitação e manutenção;

f) Conhecimentos fundamentais ligados ao cálculo de rendimentos de mão-de-obra, materiais e de equipamentos;

g) Conhecimentos especializados de aplicação de técnicas de medição e de orçamentação;

h) Conhecimentos fundamentais de peças escritas e desenhadas de projetos de arquitetura e de especialidades, bem como de caderno de encargos;

i) Conhecimentos especializados em segurança, higiene e saúde nos trabalhos de construção;

j) Conhecimentos fundamentais ligados à utilização de equipamentos e ferramentas informáticas de apoio à gestão obra;

k) Conhecimentos fundamentais de estabilidade de estruturas;

l) Conhecimentos fundamentais sobre tecnologias de infraestruturas hidráulicas e urbanas;

m) Conhecimentos fundamentais aplicados a tecnologia de obras de terras e fundações;

n) Conhecimentos fundamentais aplicados a cálculos de apoio à atividade de condução de obra.

6.2 — Aptidões

a) Preparar e organizar reuniões de obra usando técnicas de comunicação ajustadas às especificidades das matérias em agenda;

b) Identificar tipos de empreitadas e aplicação prática da legislação e normas do setor da construção;

c) Implementar e controlar em obra, materiais, tecnologias e processos construtivos e respetivo controlo de qualidade;

d) Analisar e organizar tipologias de resíduos de construção e demolição e identificar zonas de proteção patrimonial;

e) Organizar projetos de estaleiros de acordo com o encadeamento de tarefas e do plano de trabalhos;

f) Avaliar rendimentos de mão-de-obra, de materiais e de equipamentos, propondo ajustes em função do prazo;

g) Preparar e organizar medições, mapas de quantidades, orçamentos, visando o controlo de custos e de recursos;

h) Analisar e compatibilizar as diferentes fases de desenvolvimento de projetos de arquitetura e de especialidades, utilizando nomenclatura própria, regras e normas de desenho;

i) Identificar as causas de acidentes de trabalho e implementar boas práticas de segurança, higiene e saúde em estaleiro, realizando ações de sensibilização adequadas às exigências do plano de segurança e saúde;

j) Executar técnicas de planeamento e de gestão de recursos utilizando ferramentas informáticas específicas para obra;

k) Analisar e avaliar estruturas de obras com base nos conceitos de estabilidade;

l) Desenvolver diferentes soluções tecnológicas ligadas à tipologia de escoamentos em redes de água e em infraestruturas urbanas;

m) Identificar tipos de solos, propriedades e sua classificação, bem como aplicar e verificar processos construtivos aos principais problemas das estruturas e obras geotécnicas;

n) Preparar e organizar documentos de apoio à condução de obra.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar flexibilidade de adaptação a diferentes grupos de trabalho;

b) Demonstrar respeito por práticas deontológicas;

c) Demonstrar autonomia e iniciativa na implementação de soluções em obra;

d) Demonstrar respeito pelo meio ambiente e património edificados nos trabalhos em obra;

e) Demonstrar capacidade de liderança sobre equipas de trabalho e gestão de recursos assegurando a sua motivação;

f) Demonstrar capacidade de trabalho sobre pressão no cumprimento dos objetivos;

g) Demonstrar capacidade de persuasão e de estabelecer relações estáveis com os intervenientes em obra;

h) Demonstrar autonomia na resolução de problemas concretos;

i) Demonstrar responsabilidade na aplicação dos pressupostos de segurança, higiene e saúde em trabalhos de construção;

j) Demonstrar capacidade de organização e de sintetizar informação;

k) Demonstrar cortesia e capacidade para criar um bom ambiente de trabalho com os diferentes intervenientes na obra.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
582 — Construção Civil e Engenharia Civil	90	75 %
461 — Matemática	12	10 %
441 — Física	6	5 %
581 — Arquitetura e Urbanismo	6	5 %
090 — Desenvolvimento Pessoal	3	3 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	3	3 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março)

Uma das seguintes:

Matemática
Física
Química
Biologia

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Bragança	Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança.	30	75

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso 2015-2016

11 — Plano de estudos

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Álgebra	461 — Matemática	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Cálculo	461 — Matemática	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Física	441 — Física	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Inglês Técnico	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		51		81	3
Técnicas de Comunicação e Apresentação	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		51		81	3
Infraestruturas Urbanas	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Materiais de Construção	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Mecânica dos Solos e Obras Geotécnicas	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Noções de Hidráulica	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Representação Gráfica na Construção	581 — Arquitetura e Urbanismo.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Tecnologias da Construção e Reabilitação	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Gestão de Estaleiros	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Mecânica de Estruturas	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	90	63	153		243	9
Organização, Orçamentação e Controlo de Obras	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1) (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Projeto de Construção	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	60	102		162	6
Qualidade e Ambiente na Construção.	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Estágio	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i>					900	480	2 340	810	3 240	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

310705513

Aviso n.º 10088/2017

Publica-se, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que:

1 — Por despacho de 1 de março de 2015, do Diretor-Geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada provisoriamente, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Alimentação e Restauração Coletiva da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

2 — O registo tornou-se definitivo em 14 de outubro de 2015.

8 de agosto de 2017. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Viana do Castelo — Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

2 — Curso técnico superior profissional: T284 — Alimentação e Restauração Coletiva.

3 — Número de registo: R/Cr 352/2015.

4 — Área de educação e formação: 541 — Indústrias Alimentares.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear, coordenar, executar, avaliar e desenvolver ações concretas nos setores de hotelaria e restauração (canal HORECA), visando a eficácia na obtenção dos objetivos operacionais em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

5.2 — Atividades principais:

a) Selecionar refeições equilibradas em qualquer unidade de restauração coletiva;

b) Coordenar os processos de produção e conservação de produtos alimentares;

c) Planear, coordenar e executar os trabalhos operacionais de Food & Beverage do canal HORECA;

d) Selecionar equipamentos e colaborar no projeto de instalações para o canal HORECA;

e) Supervisionar e controlar as condições de higiene e de segurança alimentar em diferentes unidades da restauração coletiva;

f) Implementar o sistema «Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo» (HACCP) em qualquer unidade de restauração coletiva;

g) Planear e supervisionar as atividades de receção, aprovisionamento, preparação, confeção, distribuição e transporte dos produtos alimentares no canal HORECA;

h) Desenvolver novos produtos alimentares tendo em consideração o valor nutricional dos alimentos.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos profundos sobre os fundamentos para a seleção de refeições tendo em conta os hábitos alimentares;

b) Conhecimentos profundos sobre as principais tecnologias de produção e conservação de alimentos;

c) Conhecimentos abrangentes sobre os processos e a sequência das operações de Food & Beverage;

d) Conhecimentos especializados sobre os principais equipamentos e as instalações de diferentes unidades do canal HORECA;

e) Conhecimentos especializados sobre o âmbito legal da higiene e segurança alimentar;

f) Conhecimentos profundos sobre a metodologia de implementação do sistema HACCP;

g) Conhecimentos profundos sobre os processos inerentes às atividades da restauração coletiva;

h) Conhecimentos especializados sobre os alimentos disponíveis e sua utilização na formulação de novos produtos;

i) Conhecimentos fundamentais sobre as técnicas para o controlo de análise sensorial dos alimentos;

j) Conhecimentos fundamentais da língua portuguesa e inglesa;

k) Conhecimentos profundos sobre a elaboração de relatórios técnicos.

6.2 — Aptidões:

a) Aplicar os fundamentos relativos à seleção de refeições conhecendo o valor nutricional dos alimentos;

b) Identificar e selecionar o processo de produção e de conservação adequados para os produtos alimentares;

c) Planear corretamente os trabalhos e a sequência das operações de Food & Beverage;

d) Identificar e selecionar os equipamentos necessários para determinada operação e as instalações que permitam a «marcha-em-frente»;

e) Aplicar as normas e os regulamentos de higiene e segurança alimentar a diferentes estabelecimentos da restauração coletiva;

f) Implementar a metodologia do sistema HACCP a diferentes estabelecimentos da restauração coletiva;

g) Propor, planear e controlar os processos inerentes às atividades da restauração coletiva

h) Identificar e selecionar corretamente as matérias-primas no desenvolvimento de alimentos nutricionalmente equilibrados;

i) Propor as técnicas para a realização de provas de análise sensorial e fazer o controlo de análise sensorial aos alimentos;