

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;

j) Aplicar ferramentas de comunicação oral e escrita;
k) Propor e aplicar metodologias diferentes para elaborar relatórios e efetuar cálculos.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar capacidade para desenvolver, elaborar, melhorar e adaptar conjuntos de refeições conhecendo o valor nutricional dos alimentos;

b) Demonstrar capacidade para implementar e controlar o processo de produção e de conservação adequados para os produtos alimentares;

c) Demonstrar capacidade para atuar no planeamento, coordenação e execução os trabalhos operacionais de Food & Beverage do canal HORECA;

d) Demonstrar capacidade para atuar ao nível dos equipamentos necessários para determinada operação e as instalações que permitam a «marcha-em-frente»;

e) Demonstrar capacidade para implementar as normas e os regulamentos de higiene e segurança alimentar a diferentes estabelecimentos da restauração coletiva;

f) Demonstrar capacidade para implementar o sistema HACCP a diferentes estabelecimentos da restauração coletiva;

g) Demonstrar capacidade para supervisionar e planear o controlo das várias operações da restauração: receção, aprovisionamento, preparação, confeção, distribuição e transporte;

h) Demonstrar capacidade para desenvolver alimentos nutricionalmente equilibrados e que respeitem;

i) Demonstrar capacidade para preparar provas de análise sensorial e avaliar as características sensoriais dos alimentos;

j) Demonstrar capacidade para exprimir-se oralmente e por escrito de forma a facilitar a comunicação;

k) Demonstrar capacidade para utilizar linguagem de apresentação e vocabulário específico e utilizar *software* corrente para produzir comunicações, efetuar cálculos e apresentar relatórios.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares	78	65 %
811 — Hotelaria e Restauração	12	10 %
726 — Terapia e Reabilitação	9	8 %
421 — Biologia e Bioquímica	6	5 %
090 — Desenvolvimento Pessoal	3	3 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	3	3 %
342 — Marketing e Publicidade	3	3 %
441 — Física	3	3 %
442 — Química	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):

O seguinte conjunto:

Biologia e Química.

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
Viana do Castelo.	Escola Superior Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.	30	70

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

11 — Plano de estudos:

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Biologia	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	64		98		162	6
Inglês Técnico	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	32		49		81	3
Higiene e Segurança Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	64	32	98		162	6
Introdução ao Processamento de Alimentos.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	64	64	98		162	6
Análise Sensorial e Reologia	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	64	50	98		162	6
Gastronomia e Restauração Coletiva.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	64	50	98		162	6
Química	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	32		49		81	3
Projeto de Comunicação	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	32		49		81	3
Tecnologia Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	64	64	98		162	6
Alimentação e Nutrição Humana.	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	32	20	49		81	3
Turismo, Hotelaria e Restauração.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	64	32	98		162	6
Equipamentos e Instalações no Canal HORECA.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	64	32	98		162	6
Estratégia e Marketing	342 — Marketing e Publicidade.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	32		49		81	3
Física	441 — Física	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	32		49		81	3
Nutrição e Saúde Pública	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	64	32	98		162	6
Tecnologia de Nutracêuticos e Alimentos Funcionais.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	32	15	49		81	3
Desenvolvimento de Novos Produtos	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	64	64	98		162	6
Projeto de Restauração e Nutrição.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	75	75	168		243	9

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	541 — Indústrias Alimentares.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			810	810	810	30
<i>Total</i>					939	530	2 301	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.

310705651

Aviso n.º 10089/2017

Torna-se público, 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, por despacho de 9 de outubro de 2014 do Diretor-Geral, proferido ao abrigo do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Comunicação Digital do Instituto Superior de Novas Profissões.

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

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior:
Instituto Superior de Novas Profissões.

2 — Curso técnico superior profissional:
T023 — Comunicação Digital.

3 — Número de registo:
R/Cr 67/2014.

4 — Área de educação e formação:
213 — Audiovisuais e Produção dos Media.

5 — Perfil profissional:
5.1 — Descrição geral:

Criar, editar e produzir conteúdos que apoiem a divulgação da empresa, fundados nas boas práticas profissionais e empresariais e nas potencialidades da cultura digital.

5.2 — Atividades principais:

- Elaborar, compor e editar texto e imagem em suportes tecnológicos e digitais;
- Conceber e otimizar sítios da web;
- Produzir estratégias comunicacionais para a web nacional e internacional;
- Produzir conteúdos multimédia;
- Gerir relações da comunicação digital;
- Gerir mecanismos de controlo.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- Conhecimentos abrangentes de produção multimédia;
- Conhecimentos especializados das novas teorias da comunicação;
- Conhecimentos abrangentes de meios digitais;
- Conhecimentos abrangentes de seleção de informação e públicos;

e) Conhecimentos profundos de adaptação da informação aos procedimentos legais e éticos;

f) Conhecimentos fundamentais de adaptação da informação aos procedimentos da empresa;

g) Conhecimentos profundos de interpretação de factos, acontecimentos e objetos;

h) Conhecimentos especializados de escrita e edição de conteúdos;

i) Conhecimentos abrangentes de novos dispositivos tecnológicos;

j) Conhecimento especializado da língua padrão.

6.2 — Aptidões:

a) Criar e compor texto;

b) Criar e compor objetos audiovisuais;

c) Identificar recursos e meios;

d) Dinamizar a organização de conteúdos digitais;

e) Propor alterações e otimização dos objetos digitais;

f) Desenvolver técnicas de produção gráfica em ambiente web;

g) Aplicar técnicas transversais em comunicação;

h) Dinamizar redes sociais e plataformas de apoio ao cliente;

i) Avaliar diferentes modos de criação e difusão da informação;

j) Preparar relatórios periódicos que avaliem os processos e dispositivos.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar capacidade de decisão;

b) Demonstrar empenho e assiduidade;

c) Demonstrar capacidade de trabalho em equipa;

d) Demonstrar capacidade de reflexão autónoma;

e) Demonstrar capacidade de iniciativa e proatividade;

f) Demonstrar capacidade empreendedora;

g) Demonstrar capacidade de aprendizagem;

h) Demonstrar capacidade argumentativa;

i) Demonstrar capacidade de autonomia no reconhecimento do público-alvo e no espaço de comunicação.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
213 — Audiovisuais e Produção dos Media	75	63 %
342 — Marketing e Publicidade	15	13 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4 %
345 — Gestão e Administração	5	4 %
321 — Jornalismo e Reportagem	5	4 %
312 — Sociologia e Outros Estudos	5	4 %