

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)
Prevenção de Comportamentos de Risco em Crianças e Jovens.	761 — Serviços de Apoio a Crianças e Jovens.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	90		150	6
Psicologia do Desenvolvimento e da Aprendizagem.	311 — Psicologia	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	28	60		100	4
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	28	60		100	4
Análise da Prática e dos Contextos Profissionais.	761 — Serviços de Apoio a Crianças e Jovens.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Métodos e Técnicas de Intervenção Educativa.	761 — Serviços de Apoio a Crianças e Jovens.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Necessidades Educativas Especiais.	142 — Ciências da Educação.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Perspetivas Sociológicas da Educação.	142 — Ciências da Educação.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Saúde, Prestação de Cuidados e Primeiros Socorros.	723 — Enfermagem	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Sistemas de Proteção Social	380 — Direito	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Estágio	761 — Serviços de Apoio a Crianças e Jovens.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	750	750	30
<i>Total</i>					900	455	2 100	750	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.

310772558

Aviso n.º 10987/2017

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:

1 — Por despacho de 5 de outubro 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, nos termos do anexo I ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Agroindústrias da Escola Superior de Tecnologias da Universidade dos Açores.

2 — Por meu despacho de 15 de junho de 2016, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 2 do artigo 23.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada, nos termos do anexo II ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a alteração ao limite de admissões.

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

ANEXO I

- 1 — Instituição de ensino superior
Universidade dos Açores — Escola Superior de Tecnologias
- 2 — Curso técnico superior profissional
T299 — Agroindústrias
- 3 — Número de registo
R/Cr 387/2015
- 4 — Área de educação e formação
541 — Indústrias Alimentares
- 5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Planejar, operacionalizar, racionalizar e executar as atividades diárias de processamento, preparação e manipulação de alimentos, implementar sistemas de controlo da qualidade e garantia da segurança (incluindo a elaboração e interpretação de análises laboratoriais, bem como a manutenção de sistemas de registo) e a gerir a sua própria empresa no setor alimentar.

5.2 — Atividades principais

- a) Planejar e executar as atividades diárias de processamento, preparação e manipulação de alimentos;
- b) Operacionalizar e racionalizar o processamento, preparação e manipulação de alimentos;
- c) Coordenar e participar em atividades de distribuição e comercialização de produtos agroalimentares;
- d) Implementar os processos de produção nas indústrias agroalimentares, contribuindo para a diminuição do seu impacto ambiental;
- e) Implementar e gerir sistemas de controlo da qualidade e de garantia da segurança;
- f) Elaborar, aplicar e avaliar programas pré-requisito para a garantia da qualidade, higiene e segurança alimentar;
- g) Elaborar, manter e analisar sistemas de registo, pareceres e relatórios relativos a projetos agroalimentares;
- h) Gerir a sua própria empresa do setor alimentar;
- i) Elaborar e interpretar análises laboratoriais, garantindo a segurança e controlando a qualidade de produtos e processos.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos especializados sobre os vários sistemas de transformação dos produtos de origem vegetal e animal, assim como dos métodos e tecnologias neles envolvidos;
- b) Conhecimento aprofundado das operações unitárias aplicáveis à preparação, manufatura e fabrico de alimentos;

c) Conhecimentos fundamentais de determinação analítica dos parâmetros críticos aplicáveis aos produtos alimentares de origem animal e vegetal;

d) Conhecimento aprofundado de critérios de qualidade, segurança e sustentabilidade alargada a toda a cadeia da produção agroalimentar;

e) Conhecimentos especializados dos vários sistemas de gestão da qualidade e garantia da segurança no setor alimentar, bem como os métodos e instrumentos neles envolvidos;

f) Conhecimento aprofundado dos programas pré-requisito e da importância da sua aplicação;

g) Conhecimentos fundamentais acerca da organização dos sistemas de registo implicados em programas de garantia da segurança e gestão da qualidade e seus elementos;

h) Conhecimentos fundamentais dos sistemas de certificação e valorização de produtos autóctones, incluindo os sistemas de proteção de origem;

i) Conhecimentos profundos de relações públicas e de atendimento na língua materna e em inglês;

j) Conhecimentos fundamentais de marketing e de organização empresarial.

6.2 — Aptidões

a) Aplicar técnicas e estratégias de divulgação e promoção de produtos e serviços agroalimentares, incluindo o recurso à língua inglesa;

b) Colaborar na análise e (re)definição de processos de produção agroalimentar;

c) Colaborar no planeamento e gestão de uma empresa do setor alimentar, numa ótica de valorização, melhoria contínua da qualidade, inovação, diversificação e sustentabilidade;

d) Colaborar na implementação e gestão de sistemas de controlo da qualidade no âmbito duma equipa;

e) Executar análises físicas, químicas, sensoriais e microbiológicas de alimentos;

f) Aplicar técnicas de atendimento, tanto na língua materna como em inglês, a clientes e consumidores em empresas do ramo agroalimentar;

g) Aplicar técnicas adequadas à preparação, manipulação, manufatura e fabrico de alimentos;

h) Implementar e manter sistemas de registo para a garantia da segurança e controlo da qualidade;

i) Dinamizar atividades de valorização de produtos, de otimização de processos e minimização do impacto ambiental.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar que é capaz duma atuação abrangente, desde o controlo e seleção de matérias-primas, passando por todas as fases da industrialização, até ao controlo de qualidade do produto acabado;

b) Demonstrar capacidade de participar no desenvolvimento de novos produtos, tecnologias, processos e metodologias analíticas na área de industrialização de produtos de origem animal e vegetal;

c) Demonstrar capacidades de supervisão e orientação do emprego adequado dos equipamentos utilizados no processo de operação e controlo dos produtos industrializados de origem animal e vegetal;

d) Demonstrar capacidade para acompanhar o processo industrial, orientando cada uma das fases da industrialização;

e) Demonstrar capacidade de persuasão e de estabelecer relações estáveis com clientes, fornecedores, colaboradores e superiores hierárquicos;

f) Demonstrar autonomia na tomada de decisões;

g) Demonstrar capacidades de comunicação com os clientes, consumidores e elementos da organização em que trabalha;

h) Demonstrar sentido de responsabilidade e o espírito de equipa;

i) Demonstrar espírito inovador, empreendedor e de iniciativa;

j) Demonstrar capacidade para trabalhar de modo seguro, higiénico e numa perspetiva de melhoria contínua da qualidade, sem esquecer a sustentabilidade económica e ambiental.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares	87	73 %
421 — Biologia e Bioquímica	12	10 %
640 — Ciências Veterinárias	6	5 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras. . .	3	3 %
342 — Marketing e Publicidade	3	3 %
345 — Gestão e Administração	3	3 %
442 — Química	3	3 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho . . .	3	3 %
<i>Total</i>	<i>120</i>	<i>100 %</i>

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:

Biologia
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
Angra do Heroísmo	Escola Superior de Tecnologias da Universidade dos Açores.	25	63

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 (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Anatomia e Fisiologia dos Animais Domésticos.	640 — Ciências Veterinárias. . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	77		91		168	6
Fundamentos de Microbiologia.	421 — Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	77		91		168	6
Inglês Técnico	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	42		42		84	3
Química	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	42		42		84	3
Composição e Análise dos Alimentos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Controlo da Qualidade Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Garantia da Segurança nas Agroindústrias.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Gastrotecnia	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Higiene e Segurança na Cadeia Agroalimentar.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	42	30	42		84	3
Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	42	30	42		84	3

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)
Microbiologia e Conservação dos Alimentos.	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Tecnologias de Abate e Desmancha.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial.	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	42		42		84	3
Marketing e Relações Públicas.	342 — Marketing e Publicidade	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	42		42		84	3
Gastronomia	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Tecnologia das Carnes	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Tecnologia dos Produtos Lácteos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Tecnologia Pós-Colheita	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	77	55	91		168	6
Estágio	541 — Indústrias Alimentares	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			840	840	840	30
<i>Total</i>					1 176	610	2 184	840	3 360	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.

ANEXO II

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
Angra do Heroísmo	Escola Superior de Tecnologias da Universidade dos Açores.	32	80

310763931

Aviso n.º 10988/2017

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 25 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, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Instalações Elétricas da Escola Superior de Tecnologia de Setúbal do Instituto Politécnico de Setúbal.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Setúbal — Escola Superior de Tecnologia de Setúbal

2 — Curso técnico superior profissional

T296 — Instalações Elétricas

3 — Número de registo

R/Cr 383/2015

4 — Área de educação e formação

522 — Eletricidade e Energia

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Gerir, implementar, avaliar e coordenar sob orientação as atividades no setor das instalações e equipamentos elétricos, através da afetação de meios humanos e técnicos, otimizando a produtividade e promovendo a satisfação dos clientes.

5.2 — Atividades principais

a) Elaborar projetos de instalações elétricas, na componente de desenho dos circuitos elétricos, seleção de materiais e medições.

b) Elaborar sob orientação a implementação de circuitos elétricos e quadros elétricos.

c) Coordenar e planejar sob orientação as obras de instalações elétricas.

d) Elaborar e implementar procedimentos de teste e colocação em serviço de instalações elétricas.

e) Elaborar e implementar o planeamento relativo à segurança de pessoas e de equipamentos nos sistemas elétricos e ou eletrónicos.

f) Gerir o desempenho individual e de equipas na área de manutenção de equipamentos e instalações de sistemas elétricos.

g) Coordenar sob orientação e gerir a atividade técnico-comercial nas áreas da eletrotécnica e da luminotécnica.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos especializados de metodologias de desenvolvimento de projeto de instalações elétricas.

b) Conhecimentos especializados de técnicas de representação gráfica (simbologia) e de normas aplicáveis, incluindo ferramentas informáticas para esse efeito.

c) Conhecimentos especializados de componentes, aparelhos e equipamentos elétricos e sua especificação técnica.

d) Conhecimentos especializados de implementação de projetos de instalações elétricas.

e) Conhecimentos abrangentes de máquinas elétricas.

f) Conhecimentos abrangentes de eletrónica analógica.

g) Conhecimentos especializados de Inglês para o desempenho da profissão.

h) Conhecimentos abrangentes de gestão de manutenção.