

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)
Atividades Rítmicas Expressivas.	813 — Desporto	Técnica	2.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Suporte Básico de Vida e Primeiros Socorros.	723 — Enfermagem	Técnica	2.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Técnicas de Salvamento em Meio Aquático.	861 — Proteção de Pessoas e Bens.	Técnica	2.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Estágio	813 — Desporto	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			750	750	750	30
<i>Total</i>					900	455	2100	750	3000	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.

310800956

Aviso n.º 11712/2017

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 meu despacho de 17 de novembro de 2015, proferido em suplência, 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 Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração do Instituto Superior de Novas Profissões.

2 — O registo tornou-se definitivo em 24 de fevereiro de 2016.

17 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
T052 — Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração
3 — Número de registo
R/Cr 404/2015
4 — Área de educação e formação
811 — Hotelaria e Restauração
5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral
Planear e gerir ações no turismo, na hotelaria e na restauração, por forma a promover a sua sustentabilidade.
5.2 — Atividades principais

a) Gerir operações de gestão em empresas turísticas;
b) Elaborar procedimentos estatísticos aplicados à gestão;
c) Planear e organizar eventos;
d) Coordenar técnicas de gestão de recursos humanos;
e) Coordenar técnicas de contabilidade de gestão empresarial;
f) Gerir reservas e o alojamento em hotelaria;
g) Gerir operações em estabelecimentos de restauração e bebidas;
h) Gerir operações turísticas em agências de viagens;
i) Gerir reservas através de sistemas informáticos de distribuição turística (GDS);
j) Coordenar procedimentos de gestão da qualidade na empresa turística;
k) Planear técnicas comerciais e de marketing.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos profundos de gestão de empresas turísticas;
b) Conhecimentos fundamentais do contexto socioeconómico dos destinos turísticos;
c) Conhecimentos fundamentais das tendências do Turismo na atualidade;
d) Conhecimentos profundos em técnicas e recursos da expressão oral e escrita em língua materna;
e) Conhecimentos fundamentais em técnicas e recursos da expressão oral e escrita em línguas estrangeiras;
f) Conhecimentos especializados de técnicas comerciais;
g) Conhecimentos especializados de estratégias e técnicas de marketing da empresa turística;
h) Conhecimentos especializados de técnicas de gestão de recursos humanos;
i) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão do alojamento e receção;
j) Conhecimento especializado na utilização de Sistemas de informação aplicados à hotelaria;
k) Conhecimentos especializados das normas de manipulação e confeção de produtos de gastronomia e vinhos;
l) Conhecimentos especializados em técnicas de gestão da restauração;
m) Conhecimento especializado na utilização de sistemas de informação aplicados à restauração;
n) Conhecimentos especializados em planeamento e estruturação de menus e cálculo de custos associados;
o) Conhecimentos especializados de planeamento e organização de eventos;
p) Conhecimentos especializado das normas de qualidade aplicadas às empresas turísticas;
q) Conhecimentos fundamentais e especializados em operações turísticas em agências de viagens;
r) Conhecimento especializado na utilização de sistemas de informação aplicados à distribuição turística;
s) Conhecimentos profundos dos Sistemas de informação aplicados à gestão;
t) Conhecimentos fundamentais em inovação aplicada à gestão de empresas de turísticas;
u) Conhecimentos especializados de conceção, tratamento e análise estatística;
v) Conhecimentos especializados em técnicas de contabilidade de gestão;
w) Conhecimentos fundamentais de legislação turística.

6.2 — Aptidões

- a) Identificar e aplicar ações que contribuem para o funcionamento dos elementos que compõem a oferta e a procura turística;
- b) Identificar e selecionar elementos que contribuam para a resolução de problemas sócio organizativos e de relacionamentos interpessoais;
- c) Identificar e utilizar informação para dar resposta a problemas e ou reclamações;
- d) Identificar e aplicar técnicas comerciais, de venda e negociação;
- e) Preparar e organizar um plano de marketing, incluindo o marketing digital;
- f) Organizar e gerir o departamento de alimentação e bebidas (F&B);
- g) Conceber e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associados;
- h) Elaborar fichas técnicas de restauração e bebidas;
- i) Desenvolver operações turísticas e reservas através de sistemas informáticos de distribuição turística (GDS);
- j) Recolher, organizar e tratar dados estatísticos;
- k) Propor medidas empreendedoras e inovadoras na gestão de empresas de turísticas;
- l) Aplicar técnicas de contabilidade de gestão da empresa turística;
- m) Identificar, supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança nas empresas turísticas;
- n) Aplicar a língua estrangeira e assegurar um diálogo nos vários idiomas;
- o) Desenvolver operações de reserva de alojamento;
- p) Identificar as características socioeconómicas dos destinos turísticos.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar disponibilidade, cortesia e respeito pelos outros no relacionamento com interlocutores diferenciados;
- b) Demonstrar a capacidade de adaptar a linguagem às características dos interlocutores tendo consciência do impacto da linguagem sobre os outros;
- c) Demonstrar capacidade de Iniciativa e dinamismo;
- d) Demonstrar capacidade de criatividade e inovação;
- e) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa;
- f) Demonstrar capacidade de autonomia na tomada de decisão, em situações correntes ou em situações complexas de resolução de problemas;
- g) Demonstrar uma conduta ética e socialmente responsável;
- h) Demonstrar capacidade de liderança e de espírito empreendedor;
- i) Demonstrar capacidade de abertura à aprendizagem ao longo da vida;

j) Demonstrar flexibilidade adaptando-se a diferentes situações e contextos profissionais (nomeadamente interculturais) e evitando situações de conflito ou confronto;

k) Demonstrar capacidades de organização e planeamento do trabalho orientado para a qualidade;

l) Demonstrar determinação para cumprir objetivos.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	46	38 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	15	13 %
345 — Gestão e Administração	15	13 %
812 — Turismo e Lazer	15	13 %
342 — Marketing e Publicidade	10	8 %
223 — Língua e Literatura Materna	5	4 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa	5	4 %
462 — Estatística	5	4 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade	4	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:

Português
Economia
História

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
Lisboa	Instituto Superior de Novas Profissões.	21	42

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
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Espanhol	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		80		125	5
Estatística Aplicada à Gestão Língua e Cultura Portuguesa	462 — Estatística 223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica Geral e científica	1.º ano 1.º ano	Semestral . . . Semestral . . .	45 45		80 80		125 125	5 5
Língua Inglesa I	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	semestral . . .	45		80		125	5
Língua Inglesa II	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		80		125	5
Animação Turística — Atividades e Técnicas.	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	32	80		125	5
Gestão Comercial	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	32	80		125	5
Introdução à Gestão da Empresa Turística.	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	32	80		125	5
Introdução ao Turismo . . .	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	32	80		125	5
Marketing Turístico	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	32	80		125	5
Operações Turísticas e Sistemas de Reserva.	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	32	80		125	5
Princípios de Marketing . . .	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	32	80		125	5
Contabilidade de Gestão . . .	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	32	55		100	4
Enogastronomia	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	32	55		100	4
Gestão da Qualidade	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	32	80		125	5
Gestão de Alimentos e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	32	55		100	4

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)
Gestão de Alojamento e Receção.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	32	55		100	4
Gestão de Recursos Humanos.	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	32	80		125	5
Sistemas Informáticos Aplicados à Restauração e à Hotelaria.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	32	55		100	4
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	600	750	30
<i>Total</i>					855	448	2145	600	3000	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.

310801117

Aviso n.º 11713/2017

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 meu despacho de 3 de dezembro de 2015, proferido em suplência, 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 Fruticultura, Viticultura e Enologia da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Viana do Castelo — Escola Superior Agrária.

2 — Curso técnico superior profissional: T309 — Fruticultura, Viticultura e Enologia.

3 — Número de registo: R/Cr 410/2015.

4 — Área de educação e formação: 621 — Produção Agrícola e Animal.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Desenvolver trabalhos para a instalação de vinhas e pomares, de planificação e acompanhamento do das operações culturais, gerir as instalações e equipamentos na adega e na central fruteira, coordenar as operações de vinificação, promover e implementar princípios e normas de segurança alimentar, proteção do ambiente e de segurança, higiene e saúde no trabalho.

5.2 — Atividades principais:

a) Coordenar a instalação de vinhas e pomares a partir de projetos previamente elaborados;

b) Coordenar e intervir na instalação de pomares e vinhas e conceber soluções para a resolução de problemas;

c) Gerir as operações culturais de manutenção e desenvolvimento de pomares e vinhas;

d) Gerir a informação administrativa e técnica das unidades produtivas frutícolas e vitivinícolas;

e) Gerir as vendas de produção frutícola e vitivinícola e elaborar planos de negócios;

f) Elaborar soluções para os problemas relacionados com o desenvolvimento das culturas;

g) Gerir as colheitas de acordo com as especificações das vinhas e pomares e as características pretendidas para o produto final;

h) Planear e orientar a receção do produto da colheita de acordo com as especificações do produto final pretendido: conservação a médio ou longo prazo dos frutos e diferentes tipos de vinhos pretendidos;

i) Coordenar as operações de vinificação, tratamento e armazenamento de vinhos, de acordo com as normas de segurança alimentar e de qualidade, identificando eventuais problemas ao longo do processo;

j) Coordenar e intervir na preparação de adegas e centrais fruteiras para a receção das produções visando os tipos de conservação da fruta e realização das vinificações;

k) Proceder à avaliação sensorial dos vinhos e dos frutos e conceber soluções para a resolução e ou prevenção de problemas;

l) Proceder a análises físico-químicas de frutos, uvas, de mostos e vinhos e interpretar os resultados analíticos, em conformidade com a legislação aplicável;

m) Gerir compras de fatores de produção e aplicação de produtos fitofarmacêuticos de acordo com a legislação em vigor e no âmbito da lei n.º 26/2013, de 11 de abril.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos abrangentes de fruticultura e viticultura, bem como da biologia e ecologia das espécies;

b) Conhecimentos especializados no âmbito da gestão, da instalação, da manutenção e da exploração da vinha e dos pomares;

c) Conhecimentos abrangentes de programação, planeamento e aplicação das técnicas de proteção e conservação do ambiente frutícola e vitícola;

d) Conhecimentos abrangentes de programação, planeamento e aplicação das técnicas de manutenção e conservação das instalações, das máquinas e dos equipamentos;

e) Conhecimentos especializados sobre programação e execução de todas as atividades necessárias à colheita de frutos e à vindima;

f) Conhecimentos abrangentes sobre os processos de transformação das uvas, nomeadamente processos de elaboração dos vinhos ou outros produtos obtidos a partir das uvas ou do vinho;

g) Conhecimentos especializados sobre programação e aplicação de técnicas de recolha e análise simples, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados;

h) Conhecimentos abrangentes e especializados de programação, planeamento e execução das normas de qualidade dos frutos e dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho;

i) Conhecimentos abrangentes sobre gestão e otimização das empresas frutícolas e vitivinícolas, bem como da planificação da comercialização e do marketing dos seus produtos;

j) Conhecimentos especializados sobre as regras de higiene e segurança no trabalho no campo e instalações fruteiras e vitivinícolas.

6.2 — Aptidões:

a) Identificar, analisar e aplicar técnicas de condução das vinhas e dos pomares, de acordo com a fase do ciclo vegetativo;