

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
345 — Gestão e Administração	54	45 %
322 — Biblioteconomia, Arquivo e Documentação (BAD)	9	8 %
341 — Comércio	10	8 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade	10	8 %
223 — Língua e Literatura Materna	6	5 %
461 — Matemática	6	5 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	5	4 %
310 — Ciências Sociais e do Comportamento	5	4 %
342 — Marketing e Publicidade	5	4 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa	3	3 %
380 — Direito	3	3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	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;
Matemática.

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
Vila Nova de Santo André.	Escola Superior de Tecnologia e Gestão Jean Piaget.	26	52

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso: 2016-2017.

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)=(6)+(8)	(10)
Direito do Trabalho	380 — Direito	Geral e científica	1.º ano	Semestral	30		45		75	3
Expressão e Comunicação em Língua Portuguesa.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		90		150	6
Matemática Aplicada à Gestão.	461 — Matemática.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		90		150	6
Tecnologias e Sistemas de Informação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	50		50		100	4
Contabilidade	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	50	90		150	6
Fundamentos de Gestão	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral	60	30	90		150	6
Fundamentos de Gestão de Recursos Humanos.	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral	60	30	65		125	5
Gestão de Arquivo e Documentação	322 — Biblioteconomia, Arquivo e Documentação (BAD).	Técnica	1.º ano	Semestral	60	50	65		125	5
Inglês Aplicado à Gestão	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	44	65		125	5
Planeamento e Controlo de Gestão	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral	60	50	90		150	6
Protocolo Empresarial	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica	1.º ano	Semestral	40	20	35		75	3
Psicossociologia das Organizações	310 — Ciências Sociais e do Comportamento.	Técnica	1.º ano	Semestral	50	30	75		125	5
Fiscalidade	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Técnica	2.º ano	Semestral	40	30	60		100	4
Gestão Comercial e Força de Vendas	341 — Comércio	Técnica	2.º ano	Semestral	60	50	90		150	6
Gestão de Informação e Base de Dados.	322 — Biblioteconomia, Arquivo e Documentação (BAD)	Técnica	2.º ano	Semestral	50	30	50		100	4
Marketing Digital e Comércio Eletrónico.	342 — Marketing e Publicidade	Técnica	2.º ano	Semestral	40	30	85		125	5
Negociação	341 — Comércio	Técnica	2.º ano	Semestral	40	30	60		100	4
Sistemas Integrados de Gestão.	345 — Gestão e Administração	Técnica	2.º ano	Semestral	70	60	105		175	7
Estágio	345 — Gestão e Administração	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral	20		730	600	750	30
<i>Total</i>					970	534	2 030	600	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.

311144809

Aviso n.º 3573/2018

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 27 de maio de 2016, 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 Restauração e Inovação Alimentar da Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo de Mirandela e da Escola Superior Agrária de Bragança, do Instituto Politécnico de Bragança.

2 de fevereiro de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Bragança — Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo de Mirandela e Escola Superior Agrária de Bragança

2 — Curso técnico superior profissional

T320 — Restauração e Inovação Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 13/2016

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Planear, dirigir, coordenar, supervisionar e controlar as atividades e operações de produção e serviço em unidades de restauração e *catering*, executar tarefas de caráter técnico de cozinha e dotar o técnico de competências ao nível da inovação alimentar.

5.2 — Atividades principais

a) Planear, gerir e coordenar todas as operações de preparação, confeção e distribuição ao nível da restauração e *catering*;

b) Executar tarefas de caráter técnico de cozinha, promovendo a criatividade;

c) Organizar e supervisionar as condições e atividades relacionadas com a higiene e segurança alimentar e implementar sistemas de controlo de qualidade numa ótica de melhoria contínua;

d) Conceber e executar atividades de promoção e venda para diferentes segmentos de mercado;

e) Planear e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associados;

f) Gerir a informação obtida através de ferramentas informáticas na elaboração de relatórios, fichas técnicas de cozinha e gestão de *stocks*;

g) Conceber novos produtos explorando as propriedades físicas, químicas e sensoriais dos alimentos;

h) Coordenar a aplicação de tecnologias ao nível do armazenamento, produção e conservação de produtos alimentares.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes sobre a composição química, física e microbiológica dos géneros alimentícios;

b) Conhecimentos abrangentes sobre as principais alterações (físicas, químicas, bioquímicas e microbiológicas) envolvidas no processamento e conservação alimentar;

c) Conhecimentos especializados sobre preparação, confeção e distribuição de alimentos;

d) Conhecimentos especializados sobre tecnologias alimentares utilizadas no processamento e conservação de alimentos;

e) Conhecimentos especializados no controlo de qualidade alimentar;

f) Conhecimentos abrangentes de *software* aplicado às atividades de restauração;

g) Conhecimentos especializados sobre a programação, organização e controlo de eventos;

h) Conhecimento abrangente sobre estratégias de marketing operacional adequadas às unidades de restauração;

i) Conhecimentos especializados sobre o controlo de custos em restauração;

j) Conhecimentos especializados sobre inovação.

6.2 — Aptidões

a) Avaliar analiticamente os principais nutrientes presentes nos alimentos;

b) Aplicar técnicas de modificação das propriedades físicas, químicas e organolépticas dos alimentos com vista à sua inovação;

c) Preparar e confeccionar alimentos face às suas propriedades tecno-funcionais;

d) Aplicar tecnologias apropriadas à preparação, transformação e conservação de alimentos;

e) Identificar e implementar sistemas de controlo de qualidade alimentar;

f) Utilizar aplicações informáticas na gestão das atividades de restauração;

g) Preparar e organizar eventos em unidades de restauração;

h) Identificar e implementar as melhores estratégias de marketing e comunicação em unidades de restauração;

i) Analisar os custos de produção em restauração propondo orientações corretivas, sempre que necessário;

j) Assegurar a execução da inovação no desenvolvimento de produtos alimentares.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de iniciativa, autonomia e espírito crítico nas tarefas a desenvolver;

b) Capacidade de cooperar com outros profissionais e de gerir equipas de trabalho;

c) Capacidade de comunicar de forma clara, precisa, persuasiva e assertiva;

d) Refletir relativamente a alterações nos processos tecnológicos e fundamentar essas alterações;

e) Demonstrar capacidade de identificar problemas e perspetivar a sua solução;

f) Demonstrar flexibilidade para se adaptar a diferentes situações e contextos, evitando situações de conflito;

g) Refletir sobre os processos que possam conduzir ao desenvolvimento de novos produtos;

h) Demonstrar capacidade de comunicação e relação interpessoal em situações e contextos profissionais multiculturalis;

i) Demonstrar capacidade em agir e fazer agir em conformidade com os requisitos da qualidade, da segurança alimentar, ambiente e da segurança e saúde no trabalho;

j) Demonstrar capacidade de inovar nas atividades e operações de produção e serviço em unidades de restauração e *catering*.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	63	53 %
541 — Indústrias Alimentares	15	13 %
345 — Gestão e Administração	12	10 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	6	5 %
342 — Marketing e Publicidade	6	5 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	6	5 %
726 — Terapia e Reabilitação	6	5 %
812 — Turismo e Lazer	3	3 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	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
Português
Economia

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
Chaves . . .	Escola Profissional de Chaves	25	50

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso 2016-2017

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) (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8) (9)	Créditos (10)
Ferramentas Informáticas . . .	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Fundamentos da Ciência dos Alimentos.	541 — Indústrias Alimentares	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 . . .	60		102		162	6
Análise Sensorial	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Controlo de Qualidade Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	44	102		162	6
Cozinha e Inovação I	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	44	102		162	6
Gastronomia e Cultura	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Higiene e Segurança no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Nutrição	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	44	102		162	6
Organização e Gestão	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	44	102		162	6
Técnicas de Cozinha	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	44	102		162	6
Tecnologia Alimentar	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Comunicação e Marketing	342 — Marketing e Publicidade	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	44	102		162	6
Controlo de Custos	345 — Gestão e Administração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	44	102		162	6
Cozinha e Inovação II	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	44	102		162	6
Enogastronomia	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	44	102		162	6
Projeto de Inovação	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Técnicas de Organização de Eventos.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	21	51		81	3
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	30		780	780	810	30
<i>Total</i>					930	522	2 310	780	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.

311144825

Aviso n.º 3574/2018

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 15 de junho de 2016, proferido, por delegação de competências, 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 Gerontologia pela Escola Superior de Educação Jean Piaget de Almada.

2 de fevereiro de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior

Escola Superior de Educação Jean Piaget de Almada

2 — Curso técnico superior profissional

T096 — Gerontologia

3 — Número de registo

R/Cr 15/2016

4 — Área de educação e formação

762 — Trabalho Social e Orientação

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Conceber e desenvolver planos, programas, projetos e atividades, numa visão multidisciplinar, tendo em vista o bem-estar e qualidade de vida do idoso, alicerçado na prestação de um serviço de qualidade, de forma a prevenir ou adiar as dificuldades associadas ao processo de envelhecimento, promovendo o envelhecimento ativo.

5.2 — Atividades principais

a) Desenhar, implementar e avaliar programas de intervenção para o envelhecimento ativo, em contexto institucional e junto das comunidades;

b) Gerir e dinamizar programas, planos, projetos e atividades promotoras do bem-estar biopsicossocioculturais da pessoa idosa, em contexto institucional (centros de dia, lares ou residências, serviços de apoio domiciliário) junto da comunidade;

c) Planear e executar ações de acompanhamento e apoio ao idoso na realização de atividades da vida quotidiana, em função do seu grau de dependência, promovendo a sua autonomia e bem-estar social;

d) Diagnosticar, intervir e avaliar situações de risco físico e psicossocial, planear e desenvolver ações de proteção do idoso, alicerçado nas boas-práticas da intervenção social gerontológica.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimento abrangente sobre os aspetos biopsicossocioculturais do envelhecimento;