

20 — Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 19.º da Portaria n.º 83-A/2009, de 22 de janeiro, o presente Aviso será publicitado na Bolsa de Emprego Público ([www.bep.gov.pt](http://www.bep.gov.pt)) no 1.º dia útil seguinte à respetiva publicação no *Diário da República*, na página eletrónica da DGPC ([www.patrimoniocultural.gov.pt](http://www.patrimoniocultural.gov.pt)) e em jornal de expansão nacional, por extrato, no prazo máximo de 3 dias úteis contados da data da referida publicação.

21 — Em tudo o não expressamente previsto no presente Aviso, o concurso rege-se, designadamente, pelas disposições atualizadas constantes da Lei n.º n.º 35/2014, de 20 de junho, Decreto-Lei n.º 121/2008, de 11 de julho, Portarias n.º 1553-C/2008, de 31 de dezembro e n.º 83-A/2009, de 22 de janeiro, pela Constituição da República Portuguesa e pelo Código do Procedimento Administrativo.

22 — As falsas declarações prestadas pelos candidatos serão punidas nos termos da lei.

10 de abril de 2018. — O Diretor do Departamento de Planeamento, Gestão e Controlo, *Manuel Correia Diogo Baptista*.

311270812

## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

### Direção-Geral do Ensino Superior

#### Aviso n.º 5366/2018

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 21 de setembro de 2016, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Enografia e Enoturismo do Instituto Superior de Ciências Educativas do Douro.

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

#### ANEXO

##### 1 — Estabelecimento de ensino superior

Instituto Superior de Ciências Educativas do Douro

##### 2 — Curso técnico superior profissional

T347 — Enografia e Enoturismo

##### 3 — Número de registo

R/Cr 68/2016

##### 4 — Área de educação e formação

812 — Turismo e Lazer

##### 5 — Perfil profissional

##### 5.1 — Descrição geral

Organizar, coordenar e dinamizar o serviço especializado de vinhos e de outras bebidas em unidades turísticas, enoturísticas, hoteleiras e de restauração, garantindo a qualidade do serviço, a otimização dos recursos e a maximização da rentabilidade.

Acompanhar o processo de produção de vinhos, dos métodos à fase da prova, na perspetiva de formação de um escanção e ou técnico de enoturismo.

##### 5.2 — Atividades principais

- a) Definir, caracterizar e conceber uma carta de vinhos, de forma harmoniosa e articulada com uma ementa, garantindo a sua atualização periódica;
- b) Fazer a análise sensorial dos vinhos, dominando a metodologia da prova e percebendo as características dos vinhos, na perspetiva de um escanção e ou técnico de enoturismo;
- c) Organizar e dirigir provas de vinhos para diferentes mercados;
- d) Organizar, coordenar e realizar visitas guiadas a um público português e ou estrangeiro em espaços de enoturismo e rotas de vinhos;
- e) Dinamizar a venda de produtos vitícolas e outros;
- f) Criar novos produtos e ou serviços e novos canais de venda;
- g) Criar e gerir bases de dados de clientes tendo em conta os domínios do enoturismo;
- h) Planear e organizar eventos relacionados com a temática do vinho que possam ser diferenciadores;
- i) Apoiar todo o projeto enoturístico da empresa;
- j) Assegurar, planear, organizar e supervisionar a gestão do aprovisionamento e armazenagem dos produtos afetos ao serviço de bebidas,

garantindo todas as condições de qualidade, limpeza e respeito pelas normas de conservação e higiene, aplicando os princípios da norma HACCP.

#### 6 — Referencial de competências

##### 6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos fundamentais da legislação aplicável aos setores alimentar e vitivinícola e à sua atividade profissional;
- b) Conhecimentos fundamentais sobre saúde, higiene e segurança alimentar e profissional e controlo de qualidade;
- c) Conhecimentos especializados sobre alimentos e bebidas servidas em restaurantes, sua composição dietética e valor alimentar, origens e características das receitas e das bebidas;
- d) Conhecimentos abrangentes sobre tipos e processos de fabricação de vinhos e outras bebidas;
- e) Conhecimentos especializados sobre organização e planeamento do serviço de vinhos e de outras bebidas;
- f) Conhecimentos especializados sobre o funcionamento e conservação dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de vinhos e de outras bebidas;
- g) Conhecimentos especializados sobre técnicas de comunicação e de atendimento adequadas;
- h) Conhecimentos abrangentes sobre a diversidade, complexidade e importância do mundo vitivinícola, assim como os fatores de produção que influenciam a qualidade final do vinho;
- i) Conhecimentos abrangentes e especializados sobre temas relativos à enologia e análise sensorial;
- j) Conhecimentos abrangentes e especializados sobre as regiões vitivinícolas e suas características, de modo a conseguir planificar, organizar e concretizar visitas guiadas e outras iniciativas de contacto direto com o público-alvo;
- k) Conhecimentos abrangentes e especializados sobre o património histórico, natural e enológico português, bem como as identidades das regiões demarcadas;
- l) Conhecimentos especializados do vocabulário técnico e estruturas linguísticas fundamentais em línguas estrangeiras;
- m) Conhecimentos especializados da língua materna sobre formas eficazes de comunicar com todos os agentes ligados ao enoturismo.

##### 6.2 — Aptidões

- a) Definir quais as bebidas a servir no estabelecimento em função da qualidade e preço dos produtos e das condições dos fornecedores;
- b) Identificar as características e propriedades dos vinhos através do processo de degustação;
- c) Selecionar os vinhos apropriados às características das iguarias;
- d) Definir os preços dos vinhos e de outras bebidas a servir no estabelecimento;
- e) Utilizar as técnicas de aprovisionamento e armazenagem dos produtos afetos ao serviço de bebidas;
- f) Criar, apresentar e interpretar cartas de vinhos e de outras bebidas para apoiar os clientes nas suas escolhas;
- g) Utilizar as técnicas de serviço de vinhos e de outras bebidas;
- h) Expressar-se oralmente de forma a facilitar a comunicação com clientes nacionais e estrangeiros;
- i) Utilizar as técnicas e os produtos adequados a manter as condições de limpeza e de utilização do equipamento e utensílios, com respeito pelas normas de conservação e de higiene;
- j) Aplicar as técnicas e práticas enológicas e de análise sensorial.

##### 6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar facilidade no relacionamento interpessoal com os clientes, com vista à criação de um clima de empatia;
- b) Demonstrar capacidade para encontrar as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações e reclamações dos clientes;
- c) Demonstrar capacidade de organização do seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço interagindo com os outros elementos do grupo de trabalho;
- d) Demonstrar capacidade de organização e de planeamento do serviço de vinhos, designadamente na elaboração de cartas de vinhos e outras bebidas;
- e) Demonstrar proatividade, autonomia e iniciativa na aplicação das normas de higiene, segurança alimentar e profissional;
- f) Demonstrar autonomia e responsabilidade no planeamento, enquadramento e implementação das atividades de um escanção e ou técnico de enoturismo;
- g) Demonstrar capacidade de trabalho em equipa com vista à obtenção dos objetivos da empresa e à realização das atividades inerentes a um escanção e ou técnico de enoturismo;

h) Demonstrar capacidade de organização e de participação em eventos com serviços especiais;

i) Demonstrar capacidade de liderança e de supervisão individual de terceiros ou de equipas de trabalho no âmbito da atividade de um escanção e ou técnico de enoturismo,

j) Demonstrar capacidade de inovação no âmbito da atividade de um escanção e ou técnico de enoturismo, na perspetiva de formação ao longo da vida, em constante reformulação e aperfeiçoamento.

## 7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
812 — Turismo e Lazer . . . . .	63	53 %
541 — Indústrias Alimentares . . . . .	12	10 %
811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	12	10 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . . . .	6	5 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa . . . . .	6	5 %
621 — Produção Agrícola e Animal . . . . .	6	5 %
223 — Língua e Literatura Materna . . . . .	3	3 %
311 — Psicologia . . . . .	3	3 %
342 — Marketing e Publicidade . . . . .	3	3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador . . . . .	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:

Português  
Inglês  
Biologia e Geologia

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
Penafiel . . . . .	Instituto Superior de Ciências Educativas do Douro.	25	50
Marco de Canaveses.	EPAMAC — Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marco de Canaveses.	—	—

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)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Gestão de Equipas e Relações Interpessoais.	311 — Psicologia . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
Língua Inglesa . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
Opção Língua Aplicada: Espanhol, Francês e Mandarim.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
Português e Comunicação Interpessoal e Institucional.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
TIC Aplicadas . . . . .	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
Análise Sensorial I . . . . .	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Enogastronomia . . . . .	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Enologia . . . . .	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Enoturismo . . . . .	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Introdução ao Turismo . . . . .	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Organização de Eventos e Protocolo Empresarial.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Técnicas e Práticas de Serviços de Vinhos e outras Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Design, Marketing e Comercialização.	342 — Marketing e Publicidade.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
Análise Sensorial II . . . . .	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Engenharia de Carta de Vinhos e Controlo de Custos.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
História e Cultura do Vinho . . . . .	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Projeto em Enoturismo . . . . .	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	90	80	153		243	9
Estágio . . . . .	812 — Turismo e Lazer . . .	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	20		810	810	830	30
<i>Total</i> . . . . .					990	580	2270	810	3260	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.

311156287

### Aviso n.º 5367/2018

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 22 de setembro 2016, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de *Design* de Moda da Escola Superior de *Design* Instituto Politécnico do Cávado e do Ave.

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

#### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior  
Instituto Politécnico do Cávado e do Ave — Escola Superior de *Design*

2 — Curso técnico superior profissional  
T349 — *Design* de Moda

3 — Número de registo  
R/Cr 70/2016

4 — Área de educação e formação  
214 — *Design*

5 — Perfil profissional  
5.1 — Descrição geral

Criar, propor e desenvolver produtos e coleções nas diversas áreas da moda, como o vestuário e os acessórios, de acordo com as tendências do mercado e gerir os processos produtivos aplicando as metodologias e técnicas adequadas, tendo como objetivo a sua viabilidade produtiva e comercial.

#### 5.2 — Atividades principais

a) Criar e desenvolver produtos e coleções de vestuário e acessórios;  
b) Gerir projetos de conceção e desenvolvimento de produtos e coleções de moda aplicando metodologias, técnicas e ferramentas que facilitem o seu desenvolvimento;  
c) Propor o desenvolvimento de novos produtos de moda de acordo com as tendências dos mercados internacionais;  
d) Colaborar nos processos de seleção e manipulação de tecidos;  
e) Elaborar moldes e modelos-piloto para orientar a produção;  
f) Colaborar na construção e avaliação de protótipos tendo em conta a coordenação e gestão de materiais;  
g) Gerir a pesquisa e recolha de informação relevante para o desempenho da atividade, nomeadamente sobre a relação entre a empresa e o mercado.

#### 6 — Referencial de competências

##### 6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos especializados de modelação manual de produtos de moda;  
b) Conhecimentos especializados de características e comportamentos das matérias-primas;  
c) Conhecimentos aprofundados de infografia 2D e 3D;  
d) Conhecimentos especializados de tendências de moda;  
e) Conhecimentos especializados de *design* de moda;  
f) Conhecimentos abrangentes de metodologia de planeamento de coleções de moda;  
g) Conhecimentos fundamentais de informática;  
h) Conhecimentos fundamentais de processos de fabrico de produtos de moda;  
i) Conhecimentos fundamentais de custeio industrial;  
j) Conhecimentos fundamentais de marketing;  
k) Conhecimentos especializados de ilustração e de desenho;  
l) Conhecimentos especializados de modelação em sistema CAD;  
m) Conhecimentos especializados de processos de recolha e análise de informação;  
n) Conhecimentos especializados de inglês técnico.

#### 6.2 — Aptidões

a) Propor novos produtos e coleções de moda e acessórios;  
b) Dinamizar projetos de conceção e desenvolvimento de novos produtos de moda;  
c) Utilizar ferramentas de desenho assistido por computador para o desenvolvimento de novos produtos;  
d) Aplicar os métodos e as técnicas de lançamento e promoção das coleções de moda;  
e) Implementar a identidade de uma coleção — temática, formas, materiais e paleta de cores;  
f) Implementar os ensaios mais adequados ao produto;  
g) Identificar e selecionar informações sobre as tendências de moda;  
h) Identificar e selecionar as características técnicas, propriedades e comportamentos das matérias-primas;  
i) Propor ideias originais do produto em desenho;  
j) Avaliar os custos associados ao desenvolvimento de produtos de moda. Atividade comercial e de gestão de produto em cadeias de marcas;  
k) Identificar oportunidades para acompanhar a estratégia de marketing;  
l) Aplicar técnicas de ilustração e comunicação de moda;  
m) Implementar metodologias de planeamento de coleções de moda;  
n) Propor compras de materiais.

#### 6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de autonomia na tomada de decisão;  
b) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa e cooperar na obtenção de objetivos comuns;  
c) Demonstrar uma atitude de planeamento e organização metodológica na obtenção dos objetivos da empresa;  
d) Demonstrar disponibilidade para a inovação e criação de novos produtos de moda;  
e) Demonstrar capacidade de gestão nas diversas atividades e desenvolver;  
f) Demonstrar uma atitude pró-ativa na gestão de projetos de conceção e desenvolvimento de novos produtos de moda;  
g) Demonstrar espírito crítico na execução das tarefas inerentes ao *design* de moda.

#### 7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
214 — <i>Design</i> .....	74	62 %
542 — Indústrias do Têxtil, Vestuário, Calçado e Couro .....	14	12 %
213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> . . .	12	10 %
211 — Belas-Artes .....	8	7 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . .	3	3 %
342 — Marketing e Publicidade .....	3	3 %
345 — Gestão e Administração .....	3	3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador . . .	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:

Desenho  
Geometria Descritiva  
História da Cultura e Artes

#### 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
Guimarães . .	Avepark — Parque de Ciência e Tecnologia, S. A.	25	60