

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)
Estágio	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			840	840	840	30
<i>Total</i>					900	620	2190	840	3090	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.

311156327

Aviso n.º 5372/2018

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 20 de junho de 2017, 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 Marketing Digital no Turismo da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico de Leiria — Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar.

2 — Curso técnico superior profissional:

T372 — Marketing Digital no Turismo.

3 — Número de registo:

R/Cr 25/2017.

4 — Área de educação e formação:

342 — Marketing e Publicidade.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear, implementar, gerir, monitorizar e avaliar estratégias e ações de comunicação em marketing digital com recurso a novas tecnologias de informação e comunicação, no setor do turismo.

5.2 — Atividades principais:

a) Desenvolver e executar um plano de marketing digital que inclua ações integradas de marketing digital aplicadas ao setor turístico;

b) Selecionar e gerir as ferramentas e plataformas digitais mais recentes, necessárias à implementação de ações de marketing digital na comunicação, distribuição e venda de produtos ou serviços turísticos;

c) Apoiar o empregador ou cliente no desenvolvimento de novos produtos turísticos, e na sua promoção em ambiente digital;

d) Analisar o comportamento do consumidor e turista utilizando as potencialidades disponibilizadas por diversas plataformas digitais;

e) Produzir e gerir conteúdos em formato texto, imagem, áudio ou vídeo para o meio digital atendendo a objetivos estratégicos da empresa ou entidade do setor do turismo;

f) Planear, coordenar e monitorizar campanhas de publicidade digital, baseadas em ferramentas gratuitas ou remuneradas;

g) Definir e implementar um plano estratégico de social media marketing, explorando, gerindo e monitorizando a presença nas principais redes sociais, websites de recomendação e blogues de turismo;

h) Gerir relacionamento com clientes utilizando diversos meios, incluindo e-mail, SMS e aplicações móveis;

i) Utilizar mecanismos de otimização do posicionamento em motores de pesquisa;

j) Participar na prospeção de clientes para um empregador ligado a serviços de marketing digital construindo um portefólio, uma apresentação de empresa, e propostas de orçamento.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimento especializado em tratamento de imagem e pós-produção áudio e vídeo;

b) Conhecimentos abrangentes de *design* e comunicação e de técnicas de criatividade e inovação, adaptados ao desenvolvimento de produtos turísticos;

c) Conhecimentos abrangentes de tecnologias de informação e comunicação que incluem as bases das linguagens de programação mais utilizadas na world wide web;

d) Conhecimentos especializados de análise de mercados turísticos e dos diferentes tipos de atividade englobados no setor económico e empresarial do turismo;

e) Conhecimentos especializados de gestão de conteúdos em websites de empresa, redes sociais, sites de recomendação e blogues ligados ao turismo;

f) Conhecimentos especializados dos algoritmos de classificação utilizados por motores de busca e otimização da presença digital da organização;

g) Conhecimentos especializados em marketing e promoção digital de produtos turísticos;

h) Conhecimentos especializados em questões de direito de utilização de imagem, privacidade, proteção de dados em ambiente digital;

i) Conhecimentos fundamentais da análise geográfica do território nacional e dos recursos turísticos e de sistemas de georreferenciação em ambiente web;

j) Conhecimentos fundamentais de comportamento do consumidor e do turista de relacionamento com clientes em ambiente digital;

k) Conhecimentos fundamentais de estatística descritiva e processamento estatístico por software;

l) Conhecimentos fundamentais de venda e negociação em business to business e distribuição turística;

m) Conhecimentos gerais em língua inglesa.

6.2 — Aptidões:

a) Calendarizar, orçamentar, implementar e monitorizar campanhas de publicidade digital com recurso a múltiplos meios de comunicação, redes e outras plataformas em ambiente digital;

b) Construir e apresentar um portefólio em formato digital dos produtos ou serviços da organização, durante os processos de angariação de clientes;

c) Criar novos produtos turísticos utilizando técnicas de criatividade e modelos de inovação adaptados à organização, e desenhar os planos de promoção necessários;

d) Desenvolver campanhas de promoção digital em plataformas gratuitas ou remuneradas, associadas a motores de busca;

e) Desenvolver e implementar estratégias de promoção e de relacionamento com clientes utilizando dispositivos móveis;

f) Produzir e disseminar por meios digitais os conteúdos de texto, imagem, áudio ou vídeo necessários para a comunicação e promoção dos produtos da organização, a partir do plano de marketing;

g) Propor o conjunto de ferramentas, redes e meios de comunicação presentes no ambiente digital mais adequado à implementação das ações de marketing digital da organização, sendo capaz de avaliar custos e potencialidades daquelas disponíveis;

h) Selecionar as ferramentas gratuitas ou remuneradas capazes de fornecer informação à organização sobre o consumidor e o seu comportamento em ambiente digital, sistematizando essa informação de modo a apoiar as decisões na organização.

6.3 — Atitudes:

a) Capacidade de agir em função de princípios éticos e deontológicos;

b) Demonstrar capacidade analítica e pensamento lógico;

c) Demonstrar capacidade criativa e capacidade de resolução de problemas;

d) Demonstrar capacidade de comunicação em ambiente digital;

e) Demonstrar capacidade de flexibilidade e adaptação e contextos profissionais;

f) Demonstrar capacidade de planeamento e pensamento e delinea-mento de estratégias de comunicação;

g) Demonstrar capacidade para integrar equipas de trabalho;

h) Demonstrar potencial de aprendizagem e capacidade de explorar e de se adaptar às novas tecnologias;

i) Demonstrar responsabilidade, iniciativa, autonomia e atitude positiva;

j) Demonstrar capacidade de inovar e empreender.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
342 — Marketing e Publicidade	55	45,8 %
812 — Turismo e Lazer	20	16,7 %

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
481 — Ciências Informáticas	10	8,3 %
214 — <i>Design</i>	6	5 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	6	5 %
213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i>	5	4,2 %
223 — Língua e Literatura Materna	5	4,2 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4,2 %
380 — Direito	4	3,3 %
462 — Estatística	4	3,3 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:
Uma das seguintes:

Economia;
Geografia;
Português.

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
Peniche	Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria	35	75

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:
2017-2018.

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)
Direito da Informática	380 — Direito	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		63		108	4
Introdução ao Marketing	342 — Marketing e Publicidade	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		75		135	5
Língua Inglesa	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		102		162	6
Métodos Quantitativos Aplicados	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		63		108	4
Tecnologias de Informação e Comunicação	482 — Informática na Ótica do Utilizador	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		75		135	5
Comportamento do Consumidor Online	342 — Marketing e Publicidade	Técnica	1.º ano	Anual	45	30	63		108	4
<i>Design</i> e Comunicação	214 — <i>Design</i>	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Edição Imagem e Vídeo	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i>	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	75		135	5
Fundamentos de Turismo	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral	45	30	63		108	4
Geografia e Recursos Turístico	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Marketing Digital	342 — Marketing e Publicidade	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Técnicas de Escrita Criativa	223 — Língua e Literatura Materna	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	75		135	5
Canais de Distribuição e Reserva Turística	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	75		135	5
Gestão de Redes Sociais	481 — Ciências Informáticas	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	75		135	5
Inovação e Desenvolvimento de Produtos Turísticos	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	75		135	5
Mobile Marketing	342 — Marketing e Publicidade	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Negócios em Turismo B2B	342 — Marketing e Publicidade	Técnica	2.º ano	Semestral	45	30	63		108	4
Produção de Conteúdos Web	481 — Ciências Informáticas	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	75		135	5
Estágio	342 — Marketing e Publicidade	Em contexto de trabalho	2.º ano	Semestral			810	640	810	30
<i>Total</i>					1 005	540	2 235	640	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 40.º-J 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.

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 40.º-N 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.

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.

311174869

Aviso n.º 5373/2018

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 20 de junho de 2017, 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 Análises e Gestão Laboratorial da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico de Viana do Castelo — Escola Superior Agrária

2 — Curso técnico superior profissional:

T373 — Análises e Gestão Laboratorial

3 — Número de registo:

R/Cr 26/2017

4 — Área de educação e formação:

421 — Biologia e Bioquímica

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Executar, gerir e coordenar atividades laboratoriais, de acordo com os princípios fundamentais das boas práticas de gestão.

5.2 — Atividades principais:

a) Executar as normas da qualidade referentes a laboratórios de ensaios (ISO 17025 e ISO 15189);

b) Gerir as atividades laboratoriais;

c) Promover a aplicação das normas de higiene e segurança no trabalho;

d) Planear e executar as técnicas laboratoriais fundamentais utilizadas em microbiologia;

e) Planear, executar e otimizar as técnicas laboratoriais fundamentais utilizadas em análise físico-química;

f) Planear, otimizar e executar as técnicas laboratoriais fundamentais utilizadas em análises de biologia molecular;

g) Planear, executar e otimizar as técnicas laboratoriais fundamentais utilizadas em análises clínicas;

h) Gerir e coordenar a utilização e a manutenção da instrumentação;

i) Interpretar e validar resultados analíticos;

j) Implementar procedimentos analíticos de controlo ambiental;

k) Planear e executar processos de recolha e preparação de diferentes tipos de amostras para análise laboratorial;

l) Promover e garantir a aplicação dos procedimentos de gestão de diferentes tipos de resíduos laboratoriais;

m) Validar efetuar o controlo dos certificados de calibração do equipamento laboratorial.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos abrangentes das relações humanas e sociais;

b) Conhecimentos abrangentes nas áreas das ciências da terra e da vida;

c) Conhecimentos abrangentes para a análise e utilização de literatura técnica e científica e na preparação de relatórios técnicos;

d) Conhecimentos especializados ao desenvolvimento de projetos em equipa multidisciplinar;

e) Conhecimentos especializados dos normativos legais associados ao funcionamento dos laboratórios;

f) Conhecimentos especializados dos processos laboratoriais associados à indústria e à segurança alimentar;

g) Conhecimentos especializados dos processos laboratoriais associados à monitorização ambiental;

h) Conhecimentos especializados dos processos laboratoriais associados às ciências da saúde;

i) Conhecimentos especializados dos processos tecnológicos e instrumentais nas diferentes vertentes laboratoriais;

j) Conhecimentos especializados em saúde e higiene do trabalho.

6.2 — Aptidões:

a) Atuar e colaborar em equipas;

b) Analisar dados técnicos e científicos através das tecnologias de informação e comunicação;

c) Aplicar as técnicas mais atuais em análises clínicas;

d) Controlar e avaliar os stocks de reagentes e consumíveis;

e) Controlar e gerir a manutenção operacional dos equipamentos laboratoriais, com registo periódico da calibração de acordo com as normas de qualidade;

f) Elaborar relatórios padrão com análise estatística face aos resultados obtidos;

g) Executar análises químicas e microbiológicas com as melhores técnicas disponíveis, de acordo com as sugestões das normas nacionais e internacionais em vigor;

h) Executar os programas associados aos sistemas de gestão de qualidade (aplicação das normas NP EN ISO 17025 — gestão e garantia de qualidade nos laboratórios e, NP EN ISO 9000 — sistemas de gestão de qualidade);

i) Identificar e realizar os processos mais adequados à caracterização e monitorização da qualidade ambiental;

j) Implementar as regras básicas de higiene e segurança no trabalho incluindo a biossegurança;

k) Implementar normas de gestão de resíduos, protocolos de biossegurança, normas técnicas de manuseamento de produtos químicos e de amostras biológicas;

l) Integrar conhecimentos de forma a aplicá-los em situações práticas;

m) Manusear em condições de biossegurança as amostras biológicas;

n) Organizar e planear o trabalho laboratorial;

o) Organizar, analisar e interpretar dados concretos;

p) Planear e executar a amostragem, recolha e transporte de amostras para o laboratório, bem como a sua preservação antes da caracterização física, química e ou biológica;

q) Planear e executar atividades de autoavaliação;

r) Planear, avaliar e executar procedimentos de resposta a situações de emergência.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstra capacidade de integrar projetos de desenvolvimento do seu local de trabalho;

b) Demonstrar autonomia na escolha dos diferentes métodos e técnicas laboratoriais;

c) Demonstrar autonomia na utilização do laboratório;

d) Demonstrar autonomia para gerar ideias e promovê-las;

e) Demonstrar autonomia para tomar decisões de forma adequada e contextualizada;

f) Demonstrar capacidade de aplicar as normas nacionais e europeias;

g) Demonstrar capacidade de promover o seu próprio processo de aprendizagem ao longo da vida;

h) Demonstrar capacidade de registar resultados e organizá-los;

i) Demonstrar capacidade de respeitar e aplicar a legislação em vigor;

j) Demonstrar capacidade de respeitar os princípios deontológicos;

k) Demonstrar capacidade de ser metódico e organizado;