

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

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	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9) = (6) + (8)	(10)
Climatologia.	422 — Ciências do Ambiente.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Higiene e Segurança no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Matemática.	461 — Matemática.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Química Geral.	442 — Química.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		75		135	5
Conservação do Solo.	443 — Ciências da Terra.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Ecologia.	422 — Ciências do Ambiente.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Ecotoxicologia.	422 — Ciências do Ambiente.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Gestão e Valorização de Resíduos Sólidos.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Qualidade do Ar e Ruído.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Recursos Energéticos.	522 — Eletricidade e Energia.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Recursos Hídricos.	443 — Ciências da Terra.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Sistemas de Informação Geográfica.	581 — Arquitetura e Urbanismo.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Gestão e Certificação Ambiental.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Gestão e Valorização da Energia.	522 — Eletricidade e Energia.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Impactes e Auditorias Ambientais.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Ordenamento do Território	581 — Arquitetura e Urbanismo.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Reabilitação de Sistemas Ambientais.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Tratamento de Águas de Abastecimento e Residuais.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Estágio.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i>					1 080	630	2 160	810	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.

311196228

Aviso n.º 5376/2018

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 31 de maio 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 Gestão de Alojamentos Turísticos do Instituto Superior de Ciências da Informação e da Administração.

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

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior

Instituto Superior de Ciências da Informação e da Administração

2 — Curso técnico superior profissional

T366 — Gestão de Alojamentos Turísticos

3 — Número de registo

R/Cr 15/2017

4 — Área de educação e formação

345 — Gestão e Administração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Gerir, coordenar e controlar os setores do alojamento turístico, maximizando a capacidade de alojamento e garantindo a satisfação dos clientes.

5.2 — Atividades principais

- a) Gerir o setor de alojamento numa unidade hoteleira;
- b) Gerir os recursos humanos afetos ao setor, garantindo a sua adequabilidade, funcionamento e formação;
- c) Gerir de forma eficaz os sistemas de informação de distribuição turística (DGS) e os canais *online* para a gestão, promoção e comercialização do produto hoteleiro;
- d) Desenvolver procedimentos do sistema de gestão da qualidade da unidade hoteleira;
- e) Elaborar estudos de mercado para o posicionamento estratégico da unidade hoteleira;
- f) Definir e implementar planos de marketing para a unidade hoteleira;
- g) Analisar e avaliar os resultados obtidos pelo setor do alojamento;
- h) Definir e implementar a estratégia comercial do setor para diferentes perfis de clientes e ou produtos;
- i) Gerir de forma eficaz as reservas, contas de hóspedes, custos de operação e faturação.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos fundamentais de legislação turística;
- b) Conhecimentos especializados dos modelos de gestão do alojamento em unidades hoteleiras;
- c) Conhecimentos especializados dos sistemas de informação utilizados na gestão de alojamentos em unidades hoteleiras;
- d) Conhecimentos especializados dos recursos humanos e equipamentos adequados à gestão do setor do alojamento numa unidade hoteleira;
- e) Conhecimentos abrangentes de técnicas e formas de comunicação, funcionamento dos media e mecanismos de promoção;
- f) Conhecimentos profundos do mercado de alojamento turístico;
- g) Conhecimentos abrangentes de técnicas e recursos da expressão oral e escrita em língua materna e línguas estrangeiras;
- h) Conhecimento especializado de estratégias e técnicas de marketing;
- i) Conhecimento especializado dos SGQ em unidades hoteleiras;
- j) Conhecimento especializado em tratamento e análise de dados;
- k) Conhecimentos especializados em técnicas de contabilidade e gestão;
- l) Conhecimento especializado em gestão de equipas e recursos humanos;
- m) Conhecimentos abrangentes das teorias da ética e deontologia.

6.2 — Aptidões

- a) Executar a gestão do setor de alojamento da unidade hoteleira em conformidade com o enquadramento legal, estrutura e funcionamento do setor;
- b) Executar a gestão de uma unidade hoteleira de forma eficaz e eficiente;
- c) Identificar e aplicar soluções mais adequadas às especificidades de unidade hoteleira e às metodologias de gestão estabelecidas;
- d) Identificar e supervisionar os meios humanos e equipamentos mais adequados ao desenvolvimento e ou afetação no âmbito do setor;
- e) Executar tarefas de porta-voz, de gestor de comunicação, nomeadamente com os media e gerir todas as oportunidades de promoção da imagem e produtos da unidade hoteleira;
- f) Identificar e planear os produtos a oferecer pela unidade hoteleira face às características do mercado;
- g) Comunicar com os diferentes interlocutores do setor, a nível nacional e internacional, de forma eficaz e eficiente;
- h) Executar planos de marketing ajustados às características da unidade hoteleira e dos produtos;
- i) Definir os processos e objetivos associados às atividades desenvolvidas pelo setor de alojamento em articulação com o gestor da qualidade;

- j) Executar a análise estatística dos dados relativos ao setor de alojamento da unidade hoteleira;
- k) Elaborar e interpretar procedimentos e documentos contabilísticos;
- l) Dinamizar, acompanhar e liderar equipas do setor;
- m) Caracterizar e distinguir os conceitos de ética, moral e deontologia.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade de atualização permanente, quer a nível técnico, quer a nível da legislação;
- b) Demonstrar espírito crítico, adaptabilidade e flexibilidade a novas situações;
- c) Demonstrar capacidade de inovação e promoção da mudança;
- d) Demonstrar capacidade de iniciativa, polivalência e criatividade;
- e) Demonstrar capacidade de comunicação garantindo discurso concordante com o contexto e com a estratégia da organização;
- f) Demonstrar proatividade e capacidade de antecipar dinâmicas de mercado;
- g) Demonstrar capacidade de interação com os interlocutores;
- h) Demonstrar capacidade empreendedora, inovadora e criativa;
- i) Demonstrar capacidade para identificar todos os processos que decorrem no setor;
- j) Demonstrar capacidade para extrair informação relativa ao exercício do setor;
- k) Demonstrar capacidade analítica e rigor;
- l) Demonstrar capacidade de liderança;
- m) Aplicar os princípios dos códigos de ética e deontologia na atuação profissional.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
345 — Gestão e Administração	51	43 %
811 — Hotelaria e Restauração	20	17 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	14	12 %
342 — Marketing e Publicidade	9	8 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	9	8 %
314 — Economia	3	3 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade	4	3 %
812 — Turismo e Lazer	4	3 %
226 — Filosofia e Ética	2	2 %
312 — Sociologia e Outros Estudos	2	2 %
380 — Direito	2	2 %
<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)

O seguinte conjunto de áreas:

- Economia
- Geografia

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
Aveiro . . .	Instituto Superior de Ciências da Informação e da Administração e Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro.	16	32

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 do Turismo e dos Estabelecimentos Hoteleiros.	380 — Direito	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	16		34		50	2

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)
Economia do Turismo	314 — Economia	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	24		51		75	3
Ética e Deontologia	226 — Filosofia e Ética	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	16		34		50	2
Liderança e Gestão de Recursos Humanos. Noções de Contabilidade	345 — Gestão e Administração 344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	32		68		100	4
Princípios de Gestão	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		85		125	5
Psicossociologia e Gestão das Organizações. Tecnologias de Informação	345 — Gestão e Administração 482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	24		51		75	3
Empreendedorismo	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	24	18	51		75	3
Francês I	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	24	24	51		75	3
Geografia do Turismo	312 — Sociologia e Outros Estudos.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	16	12	34		50	2
Gestão da Qualidade	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	16	18	34		50	2
Gestão de Alojamentos I	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	48	36	102		150	6
Gestão Hoteleira	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	34	85		125	5
Inglês I	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	24	24	51		75	3
Introdução ao Turismo	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	32	24	68		100	4
Sistemas de Informação Aplicados ao Turismo. Comunicação e Imagem Empresarial. Francês II	482 — Informática na Ótica do Utilizador. 342 — Marketing e Publicidade 222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano 2.º ano	Semestral . . . Semestral . . .	40 32	34 24	85 68		125 100	5 4
Gestão de Alimentos e Bebidas Gestão de Alojamentos II	811 — Hotelaria e Restauração 811 — Hotelaria e Restauração	Técnica Técnica	2.º ano 2.º ano	Semestral . . . Semestral . . .	24 48	18 36	51 102		75 150	3 6
Inglês II	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	32	24	68		100	4
Internacionalização do Produto Turístico. Marketing Turístico	345 — Gestão e Administração 342 — Marketing e Publicidade	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	32	24	68		100	4
Estágio	345 — Gestão e Administração	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	40	32	85		125	5
<i>Total</i>					720	406	2 280	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.

311166874

Aviso n.º 5377/2018

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 maio 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 Agricultura Biológica da Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Santarém — Escola Superior Agrária de Santarém

2 — Curso técnico superior profissional

T112 — Agricultura Biológica

3 — Número de registo

R/Cr 9/2017

4 — Área de educação e formação

621 — Produção Agrícola e Animal

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Programar, organizar, gerir e executar, de forma autónoma ou em equipa, atividades de uma exploração em Modo de Produção Biológico (MPB), técnicas de produção e transformação dos produtos com especial atenção para as relacionadas com a gestão da água e solo, a fitotecnia, a proteção das culturas, saúde e bem-estar animal e certificação. Inclui-se o controlo da qualidade e segurança alimentar no domínio do MPB.