

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)
Contabilidade Geral	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		108		168	6
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Anual	60		108		168	6
Língua Estrangeira II	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Anual	60		108		168	6
Comunicação e Relações Interpessoais.	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Etiqueta e Protocolo	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	25	54		84	3
Introdução ao Turismo	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Introdução às Operações Hoteleiras.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	25	54		84	3
Organização Empresarial	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Técnicas e Tecnologias de <i>Housekeeping</i> .	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Técnicas e Tecnologias de Reservas e <i>Front Office</i> .	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Estatística Aplicada à Gestão.	462 — Estatística	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	60		108		168	6
Acessibilidade na Hotelaria	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	25	54		84	3
Gestão Comercial e <i>Revenue Management</i> .	345 — Gestão e Administração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Gestão do Alojamento	345 — Gestão e Administração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Inglês Técnico	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	25	54		84	3
Língua Estrangeira II — Aplicada ao Alojamento.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	25	54		84	3
Procedimentos de Segurança em Hotelaria.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	25	54		84	3
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			840	840	840	30
<i>Total</i>					900	510	2 460	840	3 360	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.

311196269

Aviso n.º 5461/2018

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 11 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 Energética e Ambiental da Escola Superior de Tecnologias e Gestão da Universidade da Madeira.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Universidade da Madeira — Escola Superior de Tecnologias e Gestão

2 — Curso técnico superior profissional:

T216 — Gestão Energética e Ambiental

3 — Número de registo:

R/Cr 8/2017

4 — Área de educação e formação:

851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Diagnosticar, avaliar e resolver problemas energéticos e ambientais em diferentes contextos de atividade económica, nomeadamente na indústria e nos serviços, dando cumprimento aos requisitos legais e outros, na ótica da melhoria contínua e da promoção da sustentabilidade ambiental.

5.2 — Atividades principais:

- a) Gerir racionalmente os recursos naturais e energéticos em diferentes contextos de atividade económica, nomeadamente na indústria e nos serviços;
- b) Conceber e implementar programas de monitorização de parâmetros ambientais e energéticos;
- c) Identificar, avaliar, corrigir e prevenir impactes ambientais;
- d) Planificar e implementar medidas para minimizar problemas de poluição ambiental;
- e) Planificar e implementar medidas para minimizar problemas de eficiência energética;
- f) Implementar e acompanhar sistemas de gestão ambiental;
- g) Implementar e acompanhar sistemas de gestão de energia;
- h) Comunicar sobre aspetos ambientais e energéticos quer na organização quer com entidades externas;
- i) Organizar processos de licenciamento ambiental.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimento abrangente de oralidade, leitura e escrita em português e inglês permitindo a elaboração de textos, a compreensão na leitura e a comunicação interpessoal eficaz;
- b) Conhecimento abrangente em métodos quantitativos que permitam tratar dados obtidos na monitorização para a sua compreensão, documentação e comunicação;
- c) Conhecimento abrangente, factual, conceptual e fundamental em biologia e sustentabilidade, a fim de compreender e avaliar as consequências decorrentes da degradação ambiental;
- d) Conhecimento abrangente, factual, conceptual e fundamental sobre recursos naturais e energéticos, a fim de permitir interpretar a relação entre a sua exploração e a sustentabilidade ambiental;
- e) Conhecimento fundamental e conceptual sobre organização de empresas e empreendedorismo, a fim de interpretar o seu funcionamento e permitir a criação de alternativas de exercício profissional;
- f) Conhecimento procedimental e especializado sobre licenciamento ambiental, a fim de avaliar e interpretar a sua organização e implementação;
- g) Conhecimento procedimental e especializado sobre sistemas de gestão ambiental e de energia, a fim de avaliar e interpretar a sua implementação e gestão;
- h) Conhecimento teórico, factual, procedimental e especializado sobre monitorização ambiental, a fim de avaliar o desempenho ambiental e energético;
- i) Conhecimento teórico, factual, procedimental e especializado sobre poluição, a fim de avaliar melhorias na sua mitigação;
- j) Conhecimento teórico, factual, procedimental e especializado sobre resíduos, energia e recursos hídricos a fim de avaliar melhorias na sua gestão.

6.2 — Aptidões:

- a) Compreender e avaliar as consequências decorrentes da degradação ambiental;
- b) Compreender o funcionamento da organização empresarial e avaliar e conceber alternativas para o exercício profissional na área da gestão energética e ambiental;
- c) Interpretar a relação existente entre a sustentabilidade ambiental e a exploração de recursos naturais e energéticos;
- d) Interpretar e avaliar dados de monitorização de aspetos ambientais e energéticos;
- e) Interpretar, avaliar, planejar, executar e intervir na concretização de licenciamentos ambientais;
- f) Interpretar, avaliar, planejar, executar e intervir na implementação de sistemas de gestão ambiental e de energia;
- g) Planificar e executar ações de comunicação sobre aspetos ambientais e energéticos;

h) Planificar, reestruturar e executar processos e procedimentos para a gestão de resíduos, energia e recursos hídricos, assim como para a monitorização do respetivo desempenho;

i) Planificar, reestruturar e executar processos e procedimentos para a mitigação de problemas de poluição, assim como para a sua monitorização.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar autonomia e capacidade de adaptação no delineamento de sistemas de gestão ambiental e de energia em diferentes contextos de atividade económica;
- b) Demonstrar autonomia na tomada de decisões;
- c) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade;
- d) Demonstrar capacidade para delinear e comunicar tarefas e atividades a terceiros;
- e) Demonstrar capacidade para identificar e analisar problemas concretos ou abstratos e encontrar e implementar medidas para a sua solução;
- f) Demonstrar capacidade para interpretar, analisar, tratar e comunicar informação e dados referentes a aspetos ambientais e energéticos;
- g) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa e assumir funções de coordenação técnica;
- h) Reconhecer a importância da investigação, desenvolvimento tecnológico, inovação e da educação e formação contínuas para a obtenção de bons resultados na gestão energética e ambiental.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	80	66,7 %
522 — Eletricidade e Energia	15,5	12,9 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	4,5	3,8 %
461 — Matemática.	4,5	3,8 %
850 — Proteção do Ambiente	4,5	3,8 %
223 — Língua e Literatura Materna	4	3,3 %
421 — Biologia e Bioquímica	4	3,3 %
345 — Gestão e Administração	3	2,5 %
<i>Total.</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

- Biologia
- Matemática
- Química

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos:

Localidade	Instalações	Número máximo para cada a dmissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Funchal	Escola Superior de Tecnologias e Gestão da Universidade da Madeira.	19	45

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 (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Biologia Geral	421 — Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral	48		64		112	4
Inglês Técnico	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	48		78		126	4,5
Introdução aos Métodos Quantitativos.	461 — Matemática.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	48		78		126	4,5
Organização Empresarial e Empreendedorismo.	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	1.º ano	Semestral	32		52		84	3

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)
Técnicas de Expressão do Português.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	48		64		112	4
Eficiência de Motores	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Eletrotécnica Geral	522 — Eletricidade e Energia	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Energias Renováveis	522 — Eletricidade e Energia	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	90		154	5,5
Gestão de Energia	522 — Eletricidade e Energia	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Gestão de Resíduos	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Laboratório de Tecnologias Ambientais I.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Sustentabilidade Ambiental	850 — Proteção do Ambiente	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	62		126	4,5
Térmica de Edifícios	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Gestão de Recursos Hídricos	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Laboratório de Tecnologias Ambientais II.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Projeto de Gestão Energética e Ambiental.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Ruído e Qualidade do Ar	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Sistemas de Gestão Ambiental	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Sistemas de Gestão de Energia	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral	64	45	76		140	5
Estágio	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral	60		780	720	840	30
<i>Total</i>					1 180	630	2 180	720	3 360	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.

311166736

Aviso n.º 5462/2018

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 19 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 Qualidade e Segurança Alimentar da Escola Superior de Tecnologia do ISLA — Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia.

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

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior

ISLA — Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia — Escola Superior de Tecnologia

2 — Curso técnico superior profissional

T229 — Qualidade e Segurança Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 23/2017

4 — Área de educação e formação

541 — Indústrias Alimentares

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Planear, implementar, auditar e promover a melhoria contínua dos sistemas de segurança e controlo da qualidade alimentar numa organização, em conformidade com os referenciais normativos e legislação aplicável.

5.2 — Atividades principais

a) Planear e organizar o trabalho a realizar nas áreas da preparação, transformação e conservação dos produtos alimentares, tendo em conta os critérios higio-sanitários e da qualidade dos produtos;

b) Interpretar análises e ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em diferentes tipos de produtos alimentares, utilizando os equipamentos e os procedimentos adequados;

c) Elaborar, implementar e gerir o sistema de garantia da segurança e qualidade da produção, transporte e ou comercialização de produtos alimentares;

d) Realizar auditorias higio-sanitárias e de avaliação de implementação de HACCP (*Hazard analysis and Critical Control Points*);

e) Realizar auditorias de avaliação de implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar (ISO 22000);