

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 Conteúdos <i>Web</i> . . .	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	50	40	75		125	5
Iniciativa Empresarial e Empreendedorismo.	345 — Gestão e Administração	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	25	10	50		75	3
Plataformas Digitais e Redes Sociais.	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	50	40	75		125	5
Princípios de Marketing . . . .	342 — Marketing e Publicidade	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	50	25	75		125	5
Produção de Documentos <i>Web</i>	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	50	40	75		125	5
Redação <i>Web</i> . . . . .	321 — Jornalismo e Reportagem	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	50	40	75		125	5
Tecnologias de Informação e de Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	50	45	50		100	4
<i>Web</i> Marketing . . . . .	342 — Marketing e Publicidade	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	50	30	75		125	5
Comércio Eletrónico . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	50	40	75		125	5
<i>Design Thinking</i> . . . . .	214 — <i>Design</i> . . . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	50	40	75		125	5
Estudos de Mercado . . . . .	342 — Marketing e Publicidade	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	50	40	75		125	5
Legislação Informática e do Comércio Eletrónico.	380 — Direito . . . . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	25	10	25		50	2
Marketing Digital . . . . .	342 — Marketing e Publicidade	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	50	40	75		125	5
Projeto Integrado Digital . . .	342 — Marketing e Publicidade	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	50	40	150		200	8
Estágio . . . . .	342 — Marketing e Publicidade	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	150		600	600	750	30
<i>Total</i> . . . . .					1 050	520	1 950	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 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.

311184937

### Aviso n.º 7366/2018

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 28 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 Bioanálises e Controlo da Escola Superior de Saúde Ribeiro Sanches.

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

#### ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior  
Escola Superior de Saúde Ribeiro Sanches

2 — Curso técnico superior profissional  
T091 — Bioanálises e Controlo

3 — Número de registo  
R/Cr 34/2017

4 — Área de educação e formação  
421 — Biologia e Bioquímica

5 — Perfil profissional  
5.1 — Descrição geral  
Executar e gerir as atividades correntes de laboratórios químicos e ou biológicos, garantindo o seu bom funcionamento e a execução de

ensaios e análises químicas, biológicas, bioquímicas, toxicológicas, hematológicas, de imunologia e de biologia molecular em laboratórios certificados independentes ou integrados em empresas.

#### 5.2 — Atividades principais

a) Planear e realizar técnicas laboratoriais avançadas;  
b) Gerir e supervisionar de forma integrada a utilização de equipamentos laboratoriais;  
c) Planear e gerir a execução de ensaios químicos e biológicos de rotina;  
d) Projetar e implementar novos procedimentos experimentais com base em normas e outro tipo de documentação;  
e) Elaborar relatórios técnicos;  
f) Organizar e gerir os recursos materiais do laboratório;  
g) Organizar e realizar a análise estatística na elaboração dos relatórios padrão e à apresentação dos resultados;  
h) Implementar e executar protocolos de boas práticas de laboratório de acordo com a legislação em vigor aprovada para o setor;  
i) Organizar e armazenar os reagentes segundo as incompatibilidades químicas;  
j) Implementar e executar protocolos de segurança de acordo com a legislação em vigor aprovada para o setor.

#### 6 — Referencial de competências

##### 6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimento especializado de técnicas em toxicologia analítica;  
b) Conhecimentos abrangentes da diversidade biológica e a finalidade das biomoléculas e informação genética na perspetiva do desenvolvimento dos organismos;  
c) Conhecimentos abrangentes das normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional;  
d) Conhecimentos abrangentes dos principais tipos de equipamentos de proteção coletiva bem como os equipamentos de proteção individual;

e) Conhecimentos abrangentes dos riscos associados à qualificação profissional visada e a sua prevenção;

f) Conhecimentos especializados de métodos de análises bioquímicas;

g) Conhecimentos especializados de métodos de análises de águas e alimentos;

h) Conhecimentos especializados de técnicas de microbiologia;

i) Conhecimentos especializados de técnicas e equipamentos de laboratório;

j) Conhecimentos especializados de técnicas laboratoriais de biologia molecular e genética;

k) Conhecimentos especializados de técnicas laboratoriais em hematologia;

l) Conhecimentos especializados de técnicas laboratoriais em imunologia;

m) Conhecimentos especializados dos princípios da garantia da qualidade e identificação das suas vantagens na análise laboratorial;

n) Conhecimentos fundamentais de métodos de análise matemática e estatística;

o) Conhecimentos fundamentais do comportamento organizacional e identificação dos vários tipos de comunicação;

p) Conhecimentos fundamentais dos conceitos de química e a sua aplicação às ciências da saúde;

q) Conhecimentos fundamentais dos princípios e leis da física.

## 6.2 — Aptidões

a) Articular as atividades com um plano de prevenção de acidentes, através da identificação de situações propícias à ocorrência de acidentes de trabalho;

b) Efetuar uma comunicação eficaz e construtiva;

c) Executar tarefas e procedimentos laboratoriais para extração de ácido desoxirribonucleico; amplificação do ácido desoxirribonucleico e deteção dos produtos da Polymerase Chain Reaction;

d) Executar tarefas e procedimentos laboratoriais para rastreio, isolamento, confirmação e quantificação de tóxicos;

e) Identificar a estrutura e as propriedades periódicas das ligações e das reações químicas, na execução de técnicas laboratoriais;

f) Identificar as propriedades das biomoléculas na formação das células, tecidos e órgãos;

g) Identificar e elaborar meios de cultura;

h) Identificar, selecionar e executar as técnicas de base imunológica que permitem o diagnóstico clínico das disfunções imunitárias;

i) Identificar, selecionar e o método analítico para determinação quantitativa e ou qualitativa do parâmetro bioquímico;

j) Interpretar e elaborar relatórios técnicos;

k) Prestar colaboração na aplicação de planos de emergência, cumprindo os procedimentos estabelecidos para as ações de combate a incêndios, evacuação e de primeiros socorros;

l) Realizar ensaios laboratoriais e avaliar os seus resultados;

m) Selecionar e utilizar os equipamentos de proteção individual mais adequados em cada situação;

n) Selecionar e executar técnicas de assepsia, coloração e isolamento de microrganismos;

o) Selecionar e executar técnicas instrumentais correntes químicas, físicas e microbiológicas de análise laboratorial de géneros alimentícios e de águas;

p) Selecionar e executar técnicas para o estudo laboratorial da patologia da hemostase;

q) Selecionar e utilizar as ferramentas matemáticas e estatísticas na resolução e interpretação de problemas concretos;

r) Selecionar materiais e reagentes de acordo com os requisitos da qualidade.

## 6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de promover práticas laboratoriais seguras;

b) Demonstrar capacidade para comunicar de forma eficaz, adaptando o estilo de comunicação ao seu interlocutor;

c) Demonstrar capacidade para se adaptar às evoluções técnicas e metodológicas;

d) Demonstrar confiança nos processos de tomada de decisão e de avaliação;

e) Demonstrar proatividade e envolvimento no trabalho multidisciplinar;

f) Demonstrar responsabilidade, iniciativa, autonomia e capacidade de decisão;

g) Demonstrar sentido de organização e planificação inerentes aos procedimentos e práticas de análise laboratorial.

## 7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	87	72,5 %
442 — Química . . . . .	8	6,7 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa	6	5 %
462 — Estatística . . . . .	5	4,2 %
461 — Matemática . . . . .	4	3,3 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho . . . . .	4	3,3 %
090 — Desenvolvimento Pessoal . . . . .	3	2,5 %
441 — Física . . . . .	3	2,5 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100 %

## 8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Uma das seguintes:

Biologia  
Física  
Matemática  
Química

## 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
Lisboa . . . . .	Escola Superior de Saúde Ribeiro Sanches.	15	30

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)
Análise Estatística . . . . .	462 — Estatística . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		80		125	5
Biologia e Bioquímica . . . . .	421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		55		100	4
Elementos de Física . . . . .	441 — Física . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		30		75	3
Elementos de Química . . . . .	442 — Química . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		30		75	3
Matemática . . . . .	461 — Matemática . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		55		100	4
Química Aplicada . . . . .	442 — Química . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		65		125	5
Técnicas de Comunicação . . . . .	090 — Desenvolvimento Pessoal . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		45		75	3
Segurança e Higiene no Trabalho . . . . .	862 — Segurança e Higiene no Trabalho . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	35	55		100	4
Técnicas e Equipamentos de Laboratório . . . . .	421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	45	35	80		125	5
Técnicas Laboratoriais de Microbiologia . . . . .	421 — Biologia e Bioquímica . . . . .	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6

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 ao estágio (8.1) (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Técnicas Laboratoriais em Biologia Molecular e Genética.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Técnicas Laboratoriais em Bioquímica.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Técnicas Laboratoriais em Imunologia.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Garantia da Qualidade . . . . .	347 — Enquadramento na Organização/Empresa . .	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Métodos de Análise de Águas	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Métodos de Análise de Alimentos.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Técnicas Laboratoriais em Hematologia.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Técnicas Laboratoriais em Toxicologia.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Estágio . . . . .	421 — Biologia e Bioquímica.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	650	750	30
<i>Total . . . . .</i>					945	475	2055	650	3000	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.

311184929

### Aviso n.º 7367/2018

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 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 *Surfing* no Treino e na Animação Turística da Escola Superior de Desporto de Rio Maior 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 de Desporto de Rio Maior

2 — Curso técnico superior profissional  
T374 — *Surfing* no Treino e na Animação Turística

3 — Número de registo  
R/Cr 27/2017

4 — Área de educação e formação  
813 — Desporto

5 — Perfil profissional  
5.1 — Descrição geral  
Planear, organizar, implementar e avaliar sessões e programas de *surfing*, nas vertentes do treino desportivo e da animação turística e apoiar nas tarefas de gestão dos recursos orientados para o desenvolvimento destas modalidades.

#### 5.2 — Atividades principais

- Planear, organizar, dirigir e avaliar sessões de *surfing* nos contextos do treino e da animação turística;
- Elaborar metodologias de segurança e gestão do risco e de técnicas de salvamento em meio aquático;
- Relacionar as técnicas motoras inerentes às diferentes modalidades de *surfing*;
- Selecionar e adaptar os equipamentos aos níveis de prática e executar a sua manutenção;
- Planear, executar e avaliar eventos nos contextos desportivo e da animação turística;
- Planear e implementar estratégias com vista à utilização responsável e sustentável dos recursos naturais em atividades e ou eventos de *surfing*;
- Coordenar a conceção, organização e comercialização de produtos e ou serviços de *surfing*;
- Participar na atividade de recrutamento de praticantes da modalidade;
- Relacionar o enquadramento profissional nos setores do desporto e da animação turística, os produtos e serviços de *surfing* e os seus participantes.

#### 6 — Referencial de competências 6.1 — Conhecimentos

- Conhecimento profundo acerca das habilidades motoras das diferentes modalidades de *surfing*;
- Conhecimentos especializados sobre os procedimentos de organização, gestão e avaliação de sessões de iniciação de *surfing*, no treino e na animação turística;
- Conhecimentos profundos e especializados da segurança e gestão do risco, primeiros socorros e resgate em meio aquático;
- Conhecimentos básicos de tecnologias de informação e comunicação adaptadas ao *surfing*;
- Conhecimentos básicos sobre o enquadramento e funcionamento das entidades promotoras de atividades de *surfing*, nos contextos do treino e da animação turística;