

Aviso n.º 7370/2018

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 julho 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 Pastelaria e Panificação da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

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

ANEXO

- 1 — Instituição de ensino superior
Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
- 2 — Curso técnico superior profissional
T388 — Pastelaria e Panificação
- 3 — Número de registo
R/Cr 52/2017
- 4 — Área de educação e formação
811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Prestar serviços de produção alimentar em pastelaria e padaria. Estar apto a conceber, planear e confeccionar diferentes produtos alimentares do domínio da pastelaria e padaria, tendo em consideração, em cada contexto, as melhores práticas nutricionais e de higiene e segurança alimentar.

5.2 — Atividades principais

- a) Elaborar e aplicar fichas técnicas em contexto de produção alimentar em padaria e pastelaria;
- b) Executar e supervisionar em contexto de produção alimentar em pastelaria e padaria de normas de higiene e segurança alimentar;
- c) Executar diferentes tipos de produção em contexto de pastelaria e panificação com diferentes equipamentos e utensílios adequados;
- d) Executar técnicas de confeção aplicadas à produção alimentar em pastelaria e padaria;
- e) Confeccionar diferentes tipos de pães e outros produtos de padaria;
- f) Confeccionar produtos de pastelaria, gelataria e de chocolate;
- g) Supervisionar e executar com recurso a instrumentos de gestão para controlo da produção alimentar em padaria e pastelaria;
- h) Executar técnicas decorativas em produtos de pastelaria e padaria;
- i) Inovar e desenvolver técnicas e processos para a produção alimentar em padaria e pastelaria;
- j) Aplicar princípios de nutrição e saúde na avaliação, inovação e desenvolvimento de produtos de padaria e pastelaria.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimento abrangente da orgânica e logística de uma pastelaria e padaria;
- b) Conhecimento abrangente de inglês para aplicação genérica em contexto de utilização de equipamentos e utensílios e interpretação e desenvolvimento de receitas;
- c) Conhecimento abrangente e especializado dos sistemas de informação de apoio à gestão em padaria e pastelaria;
- d) Conhecimento especializado das normas de higiene e segurança alimentar para produção alimentar em contexto de padaria e pastelaria;
- e) Conhecimentos especializados para produção e desenvolvimento de produto de padaria;
- f) Conhecimentos especializados para produção e desenvolvimento de produto de pastelaria;
- g) Conhecimentos especializados relativos ao planeamento da operação de produção em padaria e pastelaria;
- h) Conhecimentos especializados sobre gestão de alimentos e bebidas;
- i) Conhecimentos especializados sobre técnicas e princípios gerais de produção alimentar e pastelaria e padaria.

6.2 — Aptidões

- a) Comunicar e interpretar, em inglês, receitas, manuais de equipamento e utensílios para pastelaria e padaria;
- b) Conceber e executar fichas técnicas de produção de pastelaria e padaria;
- c) Conceber e executar planos de produção em contexto de pastelaria e padaria;
- d) Executar práticas genéricas de responsabilidade social e ambiental em contexto de pastelaria e padaria;
- e) Gerir informação recebida e produzida de acordo com os procedimentos internos e de serviço;
- f) Manusear sistemas de informação de apoio à gestão utilizando adequadamente as aplicações informáticas;
- g) Planear e executar os procedimentos e instrumentos que melhor se ajustem a cada contexto e situação nos diferentes âmbitos do quotidiano de uma pastelaria e padaria;
- h) Planear e executar planos de segurança e higiene alimentar na pastelaria e padaria;
- i) Saber executar diferentes tipos de produtos de padaria e pastelaria, chocolates e gelados.

6.3 — Atitudes

- a) Capacidade de adaptação e polivalência a diferentes contextos e situações;
- b) Capacidade de inovação e criatividade;
- c) Demonstrar capacidade de disciplina de acordo com as normas de higiene de segurança alimentar;
- d) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade;
- e) Demonstrar capacidade de relacionamento interpessoal com as equipas de trabalho;
- f) Demonstrar inteligência emocional;
- g) Demonstrar proatividade, organização, disciplina e gestão do tempo;
- h) Demonstrar uma postura de responsabilidade financeira e social.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	78	65 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	6	5 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade	6	5 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	6	5 %
541 — Indústrias Alimentares	6	5 %
726 — Terapia e Reabilitação	6	5 %
442 — Química	5	4 %
090 — Desenvolvimento Pessoal	4	3 %
345 — Gestão e Administração	3	3 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Um dos seguintes conjuntos:

Biologia e Geologia
Economia
Física e Química A

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
Colares — Sintra	Escola Profissional Alda Brandão de Vasconcelos — Escola de Hotelaria de Colares.	25	50

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 (10)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Comunicação e Relação Interpessoais.	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		67		112	4

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)
História do Pão e da Doçaria	811 — Hotelaria e Restauração	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		54		84	3
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Anual	60		108		168	6
Organização Empresarial . . .	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		54		84	3
Artes Culinárias — Panificação.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	90	75	162		252	9
Artes Culinárias — Pastelaria I.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	90	75	162		252	9
Gestão de Alimentos e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	20	54		84	3
Higiene e Segurança Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Nutrição	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Química Alimentar	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	30	95		140	5
Tecnologia de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Contabilidade Geral	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	60		108		168	6
Artes Culinárias — Chocolate e Gelados.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Artes Culinárias — Pastelaria II.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Design Aplicado à Pastelaria e Panificação.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Enogastronomia	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	20	54		84	3
Gastronomia e Arte	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	20	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.

311200325

Aviso n.º 7371/2018

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 julho 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 Ilustração da Escola Superior de Tecnologia de Tomar do Instituto Politécnico de Tomar.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico de Tomar — Escola Superior de Tecnologia de Tomar

2 — Curso técnico superior profissional
T387 — Ilustração

3 — Número de registo
R/Cr 51/2017

4 — Área de educação e formação
213 — Audiovisuais e Produção dos *Media*

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Conceber, executar e desenvolver, planear e elaborar soluções otimizadas em ilustração digital e analógica nas suas várias vertentes editorial, comercial, publicitária, técnica e artística de forma autónoma ou integradas em equipas multidisciplinares para públicos amplos ou grupos específicos, criando conteúdos originais ou adaptando outros.

5.2 — Atividades principais

- Elaborar e conceber soluções gráficas de representação e comunicação visual;
- Elaborar projetos e conceber ilustrações nas variadas vertentes: editorial, comercial, publicitária, técnica e artística;
- Conceber projetos utilizando tecnologias digitais e analógicas (tradicionais);
- Elaborar e conceber linhas gráficas com base em ilustração para otimização dos negócios;
- Coordenar e implementar ideias de negócios na área da ilustração.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- Conhecimentos abrangentes de língua inglesa;
- Conhecimentos abrangentes de língua portuguesa;
- Conhecimentos abrangentes e procedimentais em comunicação visual, gráfica, tipográfica e de organização de um *layout*;
- Conhecimentos abrangentes e procedimentais sobre planeamento e metodologia do projeto;