

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)
Psicologia e Psicopatologia do Envelhecimento.	311 — Psicologia.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	50		75		125	5
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	30		45		75	3
Cuidados Continuados e Palliativos.	720 — Saúde	Técnica	1.º ano	Semestral	40	30	85		125	5
Fundamentos de Gerontologia.	762 — Trabalho Social e Orientação.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	20	90		150	6
Introdução à Profissão	380 — Direito	Técnica	1.º ano	Semestral	30	10	70		100	4
Nutrição em Gerontologia	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	1.º ano	Semestral	40	30	60		100	4
Programas Psicoeducativos e Envelhecimento Ativo.	762 — Trabalho Social e Orientação.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	44	90		150	6
Técnicas de Intervenção em Gerontologia I.	762 — Trabalho Social e Orientação.	Técnica	1.º ano	Semestral	80	60	120		200	8
Trabalho de Campo	762 — Trabalho Social e Orientação.	Técnica	1.º ano	Semestral	40	30	35		75	3
Funcionalidade, Bem-Estar e Qualidade de Vida.	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	2.º ano	Semestral	70	50	105		175	7
Gerontologia Educativa	762 — Trabalho Social e Orientação.	Técnica	2.º ano	Semestral	40	30	110		150	6
Gestão da Qualidade nos Serviços de Apoio a Idosos.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica	2.º ano	Semestral	60	50	90		150	6
Sistemas de Proteção no Envelhecimento.	762 — Trabalho Social e Orientação.	Técnica	2.º ano	Semestral	60	44	65		125	5
Técnicas de Intervenção em Gerontologia II.	762 — Trabalho Social e Orientação.	Técnica	2.º ano	Semestral	60	50	90		150	6
Estágio	762 — Trabalho Social e Orientação.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral	20		730	600	750	30
<i>Total</i>					910	448	2 090	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.

311200399

Aviso n.º 7388/2018

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 14 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 Gestão de Turismo da Escola Superior de Educação e da Escola Superior de Ciências Empresariais do Instituto Politécnico de Setúbal.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico de Setúbal — Escola Superior de Educação e Escola Superior de Ciências Empresariais

2 — Curso técnico superior profissional
T125 — Gestão de Turismo

3 — Número de registo
R/Cr 57/2017

4 — Área de educação e formação
812 — Turismo e Lazer

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Planear e gerir atividades turísticas, em particular, operações de gestão empresarial, comercial e marketing, eventos e animação, itinerários turísticos e reservas, tendo em conta a legislação e os padrões de qualidade aplicáveis ao turismo.

5.2 — Atividades principais

a) Elaborar planos de marketing;
b) Operacionalizar a política comercial da organização;
c) Planear e organizar eventos e atividades de animação turística;
d) Gerir recursos humanos;
e) Orçamentar atividades turísticas;
f) Elaborar itinerários turísticos;
g) Gerir operações turísticas;
h) Realizar estudos de mercado relacionados com a atividade turística;
i) Gerir reservas através de sistemas informáticos de distribuição turística;
j) Elaborar relatórios de análise e apoio à gestão.

6 — Referencial de competências
6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos especializados de estratégias e técnicas de marketing da empresa turística;
b) Conhecimentos especializados de execução técnica de produtos turísticos;

- c) Conhecimentos fundamentais das tendências do turismo na atualidade;
 d) Conhecimentos fundamentais de desenvolvimento da náutica de recreio;
 e) Conhecimentos fundamentais de gestão de empresas turísticas;
 f) Conhecimentos fundamentais de planeamento e organização de eventos;
 g) Conhecimentos fundamentais de promoção do turismo sustentável;
 h) Conhecimentos fundamentais e especializados em operações turísticas em agências de viagens;
 i) Conhecimentos fundamentais em gestão de grupos e relações interpessoais;
 j) Conhecimentos fundamentais no âmbito do turismo.

6.2 — Aptidões

- a) Apoiar a execução das decisões do vértice estratégico da empresa;
 b) Desenvolver projetos no âmbito do turismo;
 c) Gerir a organização de atividades desportivas no âmbito do turismo ativo;
 d) Gerir equipas para dinamização de atividades no contexto turístico;
 e) Identificar e interpretar as oportunidades de intervenção no contexto turístico;
 f) Interpretar e intervir ao nível das oportunidades de intervenção no território;
 g) Operacionalizar atividades de lazer e recreação;
 h) Organizar e avaliar atividades no contexto turístico;
 i) Preparar e desenvolver a operação turística;
 j) Propor e implementar estratégias de marketing associadas ao desenvolvimento de produtos turísticos.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar autonomia na tomada de decisão;
 b) Demonstrar capacidade de adaptação de projetos e atividades em contextos de animação;
 c) Demonstrar capacidade de aprendizagem ao nível das tecnologias de informação e comunicação;
 d) Demonstrar capacidade de autonomia e responsabilidade;
 e) Demonstrar capacidade de iniciativa e empreendedorismo;
 f) Demonstrar capacidade de lidar com o imprevisto e procurar as melhores soluções;
 g) Demonstrar capacidade de liderança;
 h) Demonstrar capacidade de relação interpessoal;
 i) Demonstrar capacidade de trabalhar de forma organizada e em grupo;
 j) Demonstrar profissionalismo e responsabilidade.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
812 — Turismo e Lazer	40	33,3 %
345 — Gestão e Administração	29	24,2 %
342 — Marketing e Publicidade	10	8,3 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade	6	5 %
225 — História e Arqueologia	5	4,2 %
314 — Economia	5	4,2 %
813 — Desporto	5	4,2 %
852 — Ambientes Naturais e Vida Selvagem	5	4,2 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	4	3,3 %
380 — Direito	4	3,3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	4	3,3 %
223 — Língua e Literatura Materna	3	2,5 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Uma das seguintes:

Economia
Português

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscrito em simultâneo
Setúbal	Escola Superior de Ciências Empresariais do Instituto Politécnico de Setúbal.	28	70

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)
Contabilidade Financeira	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		90		150	6
Língua e Cultura Portuguesa	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	30		45		75	3
Princípios de Economia	314 — Economia	Geral e científica	1.º ano	Semestral	50		75		125	5
Princípios de Gestão	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	50		75		125	5
Atividades de Exploração da Natureza.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
História, Cultura e Património	225 — História e Arqueologia.	Técnica	1.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Língua Estrangeira — Inglês Técnico.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral	40	28	60		100	4
Logística de Eventos	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral	40	28	60		100	4
Marketing Turístico	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Operação Turística e Sistema de Reservas.	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Princípios de Direito do Turismo.	380 — Direito	Técnica	1.º ano	Semestral	40	28	60		100	4
Tecnologias e Produção de Conteúdos para Web.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	1.º ano	Semestral	40	28	60		100	4
Turismo e Animação Socio-cultural.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral	50	35	75		125	5
Princípios de Gestão de Recursos Humanos.	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	2.º ano	Semestral	50		75		125	5

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)
Animação e Educação em Contexto Natural.	852 — Ambientes Naturais e Vida Selvagem.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Empreendedorismo e Negócios em Turismo.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Planeamento e Controlo de Eventos.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Política de Comunicação em Turismo.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Turismo Ativo e Desporto . . .	813 — Desporto.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	50	35	75		125	5
Estágio	812 — Turismo e Lazer . . .	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	60		750	750	810	30
<i>Total</i>					960	462	2 100	750	3 060	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.

311200382

Aviso n.º 7389/2018

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 4 de agosto 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 Cozinha e Produção Alimentar para ser ministrado em associação pela Escola Superior de Tecnologias e Gestão da Universidade da Madeira e pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria, ao abrigo da alínea a) do n.º 1 do artigo 42.º 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.

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

2 — Curso técnico superior profissional

T019 — Cozinha e Produção Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 67/2017

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Conceber, organizar e executar as atividades de preparação e confeção alimentar, acompanhando as tendências de evolução e criatividade ao nível da cozinha e da gastronomia, respeitando os princípios da sazonalidade, nutrição e higiene alimentar.

5.2 — Atividades principais

a) Participar na organização da cozinha. Elaborar o plano de cozinha, tendo em consideração os princípios e procedimentos do sistema de HACCP, bem como as normas hígido-sanitárias dos espaços, equipamentos e utensílios.

b) Definir as normas de arrumação, inventariação e manutenção dos equipamentos e dos utensílios;

c) Elaborar o organograma e organizar a brigada de cozinha, definindo as funções dos seus elementos, a hierarquia na cozinha e as responsabilidades dos vários cargos;

d) Conceber e executar receitas inovadoras no cumprimento das regras de higiene e de segurança alimentar e utilizando novos processos de confeção e de regeneração, novos equipamentos e novos produtos, garantindo a qualidade dos produtos confeccionados;

e) Empratar, criando novas formas decorativas de disposição dos produtos;

f) Definir, desenhar menus e colaborar na elaboração da carta de vinhos em restaurante e em indústria de catering, tendo em conta a otimização financeira dos custos e das receitas;

g) Estabelecer contratos com fornecedores, tendo em vista a minimização de custos e o controlo de qualidade dos produtos adquiridos;

h) Calcular os rácios de custo por receita do menu, tendo em consideração todos os indicadores de custos de produção;

i) Gerir o stock e o aprovisionamento aplicando o standard operating procedure do inventário físico, tendo em consideração os menus definidos;

j) Gerir e controlar os custos de produção;

k) Colaborar na definição dos objetivos comerciais, tendo em conta o tipo de produto e de serviço adaptado ao cliente;

l) Garantir a segurança do serviço prestado ao cliente, identificando situações de risco e agindo em conformidade;

m) Definir procedimentos de atuação em situações de emergência.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos especializados em tecnologias de informação e comunicação;

b) Conhecimentos profundos em técnicas inovadoras de confeção de cozinha;

c) Conhecimentos aprofundados em gestão e organização da cozinha;

d) Conhecimentos profundos em decorações e design em cozinha e pastelaria;