

4 — Nos termos do artigo 26.º do referido decreto-lei, a consulta pública terá a duração de 30 dias úteis.

5 — Nos termos do artigo 28.º do referido decreto-lei, as observações dos interessados deverão ser apresentadas junto da DGPC, que se pronunciará num prazo de 15 dias úteis.

12 de abril de 2018. — A Diretora-Geral do Património Cultural, *Paula Araújo da Silva*.

311371341

CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Aviso n.º 7445/2018

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 27 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 Desenvolvimento de Produtos Turísticos do ISEC Lisboa — Instituto Superior de Educação e Ciências.

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

ANEXO

- 1 — Estabelecimento de ensino superior
ISEC Lisboa — Instituto Superior de Educação e Ciências
- 2 — Curso técnico superior profissional
T255 — Desenvolvimento de Produtos Turísticos
- 3 — Número de registo
R/Cr 30/2017
- 4 — Área de educação e formação
812 — Turismo e Lazer
- 5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral
Planear, conceber, gerir e utilizar metodologias, tecnologias e ferramentas de análise aplicadas aos produtos turísticos, em conformidade com as boas práticas turísticas, os referenciais normativos e a legislação aplicável.
5.2 — Atividades principais
 - a) Criar programas que transmitam qualidade e distrações complementares aos serviços turísticos clássicos;
 - b) Elaborar projetos de criação, de consolidação e de comunicação de produtos e de destinos turísticos;
 - c) Desenvolver operações de gestão em empresas turísticas;
 - d) Planear e gerir sistemas de informação para registo e tratamento de dados inerentes à atividade turística;
 - e) Recolher, analisar e sistematizar informação com vista à elaboração de documentos de informação, promoção e comercialização de produtos turísticos;
 - f) Planificar e organizar abordagens a técnicas de interação com os clientes no sentido de maximizar os efeitos das atividades, criando condições para uma fidelização efetiva;
 - g) Preparar e implementar eventos turísticos, desde a sua idealização até à sua concretização efetiva;
 - h) Supervisionar, coordenar e organizar as operações de comidas e bebidas em empresas turísticas e hoteleiras, de restauração e *catering*, garantindo a qualidade dos serviços;
 - i) Gerir e dinamizar produtos, espaços e equipamentos turísticos considerando as boas práticas e legislação aplicável;
 - j) Definir planos de marketing, para promoção e venda de produtos e serviços turísticos.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos abrangentes das tendências e produtos turísticos;
- b) Conhecimentos abrangentes de tecnologias de informação e de comunicação nos vários domínios do setor do turismo;

c) Conhecimentos abrangentes dos princípios e práticas éticas associadas à atividade profissional no turismo;

d) Conhecimentos abrangentes sobre a mudança global na procura turística e o desenvolvimento de novos destinos e produtos;

e) Conhecimentos abrangentes sobre enologia, passando pelo seu histórico, tipos de uva e principais castas, classificação dos vinhos, técnicas de vinificação e armazenamento;

f) Conhecimentos abrangentes sobre metodologias de gestão de projetos;

g) Conhecimentos especializados das características do património natural e cultural;

h) Conhecimentos especializados das principais estruturas político-administrativas do turismo;

i) Conhecimentos especializados das técnicas de valorização do património natural e cultural;

j) Conhecimentos especializados de ações e de programas de informação e de comercialização turísticos;

k) Conhecimentos especializados de planeamento, organização e tratamento da informação em turismo;

l) Conhecimentos especializados do papel do marketing, a sua função e impacto no mercado turístico;

m) Conhecimentos especializados do turismo online para a procura e oferta global;

n) Conhecimentos especializados dos principais destinos turísticos;

o) Conhecimentos fundamentais das línguas portuguesa e inglesa;

p) Conhecimentos fundamentais em preparação e confeção de pratos de cozinha: portuguesa, sazonal, criativa, internacional e pastelaria.

6.2 — Aptidões

a) Analisar as necessidades e as tendências da procura turística atual e potencial;

b) Aplicar técnicas de análise do potencial turístico de recursos naturais e culturais;

c) Aplicar técnicas de classificação da oferta turística;

d) Aplicar técnicas de comunicação na realização de tarefas de informação turística;

e) Avaliar e aplicar métodos e técnicas de recolha de informação turística, de caráter geral, histórico e cultural, e identificar motivações e interesses dos clientes para adequar as ofertas do setor da animação;

f) Desenhar os menus e colaborar na elaboração de listas de bebida de acordo com diferentes temas ou eventos;

g) Elaborar o sistema de informação que caracteriza o sistema turístico em que pretendem intervir;

h) Identificar mercados estratégicos da organização, posicionamento e estratégia de marketing;

i) Organizar, executar e controlar ações e programas de comercialização turística;

j) Planear reservas em função de fluxos de procura e de canais de comercialização;

k) Programar conteúdos de turismo adequados aos diferentes segmentos de mercado;

l) Usar, corretamente, a língua inglesa, no contexto do turismo e da indústria hoteleira;

m) Utilizar, corretamente, a língua portuguesa, no contexto do turismo e indústria hoteleira.

6.3 — Atitudes

a) Adaptar-se à evolução das tecnologias e dos processos no âmbito do sistema turístico em que pretendem intervir;

b) Demonstrar aprendizagem autónoma;

c) Demonstrar autonomia e criatividade no âmbito do sistema turístico em que pretendem intervir;

d) Demonstrar capacidade de adaptação a diferentes clientes e contextos de trabalho;

e) Demonstrar capacidade de autonomia e responsabilidade;

f) Demonstrar capacidade de comunicação, a nível interno e externo, com interlocutores diferenciados;

g) Demonstrar capacidade de liderança, de animação de grupos e de gestão de conflitos;

h) Demonstrar capacidade de tolerância face a diferenças culturais e linguísticas;

i) Demonstrar capacidade de trabalho com orientação para objetivos e cumprimento de prazos;

j) Demonstrar capacidade para agir em função de princípios éticos e deontológicos;

k) Demonstrar proatividade na análise e na resolução de problemas no âmbito do sistema turístico em que pretendem intervir;
l) Demonstrar rigor, organização e método de trabalho.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
812 — Turismo e Lazer	66	55 %
342 — Marketing e Publicidade	14	12 %
345 — Gestão e Administração	9	8 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	5	4 %
223 — Língua e Literatura Materna	5	4 %
462 — Estatística	5	4 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4 %
811 — Hotelaria e Restauração	5	4 %
380 — Direito	4	3 %
226 — Filosofia e Ética	2	2 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Uma das seguintes:

Matemática
Português

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	ISEC Lisboa — Instituto Superior de Educação e Ciências.	22	50

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) (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Economia e Gestão	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		87,5		132,5	5
Ética e Deontologia	226 — Filosofia e Ética . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	20		33		53	2
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		87,5		132,5	5
Métodos Quantitativos	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		87,5		132,5	5
Técnicas de Expressão e Comunicação.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		87,5		132,5	5
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		87,5		132,5	5
Gestão de Eventos	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	36	87,5		132,5	5
Gestão de Projetos Turísticos	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	36	61		106	4
Introdução à Gestão Turística	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	36	87,5		132,5	5
Introdução ao Desenvolvimento de Produtos Turísticos.	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	100		160	6
Legislação Turística e Hotelaria.	380 — Direito	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	22	76		106	4
Marketing Territorial	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	36	61		106	4
Marketing Turístico	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	36	87,5		132,5	5
Enoturismo e Gastronomia	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	36	87,5		132,5	5
Gestão de Alojamento	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	36	87,5		132,5	5
Turismo Criativo	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	36	87,5		132,5	5
Turismo de Saúde e Bem Estar.	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	36	87,5		132,5	5
Turismo Náutico e de Cruzeiros.	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	36	87,5		132,5	5
Turismo Religioso	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	36	87,5		132,5	5
Estágio	812 — Turismo e Lazer . . .	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	10		795	795	805	30
<i>Total</i>					840	463	2351	795	3191	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.