

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)
Materiais em Construção Nova e Reabilitação.	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica. . . .	1.º ano	Semestral	64	45	104		168	6
Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho — Construção Civil.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica. . . .	1.º ano	Semestral	48	34	92		140	5
Topografia	581 — Arquitetura e Urbanismo.	Técnica. . . .	1.º ano	Semestral	48	34	64		112	4
Eficiência e Reabilitação Energética.	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica. . . .	2.º ano	Semestral	64	45	104		168	6
Energias Renováveis e Microgeração.	522 — Eletricidade e Energia.	Técnica. . . .	2.º ano	Semestral	48	34	64		112	4
Manutenção e Conservação de Edifícios.	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica. . . .	2.º ano	Semestral	64	45	104		168	6
Patologias das Edificações e Técnicas de Reabilitação e Reforço.	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica. . . .	2.º ano	Semestral	64	45	104		168	6
Patologias e Reabilitação de Fundações	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica. . . .	2.º ano	Semestral	48	34	64		112	4
Planeamento e Gestão de Obras.	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Técnica. . . .	2.º ano	Semestral	48	34	64		112	4
Estágio	582 — Construção Civil e Engenharia Civil.	Em contexto de trabalho	2.º ano	Semestral	120		720	720	840	30
<i>Total</i>					1 128	485	2 232	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.

311200414

Aviso n.º 7450/2018

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 20 de novembro 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 Suplementos Alimentares e Alimentação Biológica da Escola Superior de Saúde Ribeiro Sanches.

6 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
T404 — Suplementos Alimentares e Alimentação Biológica
- 3 — Número de registo
R/Cr 75/2017
- 4 — Área de educação e formação
727 — Ciências Farmacêuticas
- 5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Gerir e executar a prospeção de mercado, promover e acompanhar a venda de produtos naturais, produtos homeopáticos, produtos alimentares e de fitoterapia chinesa, com vista à eficácia para a saúde, bem-estar e satisfação dos clientes.

5.2 — Atividades principais

- a) Identificar e descrever as características dos produtos naturais, homeopáticos, alimentares e de fitoterapia chinesa;
- b) Assegurar o cumprimento dos requisitos de segurança no que respeita a potenciais interações entre planta-medicamento, prevenindo eventuais consequências iatrogénicas, bem como supervisionar a qualidade dos produtos segundo as suas especificações;
- c) Gerir e supervisionar a venda de produtos naturais, homeopáticos, alimentares, de fitoterapia chinesa e medicamentos não sujeitos a receita médica;
- d) Colaborar, de forma pró-ativa, na promoção de estilos de vida saudáveis, no aconselhamento e esclarecimento do produto mais adequado à condição de cada cliente;
- e) Cumprir os procedimentos legais e regulamentares relativos à comercialização de produtos naturais, homeopáticos, alimentares, de fitoterapia chinesa e medicamentos não sujeitos a receita médica;
- f) Monitorizar os resultados da aplicação da estratégia de marketing e comunicação, e implementar as medidas adequadas para uma contínua melhoria dos processos de comunicação;
- g) Gerir, organizar e dinamizar a venda de produtos e serviços;
- h) Gerir, organizar e planear as tarefas inerentes ao aprovisionamento, armazenamento de produtos e controlo de *stocks*.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes da diversidade biológica e a finalidade das biomoléculas e informação genética na perspetiva do desenvolvimento dos organismos;

b) Conhecimentos abrangentes da tabela da composição dos alimentos e da composição nutricional dos alimentos nos vários países e realidades;

c) Conhecimentos abrangentes das etapas de produção de matéria prima vegetal para aplicações na saúde;

d) Conhecimentos abrangentes das tecnologias de informação na ótica do utilizador com maior relevância para as aplicações de análise de dados;

e) Conhecimentos abrangentes de contabilidade;

f) Conhecimentos abrangentes de primeiros socorros e suporte básico de vida;

g) Conhecimentos abrangentes dos conceitos de química e a sua aplicação às ciências da saúde;

h) Conhecimentos especializados da anatomia e função dos principais órgãos e sistemas do corpo humano;

i) Conhecimentos especializados da eficácia de suplementos alimentares em função das alegações apresentadas e ou validadas pela Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar;

j) Conhecimentos especializados da natureza (fito) química das plantas e da sua relação com a biogénese e taxonomia botânica;

k) Conhecimentos especializados da sistemática, taxonomia vegetal, anatomia (morfologia), fisiologia vegetal e outros aspetos da botânica à prática de utilização das plantas medicinais;

l) Conhecimentos especializados da terminologia farmacológica e toxicológica;

m) Conhecimentos especializados das características da homeopatia, dos produtos homeopáticos, sua aplicação e limites;

n) Conhecimentos especializados das interações farmacocinéticas e farmacodinâmicas planta-medicamento;

o) Conhecimentos especializados de alimentação saudável, de nutrição equilibrada e adaptada a cada estilo de vida e faixa etária;

p) Conhecimentos especializados de armazenamento de produtos naturais, produtos homeopáticos, produtos alimentares e produtos de fitoterapia chinesa;

q) Conhecimentos especializados de dermocosmética e puericultura;

r) Conhecimentos especializados de gestão de *stocks*;

s) Conhecimentos especializados de técnicas de atendimento;

t) Conhecimentos especializados de técnicas de marketing e de vendas;

u) Conhecimentos especializados do comportamento organizacional e identificação dos vários tipos de comunicação;

v) Conhecimentos especializados dos métodos de rastreio utilizados para prevenir e ou reduzir a sintomatologia associada a várias doenças;

w) Conhecimentos especializados dos requisitos legais aplicáveis desde a compra e rotulagem até à dispensa de plantas medicinais;

x) Conhecimentos fundamentais das patologias dos diferentes sistemas e ou órgãos.

6.2 — Aptidões

a) Adaptar a carteira de produtos de acordo com as necessidades evolutivas de cada cliente;

b) Aplicar as orientações dietéticas e nutricionais na preparação de ementas e em diferentes tipos de planos alimentares;

c) Aplicar de modo eficiente as tecnologias de informação, na comercialização de produtos naturais, gestão de *stocks* e contabilidade;

d) Aplicar técnicas de atendimento e venda presencial;

e) Aplicar técnicas de planeamento e controle de *stocks*;

f) Aplicar técnicas de processamento galénico.

g) Caracterizar as plantas medicinais mais correntemente utilizadas no ocidente e no oriente, identificando os elementos citológicos, histológicos e morfológicos vegetais;

h) Caracterizar os produtos e ou serviços da organização, o tipo de clientes e recolher informação sobre a concorrência e o mercado em geral;

i) Comunicar com correção e adequação, em contextos específicos;

j) Controlar e aplicar os procedimentos de dispensário de acordo com o efeito fisiológico e ou terapêutico de cada planta e ou parte de planta em função das características fitoquímicas;

k) Controlar interações potenciais face aos consumos referidos pelo cliente;

l) Dinamizar a promoção de vendas, efetuar vendas cruzadas, acompanhar o cliente e fidelizado à marca e à empresa;

m) Efetuar a prática segura na avaliação, controlo e garantia da qualidade de plantas e suas preparações;

n) Elaborar e arquivar documentos contabilísticos;

o) Identificar a composição de uma preparação em função do processamento físico-químico;

p) Identificar a estrutura e as propriedades periódicas das ligações e das reações químicas;

q) Identificar as patologias mais comuns;

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

s) Implementar e utilizar as ferramentas de marketing para divulgação de produtos naturais e alimentares;

t) Observar e caracterizar rótulos;

u) Organizar um espaço de exposição de produtos naturais, alimentares, de dermocosmética e puericultura;

v) Programar e garantir o armazenamento e ou acondicionamento correto de todos os produtos;

w) Selecionar, aconselhar e aplicar os diversos produtos dermocosméticos e medicamentos de venda livre na dermatologia.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de interesse pela atualização permanente dos conhecimentos com base científica e regulamentar;

b) Demonstrar capacidade de persuasão e de estabelecer relações estáveis e de confiança com os clientes;

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

d) Demonstrar capacidade para se adaptar às evoluções técnicas e legais;

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

f) Demonstrar proatividade no envolvimento no trabalho multidisciplinar;

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

h) Demonstrar sentido de organização e planificação inerentes aos procedimentos de gestão, aprovisionamento e vendas;

i) Reconhecer e valorizar a dispensa de suplementos alimentares, como contributo para a segurança do cliente, manifestando competência.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
727 — Ciências Farmacêuticas	59	49,2 %
421 — Biologia e Bioquímica	21	17,5 %
341 — Comércio	9	7,5 %
342 — Marketing e Publicidade	5	4,2 %
345 — Gestão e Administração	5	4,2 %
380 — Direito	4	3,3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	4	3,3 %
726 — Terapia e Reabilitação	4	3,3 %
090 — Desenvolvimento Pessoal	3	2,5 %
442 — Química	3	2,5 %
723 — Enfermagem	3	2,5 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Uma das seguintes:

Biologia
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.	31	62

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)
Anatomofisiologia	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	100		75		175	7
Biologia e Bioquímica	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		55		100	4
Elementos de Química	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		30		75	3
Fisiopatologia	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	75		50		125	5
Informática	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		55		100	4
Técnicas de Comunicação	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	30		45		75	3
Botânica	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral	45	35	80		125	5
Farmacognósia e Fitoquímica	727 — Ciências Farmacêuticas.	Técnica	1.º ano	Semestral	45	35	80		125	5
Farmacopeia Chinesa	727 — Ciências Farmacêuticas.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	65		125	5
Fitoterapia e Dispensário	727 — Ciências Farmacêuticas.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	65		125	5
Legislação	380 — Direito	Técnica	1.º ano	Semestral	30	25	70		100	4
Nutrição, Alimentação e Dietética	726 — Terapia e Reabilitação.	Técnica	1.º ano	Semestral	45	35	55		100	4
Princípios de Farmacologia e Toxicologia	727 — Ciências Farmacêuticas.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	90		150	6
Dermocosmética e Puericultura	727 — Ciências Farmacêuticas.	Técnica	2.º ano	Semestral	45	35	55		100	4
Gestão, Aprovisionamento e Contabilidade	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral	45	35	80		125	5
Merchandising Aplicado à Venda de Produtos Naturais e Alimentares	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	2.º ano	Semestral	45	35	80		125	5
Primeiros Socorros	723 — Enfermagem	Técnica	2.º ano	Semestral	30	25	45		75	3
Produtos Homeopáticos	727 — Ciências Farmacêuticas.	Técnica	2.º ano	Semestral	45	35	55		100	4
Qualidade no Atendimento	341 — Comércio	Técnica	2.º ano	Semestral	45	35	55		100	4
Técnicas de Venda	341 — Comércio	Técnica	2.º ano	Semestral	45	35	80		125	5
Estágio	727 — Ciências Farmacêuticas.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			750	650	750	30
<i>Total</i>					985	500	2 015	650	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.

311207876

Aviso n.º 7451/2018

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 20 de novembro 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 Tecnologias Alimentares do ISEC Lisboa — Instituto Superior de Educação e Ciências.

6 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

T405 — Gestão de Tecnologias Alimentares

3 — Número de registo

R/Cr 76/2017

4 — Área de educação e formação

345 — Gestão e Administração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Organizar, executar e supervisionar atividades de unidades de produção, transformação, armazenamento e distribuição alimentares, ga-