

## 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-

rantindo a segurança, qualidade e a preservação do meio ambiente, contribuindo para a sustentabilidade empresarial.

### 5.2 — Atividades principais

- Gerir os stocks de matéria-prima e produtos final;
- Gerir os custos de produção;
- Utilizar diferentes tecnologias alimentares;
- Colaborar na definição dos objetivos comerciais e das estratégias de marketing e vendas;
- Garantir a qualidade e segurança dos produtos produzidos de acordo com a legislação e distintas normas;
- Desenvolver novos produtos e produtos inovadores;
- Avaliar a qualidade da matéria-prima e produto final;
- Organizar a atividade industrial;
- Planear e gerir a produção;
- Planear e gerir os recursos humanos de forma eficaz e eficiente em função do nível de produção.

### 6 — Referencial de competências

#### 6.1 — Conhecimentos

- Conhecimentos especializados de controlo analítico e estatístico da qualidade;
- Conhecimentos especializados de gestão de resíduos;
- Conhecimentos especializados de gestão industrial e logística;
- Conhecimentos especializados dos comportamentos e obrigações que devem pautar a atuação do profissional na sua prática diária;
- Conhecimentos especializados em nutrição, conservação e tecnologia dos alimentos;
- Conhecimentos especializados em preparação e confeção de pratos de cozinha: portuguesa, sazonal, criativa, internacional e pastelaria;
- Conhecimentos especializados em tecnologias de informação e comunicação;
- Conhecimentos fundamentais da língua inglesa;
- Conhecimentos fundamentais de comportamento do consumidor e de marketing alimentar;
- Conhecimentos fundamentais de língua portuguesa;
- Conhecimentos fundamentais em gestão de uma unidade de negócio;
- Conhecimentos fundamentais em higiene, segurança e qualidade alimentar;
- Conhecimentos fundamentais em trabalho em equipa;
- Conhecimentos especializados em gestão de alimentos e bebidas — controlo de custos.

#### 6.2 — Aptidões

- Calcular os custos e receitas de comidas e bebidas;
- Definir a política de marketing, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado de comidas e bebidas;
- Definir a utilização dos desperdícios, garantindo o aproveitamento e a qualidade dos produtos;
- Definir as normas de armazenagem e de manutenção dos equipamentos e dos utensílios;
- Definir e controlar os procedimentos de higienização das instalações e dos equipamentos;
- Desenhar os menus, garantindo a qualidade dos bens alimentares e o seu valor nutricional;
- Determinar as necessidades de compra, selecionar os fornecedores e controlar as variáveis de receção dos produtos;
- Elaborar textos técnicos e ou relatórios e preparar a sua apresentação oral, aplicando as técnicas adequadas de informação e comunicação;
- Propor soluções e selecionar tecnologias para a valorização de subprodutos e tratamento de resíduos;
- Supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, de higiene e de segurança alimentar nas operações de produção de cozinha;

- Usar, corretamente, a língua inglesa, no contexto da manutenção na indústria alimentar;
- Utilizar, corretamente, a língua portuguesa, no contexto da indústria alimentar.

### 6.3 — Atitudes

- Demonstrar capacidade de adaptação à evolução das tecnologias e dos equipamentos;
- Demonstrar capacidade de autonomia e responsabilidade;
- Demonstrar capacidade de comunicação, a nível interno e externo, com interlocutores diferenciados;
- Demonstrar capacidade para agir em função de princípios éticos e deontológicos;
- Demonstrar capacidade para trabalhar com orientação para objetivos e sob pressão de prazos;
- Demonstrar flexibilidade adaptando-se a diferentes situações e contextos profissionais e evitando situações de conflito ou de confronto;
- Demonstrar reflexividade como instrumento de desenvolvimento pessoal e profissional;
- Demonstrar rigor e responsabilidade no cumprimento das normas e procedimentos de segurança e higiene alimentar;
- Demonstrar rigor, organização e método de trabalho;
- Liderar e gerir equipas de trabalho, assegurando a sua motivação;

### 7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
345 — Gestão e Administração . . . . .	39	32,5 %
541 — Indústrias Alimentares . . . . .	24	20 %
341 — Comércio . . . . .	8	6,7 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa . . . . .	6	5 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . . . .	5	4,2 %
223 — Língua e Literatura Materna . . . . .	5	4,2 %
462 — Estatística . . . . .	5	4,2 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador . . . . .	5	4,2 %
811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	5	4,2 %
342 — Marketing e Publicidade . . . . .	4	3,3 %
522 — Eletricidade e Energia . . . . .	4	3,3 %
726 — Terapia e Reabilitação . . . . .	4	3,3 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho . . . . .	4	3,3 %
226 — Filosofia e Ética . . . . .	2	1,7 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100 %

### 8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Uma das seguintes:

Português  
Matemática

### 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.	12	28

### 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)
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

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)
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
Comportamento do Consumidor.	341 — Comércio .....	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	45	36	61		106	4
Gestão de Comidas e Bebidas	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	45	36	87,5		132,5	5
Instalações e Equipamentos de Processamento Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	45	36	87,5		132,5	5
Introdução aos Sistemas Alimentares.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	45	36	87,5		132,5	5
Legislação, Segurança e Qualidade Alimentar.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	45	36	61		106	4
Marketing Alimentar .....	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	45	36	61		106	4
Sistemas de Gestão da Qualidade.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	60	45	99		159	6
Climatização e Refrigeração	522 — Eletricidade e Energia.	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	45	36	61		106	4
Gestão de Recursos Humanos.	345 — Gestão e Administração.	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	30	21	76		106	4
Gestão de Resíduos na Indústria Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	45	36	61		106	4
Inovação e Desenvolvimento de Produtos Alimentares.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	45	36	87,5		132,5	5
Logística, Inventário e Produção.	341 — Comércio .....	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	45	36	61		106	4
Nutrição e Dietética .....	726 — Terapia e Reabilitação.	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	30	21	76		106	4
Tecnologia Alimentar .....	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	45	36	87,5		132,5	5
Estágio .....	345 — Gestão e Administração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...	10		795	795	805	30
<i>Total</i> .....					870	483	2 320	795	3 190	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.

311207892

### Aviso n.º 7452/2018

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 3 de outubro 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 Assessoria de Gestão 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 Ciências Empresariais.

2 — Curso técnico superior profissional:  
T402 — Assessoria de Gestão.

3 — Número de registo:

R/Cr 72/2017.

4 — Área de educação e formação:

345 — Gestão e Administração.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Assessorar e apoiar no planeamento, na organização, na direção e no controlo da empresa, bem como na gestão de recursos e procura de soluções.

5.2 — Atividades principais:

- Colaborar nos processos de gestão aos diversos níveis de atividade;
- Participar na definição e monitorização dos sistemas de gestão integrada da organização;
- Colaborar na afetação de recursos e no desenho processual nas diversas unidades orgânicas da organização;
- Colaborar na gestão das diferentes áreas funcionais de acordo com a estrutura implementada;