

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) (9)	Créditos (10)
Marketing e Promoção Turística	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	64	48	98		162	6
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i>					960	517	2992	810	3240	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 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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.

209332564

Aviso n.º 1882/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por meu despacho de 8 de julho de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, 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 pelo ISLA — Instituto Superior de Gestão e Administração de Santarém.

28 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: ISLA — Instituto Superior de Gestão e Administração de Santarém.

2 — Curso técnico superior profissional: T125 — Gestão de Turismo.

3 — Número de registo: R/Cr 170/2015.

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

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear e gerir atividades turísticas, nomeadamente, 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 setor.

5.2 — Atividades principais

- Desenvolver operações de gestão em empresas turísticas;
- Desenvolver operações de cálculo matemático e procedimentos estatísticos aplicados à gestão;
- Definir planos de marketing, incluindo o marketing digital;
- Definir e desenvolver a política comercial da empresa turística, garantindo a qualidade e a orientação para o cliente;
- Planear e organizar eventos e atividades de animação turística;
- Desenvolver técnicas de gestão de recursos humanos;
- Desenvolver técnicas de contabilidade de gestão empresarial;
- Planear e gerir itinerários turísticos;
- Gerir operações turísticas em agências de viagens;
- Gerir reservas através de sistemas informáticos de distribuição turística (GDS);
- Desenvolver procedimentos de gestão da qualidade na empresa turística;
- Desenvolver estudos de mercado relacionados com a atividade turística;
- Desenvolver processos conducentes à preservação e melhoria da segurança e higiene no trabalho.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- Conhecimentos profundos de gestão de empresas turísticas;
- Conhecimentos fundamentais do contexto socioeconómico dos destinos turísticos;

c) Conhecimentos fundamentais das tendências do turismo na atualidade;

d) Conhecimentos profundos em técnicas e recursos da expressão oral e escrita em língua materna;

e) Conhecimentos fundamentais em técnicas e recursos da expressão oral e escrita em línguas estrangeiras;

f) Conhecimentos especializados de técnicas comerciais;

g) Conhecimentos especializados em técnicas de venda e negociação;

h) Conhecimentos especializados em estudos de mercado;

i) Conhecimentos especializados de estratégias e técnicas de marketing da empresa turística;

j) Conhecimentos especializados de técnicas de gestão de recursos humanos;

k) Conhecimentos fundamentais de hotelaria e restauração;

l) Conhecimentos especializados em itinerários turísticos;

m) Conhecimentos especializados de organização de eventos e animação turística;

n) Conhecimentos fundamentais de gestão da qualidade em empresas turísticas;

o) Conhecimentos fundamentais de segurança, higiene e saúde no trabalho;

p) Conhecimentos fundamentais e especializados em operações turísticas em agências de viagens;

q) Conhecimento especializado na utilização de sistemas de informação aplicados à distribuição turística;

r) Conhecimentos fundamentais dos sistemas e tecnologias de informação;

s) Conhecimentos fundamentais em inovação aplicada à gestão de empresas de turísticas;

t) Conhecimentos fundamentais de cálculo matemático e tratamento e análise estatística;

u) Conhecimentos especializados em técnicas de contabilidade de gestão;

v) Conhecimentos fundamentais de legislação turística.

6.2 — Aptidões:

a) Aplicar conceitos de gestão à empresa turística;

b) Identificar as tendências do turismo e aplicá-las à gestão da empresa turística;

c) Aplicar técnicas de comunicação oral e escrita na língua materna, controlando e adaptando essa comunicação às exigências da situação;

d) Aplicar técnicas de comunicação oral e escrita numa língua estrangeira, adaptando a comunicação às exigências da situação;

e) Aplicar estratégias de dinamização de trabalho em equipa;

f) Aplicar técnicas e metodologias de gestão da informação adequadas à resolução de problemas e ou reclamações;

g) Identificar e aplicar técnicas comerciais, de venda e negociação;

h) Desenvolver estudos de mercado orientados para a atividade turística;

i) Preparar e organizar um plano de marketing, incluindo o marketing digital;

j) Criar mecanismos de gestão e avaliação dos recursos humanos das empresas turísticas;

k) Aplicar técnicas de gestão da informação sobre hotelaria e a restauração na perspetiva da melhoria dos serviços oferecidos aos clientes;

l) Planear itinerários turísticos de acordo com as necessidades do mercado alvo;

m) Desenvolver operações turísticas e reservas através de sistemas informáticos de distribuição turística (GDS);

n) Desenvolver operações turísticas em agências de viagens de acordo com as necessidades dos clientes;

o) Planear e organizar eventos de acordo com as especificidades dos clientes e ou mercados;

p) Recolher, organizar e tratar dados estatísticos;

q) Aplicar técnicas de gestão dos sistemas de informação orientadas para a melhoria da eficácia e eficiência da empresa turística;

r) Identificar e aplicar conceitos de inovação aplicada à gestão de empresas turísticas;

s) Aplicar técnicas de contabilidade de gestão da organização turística;

t) Identificar, supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade nas empresas turísticas;

u) Identificar, supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de saúde, higiene e segurança nas empresas turísticas;

v) Aplicar a legislação adequada ao contexto da atividade da empresa turística.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar disponibilidade, cortesia e respeito pelos outros no relacionamento com interlocutores diferenciados;

b) Demonstrar a capacidade de adaptar a linguagem às características dos interlocutores tendo consciência do impacto da linguagem sobre os outros;

c) Demonstrar capacidade de Iniciativa e dinamismo;

d) Demonstrar capacidade de criatividade e inovação;

e) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa;

f) Demonstrar capacidade de autonomia na tomada de decisão, em situações correntes ou em situações complexas de resolução de problemas;

g) Demonstrar uma conduta ética e socialmente responsável;

h) Demonstrar capacidade de liderança e de espírito empreendedor;

i) Demonstrar capacidade de abertura à aprendizagem ao longo da vida;

j) Demonstrar flexibilidade adaptando-se a diferentes situações e contextos profissionais (nomeadamente interculturais) e evitando situações de conflito ou confronto;

k) Demonstrar capacidades de organização e planeamento do trabalho orientado para a qualidade;

l) Demonstrar determinação para cumprir objetivos.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
812 — Turismo e Lazer	51	43%
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	14	12%
345 — Gestão e Administração	13	11%
342 — <i>Marketing</i> e Publicidade	7	6%
461 — Matemática	6	5%
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4%
344 — Contabilidade e Fiscalidade	5	4%
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	4	3%
811 — Hotelaria e Restauração	4	3%
380 — Direito	3	3%
347 — Enquadramento na Organização/Empresa	4	3%
223 — Língua e Literatura Materna	4	3%
<i>Total</i>	120	100%

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março):

Duas das seguintes áreas:

Português;

Economia;

Matemática;

Inglês.

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
Santarém	ISLA — Instituto Superior de Gestão e Administração de Santarém.	30	60

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso: 2015-2016.

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)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Língua Espanhola	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		55		100	4
Língua Inglesa I	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		80		125	5
Língua Inglesa II	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		80		125	5
Língua Portuguesa	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		55		100	4
Métodos Quantitativos	461 — Matemática	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		90		150	6
Gestão Comercial	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	35	55		100	4
Gestão da Qualidade	347 — Enquadramento na organização/empresa.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	20	70		100	4
Gestão de Recursos Humanos . . .	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	35	55		100	4
Introdução à Gestão de Empresas Turísticas.	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	35	80		125	5
Introdução ao Turismo	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	40	65		125	5
Operações Turísticas e Sistemas de Reserva.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	35	80		125	5
Princípios de <i>Marketing</i>	342 — <i>Marketing</i> e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	35	55		100	4
Tecnologias da Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	45	80		125	5
Contabilidade de Gestão	344 — Contabilidade e Fiscalidade	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	35	80		125	5
Introdução à Hotelaria e Restauração	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	35	55		100	4
Itinerários Turísticos	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	35	80		125	5
Legislação Turística	380 — Direito	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	20	45		75	3

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)=(6)+(8)	(10)
Marketing Digital e Inovação Turística.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	20	45		75	3
Organização de Eventos e Animação Turística.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Segurança e Higiene no Trabalho	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	35	55		100	4
Estágio	812 — Turismo e Lazer	Formação em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	600	750	30
<i>Total</i>					900	505	2100	600	3000	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 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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.

209332604

Aviso n.º 1883/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que, por meu despacho de 30 de junho de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Automação, Robótica e Eletrónica Industrial pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança.

28 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico de Bragança — Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Bragança

2 — Curso técnico superior profissional
T179 — Automação, Robótica e Eletrónica Industrial

3 — Número de registo
R/Cr 171/2015

4 — Área de educação e formação

523 — Eletrónica e Automação

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Desenvolver atividades de projeto, manutenção e operação de soluções industriais contribuindo para o correto funcionamento dos equipamentos industriais.

5.2 — Atividades principais

- Projetar equipamentos baseados em microcontroladores;
- Implementar, programar e operar equipamentos industriais;
- Instalar e realizar a manutenção de soluções automatizadas, baseadas em autómatos programáveis;
- Desenvolver soluções de supervisão e controlo de processos industriais;
- Conceber e programar soluções robotizadas;
- Projetar sistemas baseados em eletrónica analógica e digital;
- Realizar a manutenção e reparação de sistemas eletrónicos.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- Conhecimentos fundamentais de eletrotécnica (leis de Ohm, Joule e Kirchhoff);
- Conhecimentos especializados de programação e parametrização de autómatos e consolas de interface gráfica (ladder, sequenciamento gráfico de funções);

c) Conhecimentos especializados na programação de robôs industriais;

d) Conhecimentos fundamentais de eletrónica e sistemas baseados em microcontroladores;

e) Conhecimentos especializados no desenho de aplicações SCADA com LabVIEW;

f) Conhecimentos fundamentais de protocolos de comunicação industriais (CAN, Profibus, Ethernet, entre outros);

g) Conhecimentos fundamentais de ferramentas de comunicação (português, inglês, audiovisuais e multimédia);

h) Conhecimentos especializados acerca do princípio de operação e ligação de motores elétricos de corrente contínua e de corrente alternada;

i) Conhecimentos fundamentais de sensorização industrial, metrologia, segurança e ambiente;

j) Conhecimentos fundamentais nas áreas tradicionais das ciências exatas (matemática e física).

6.2 — Aptidões

a) Identificar problemas de funcionamento e de eficiência em equipamentos numa unidade industrial;

b) Propor equipamentos para melhorar o processo produtivo de uma unidade de produção;

c) Programar equipamentos de automação e robôs industriais;

d) Projetar dispositivos eletrónicos de complexidade média;

e) Programar em linguagem de baixo nível para microcontroladores;

f) Planear e conceber redes de comunicações industriais;

g) Identificar e resolver problemas específicos de eletrónica analógica e digital;

h) Projetar sistemas baseados em dispositivos lógicos programáveis e ou robôs de complexidade média;

i) Preparar documentos como relatórios e apresentação de equipamentos ou produtos;

j) Conceber e controlar sistemas de supervisão e aquisição de dados;

k) Conceber, planear e executar sistemas de medição e atuação em ambiente industrial.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade;

b) Demonstrar capacidade de persuasão e de estabelecer relações estáveis com interlocutores diferenciados;

c) Demonstrar disponibilidade, cortesia e respeito pelos outros;

d) Demonstrar autonomia na resolução de problemas técnicos e tomadas de decisão;

e) Demonstrar flexibilidade adaptando-se a diferentes situações e contextos profissionais e evitando situações de conflito e confronto;

f) Demonstrar capacidade de liderança;