

| 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)     |
| Legislação, Ética e Acessibilidade no Alojamento. | 380 — Direito . . . . .                   | Técnica. . . . .         | 1.º ano        | Semestral | 45                | 27                     | 63                       |  | 108                      | 4        |
| Princípios de Organização e Gestão.               | 345 — Gestão e Administração.             | Técnica. . . . .         | 1.º ano        | Semestral | 45                | 36                     | 63                       |  | 108                      | 4        |
| Língua Espanhola. . .                             | 222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras. | Geral e Científica.      | 2.º ano        | Semestral | 45                |                        | 63                       |  | 108                      | 4        |
| Gestão Orçamental na Hotelaria.                   | 344 — Contabilidade e Fiscalidade.        | Técnica. . . . .         | 2.º ano        | Semestral | 60                | 48                     | 75                       |  | 135                      | 5        |
| Higiene e Segurança no Alojamento.                | 862 — Segurança e Higiene no Trabalho.    | Técnica. . . . .         | 2.º ano        | Semestral | 60                | 48                     | 102                      |  | 162                      | 6        |
| Prática de <i>Software</i> e Gestão de Clientes.  | 482 — Informática na Ótica do Utilizador. | Técnica. . . . .         | 2.º ano        | Semestral | 60                | 54                     | 102                      |  | 162                      | 6        |
| Restaurante e Serviço de Andares.                 | 811 — Hotelaria e Restauração.            | Técnica. . . . .         | 2.º ano        | Semestral | 45                | 42                     | 63                       |  | 108                      | 4        |
| Técnicas de Venda . . .                           | 342 — <i>Marketing</i> e Publicidade.     | Técnica. . . . .         | 2.º ano        | Semestral | 60                | 48                     | 75                       |  | 135                      | 5        |
| Estágio . . . . .                                 | 811 — Hotelaria e Restauração.            | Em contexto de trabalho. | 2.º ano        | Semestral |                   |                        | 810                      | 640                                      | 810                      | 30       |
| <i>Total . . . . .</i>                            |   |                          |                |           | 990               | 540                    | 2 250                    | 640                                      | 3 240                    | 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.

209135937

### Aviso n.º 14255/2015

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 9 de março 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 Análises Laboratoriais pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu do Instituto Politécnico de Viseu.

19 de novembro de 2015. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,  
Prof. Doutor João Queiroz.

#### ANEXO

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

2 — Curso técnico superior profissional: T080 — Análises Laboratoriais

3 — Número de registo: R/Cr 5/2015

4 — Área de educação e formação: 442 — Química

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Efetuar, de forma autónoma ou sob orientação, o planeamento, a determinação de parâmetros de controlo da qualidade de matérias-primas, de produtos subsidiários, de produtos acabados, de resíduos, de amostras líquidas e gasosas. Implementar protocolos e realizar análises e ou ensaios químicos, físicos e microbiológicos de acordo com o(s) método(s) analítico(s) mais adequado(s), seguindo padrões de segurança, garantindo a análise crítica e a fiabilidade dos resultados e apoiando sistemas de qualidade implementados de acordo com as normas nacionais e internacionais em vigor.

5.2 — Atividades principais

a) Planear e proceder à amostragem e à coleta de diferentes produtos e resíduos;

b) Analisar amostras de diferentes meios, produtos e resíduos, cumprindo as instruções que acompanham cada um dos trabalhos a realizar;

c) Gerir, manter e preparar os materiais e os equipamentos necessários à realização de análises e ou ensaios, tendo em conta a natureza e os objetivos do trabalho;

d) Fazer análises químicas, físicas e microbiológicas de acordo com o(s) método(s) analítico(s) mais adequado(s), garantindo a fiabilidade dos resultados;

e) Desenvolver relatórios para apresentação dos resultados, avaliando-os com base em análises estatísticas, detetando e comunicando as anomalias e ou desvios relativamente ao estabelecido, caso existam;

f) Organizar a gestão corrente do laboratório, providenciando para que o equipamento esteja em boas condições de utilização e o armazenamento de reagentes e outros consumíveis sejam monitorizados de forma segura, eficiente e fiável;

g) Planear e promover a manutenção operacional dos equipamentos do laboratório;

h) Elaborar e executar protocolos de higiene e segurança nos laboratórios;

i) Planear e executar a implementação dos programas subjacentes aos sistemas de qualidade.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos fundamentais de física, química, biologia e geologia que permitam interpretar os fenómenos experimentais;

b) Conhecimentos especializados das técnicas instrumentais de análise, do funcionamento dos equipamentos e das suas principais aplicações;

c) Conhecimentos abrangentes de matemática e de estatística descritiva;

d) Conhecimentos especializados das técnicas volumétricas e gravimétricas de caracterização de diferentes sistemas;

e) Conhecimentos abrangentes e especializados de manipulação de materiais e de equipamentos laboratoriais;

f) Conhecimentos abrangentes de saúde, de doença profissional e de acidente de trabalho;

g) Conhecimentos abrangentes dos perigos associados às atividades do laboratório e das ferramentas de avaliação e controlo dos respetivos riscos;

h) Conhecimentos fundamentais dos conceitos de termodinâmica e de balanços energéticos que ocorrem nos sistemas termodinâmicos;

i) Conhecimentos especializados dos métodos de caracterização de amostras sólidas, líquidas e gasosas;

j) Conhecimentos abrangentes e especializados das técnicas de avaliação de parâmetros de qualidade de ar interior e da sua toxicidade;

k) Conhecimentos abrangentes das normas e dos procedimentos normalizados para a caracterização de diferentes amostras;

l) Conhecimentos abrangentes e especializados de sistemas de gestão de qualidade e acreditação de um laboratório;

m) Conhecimentos especializados acerca dos erros das medições e incerteza do resultado analítico;

n) Conhecimentos fundamentais de bioquímica — princípios e aplicações;

o) Conhecimentos abrangentes da legislação e da normalização aplicada à atividade profissional.

## 6.2 — Aptidões

a) Conceber planos de amostragem e de coleta de diferentes produtos e resíduos;

b) Analisar e implementar as instruções que acompanham cada um dos trabalhos a realizar;

c) Controlar os recursos necessários à realização de análises e ou ensaios, tendo em conta a natureza e os objetivos do trabalho;

d) Executar procedimentos relacionados com análises químicas, físicas e microbiológicas de acordo com o(s) método(s) analítico(s) mais adequado(s), garantindo a fiabilidade dos resultados;

e) Avaliar resultados analíticos e transmiti-los em diferentes formatos;

f) Avaliar os resultados analíticos tendo como base ferramentas estatísticas;

g) Detetar e comunicar anomalias e ou desvios relativamente ao estabelecido, caso existam;

h) Manter a organização do laboratório;

i) Criar planos de manutenção dos equipamentos no laboratório;

j) Planear e instalar equipamentos e metodologias analíticas;

k) Operar em condições de higiene e segurança em laboratórios;

l) Implementar sistemas de qualidade no laboratório;

m) Conceber procedimentos e instruções de trabalho;

n) Utilizar técnicas de auditoria a sistemas de gestão da qualidade de um laboratório;

o) Desenvolver e ou melhorar novas metodologias analíticas;

p) Avaliar as oportunidades de melhoria continua no interior da organização;

q) Avaliar propostas e decidir sobre a aquisição de novos equipamentos para implementação de metodologias analíticas.

## 6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa;

b) Demonstrar capacidade de comunicação;

c) Explorar situações práticas que aumentem a sua desenvoltura de análise crítica;

d) Adaptar-se à evolução dos procedimentos e das tecnologias;

e) Estabelecer relações técnicas e funcionais com áreas adjacentes e complementares à sua área de trabalho;

f) Demonstrar capacidade de relacionamento interpessoal e supervisionar o desempenho da equipa;

g) Demonstrar capacidade analítica e pensamento lógico;

h) Demonstrar capacidade de gestão do tempo;

i) Demonstrar capacidade para encontrar soluções adequadas para a resolução de problemas;

j) Demonstrar empenho na implementação de medidas de melhoria dos sistemas de qualidade.

## 7 — Estrutura curricular

| Área de educação e formação                           | Créditos | % do total de créditos |
|---|----------|------------------------|
| 442 — Química . . . . .                               | 62       | 52 %                   |
| 421 — Biologia e Bioquímica . . . . .                 | 19       | 16 %                   |
| 524 — Tecnologia dos Processos Químicos . . . . .     | 12       | 10 %                   |
| 347 — Enquadramento na Organização/Em-presa . . . . . | 6        | 5 %                    |
| 420 — Ciências da Vida . . . . .                      | 6        | 5 %                    |
| 461 — Matemática . . . . .                            | 5        | 4 %                    |
| 462 — Estatística . . . . .                           | 5        | 4 %                    |
| 862 — Segurança e Higiene no trabalho . . . . .       | 5        | 4 %                    |
| <i>Total</i> . . . . .                                | 120      | 100 %                  |

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

Uma das seguintes áreas:

Matemática

Química

Biologia

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 |
|-----------------|--|--|---|
| Viseu . . . . . | Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu do Instituto Politécnico de Viseu. | 30   | 75  |

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

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)     |
| Cálculo . . . . .                     | 461 — Matemática.                      | Geral e científica     | 1.º ano        | Semestral | 52                |                        | 80,5                     |  | 132,5                    | 5        |
| Ciências da Vida e da Terra . . . . . | 420 — Ciências da Vida.                | Geral e científica     | 1.º ano        | Semestral | 52                |                        | 107                      |  | 159                      | 6        |
| Microbiologia . . . . .               | 421 — Biologia e Bioquímica.           | Geral e científica     | 1.º ano        | Semestral | 52                |                        | 107                      |  | 159                      | 6        |
| Química . . . . .                     | 442 — Química                          | Geral e científica     | 1.º ano        | Semestral | 52                |                        | 107                      |  | 159                      | 6        |
| Higiene e Segurança nos Laboratórios. | 862 — Segurança e Higiene no trabalho. | Técnica . . .          | 1.º ano        | Semestral | 52                | 26                     | 80,5                     |  | 132,5                    | 5        |
| Laboratórios de Aplicação I . . . . . | 442 — Química                          | Técnica . . .          | 1.º ano        | Semestral | 65                | 52                     | 94                       |  | 159                      | 6        |
| Técnicas de Análise Microbiológica.   | 421 — Biologia e Bioquímica.           | Técnica . . .          | 1.º ano        | Semestral | 78                | 78                     | 107,5                    |  | 185,5                    | 7        |

| 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 Análise Química I               | 442 — Química                                | Técnica ...              | 1.º ano        | Semestral | 78                | 78                     | 107,5                    |  | 185,5                    | 7        |
| Técnicas de Análise Química II              | 442 — Química                                | Técnica ...              | 1.º ano        | Semestral | 78                | 78                     | 107,5                    |  | 185,5                    | 7        |
| Tratamento de Dados . . . . .               | 462 — Estatística                            | Técnica ...              | 1.º ano        | Semestral | 52                | 26                     | 80,5                     |  | 132,5                    | 5        |
| Acreditação e Certificação . . . . .        | 347 — Enquadramento na Organização/ Empresa. | Técnica ...              | 2.º ano        | Semestral | 65                | 39                     | 94                       |  | 159                      | 6        |
| Laboratórios de Agentes Físicos e Químicos. | 524 — Tecnologia dos Processos Químicos.     | Técnica ...              | 2.º ano        | Semestral | 65                | 52                     | 94                       |  | 159                      | 6        |
| Laboratórios de Aplicação II . . . . .      | 442 — Química                                | Técnica ...              | 2.º ano        | Semestral | 65                | 52                     | 94                       |  | 159                      | 6        |
| Laboratórios de Energia . . . . .           | 524 — Tecnologia dos Processos Químicos.     | Técnica ...              | 2.º ano        | Semestral | 65                | 52                     | 94                       |  | 159                      | 6        |
| Técnicas de Bioquímica . . . . .            | 421 — Biologia e Bioquímica.                 | Técnica ...              | 2.º ano        | Semestral | 65                | 52                     | 94                       |  | 159                      | 6        |
| Estágio . . . . .                           | 442 — Química                                | Em contexto de trabalho. | 2.º ano        | Semestral |                   |                        | 795                      | 600                                      | 795                      | 30       |
| <i>Total . . . . .</i>                      |  |                          |                |           | 936               | 585                    | 2 244                    | 600                                      | 3 180                    | 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.

209136025

### Aviso n.º 14256/2015

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 18 de março 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 Cozinha e Produção Alimentar pela Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Instituto Politécnico da Guarda.

19 de novembro de 2015. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,  
*Prof. Doutor João Queiroz.*

#### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico da Guarda — Escola Superior de Turismo e Hotelaria

2 — Curso técnico superior profissional: T019 — Cozinha e Produção Alimentar

3 — Número de registo: R/Cr 10/2015

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

5.2 — Atividades principais:

a) Participar na organização da cozinha e elaborar o plano de cozinha, tendo em consideração os princípios e os procedimentos do sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP), bem como as normas higio-sanitárias dos espaços, dos equipamentos e dos utensílios

b) Definir as normas de arrumação, de inventariação e de 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 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 ou 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/receita do menu, tendo em consideração todos os indicadores de custos de produção;

i) Gerir o stock e 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 o serviço adaptado ao cliente;

l) Colaborar na definição das estratégias de marketing e de vendas, tendo em consideração o tipo de menu determinado;

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

n) 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 fundamentais de empreendedorismo;

c) Conhecimentos especializados em línguas estrangeiras;