

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)
Informática e Estatística.	460 — Matemática e Estatística.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	60		116		176	6,5
Microbiologia.	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	60		88		148	5,5
Química	442 — Química	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	60		116		176	6,5
Avaliação e Gestão da Qualidade do Ar e do Ruído.	851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Biossistemática	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Ecologia e Gestão dos Sistemas Aquáticos.	422 — Ciências do Ambiente	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	88		148	5,5
Geologia e Pedologia Ambiental	443 — Ciências da Terra. . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Gestão de Resíduos Sólidos . . .	851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Monitorização da Qualidade Ambiental.	851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Sistemas de Informação Geográfica e Planeamento Ambiental.	443 — Ciências da Terra . . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Ecotoxicologia e Saúde Ambiental.	851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Gestão de Empresas e empreendedorismo.	340 — Ciências empresariais	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Gestão do Ambiente e da Segurança nas Organizações.	851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Gestão e Operação de Estações de Tratamento de Águas e de Águas Residuais.	851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Impacte Ambiental e Recuperação de Áreas Degradadas.	851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	42	102		162	6
Estágio	851 — Tecnologias de Proteção do Ambiente.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i>					900	504	2340	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.

209253402

Aviso n.º 759/2016

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 20 de maio 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 Ecoturismo pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu e Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Lamego do Instituto Politécnico de Viseu.

5 de janeiro de 2016. — 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 e Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Lamego

2 — Curso técnico superior profissional: T127 — Enoturismo

3 — Número de registo: R/Cr 78/2015

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

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Organizar, coordenar e dinamizar visitas guiadas, provas de vinhos, harmonizações comida-vinhos para diferentes mercados, bem como criar novos produtos e serviços, promovendo a sua disseminação, contribuindo, assim, para o desenvolvimento de um projeto enoturístico sustentável da empresa.

5.2 — Atividades principais

a) Organizar, coordenar e realizar visitas guiadas em língua portuguesa, inglesa e francesa ou espanhola a espaços de enoturismo e a rotas de vinhos;

b) Organizar e dirigir provas de vinhos para diferentes mercados;

c) Organizar harmonizações comida-vinhos;

d) Dinamizar a venda de produtos vitícolas e outros;

e) Criar novos produtos e ou serviços e novos canais de venda;

f) Criar e gerir bases de dados de clientes;

g) Planear e organizar eventos relacionados com a temática do vinho que possam ser diferenciadores;

h) Apoiar todo o projeto enoturístico da empresa.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos fundamentais da estrutura, organização e impactos do setor do turismo;
- b) Conhecimentos especializados de técnicas e mecanismos intervenientes na produção, conservação e envelhecimento dos vinhos;
- c) Conhecimentos profundos e especializados de técnicas de harmonização comida-vinhos e provas de vinhos;
- d) Conhecimentos profundos sobre a problemática da procura e oferta turística do produto enoturismo;
- e) Conhecimentos profundos sobre a história e a cultura do vinho;
- f) Conhecimentos profundos de protocolo de atendimento e organização de eventos;
- g) Conhecimentos fundamentais de estratégias e técnicas de negociação e vendas;
- h) Conhecimentos especializados de línguas estrangeiras;
- i) Conhecimentos fundamentais de processos, serviços e técnicas de restauração e bar;
- j) Conhecimentos fundamentais de conceitos, estratégias e ferramentas de marketing, e-marketing e comércio eletrónico;
- k) Conhecimentos fundamentais de sistemas de criação e gestão de bases de dados;
- l) Conhecimentos fundamentais de folhas de cálculo;
- m) Conhecimentos fundamentais de métodos e técnicas de comunicação interpessoal e institucional;
- n) Conhecimentos fundamentais de métodos e técnicas de comunicação oral e escrita.

6.2 — Aptidões

- a) Planear e avaliar os diferentes tipos de turismo;
- b) Analisar as características específicas e o comportamento do consumidor em enoturismo;
- c) Propor e dinamizar estratégias para o desenvolvimento das rotas de vinhos;
- d) Executar técnicas de servir o vinho e métodos de conservação;
- e) Avaliar os processos e tecnologias envolvidos na produção dos vinhos;
- f) Analisar as diversas características organolépticas dos vinhos e associá-las aos diversos recursos gastronómicos;
- g) Organizar e coordenar provas de vinhos e harmonização vinho-comida para diferentes públicos;
- h) Preparar e organizar a venda de produtos vitícolas e afins;
- i) Propor e implementar estratégias de promoção de uma unidade de enoturismo;
- j) Propor e dinamizar estratégias de animação de uma unidade de enoturismo;

k) Aplicar ferramentas eficazes de divulgação de eventos e unidades de enoturismo;

- l) Organizar e coordenar visitas guiadas para diferentes públicos;
- m) Aplicar técnicas de comunicação oral e escrita, recorrendo a diferentes funções da linguagem, em língua materna e língua estrangeira;
- n) Aplicar terminologia técnica em língua estrangeira;
- o) Analisar dados e resultados;
- p) Criar, gerir e atualizar bases de dados de clientes;
- q) Elaborar e apresentar trabalhos académicos e profissionais.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade de comunicação;
- b) Adaptar-se ao meio social e económico envolvente;
- c) Demonstrar disponibilidade, cortesia e respeito no relacionamento interpessoal;
- d) Demonstrar capacidade analítica e de organização;
- e) Demonstrar capacidade de supervisionar e monitorizar eventos;
- f) Demonstrar capacidade de gestão do tempo;
- g) Demonstrar capacidades de negociação e de aconselhamento;
- h) Demonstrar iniciativa na formulação de propostas válidas para realidades concretas;
- i) Adaptar-se à evolução dos procedimentos e das tecnologias;
- j) Demonstrar flexibilidade, adaptando-se a diferentes situações e contextos interculturais.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
812 — Turismo e Lazer	53	44 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	20	17 %
342 — <i>Marketing</i> e Publicidade	16	13 %
811 — Hotelaria e Restauração	11	9 %
223 — Língua e Literatura Materna	9	8 %
621 — Produção Agrícola e Animal	6	5 %
481 — Ciências Informáticas	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:

Português
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
Viseu	Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu do Instituto Politécnico de Viseu.	20	50
Lamego	Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Lamego do Instituto Politécnico de Viseu.	20	50

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 (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Comunicação Interpessoal e Institucional.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	39		94		133	5
Língua Inglesa	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	39		67		106	4
Língua Portuguesa	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral . . .	39		67		106	4
Degustação de Vinhos e Eno-gastronomia.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	58,5	33	100,5		159	6
Francês Aplicado I ou Espanhol Aplicado I.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	39	30	67		106	4
História e Cultura do Vinho . . .	812 — Turismo e Lazer . . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	39	30	94		133	5

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)
Inglês Aplicado I	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	39	30	67		106	4
Introdução ao Marketing	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	39	30	94		133	5
Introdução ao Turismo	812 — Turismo e Lazer. . .	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	58,5	42	100,5		159	6
Técnicas de Negociação e Vendas.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	58,5	51	100,5		159	6
Técnicas de Restauração e Bar .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	39	33	94		133	5
Viticultura e Enologia	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	58,5	42	100,5		159	6
Tecnologias e Sistemas de Informação.	481 — Ciências Informáticas.	Geral e Científica	2.º ano	Semestral . . .	39		94		133	5
e-Marketing e Comércio Eletrónico.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	39	33	94		133	5
Enoturismo	812 — Turismo e Lazer. . .	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	58,5	51	100,5		159	6
Francês Aplicado II ou Espanhol Aplicado II.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	39	30	67		106	4
Inglês Aplicado II.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	39	30	67		106	4
Organização de Eventos e Protocolo Empresarial.	812 — Turismo e Lazer. . .	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	58,5	33	100,5		159	6
Estágio	812 — Turismo e Lazer. . .	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			795	600	795	30
<i>Total</i>					819	498	2364	600	3183	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.

209253338

Aviso n.º 760/2016

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 20 de maio 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 Produção Animal pela Escola Superior Agrária de Viseu do Instituto Politécnico de Viseu.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Viseu — Escola Superior Agrária de Viseu

2 — Curso técnico superior profissional: T058 — Produção Animal

3 — Número de registo: R/Cr 77/2015

4 — Área de educação e formação: 621 — Produção Agrícola e Animal

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Programar, organizar e executar, de forma autónoma ou em equipa, atividades de produção animal, com capacidade de gestão da exploração, manejo animal, manuseamento de máquinas e equipamentos e efluentes pecuários.

5.2 — Atividades principais

a) Programar, organizar e orientar, de forma integrada, a gestão da exploração agropecuária;

b) Gerir racionalmente os recursos alimentares disponíveis para o animal;

c) Planear, orientar e executar atividades de manejo animal;

d) Selecionar, gerir e manusear máquinas e equipamentos agropecuários;

e) Projetar planos de gestão dos efluentes pecuários;

f) Implementar medidas de gestão do efetivo e da produtividade animal.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimento abrangente das condições de trabalho de acordo com as normas de higiene, segurança e saúde no trabalho;

b) Conhecimento abrangente das técnicas e conceitos necessários à gestão da exploração agrícola;

c) Conhecimento especializado relativo às diferentes metodologias de gestão para seleção de respostas e implementação de decisões face aos desafios da atividade pecuária;

d) Conhecimento abrangente do cálculo matemático e diferencial;

e) Conhecimento fundamental de diferentes fitotecnias de acordo com as exigências agroclimáticas;

f) Conhecimento abrangente das características de diferentes pastagens, sua implantação e condução;

g) Conhecimento abrangente de metodologias e técnicas para valorização de pastagens e forragens para alimentação animal;

h) Conhecimento abrangente dos sistemas de produção animal;

i) Conhecimento fundamental de profilaxia e sanidade animal;

j) Conhecimento abrangente da estrutura anatómica e da fisiologia dos animais;

k) Conhecimento abrangente dos processos biológicos da nutrição animal e das suas necessidades nutricionais;

l) Conhecimento abrangente da composição nutricional dos alimentos para animais;

m) Conhecimento especializado dos maneios reprodutivo e produtivo;

n) Conhecimento abrangente das tecnologias utilizadas em produção animal;