

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)
Linguagens <i>Script II</i>	481 — Ciências Informáticas.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	65		125	5
Organização, Gestão e Qualidade. Programação Java para a <i>Web</i>	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	30	65		125	5
Programação NET para a <i>Web</i>	481 — Ciências Informáticas.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75	45	50		125	5
Usabilidade e Acessibilidade <i>Web</i> .	481 — Ciências Informáticas.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	75	60	75		150	6
Estágio	481 — Ciências Informáticas.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	45	30	55		100	4
<i>Total</i>					30		720	720	750	30
					1155	570	1845	720	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.

209264727

Aviso n.º 907/2016

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 6 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 Transformação Agroalimentar pela Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Santarém — Escola Superior Agrária de Santarém

2 — Curso técnico superior profissional

T166 — Transformação Agroalimentar

3 — Número de registo

R/Cr 147/2015

4 — Área de educação e formação

541 — Indústrias Alimentares

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Organizar, executar e supervisionar atividades de uma unidade de transformação agroalimentar, garantindo a segurança, a qualidade e a preservação do meio ambiente, contribuindo para a sustentabilidade empresarial.

5.2 — Atividades principais

a) Participar na gestão da produção;
b) Organizar, executar e supervisionar tarefas em linhas de produção;
c) Apoiar a gestão de matérias-primas, subsidiárias e outros;
d) Supervisionar tarefas de conservação e de armazenamento inerentes à produção;
e) Executar tarefas de controlo da higiene, segurança e qualidade alimentares, da saúde, segurança e higiene no trabalho e do ambiente;

f) Participar em atividades de manutenção das instalações e dos equipamentos;

g) Organizar, executar e supervisionar atividades inerentes à documentação e aos registos de atividades de produção;

h) Colaborar em equipas de desenvolvimento de novos produtos.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos fundamentais de biologia e de bioquímica;

b) Conhecimentos fundamentais de ferramentas informáticas para recolha, tratamento e transmissão de dados;

c) Conhecimentos especializados de química, de física e de microbiologia agroalimentar;

d) Conhecimentos especializados de sustentabilidade em contexto agroalimentar;

e) Conhecimentos abrangentes de gestão de atividades agroalimentares;

f) Conhecimentos abrangentes de produção agroalimentar;

g) Conhecimentos especializados em higiene, segurança e saúde no trabalho;

h) Conhecimentos especializados de matérias-primas e subsidiárias, das características e do aprovisionamento das mesmas;

i) Conhecimentos especializados de qualidade e de segurança alimentares;

j) Conhecimentos profundos dos processos tecnológicos e ou de transformação agroalimentares.

6.2 — Aptidões

a) Analisar, interpretar e organizar documentos técnicos;

b) Identificar e selecionar matérias-primas e subsidiárias, equipamentos e outros;

c) Analisar dinamizar e avaliar a execução das tarefas inerentes às linhas de produção;

d) Organizar, dinamizar e avaliar o desempenho dos colaboradores;

e) Propor alterações nas linhas de produção em função dos resultados, quer da segurança, quer da qualidade dos produtos agroalimentares obtidos;

f) Aplicar as normas de higiene, segurança e qualidade alimentares;

g) Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional;

h) Aplicar as tarefas referentes à sustentabilidade dos sistemas e as boas práticas que lhe estão associadas.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade de cumprimento de prazos, horários e procedimentos predefinidos;
 b) Demonstrar flexibilidade, adaptabilidade e força de vontade em diferentes situações e contextos profissionais;
 c) Adotar comportamentos de estabilidade emocional e de resistência ao stress;
 d) Demonstrar capacidade de aceitação de críticas, de ordens e de diretivas;
 e) Demonstrar capacidade de iniciativa, responsabilidade e liderança em função dos seus conhecimentos;
 f) Demonstrar proatividade na constante atualização e adaptação de conhecimentos, informação e atitudes;
 g) Demonstrar capacidade de estabelecer boas relações interpessoais e respeito pela sociedade;
 h) Demonstrar rigor e ética profissional;
 i) Assegurar o cumprimento das normas de segurança, higiene, saúde e proteção ambiental no exercício da sua atividade profissional.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
541 — Indústrias Alimentares	70	58 %
421 — Biologia e Bioquímica	20	17 %
442 — Química	10	8 %
345 — Gestão e Administração	5	4 %
441 — Física	5	4 %

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
482 — Informática na Ótica do Utilizador	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)

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
Santarém	Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.	25	55

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) (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Biologia	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Bioquímica	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Informática	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Microbiologia Geral	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Química	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		80		140	5
Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	80		140	5
Microbiologia Agroalimentar	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	80		140	5
Química Agroalimentar	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	80		140	5
Transformação dos Produtos de Origem Animal I.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	120	90	160		280	10
Transformação dos Produtos de Origem Vegetal I	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	120	90	160		280	10
Física Agroalimentar	441 — Física	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	80		140	5
Gestão da Produção	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	80		140	5
Projeto	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	80		140	5
Qualidade e Segurança Agroalimentares.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	80		140	5
Transformação dos Produtos de Origem Animal II.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	80		140	5
Transformação dos Produtos de Origem Vegetal II.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	80		140	5
Estágio	541 — Indústrias Alimentares.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .	200		640	640	840	30
<i>Total</i>					1 280	585	2 080	640	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 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.

209264938

Aviso n.º 908/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que:

1 — Pelo meu despacho de 8 de julho de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada provisoriamente, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Redes e Sistemas Informáticos, pela Escola Superior de Tecnologia de Setúbal do Instituto Politécnico de Setúbal.

2 — O registo tornou-se definitivo em 9 de setembro de 2015.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Setúbal — Escola Superior de Tecnologia de Setúbal

2 — Curso técnico superior profissional

T001 — Redes e Sistemas Informáticos

3 — Número de registo

R/Cr 160/2015

4 — Área de educação e formação

481 — Ciências Informáticas

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Projetar, implementar, avaliar e supervisionar redes de computadores e serviços associados.

5.2 — Atividades principais

a) Projetar, coordenar e implementar infraestruturas de redes de computadores;

b) Coordenar, instalar e manter equipamentos ativos e passivos de redes de computadores;

c) Coordenar, instalar e manter servidores de redes;

d) Gerir os mecanismos de segurança de redes de computadores;

e) Gerir bases dados relacionais.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos especializados do funcionamento de redes de computadores;

b) Conhecimentos especializados de equipamentos ativos utilizados em redes de computadores;

c) Conhecimentos especializados de equipamentos passivos utilizados em redes de computadores;

d) Conhecimentos especializados de normas e regras de projeto e instalação de redes de computadores;

e) Conhecimentos especializados de instalação e manutenção de serviços de rede;

f) Conhecimentos especializados de programação, bases de dados relacionais e desenvolvimento de aplicações *web*;

g) Conhecimentos especializados de ferramentas de monitorização de redes de computadores;

h) Conhecimentos especializados de segurança em redes de computadores.

6.2 — Aptidões

a) Elaborar e interpretar a topologia física e lógica de uma rede de computadores;

b) Especificar os equipamentos ativos e passivos da rede de acordo com as necessidades da empresa;

c) Definir o modo de funcionamento dos equipamentos ativos da rede e coordenar a sua configuração;

d) Organizar a instalação e manutenção dos serviços e servidores da rede;

e) Organizar a instalação e manutenção das ferramentas de segurança da rede e da informação;

f) Avaliar e propor soluções técnicas para problemas de operação da rede e serviços associados;

g) Programar e preparar o trabalho de equipas de manutenção e de reparação;

h) Interpretar e conceber documentação técnica;

i) Propor e elaborar políticas de rede;

j) Instalar e manter sistemas micro controlados.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade para agir com ética, profissionalismo e sentido de responsabilidade;

b) Demonstrar capacidade para trabalhar de forma autónoma, individualmente e em equipa, assumindo uma postura colaborativa e assertiva;

c) Demonstrar capacidade de adaptação face à evolução das tecnologias;

d) Demonstrar capacidade de iniciativa e de espírito crítico, conseguindo dar resposta a problemas técnicos correntes e imprevisíveis;

e) Demonstrar responsabilidade no cumprimento das normas técnicas e institucionais.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
481 — Ciências Informáticas	60	50 %
523 — Eletrónica e Automação	33	28 %
461 — Matemática	12	10 %
522 — Eletricidade e Energia	6	5 %
345 — Gestão e Administração	6	5 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	3	3 %
<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)

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
Setúbal	Escola Superior de Tecnologia de Setúbal do Instituto Politécnico de Setúbal.	22	55

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 (10)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Elementos de Matemática I.	461 — Matemática.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral	60		102		162	6
Elementos de Matemática II.	461 — Matemática.	Geral e Científica	1.º ano	Semestral	60		102		162	6