

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)
Arquiteturas de <i>Hardware</i> e Sistemas Operativos.	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	65		125	5
Bases de Dados I	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	45	34	55		100	4
Desenvolvimento de Produtos Multimédia.	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Engenharia de <i>Software</i>	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	45	34	55		100	4
Introdução à Programação . . .	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	75	56	75		150	6
Programação Orientada a Objetos.	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	75	56	75		150	6
Redes de Comunicação e Serviços.	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	75	56	75		150	6
Segurança de Redes e Sistemas	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	45	34	55		100	4
Sistemas de Informação	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	1.º Ano	Semestral . . .	60	45	65		125	5
Bases de Dados II	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	45	34	55		100	4
Integração de Sistemas	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Programação para a <i>Web</i>	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	75	56	75		150	6
Programação para Dispositivos Móveis.	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Projeto de Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação.	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	60	45	40		100	4
Sistemas de Informação Empresariais.	481 — Ciências Informáticas.	Técnica	2.º Ano	Semestral . . .	45	34	55		100	4
Estágio	481 — Ciências Informáticas.	Em contexto de trabalho.	2.º Ano	Semestral . . .	30		750	750	780	30
<i>Total</i>					1 065	664	1 965	750	3 030	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.

209258888

Aviso n.º 836/2016

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 5 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 Animação em Turismo de Natureza e Aventura pela Escola Superior de Tecnologias de Fafe.

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

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior: Escola Superior de Tecnologias de Fafe

2 — Curso técnico superior profissional: T137 — Animação em Turismo de Natureza e Aventura

3 — Número de registo: R/Cr 95/2015

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

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral: Planear, coordenar e organizar atividades de animação em turismo ativo, respeitando o bem-estar do turista, as normas de segurança e a preservação do meio ambiente.

5.2 — Atividades principais:

a) Elaborar estudos relativos ao património cultural e natural da região em que se desenvolvem as atividades de turismo de natureza e aventura;

b) Planear animações e eventos que promovam uma participação responsável dos turistas, incentivando o respeito pelo património natural, a preservação dos ecossistemas e dos recursos turísticos;

c) Dinamizar modalidades desportivas de turismo de natureza e aventura, aplicando técnicas adequadas à orientação dos participantes;

d) Conceber, planear e organizar programas de animação em turismo de natureza e aventura em função das características do público-alvo e dos objetivos definidos, considerando os recursos físicos e financeiros a afetar;

e) Elaborar planos estratégicos de *marketing* operacional que integrem diferentes produtos ou soluções, orientados para diferentes segmentos de mercado e com recurso a técnicas de fidelização de clientes;

f) Gerir os recursos humanos necessários à realização das atividades, supervisionando e coordenando equipas de trabalho;

g) Coordenar e dinamizar programas de atividades desportivas e de aventura que promovam o bem-estar dos participantes;

h) Gerir as situações de risco, fazendo cumprir as regras básicas de saúde, de segurança e de higiene nas atividades turísticas de natureza e aventura;

i) Elaborar itinerários, pacotes e brochuras turísticas.

6 — Referencial de competências
6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimentos fundamentais de língua e cultura portuguesa;
- b) Conhecimentos fundamentais das línguas inglesa e espanhola na área do turismo;
- c) Conhecimentos fundamentais dos processos de comunicação e de relacionamento interpessoal na organização;
- d) Conhecimentos fundamentais de atividades de turismo de natureza e aventura — terrestres, aquáticas e com cordas;
- e) Conhecimentos fundamentais de património natural e cultural português;
- f) Conhecimentos fundamentais da biodiversidade ambiental em relação com a atividade turística;
- g) Conhecimentos fundamentais das tecnologias de comunicação e informação aplicadas ao turismo;
- h) Conhecimentos fundamentais de cartografia e de orientação em atividades de turismo de natureza e aventura;
- i) Conhecimentos fundamentais sobre a preparação física e a logística necessárias à prática de atividades de turismo de natureza e aventura;
- j) Conhecimentos fundamentais de anatomofisiologia, de fisiologia do exercício, de função cardiovascular e desempenho, de energia e movimento e de nutrição;
- k) Conhecimentos fundamentais da legislação reguladora da atividade turística;
- l) Conhecimentos fundamentais de técnicas de *marketing* e de promoção turística;
- m) Conhecimentos fundamentais de orçamentação e de análise estratégica de empresas turísticas.

6.2 — Aptidões

- a) Utilizar a língua portuguesa com eficácia comunicativa na realização de atividades turísticas;
- b) Utilizar a língua inglesa e espanhola com eficácia na realização de atividades turísticas;
- c) Aplicar técnicas de negociação, de condução e de controlo em situações de conflito interpessoal na organização;
- d) Desenvolver estudos sobre o mercado turístico, caracterizando os fatores determinantes da oferta e da procura turística;
- e) Identificar e descrever manifestações patrimoniais nos domínios material e imaterial;
- f) Elaborar informação turística que valorize e divulgue o património ambiental da região;
- g) Utilizar as aplicações informáticas na organização, na gestão e na promoção de atividades turísticas;
- h) Planear, organizar e aplicar técnicas de navegação, enquadrando grupos de turistas em atividades de orientação;
- i) Planear, organizar e realizar atividades de turismo de natureza e aventura;
- j) Diferenciar as estruturas do corpo humano (ossos e músculos) e o funcionamento dos aparelhos cardiovascular e respiratório associados ao exercício físico no contexto de preparação e de organização de atividades de turismo ativo;
- k) Aplicar, de forma autónoma, o ordenamento jurídico com relevância para a atividade turística;
- l) Executar um plano de *marketing* para um produto ou projeto turístico orientado para segmentos específicos de mercado;
- m) Planear e realizar atividades de turismo de natureza e aventura, no estrito cumprimento das normas de qualidade prescritas.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar capacidade de comunicar, claramente, pelas vias oral e escrita;

- b) Adaptar a linguagem e postura aos diferentes agentes turísticos e públicos-alvo;
- c) Demonstrar capacidade de avaliação da importância da qualidade das relações interpessoais para o desenvolvimento pessoal e profissional;
- d) Demonstrar capacidade em respeitar valores, culturas e individualidades, utilizando com rigor as fontes bibliográficas;
- e) Demonstrar sensibilidade perante manifestações patrimoniais;
- f) Demonstrar capacidade de valorização do património ambiental como contributo para a sustentabilidade regional;
- g) Demonstrar ética e deontologia profissionais;
- h) Demonstrar criatividade e inovação no planeamento, na conceção e na execução das atividades;
- i) Demonstrar capacidade de promoção de práticas de segurança e de comunicação no grupo, manifestando competência de liderança e gestão;
- j) Demonstrar capacidade de adequar valores e emoções a diversas situações;
- k) Demonstrar sentido crítico na análise da legislação reguladora;
- l) Demonstrar criatividade e abertura ao diálogo e à inovação;
- m) Demonstrar autonomia no desenvolvimento do trabalho e na tomada de decisões.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
812 — Turismo e Lazer	48	40 %
813 — Desporto	15	13 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	12	10 %
345 — Gestão e Administração	8	7 %
342 — <i>Marketing</i> e Publicidade	5	4 %
380 — Direito	5	4 %
581 — Arquitetura e Urbanismo	5	4 %
223 — Língua e Literatura Materna	4	3 %
225 — História e Arqueologia	4	3 %
311 — Psicologia	4	3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	4	3 %
421 — Biologia e Bioquímica	3	3 %
723 — Enfermagem	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): Uma das seguintes áreas:

Português
História

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
Fafe	Escola Superior de Tecnologias de Fafe.	30	70

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)
Espanhol	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	57		43		100	4
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	57		43		100	4
Património Natural e Cultural	225 — História e Arqueologia.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	57		43		100	4
Relações Interpessoais	311 — Psicologia	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	57		43		100	4

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)
Técnicas de Expressão do Português.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	57		43		100	4
Cartografia e Orientação ...	581 — Arquitetura e Urbanismo.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	57	42	68		125	5
Gestão do Risco em Turismo de Natureza e Aventura.	812 — Turismo e Lazer...	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	57	42	43		100	4
Inglês Aplicado ao Turismo ...	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	57	42	52		109	4
Introdução ao Turismo.....	812 — Turismo e Lazer...	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	57	42	68		125	5
Multiatividades de Aventura I — Atividades Terrestres.	813 — Desporto.....	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	57	32	68		125	5
Multiatividades de Aventura II — Atividades com Cordas.	813 — Desporto.....	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	57	32	68		125	5
Promoção da Saúde e Fisiologia em Turismo de Natureza e Aventura.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	32	24	43		75	3
Tecnologias Digitais em Turismo.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	38	34	62		100	4
Territórios de Turismo de Natureza e Aventura.	812 — Turismo e Lazer...	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	57	42	68		125	5
Análise Estratégica e de Investimentos.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	57	42	43		100	4
Legislação Turística.....	380 — Direito.....	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	57	42	68		125	5
Marketing Turístico.....	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	57	42	68		125	5
Multiatividades de Aventura III — Atividades Aquáticas.	813 — Desporto.....	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	57	32	68		125	5
Orçamentação de Produtos e Serviços Turísticos.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	57	42	52		109	4
Planeamento e Gestão de Programas em Turismo de Natureza e Aventura.	812 — Turismo e Lazer...	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	57	42	43		100	4
Primeiros Socorros.....	723 — Enfermagem.....	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	32	24	43		75	3
Estágio.....	812 — Turismo e Lazer...	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			750	560	750	30
<i>Total.....</i>					1128	598	1890	560	3018	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.

209254042

Aviso n.º 837/2016

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 11 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 Gestão e Produção de Cozinha pela Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Castelo Branco — Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova

2 — Curso técnico superior profissional: T139 — Gestão e Produção de Cozinha

3 — Número de registo: R/Cr 99/2015

4 — Área de educação e formação: 811 — Hotelaria e Restauração
5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral: Gerir e controlar custos, definir rácios e gerir *stocks*, orientar a confeção alimentar de modo a aliar as recentes tendências da cozinha à inovação, desenvolver produtos de excelência, respeitando os princípios de segurança e higiene alimentar e do património gastronómico português.

5.2 — Atividades principais:

- Gerir e organizar uma cozinha;
- Planear e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associados;
- Identificar e implementar novas tendências alimentares, culinárias e gastronómicas;
- Cumprir com os procedimentos de receção e armazenamento de matérias-primas, assegurando a sua qualidade;
- Garantir a confeção e distribuição dos produtos, segundo as normas de higiene e segurança alimentar, tendo em conta o sistema de autocontrolo e HACCP.