

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.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos especializados de organização e gestão de uma cozinha;
- b) Conhecimentos especializados sobre as várias fases que integram o ciclo produtivo de uma cozinha;
- c) Conhecimentos especializados de higiene e segurança alimentar;
- d) Conhecimentos especializados de empreendedorismo e gestão de empresas;
- e) Conhecimentos especializados em cozinha fria e quente;
- f) Conhecimentos especializados de enologia;
- g) Conhecimentos fundamentais de tecnologias da informação e da comunicação aplicados ao setor da restauração;
- h) Conhecimentos especializados em cozinha doce;
- i) Conhecimentos fundamentais da língua inglesa e espanhola;
- j) Conhecimentos especializados de contabilidade e orçamentação;
- k) Conhecimentos fundamentais de organização de eventos;
- l) Conhecimentos fundamentais ao nível do comportamento humano nas organizações.

6.2 — Aptidões:

- a) Identificar as diferentes operações relacionadas com a alimentação e bebidas;
- b) Calcular e analisar os indicadores de rentabilidade do negócio;
- c) Supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, nas operações realizadas durante o processo de produção, tendo em conta o sistema de autocontrolo e HACCP.
- d) Planear, organizar, dirigir e controlar todas as atividades de uma empresa;
- e) Identificar, preparar e confeccionar molhos frios, acepipes, canapés, sopas frias, entradas, ovos, arroz, sopas, cremes e massas;
- f) Identificar as principais regiões vitivinícolas de Portugal e do mundo e identificar os principais tipos de vinho;
- g) Aplicar as tecnologias de informação e comunicação à gestão e produção das atividades;
- h) Identificar, preparar, confeccionar, emprar e conservar iguarias da cozinha doce;
- i) Aplicar as regras gramaticais e o vocabulário técnico na utilização das línguas inglesa e espanhola, em contexto de comunicação oral e escrita com interlocutores estrangeiros;
- j) Analisar o desempenho contabilístico e financeiro da empresa com vista a obtenção do lucro;
- k) Identificar as fases necessárias para a organização de um evento e aplicar as regras de protocolo;
- l) Identificar e aplicar estratégias para melhorar a qualidade de vida no trabalho e na empresa;
- m) Definir os elementos-chave do menu e elaborar as ementas e carta de vinho e bar de acordo com a tipologia do estabelecimento e evento.

6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade;
- b) Demonstrar capacidade de análise de dados e capacidade de adaptação a diferentes situações e contextos profissionais;
- c) Demonstrar responsabilidade no cumprimento das normas de segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional;

- d) Demonstrar capacidade de responsabilidade, iniciativa, liderança e autonomia na tomada de decisão;
- e) Demonstrar capacidade de definição e preparação de propostas gastronómicas, ao nível da cozinha fria e quente;
- f) Demonstrar capacidade de harmonização entre os diferentes tipos de vinhos e a gastronomia nacional e internacional;
- g) Demonstrar capacidade de aplicação das ferramentas de informação e de comunicação, facilitando a colaboração, o tratamento de dados, a resolução de problemas e a comunicação, no âmbito da profissão;
- h) Demonstrar capacidade de definição e preparação de propostas gastronómicas, ao nível da cozinha doce;
- i) Demonstrar capacidades de comunicação em língua inglesa e espanhola, com interlocutores estrangeiros;
- j) Demonstrar capacidade de análise financeira;
- k) Demonstrar capacidade para assegurar a organização de um evento e para a aplicação das regras de protocolo;
- l) Demonstrar capacidade para gerir equipas de trabalho, assegurando a sua motivação, e para facilitar o relacionamento interpessoal.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	73	61 %
345 — Gestão e Administração	24	20 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	10	8 %
812 — Turismo e Lazer	5	4 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4 %
541 — Indústrias Alimentares	3	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):

Uma das seguintes áreas:

Economia
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
Idanha-a-Nova	Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova do Instituto Politécnico de Castelo Branco.	20	40

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 . . .	69		66		135	5
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	69		66		135	5
Tecnologias de Informação e da Comunicação.	482 — Informática na Ótica do utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	69		66		135	5
Cozinha Doce	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	69	50	66		135	5
Cozinha I	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	70	60	92		162	6
Cozinha II	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	70	60	92		162	6
Enogastronomia	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	70	50	92		162	6

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)
Fundamentos de Alimentação e Gastronomia.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	69	49	66		135	5
Gestão de Alimentação e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	70	50	92		162	6
Higiene e Segurança Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	52	37	29		81	3
Métodos de Conservação Alimentar.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	52	37	29		81	3
Princípios de Gestão Empresarial.	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	69	49	66		135	5
Comportamento Humano nas Organizações.	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	69		66		135	5
Gestão de Eventos	812 — Turismo e Lazer. . .	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	69		66		135	5
Cozinha Internacional	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	70	60	92		162	6
Empreendedorismo	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	69	48	66		135	5
Regras e Protocolo Empresarial	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	53	38	55		108	4
Sistema de Contabilidade. . . .	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	69	48	66		135	5
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i>					1 197	636	2 043	810	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.

209257842

Aviso n.º 838/2016

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 Informática pela Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo de Mirandela do Instituto Politécnico de Bragança.

5 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 Comunicação, Administração e Turismo de Mirandela

2 — Curso técnico superior profissional: T142 — Informática

3 — Número de registo: R/Cr 102/2015

4 — Área de educação e formação: 481 — Ciências Informáticas

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral: Planear, instalar, configurar e manter redes, equipamentos informáticos e sistemas de informação de pequenas e médias empresas, bem como desenvolver aplicações de *software* para a *web* e para dispositivos móveis.

5.2 — Atividades principais

a) Instalar e configurar equipamentos informáticos;

b) Planear redes locais de computadores;

c) Implementar redes locais com e sem fios;

d) Projetar bases de dados;

e) Desenvolver e administrar bases de dados;

f) Planear aplicações para dispositivos móveis e ambiente *web*;

g) Desenvolver aplicações para dispositivos móveis e ambiente *web*;

h) Gerir informação integrando, de forma eficaz, aplicações informáticas adequadas;

i) Administrar sistemas;

j) Planear, instalar e manter os equipamentos informáticos adequados;

k) Instalar, configurar, manter e otimizar o funcionamento de sistemas operativos (*Windows, Linux*).

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes sobre instalação e configuração de equipamentos informáticos;

b) Conhecimentos fundamentais sobre protocolos de comunicação;

c) Conhecimentos especializados sobre equipamentos de redes locais com e sem fios;

d) Conhecimentos fundamentais sobre modelação de sistemas de informação;

e) Conhecimentos especializados sobre implementação e administração de bases de dados;

f) Conhecimentos fundamentais sobre algoritmos e estruturas de dados;

g) Conhecimentos especializados sobre linguagens de programação para ambientes *web* e para dispositivos móveis;