

| 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, empratir 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;