

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)
Estrutura Político Administrativa do Turismo.	812 — Turismo e Lazer	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		90		150	6
Etnografia Regional e Nacional. . .	312 — Sociologia e Outros Estudos.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		60		100	4
Património Natural e Cultural . . .	225 — História e Arqueologia	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	50		75		125	5
Planeamento e Organização da Informação em Turismo.	812 — Turismo e Lazer	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		55		100	4
Português e Técnicas de Comunicação Turística.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		55		100	4
Ética, Deontologia e Comportamento em Turismo.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	30	55		100	4
Geografia e Estrutura dos Mercados Turísticos.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	55	40	70		125	5
Gestão de Equipas	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	30	55		100	4
Inglês Técnico I	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	35	30	40		75	3
Inglês Técnico II	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	35	30	40		75	3
Marketing em Turismo.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	55	40	70		125	5
Novas Tecnologias em Turismo. . .	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	30	55		100	4
Produtos e Destinos Turísticos. . .	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	55	40	70		125	5
Tecnologias de Informação	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	30	55		100	4
Empreendedorismo	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	45		55		100	4
Atendimento em Turismo	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	30	55		100	4
Desenho e Comercialização de Produtos Turísticos.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	55	40	70		125	5
Gestão e Dinamização do Património	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	55	40	70		125	5
Informação em Turismo e Técnicas Comerciais.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	55	40	70		125	5
Inglês Técnico III.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	35	30	40		75	3
Processo de Guia e Assistência em Viagem.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	30	55		100	4
Estágio	812 — Turismo e Lazer	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	750	750	30
<i>Total</i>					990	510	2 010	750	3 000	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.

209417022

Aviso n.º 3437/2016

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 15 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 Análises Laboratoriais da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico de Beja — Escola Superior Agrária

2 — Curso técnico superior profissional
T080 — Análises Laboratoriais

3 — Número de registo

R/Cr 221/2015

4 — Área de educação e formação

442 — Química

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Gerir operações inerentes ao processo de análise laboratorial em laboratórios de controlo da qualidade de águas e alimentos, laboratórios de empresas industriais de ramos diversos (químico e agroalimentar), laboratórios de análises clínicas e veterinárias, e em instituições de ensino, de formação e ou de investigação.

5.2 — Atividades principais

a) Planificar, gerir ou executar procedimentos de amostragem, de receção de amostras e de gestão de clientes;

- b) Selecionar e aplicar normas e legislação de controlo da qualidade de diferentes tipos de amostras;
- c) Elaborar procedimentos e metodologias de análise;
- d) Elaborar técnicas de análise química, bioquímica e física;
- e) Supervisionar técnicas de análise microbiológica, parasitológica e imunológica;
- f) Coordenar técnicas de análise através de métodos instrumentais;
- g) Elaborar e implementar um programa de controlo da qualidade analítico;
- h) Planificar e gerir os procedimentos necessários à aquisição de reagentes, de vidraria e de equipamento de laboratório;
- i) Planear, implementar e gerir os procedimentos em laboratório prevenindo impactes ambientais;
- j) Planear, implementar e gerir os procedimentos de higiene e segurança em laboratório de acordo com as normas existentes.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- a) Conhecimento abrangente de química, de química orgânica e de bioquímica;
- b) Conhecimento abrangente de microbiologia, de parasitologia e de imunologia;
- c) Conhecimento especializado de processos de amostragem e de gestão de amostras;
- d) Conhecimento abrangente de análises químicas, físicas, microbiológicas e imunológicas;
- e) Conhecimento especializado de programas de controlo da qualidade analítico;
- f) Conhecimento especializado de instrumentação analítica;
- g) Conhecimento especializado de planos de higiene e segurança em laboratório;
- h) Conhecimento especializado de gestão de stocks de reagentes e de material de laboratório;
- i) Conhecimento especializado de boas práticas laboratoriais;
- j) Conhecimento abrangente sobre elaboração e comunicação de informação em documentos profissionais.

6.2 — Aptidões

- a) Planear e executar técnicas de análise química, química orgânica e bioquímica;
- b) Planear e executar técnicas de análise microbiologia, parasitologia e imunologia;
- c) Programar e executar planos de amostragem e efetuar a receção e a conservação de amostras;
- d) Planear e implementar programas de controlo da qualidade de resultados;
- e) Executar análises laboratoriais que envolvam análise instrumental, atuando ao nível da utilização do equipamento e da sua manutenção e calibração periódica;
- f) Elaborar, aplicar e supervisionar a aplicação de planos de higiene e segurança em laboratório;
- g) Selecionar, implementar e supervisionar boas práticas de laboratório;
- h) Aplicar métodos de análise e de tratamento de resultados experimentais, elaborar documentos profissionais (relatórios, boletins de análise, procedimentos analíticos, guias de utilização de equipamento), com vista à comunicação de informação procedimental e analítica.

6.3 — Atitudes

- a) Demonstrar flexibilidade na adaptação a diferentes contextos analíticos;
- b) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade em situações analíticas diversas;
- c) Demonstrar autonomia na tomada da decisão;
- d) Demonstrar espírito de liderança nas atividades associadas à análise laboratorial;
- e) Demonstrar espírito de equipa e capacidade de adaptação, evitando situações de conflitualidade em ambiente laboral;
- f) Demonstrar disponibilidade e responsabilidade para as questões de higiene e segurança em laboratório;
- g) Demonstrar responsabilidade, espírito crítico e proatividade nas questões das boas práticas de laboratório;
- h) Demonstrar espírito crítico e proatividade na avaliação dos resultados analíticos;
- i) Demonstrar capacidade para estabelecer relações de confiança com clientes, fornecedores e outros prestadores de serviços do laboratório.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
442 — Química	69	58 %
421 — Biologia e Bioquímica	25	21 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	6	5 %
345 — Gestão e Administração	5	4 %
322 — Biblioteconomia, Arquivo e Documentação (BAD)	3	3 %
462 — Estatística	3	3 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	3	3 %
524 — Tecnologia dos Processos Químicos	3	3 %
851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente	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:

- Biologia
- Química
- 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
Beja	Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja.	30	75

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	Outra horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Documentação e Informação	322 — Biblioteconomia, Arquivo e Documentação (BAD).	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		45		75	3
Gestão de Recursos Humanos em Ambiente Laboratorial.	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	20		30		50	2
Higiene e Prevenção no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		30		75	3
Noções Básicas de Estatística.	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		45		75	3
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		30		75	3
Análise e Tratamento de Dados Laboratoriais.	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	30	45		75	3

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outra horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Bioquímica	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	30	65		125	5
Gestão Ambiental em Laboratório.	851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	30	45		75	3
Métodos Gravimétricos	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	40	60		100	4
Métodos Microbiológicos	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	50	50	75		125	5
Métodos Volumétricos	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	40	60		100	4
Microbiologia Aplicada	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	40	60		100	4
Microbiologia Geral	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	40	65		125	5
Operações Unitárias	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	40	60		100	4
Química Geral	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	40	65		125	5
Química Orgânica	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	50	30	50		100	4
Controlo da Qualidade Analítico.	442 — Química	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	40	30	35		75	3
Gestão da Segurança em Laboratório.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	30	45		75	3
Gestão de Clientes e Fornecedores em Laboratório.	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	30	45		75	3
Métodos Cromatográficos	442 — Química	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	45	55		100	4
Métodos Espectrofotométricos	442 — Química	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	45	55		100	4
Métodos Físicos de Análise	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	20	45		75	3
Métodos Imunológicos	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	20	45		75	3
Métodos Potenciométricos	442 — Química	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	40	30	60		100	4
Parasitologia	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	30	45		75	3
Estágio	442 — Química	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	750	750	30
<i>Total</i>					990	690	2 010	750	3 000	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.

209417388

Aviso n.º 3438/2016

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 13 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 Redes e Sistemas Informáticos pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Beja.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico de Beja — Escola Superior de Tecnologia e Gestão

2 — Curso técnico superior profissional
T001 — Redes e Sistemas Informáticos

3 — Número de registo
R/Cr 197/2015

4 — Área de educação e formação

481 — Ciências Informáticas

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Projetar, instalar, configurar, administrar e manter redes e sistemas informáticos, de organizações ou empresas, e conceber e implementar políticas de segurança adequadas.

5.2 — Atividades principais

a) Analisar, projetar, documentar e implementar redes e infraestruturas de cablagens estruturadas;

b) Instalar e configurar redes de comunicação, ao nível da infraestrutura de cablagem estruturada, do sistema operativo, dos equipamentos ativos de rede e dos serviços disponibilizados por servidores de rede, evidenciando a procura de soluções adequadas ao nível de segurança do sistema;

c) Analisar, projetar, configurar e proceder à manutenção de equipamento ativo de rede e de soluções de endereçamento e encaminhamento em rede (incluindo VLAN);

d) Instalar, configurar e proceder à manutenção de sistemas operativos de rede e de servidores de rede;