

Aviso n.º 12801/2016

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 29 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 Gestão Hoteleira e Alojamento pelo Instituto Superior de Ciências Empresariais e do Turismo.

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

ANEXO**1 — Estabelecimento de ensino superior**

Instituto Superior de Ciências Empresariais e do Turismo

2 — Curso técnico superior profissional

T012 — Gestão Hoteleira e Alojamento

3 — Número de registo

R/Cr 325/2015

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Dirigir, coordenar e controlar as atividades das secções afetas ao departamento de alojamento hoteleiro, designadamente a portaria e ou receção, os andares e quartos e a lavandaria e ou rouparia, assegurando a qualidade do serviço oferecido e o pleno aproveitamento da capacidade de alojamento.

5.2 — Atividades principais

a) Supervisionar, coordenar, organizar e controlar as secções do departamento de alojamento hoteleiro — *front-office*, andares e lavandaria e ou rouparia, assegurando a qualidade e a eficácia dos serviços disponibilizados;

b) Gerir os resultados financeiros do departamento de alojamento e definir preços de custo e preços de venda;

c) Coordenar a definição e a implementação de estratégias de comunicação que assegurem uma eficaz negociação com clientes, fornecedores e equipas de trabalho;

d) Definir e implementar a política comercial do departamento de alojamento, garantindo a qualidade dos serviços e a sua orientação para o cliente, através do incremento de estratégias de marketing, da implementação de instrumentos informáticos de gestão e da avaliação e análise de resultados;

e) Gerir a carteira de clientes e a negociação com fornecedores;

f) Coordenar os diversos aspetos inerentes à definição e ao funcionamento do circuito de mercadorias, com relevância para as correspondentes normas de receção, armazenamento e requisição;

g) Gerir pessoas e equipas no âmbito das operações hoteleiras, aplicando as técnicas de gestão mais adequadas.

6 — Referencial de competências**6.1 — Conhecimentos**

a) Conhecimentos especializados de preços de custo, preços de venda e de resultados financeiros inerentes ao alojamento;

b) Conhecimentos especializados de suporte à política de promoção e comercialização dos serviços de alojamento;

c) Conhecimentos abrangentes da qualidade dos serviços prestados.

d) Conhecimentos abrangentes das áreas de coordenação e de organização das secções do departamento de alojamento hoteleiro;

e) Conhecimentos especializados de gestão de recursos humanos, de coordenação de equipas e de liderança;

f) Conhecimentos especializados de técnicas de gestão de clientes, de negócios e de investimentos no domínio da hotelaria;

g) Conhecimentos abrangentes sobre gestão dos serviços de alojamento e dos referenciais e dos mecanismos de circuito de mercadorias.

6.2 — Aptidões

a) Dinamizar o *front-office* e definir os procedimentos inerentes às operações de *check-in* e *check-out*;

b) Planificar, dirigir e coordenar as tarefas e as funções inerentes ao alojamento, colaborando com os demais serviços, designadamente no que concerne à gestão financeira, à política de marketing e à relação com os clientes;

c) Aplicar as normas de procedimentos de sistemas de gestão nas áreas da qualidade, do ambiente e da segurança;

d) Organizar e controlar os sistemas de gestão de clientes e definir os procedimentos relativos ao acompanhamento das reclamações e das sugestões de clientes, implementando estratégias de constante otimização dos serviços;

e) Elaborar e manter o organograma referente às funções e às responsabilidades dos colaboradores da unidade hoteleira;

f) Organizar os sistemas específicos de gestão hoteleira e as estratégias de implementação dos negócios;

g) Organizar uma adequada estratégia de comunicação que assegure uma eficaz negociação com os clientes, fornecedores e equipas de trabalho.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de comunicação adaptada aos perfis dos clientes;

b) Demonstrar capacidade de liderar e coordenar pessoas e equipas de trabalho;

c) Demonstrar capacidade de desenvolvimento de relações serenas, corteses e respeitadas com colegas de trabalho, chefes, prestadores de serviços, fornecedores e clientes;

d) Demonstrar capacidade de iniciativa, autonomia e responsabilidade;

e) Demonstrar autonomia, criatividade e adaptabilidade no domínio das tomadas de decisão e de resolução de problemas em contextos diversificados;

f) Demonstrar capacidade de negociação e de trabalho em equipa;

g) Demonstrar capacidade de agir junto dos demais interlocutores segundo princípios éticos e deontológicos.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	60	50 %
345 — Gestão e Administração	27	23 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	12	10 %
342 — Marketing e Publicidade	6	5 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade	6	5 %
223 — Língua e Literatura Materna	3	3 %
314 — Economia	3	3 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	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:

Português
Economia
Geografia

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
Porto . . .	Instituto Superior de Ciências Empresariais e do Turismo.	42	90

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	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Empreendedorismo	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
Francês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
Gestão de Pessoas	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		102		162	6
Português e Técnicas de Comunicação.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		41		81	3
Alojamento	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	35	41		81	3
Contabilidade Hoteleira	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Ética Prática na Atividade Turística.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	35	41		81	3
Gestão de Comidas e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Gestão de Contas de Clientes	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Gestão de Negócio I	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Marketing Hoteleiro	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Organização de Eventos	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	40	35	41		81	3
Economia Aplicada ao Turismo.	314 — Economia	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	40	35	41		81	3
Espanhol Aplicado à Hotelaria.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	40	35	41		81	3
Gestão de Negócio II	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	40	35	41		81	3
Gestão e Controlo de Custos	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	40	35	41		81	3
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	40	35	41		81	3
Operações de Lavandaria e Rouparia.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Operações de Receção e Andares.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	50	102		162	6
Tendências de Hotelaria	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	40	35	41		81	3
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i>					1 020	665	2 220	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.

209929884

Aviso n.º 12802/2016**ANEXO**

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 3 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 Zootecnia pela Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.

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

1 — Instituição: Instituto Politécnico de Santarém — Escola Superior Agrária de Santarém.

2 — Curso técnico superior profissional: T133 — Zootecnia.

3 — Número de registo: R/Cr 86/2015.

4 — Área de educação e formação: 621 — Produção Agrícola e Animal.

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral:

Conceber, planejar e coordenar atividades agropecuárias, visando a obtenção de produtos de qualidade, de forma económica, social e eco-