

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	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Técnicas de Análise Química I	442 — Química	Técnica ...	1.º ano	Semestral	78	78	107,5		185,5	7
Técnicas de Análise Química II	442 — Química	Técnica ...	1.º ano	Semestral	78	78	107,5		185,5	7
Tratamento de Dados	462 — Estatística	Técnica ...	1.º ano	Semestral	52	26	80,5		132,5	5
Acreditação e Certificação	347 — Enquadramento na Organização/ Empresa.	Técnica ...	2.º ano	Semestral	65	39	94		159	6
Laboratórios de Agentes Físicos e Químicos.	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica ...	2.º ano	Semestral	65	52	94		159	6
Laboratórios de Aplicação II	442 — Química	Técnica ...	2.º ano	Semestral	65	52	94		159	6
Laboratórios de Energia	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica ...	2.º ano	Semestral	65	52	94		159	6
Técnicas de Bioquímica	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica ...	2.º ano	Semestral	65	52	94		159	6
Estágio	442 — Química	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			795	600	795	30
<i>Total</i>					936	585	2 244	600	3 180	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.

209136025

Aviso n.º 14256/2015

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 18 de março 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 Cozinha e Produção Alimentar pela Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Instituto Politécnico da Guarda.

19 de novembro de 2015. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico da Guarda — Escola Superior de Turismo e Hotelaria

2 — Curso técnico superior profissional: T019 — Cozinha e Produção Alimentar

3 — Número de registo: R/Cr 10/2015

4 — Área de educação e formação: 811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, organizar e executar as atividades de preparação e de confeção alimentar, acompanhando as tendências de evolução e de criatividade ao nível da cozinha e da gastronomia, respeitando os princípios da sazonalidade, da nutrição e da higiene alimentar.

5.2 — Atividades principais:

a) Participar na organização da cozinha e elaborar o plano de cozinha, tendo em consideração os princípios e os procedimentos do sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP), bem como as normas higio-sanitárias dos espaços, dos equipamentos e dos utensílios

b) Definir as normas de arrumação, de inventariação e de manutenção dos equipamentos e dos utensílios;

c) Elaborar o organograma e organizar a brigada de cozinha, definindo as funções dos seus elementos, a hierarquia na cozinha e as responsabilidades dos vários cargos;

d) Conceber e executar receitas inovadoras, no cumprimento das regras de higiene e de segurança alimentar, e utilizando novos processos de confeção e regeneração, novos equipamentos e novos produtos, garantindo a qualidade dos produtos confeccionados;

e) Empratar, criando novas formas decorativas de disposição dos produtos;

f) Definir, desenhar menus e colaborar na elaboração da carta de vinhos em restaurante e ou em indústria de catering, tendo em conta a otimização financeira dos custos e das receitas;

g) Estabelecer contratos com fornecedores, tendo em vista a minimização de custos e o controlo de qualidade dos produtos adquiridos;

h) Calcular os rácios de custo/receita do menu, tendo em consideração todos os indicadores de custos de produção;

i) Gerir o stock e aprovisionamento aplicando o standard operating procedure do inventário físico, tendo em consideração os menus definidos;

j) Gerir e controlar os custos de produção;

k) Colaborar na definição dos objetivos comerciais, tendo em conta o tipo de produto e o serviço adaptado ao cliente;

l) Colaborar na definição das estratégias de marketing e de vendas, tendo em consideração o tipo de menu determinado;

m) Garantir a segurança do serviço prestado ao cliente, identificando situações de risco e agindo em conformidade;

n) Definir procedimentos de atuação em situações de emergência.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos especializados em tecnologias de informação e comunicação;

b) Conhecimentos fundamentais de empreendedorismo;

c) Conhecimentos especializados em línguas estrangeiras;

- d) Conhecimentos fundamentais em teoria de cozinha e ou de pastelaria;
- e) Conhecimentos especializados em preparação e confeção de pratos de cozinha: portuguesa, sazonal, criativa, internacional e pastelaria;
- f) Conhecimentos especializados em decorações e design em cozinha e pastelaria;
- g) Conhecimentos especializados em gestão de alimentos e bebidas — controlo de custos;
- h) Conhecimentos especializados em gestão e organização da cozinha;
- i) Conhecimentos fundamentais em trabalho em equipa;
- j) Conhecimentos fundamentais em higiene e segurança alimentar;
- k) Conhecimentos especializados em técnicas inovadoras de confeção de cozinha;
- l) Conhecimentos fundamentais em gestão de uma unidade de negócio;
- m) Conhecimentos especializados em nutrição, conservação e tecnologia dos alimentos.

6.2 — Aptidões:

- a) Organizar a cozinha aplicando as normas de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP).
- b) Supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, de higiene e de segurança alimentar nas operações de produção de cozinha;
- c) Definir as normas de armazenagem e de manutenção dos equipamentos e dos utensílios;
- d) Desenhar o organograma da brigada de cozinha;
- e) Definir e controlar os procedimentos de higienização das instalações e dos equipamentos;
- f) Desenhar os menus, garantindo a qualidade dos bens alimentares e o seu valor nutricional e criar menus e colaborar na elaboração de listas de bebida de acordo com diferentes temas ou eventos;
- g) Determinar as necessidades de compra, selecionar os fornecedores e controlar as variáveis de receção dos produtos;
- h) Aplicar técnicas de cozinha inovadoras, criando novas receitas e utilizando o processo de regeneração;
- i) Definir a utilização dos desperdícios, garantindo o aproveitamento e a qualidade dos produtos;
- j) Aplicar técnicas de decoração inovadoras para diferentes tipos de iguarias, no âmbito do empratamento;
- k) Garantir a aplicação de procedimentos adequados em casos de acidente ou de emergência;
- l) Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentares;
- m) Cumprir o food cost e food cost percentual previstos para um determinado dia e para todos os dias de um determinado período;
- n) Calcular diária, semanal e mensalmente os custos e receitas de comidas e bebidas em valores monetários e percentuais;

- o) Definir a política de marketing, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado de comidas e bebidas;
- p) Coordenar e organizar eventos.

6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade de comunicação, a nível interno e externo, com interlocutores diferenciados;
- b) Demonstrar cuidado com a sua apresentação pessoal;
- c) Demonstrar capacidade de gestão de brigadas de cozinha, demonstrando espírito de equipa e assegurando a sua motivação;
- d) Demonstrar capacidade para trabalhar com orientação para objetivos e sob pressão de prazos;
- e) Demonstrar responsabilidade, iniciativa e autonomia;
- f) Cumprir e assegurar o cumprimento das normas de segurança, de higiene e de saúde aplicadas à atividade profissional;
- g) Demonstrar rigor e responsabilidade no cumprimento das normas e procedimentos de segurança e higiene alimentar;
- h) Demonstrar capacidade de resolução de conflitos, problemas e de situações imprevistas;
- i) Demonstrar capacidade de comunicação e de negociação;
- j) Demonstrar capacidade para agir em função de princípios éticos e deontológicos.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	66	55 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	12	10 %
345 — Gestão e Administração	12	10 %
541 — Indústrias Alimentares	9	8 %
214 — Design	4,5	4 %
223 — Língua e Literatura Materna	4,5	4 %
462 — Estatística	4,5	4 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	4,5	4 %
812 — Turismo e Lazer	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
- Economia
- 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
Seia.	Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Instituto Politécnico da Guarda	40	100

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	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)=(6)+(8)	(10)
Iniciativa Empresarial e Empreendedorismo.	345 — Gestão e Administração	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	45		30	75	3
Língua Inglesa Aplicada I	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	45		67,5	112,5	4,5
Língua Inglesa Aplicada II	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	45		67,5	112,5	4,5
Língua Portuguesa	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	45		67,5	112,5	4,5
Noções Elementares de Estatística.	462 — Estatística	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	45		67,5	112,5	4,5
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	45		67,5	112,5	4,5
Controlo de Custos de Alimentos e Bebidas.	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral	45	45	67,5	112,5	4,5
Cozinha Portuguesa	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	90	90	135	225	9

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)=(6)+(8)	(10)
Físico-Química dos Alimentos.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	45	45	67,5	112,5	4,5
Francês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	1.º ano	Semestral	45	45	30	75	3
Higiene e Segurança na Indústria Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	45	45	67,5	112,5	4,5
Introdução à Cozinha e à Produção Alimentar.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	45	45	67,5	112,5	4,5
Pastelaria e Panificação . .	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	45	45	67,5	112,5	4,5
Cozinha Internacional . . .	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral	90	90	135	225	9
Design Aplicado à Restauração.	214 — Design	Técnica	2.º ano	Semestral	45	45	67,5	112,5	4,5
Enogastronomia	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral	45	45	67,5	112,5	4,5
Gestão de Alimentos e Bebidas.	345 — Gestão e Administração	Técnica	2.º ano	Semestral	45	45	67,5	112,5	4,5
Técnicas de Organização de Eventos.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral	45	45	30	75	3
Tecnologia e Controlo de Qualidade Alimentar.	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral	45	45	67,5	112,5	4,5
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			750	750	30
<i>Total</i>					945	675	2 055	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 (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.

209136058

Aviso n.º 14257/2015

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 fevereiro 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 Desenvolvimento *Web* pela Escola Superior Artística de Guimarães.

19 de novembro de 2015. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,
Prof. Doutor João Queiroz.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior: Escola Superior Artística de Guimarães.

2 — Curso técnico superior profissional: T076 — Desenvolvimento *Web*.

3 — Número de registo: R/Cr 95/2014.

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

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, desenvolver e implementar aplicações multimédia para a *web*.

5.2 — Atividades principais:

a) Programar aplicações multimédia em diferentes dispositivos recorrendo a ferramentas de autor;

b) Conceber produtos multimédia para diferentes dispositivos utilizando diversas linguagens de programação;

c) Implementar os produtos multimédia previamente concebidos;

d) Desenvolver aplicações multimédia e *websites* para a Internet;

e) Desenvolver a programação de acesso a um servidor de informação para a *web*;

f) Criar e editar conteúdos com vista à criação de soluções de comunicação;

g) Instalar e configurar redes recorrendo aos protocolos adequados;

h) Criar e gerir bases de dados.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos fundamentais de redes de computadores e das características das principais tecnologias de Local Area Networks (LAN) e de Wide Area Networks (WAN);

b) Conhecimentos fundamentais dos procedimentos de instalação e de configuração de uma rede;

c) Conhecimentos fundamentais dos protocolos de comunicação em rede;

d) Conhecimentos fundamentais dos conceitos de base e das temáticas da programação;

e) Conhecimentos fundamentais e abrangentes da teoria da lógica de programação;

f) Conhecimentos fundamentais e abrangentes dos tipos de linguagem de programação e de compiladores;

g) Conhecimentos abrangentes e especializados dos conceitos fundamentais do *design* para a *web*;

h) Conhecimentos especializados das linguagens de programação mais usadas no desenvolvimento de aplicações multimédia para a *web*;

i) Conhecimentos fundamentais e abrangentes de tipografia e de infografia;

j) Conhecimentos especializados de *softwares* de edição de imagem vetorial e *bitmap*;

k) Conhecimentos fundamentais e abrangentes de *design* de comunicação e multimédia;

l) Conhecimentos especializados dos conceitos fundamentais da comunicação multimédia: da interação à navegabilidade;

m) Conhecimentos especializados das linguagens de programação mais usadas no desenvolvimento de aplicações multimédia para a *web*;

n) Conhecimentos abrangentes e especializados das metodologias e práticas dos processos de programação;

o) Conhecimentos especializados de estratégias e de processos de aplicação dos conceitos de usabilidade e acessibilidade à conceção de sistemas e interfaces amigáveis do utilizador;