

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)
Introdução à Segurança e Saúde do Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Introdução ao HACCP.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . .	25	10	50		75	3
Legislação e Certificação Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . .	25	15	50		75	3
Microbiologia Alimentar.	421 — Biologia e Bioquímica.	Técnica.	1.º ano	Semestral. . . .	50	40	75		125	5
Química Alimentar.	442 — Química.	Técnica.	1.º ano	Semestral. . . .	50	40	75		125	5
Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . . .	25	15	50		75	3
Tecnologia e Gestão do Processo Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	1.º ano	Trimestral. . . .	25	15	50		75	3
Agentes Químicos e Biológicos.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	2.º ano	Semestral. . . .	50	40	50		100	4
Auditorias a Sistemas de Gestão — ISO 19011.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . . .	25	15	50		75	3
Comunicação e Comportamento em Auditorias.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . . .	25	15	50		75	3
Métodos de Controlo de Qualidade Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral. . . .	50	25	75		125	5
Nutrição e Toxicologia Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Semestral. . . .	50	40	75		125	5
Saúde Ocupacional.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . . .	25	15	50		75	3
Seminário de Boas Práticas em Segurança e Qualidade Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . . .	25	25	75		100	4
Sistema de Gestão e Segurança Alimentar.	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.	2.º ano	Trimestral. . . .	25	15	50		75	3
Estágio.	541 — Indústrias Alimentares.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral. . . .	150		600	600	750	30
<i>Total.</i>					1 050	535	1 950	600	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 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

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 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

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.

311174788

Aviso n.º 5463/2018

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que, por meu despacho de 9 de junho de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gestão e Inovação de Produtos Endógenos da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico da Guarda.

5 de fevereiro de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico da Guarda — Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

2 — Curso técnico superior profissional:

T368 — Gestão e Inovação de Produtos Endógenos.

3 — Número de registo:

R/Cr 18/2017.

4 — Área de educação e formação:

340 — Ciências Empresariais.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, planejar, gerir e executar a atividade de inovação e comercialização de produtos endógenos regionais, transformados em base biotecnológica, acrescentando-lhes valor.

5.2 — Atividades principais:

a) Operar processos de transformação e ou melhoramento biotecnológico de recursos endógenos regionais;

b) Dinamizar, produzir, promover e comercializar de forma inovadora produtos de excelência de origem regional;

c) Dinamizar o desenvolvimento de melhores práticas de transformação, inovação, valorização e ou tratamento biotecnológico de recursos endógenos, na perspetiva de aumento da eficiência, da sustentabilidade e da diminuição dos impactes ambientais;

d) Elaborar estudos sobre o tipo de clientes e recolher informação sobre a concorrência e o mercado local, regional, transfronteiriço, nacional e internacional;

e) Elaborar e implementar planos de negócios;

- f) Elaborar e implementar estratégias de comércio eletrónico;
 g) Diagnosticar necessidades e direcionar a valorização dos produtos endógenos de acordo com as necessidades dos clientes;
 h) Gerir as vendas e os processos de negociação;
 i) Controlar a qualidade e elaborar processos de certificação dos produtos;
 j) Elaborar candidaturas a apoios de criação de empresas.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos especializados de conceção, tratamento e análise estatística em contexto empresarial;
 b) Conhecimentos especializados de empreendedorismo, criação de negócios e gestão de patentes;
 c) Conhecimentos especializados de estratégias e técnicas de negociação em contexto empresarial;
 d) Conhecimentos especializados de gestão da qualidade;
 e) Conhecimentos especializados de técnicas biotecnológicas aplicadas ao desenvolvimento do produto e monitorização do ecossistema;
 f) Conhecimentos especializados de valorização, transformação e melhoramento biotecnológico de recursos endógenos regionais no âmbito das políticas de desenvolvimento rural;
 g) Conhecimentos especializados em marketing;
 h) Conhecimentos fundamentais de direito de empresa e laboral;
 i) Conhecimentos fundamentais de gestão e inovação em contexto empresarial;
 j) Conhecimentos fundamentais de língua estrangeira;
 k) Conhecimentos fundamentais de novas tecnologias de informação e comunicação (TIC);
 l) Conhecimentos fundamentais dos processos de compra e venda;
 m) Conhecimentos profundos sobre o controlo de qualidade das matérias-primas, processos, dos produtos intermédios ao longo da produção e dos produtos acabados.

6.2 — Aptidões:

- a) Aplicar a biotecnologia na valorização dos produtos endógenos e na monitorização do ecossistema;
 b) Aplicar as TIC no âmbito da atividade empresarial;
 c) Aplicar técnicas de negociação com clientes e ou parceiros nacionais e estrangeiros;
 d) Conceber, planear, desenvolver e executar procedimentos biotecnológicos;
 e) Criar, gerir e atualizar uma rede multicultural de contactos relevantes;
 f) Identificar e aplicar conceitos de inovação aplicada à gestão empresarial;
 g) Identificar e selecionar mercados alvo;
 h) Identificar, supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade higiene e segurança;
 i) Planejar, organizar e dinamizar o processo de venda;
 j) Utilizar ferramentas de marketing a nível nacional e internacional.

6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar autonomia na tomada de decisão em situações correntes ou em situações complexas;
 b) Demonstrar capacidade de comunicação com interlocutores diferenciados, facilitando o relacionamento interpessoal a nível interno e externo;
 c) Demonstrar capacidade de iniciativa e inovação na conceção e desenvolvimento de novos produtos endógenos;

- d) Demonstrar capacidade de liderança e espírito empreendedor;
 e) Demonstrar capacidade de monitorização de processos e preservação do ecossistema;
 f) Demonstrar capacidade para estabelecer relações estáveis com clientes, fornecedores e outros parceiros;
 g) Demonstrar capacidades de organização e planeamento do trabalho;
 h) Demonstrar determinação para cumprir objetivos;
 i) Demonstrar flexibilidade para a utilização das novas tecnologias;
 j) Demonstrar flexibilidade, adaptando-se a diferentes situações e contextos profissionais e evitando situações de conflito ou confronto.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
340 — Ciências Empresariais	43	35,8 %
524 — Tecnologia dos Processos Químicos	13	10,8 %
345 — Gestão e Administração	10,5	8,8 %
380 — Direito	9	7,5 %
342 — Marketing e Publicidade	7,5	6,3 %
341 — Comércio	6	5 %
314 — Economia	5	4,2 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa	5	4,2 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	4,5	3,8 %
223 — Língua e Literatura Materna	4,5	3,8 %
421 — Biologia e Bioquímica	4,5	3,8 %
462 — Estatística	4,5	3,8 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	3	2,5 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:
 Uma das seguintes:

Biologia;
 Economia;
 Matemática;
 Português.

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
Almeida	Agrupamento de Escolas de Almeida.	20	45
Guarda	Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico da Guarda.	20	45

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:
 2017-2018.

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 ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Comunicação Oral e Escrita	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		67,5		112,5	4,5
Direito da Empresa e Laboral	380 — Direito	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		90		150	6
Empreendedorismo	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		45		75	3
Espanhol Aplicado	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		67,5		112,5	4,5
Estatística	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	45		67,5		112,5	4,5
Tecnologias e Sistemas de Informação	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		45		75	3
Bioquímica	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	31,5	67,5		112,5	4,5
Criatividade e Inovação	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	21	45		75	3

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)
Gestão de Vendas	340 — Ciências Empresariais	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	90		150	6
Introdução ao Marketing	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	30	21	45		75	3
Marketing Internacional	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	37,5	67,5		112,5	4,5
Organização e Gestão de Empresas	345 — Gestão e Administração.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	37,5	67,5		112,5	4,5
Políticas de Desenvolvimento Rural	314 — Economia	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	31,5	80		125	5
Valorização de Produtos Endógenos I.	340 — Ciências Empresariais	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	45	31,5	55		100	4
Certificação e Direitos de Propriedade Industrial.	380 — Direito	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	21	45		75	3
Comércio Digital	341 — Comércio	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	42	90		150	6
Desenvolvimento de Produtos de Base Biotecnológica.	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	77,5		137,5	5,5
Gestão da Qualidade	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	31,5	80		125	5
Métodos Analíticos Alimentares	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	21	45		75	3
Técnicas de Produção Biotecnológica.	524 — Tecnologia dos Processos Químicos.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	45	31,5	67,5		112,5	4,5
Valorização de Produtos Endógenos II.	340 — Ciências Empresariais	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	30	21	45		75	3
Estágio	340 — Ciências Empresariais	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			760	750	760	30
<i>Total</i>					900	469,5	2 110	750	3 010	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 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

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 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

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.

311173718

Aviso n.º 5464/2018

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que, por meu despacho de 1 de junho de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Manutenção Eletromecânica da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Portalegre.

5 de fevereiro de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico de Portalegre — Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

2 — Curso técnico superior profissional:

T286 — Manutenção Eletromecânica.

3 — Número de registo:

R/Cr 13/2017.

4 — Área de educação e formação:

521 — Metalurgia e Metalomecânica.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planejar, executar e supervisionar a manutenção de equipamentos elétricos, mecânicos e eletromecânicos, em particular aqueles que normalmente são utilizados em sistemas industriais.

5.2 — Atividades principais:

a) Instalar, colocar em funcionamento e supervisionar a operação de equipamentos elétricos, mecânicos e eletromecânicos;

b) Definir e elaborar planos de aquisição de equipamentos e ou componentes eletromecânicos;

c) Executar as tarefas necessárias à manutenção dos sistemas e equipamentos eletromecânicos;

d) Planejar a execução de sistemas eletromecânicos industriais;

e) Definir e elaborar planos e processos de manutenção dos equipamentos eletromecânicos;

f) Planejar e gerir as equipas necessárias à realização de planos de manutenção;

g) Prestar apoio técnico na identificação de falhas e reparação dos equipamentos eletromecânicos;

h) Dar apoio técnico aos utilizadores dos equipamentos eletromecânico;

i) Participar em equipas multidisciplinares de planeamento e instalação de circuitos óleo-hidráulicos e pneumáticos para a criação de movimentos automáticos;

j) Participar em equipas multidisciplinares de organização e implementação de planos de saúde, higiene e segurança.