

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)
Zootecnia Geral	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	1.º ano	Semestral . . .	30	25	51		81	3
Análise de Projetos de Investimento.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	30	25	51		81	3
Contabilidade de Custos Aplicada à Atividade Agrícola.	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	30	25	51		81	3
Empreendedorismo	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Planeamento da Empresa Agrícola.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Políticas Agrárias, Ambiente e Desenvolvimento Sustentável.	345 — Gestão e Administração.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5
Produções Arvenses, Forrageiras e Pratenses.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6
Viticultura	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica.	2.º ano	Semestral . . .	30	25	51		81	3
Estágio	621 — Produção Agrícola e Animal.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			810	810	810	30
<i>Total</i>					930	610	2 310	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.

311156295

Aviso n.º 5445/2018

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 22 de setembro de 2016, 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 Turismo de Natureza e Aventura da Escola Superior de Gestão do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico do Cávado e do Ave — Escola Superior de Gestão

2 — Curso técnico superior profissional

T351 — Turismo de Natureza e Aventura

3 — Número de registo

R/Cr 74/2016

4 — Área de educação e formação

812 — Turismo e lazer

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Planear, organizar, elaborar e dinamizar programas de atividades de animação num amplo contexto de experiências turísticas em contacto com a natureza e aventura, bem como coordenar e supervisionar as equipas de trabalho neste domínio.

5.2 — Atividades principais

- Planear, coordenar e organizar diferentes atividades de animação no âmbito do turismo de natureza e aventura;
- Planear atividades turísticas num contexto de natureza e aventura, atendendo aos imperativos estratégicos e legais;
- Colaborar na divulgação da oferta turística local e regional;
- Coordenar e acompanhar equipas de trabalho;
- Planear e gerir as operações turísticas no espaço rural e de natureza;
- Elaborar documentos organizacionais e institucionais, como programações, *checklists* e instrumentos de comunicação com os *stakeholders*;
- Planear estratégias de conservação de recursos naturais, promovendo o desenvolvimento de atividades num contexto de turismo sustentável.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- Conhecimentos fundamentais relativos ao planeamento de atividades, agentes turísticos existentes, perfis de consumidores e responsabilidades;
- Conhecimento abrangente e especializado dos sistemas de informação de apoio à gestão;
- Conhecimento abrangente da orgânica da instituição (funcional e de competências) de forma a melhorar o relacionamento profissional e relacional;
- Conhecimento abrangente da língua inglesa no geral e no contexto específico do turismo;
- Conhecimento especializado das regras protocolares e de comunicação oral e escrita;
- Conhecimento abrangente sobre as instituições financeiras, *stakeholders* e seguradoras e a sua relevância para o turismo de natureza e aventura;
- Conhecimentos especializados sobre as variáveis a considerar enquanto despesas e possíveis fontes de receitas, bem como identificação de entidades de financiamento;
- Conhecimentos especializados sobre a importância da animação turística como elemento atrativo e fator diferenciador de um destino turístico num contexto de natureza e aventura;

i) Conhecimentos fundamentais relativos à constituição do mercado dos eventos e da animação turística no âmbito do turismo de natureza e aventura, nomeadamente identificação de diferentes segmentos de mercado existentes quer a nível local, regional, nacional ou mesmo internacional e estruturação de uma oferta otimizada;

j) Conhecimento abrangente sobre transportes, alojamento, *catering* e de bilheteira no caso de animação turística.

6.2 — Aptidões

a) Definir a abordagem STP (*segmentation, targeting, positioning*);
 b) Monitorizar, avaliar e tomar decisões com base na informação (recebida e produzida) nas e pelas tecnologias de informação e comunicação (PRIMAVERA; SPSS);

c) Selecionar, adaptar e gerir os sistemas de informação de apoio à gestão utilizando adequadamente as aplicações informáticas;

d) Identificar os recursos turísticos locais e regionais;

e) Dinamizar práticas de responsabilidade social e ambiental;

f) Aplicar as regras protocolares a cumprir nos diferentes tipos de turismo de natureza e aventura e participantes;

g) Avaliar, graduar e propor os instrumentos financeiros que melhor se ajustem aos objetivos de cada evento, nomeadamente o caso dos patrocinadores;

h) Selecionar as melhores estratégias de oferta de produtos e serviços turísticos em contexto de natureza e aventura;

i) Selecionar e justificar as melhores estratégias de animação turística em termos micro (para cada evento, cada target), como também em termos macro (destino turístico);

j) Selecionar e sustentar as melhores ferramentas para análise do mercado, nomeadamente a utilização de técnicas de segmentação de mercado mais avançadas (e.g.: *a priori* vs *post hoc*).

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade (social e corporativa);

b) Demonstrar capacidade de relacionamento interpessoal e de trabalho em equipa;

c) Demonstrar capacidade de organização, disciplina e gestão do tempo para capacidade de gestão;

d) Demonstrar capacidade de adaptação e polivalência em relação a diferentes eventos turísticos de natureza e aventura, participantes, *stakeholders* e outros contextos profissionais, nomeadamente interculturais;

e) Demonstrar capacidades de comunicação institucional;

f) Adotar uma postura de responsabilidade financeira e de disciplina orçamental para atingir uma sustentabilidade de médio-longo prazo;

g) Demonstrar capacidade e polivalência no desenvolvimento das políticas de marketing-mix;

h) Adotar uma postura de mitigação do risco associada à tomada de decisões estratégicas com base em técnicas e métodos otimizados;

i) Demonstrar capacidade de incrementar potenciais fontes de receitas;

j) Adotar uma postura de respeito pela sustentabilidade e normas de segurança.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
812 — Turismo e Lazer	66	55 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	18	15 %
345 — Gestão e Administração	12	10 %
342 — Marketing e Publicidade	6	5 %
461 — Matemática	6	5 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	6	5 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	6	5 %
<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:

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
Guimarães	Avepark	30	70

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso 2016-2017

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) (9)=(6)+(8)	Horas de trabalho totais (9)+(6)+(8) (10)	Créditos (10)
Espanhol	222 — Línguas e literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		108		168	6
Fundamentos de Gestão . . .	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		108		168	6
Fundamentos de Turismo . . .	812 — Turismo e Lazer	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		108		168	6
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		108		168	6
Gestão Orçamental	345 — Gestão e Administração	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Matemática	461 — Matemática	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Técnica de Guias, Rotas e Itinerários Turísticos.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Técnicas de Segurança e Gestão de Risco.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Turismo de Natureza	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Turismo Sustentável e Ecoturismo.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Animação Turística e Dinâmicas de Grupo.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Estudos de Mercado	342 — Marketing e Publicidade	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Inglês Aplicado ao Turismo	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Projeto em Turismo da Natureza e Aventura.	812 — Turismo e Lazer	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6

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)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Tecnologias e Sistemas de Informação de Apoio ao Turismo.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	108		168	6
Estágio	812 — Turismo e Lazer	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			840	840	840	30
<i>Total</i>					900	495	2 460	840	3 360	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.

311156384

Aviso n.º 5446/2018

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 22 de setembro de 2016, 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 Cozinha e Inovação Alimentar da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave e da Escola Superior Agrária de Bragança do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico do Cávado e do Ave — Escola Superior de Hotelaria e Turismo e Instituto Politécnico de Bragança — Escola Superior Agrária de Bragança

2 — Curso técnico superior profissional

T350 — Cozinha e Inovação Alimentar

3 — Número de registo

R/Cr 73/2016

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 confeção alimentar, acompanhando as novas tendências e criatividade ao nível da cozinha e da gastronomia, valorizando o receituário tradicional português, respeitando os princípios da sazonalidade, segurança alimentar e nutrição.

5.2 — Atividades principais

a) Confeccionar alimentos em contexto de gastronomia, baseando-se na gastronomia portuguesa e em algumas gastronomias internacionais;

b) Confeccionar produtos de padaria e de pastelaria popular e conventual;

c) Confeccionar alimentos com utilização de técnicas gastronómicas avançadas;

d) Confeccionar alimentos com aditivos alimentares;

e) Implementar sistemas de gestão de segurança alimentar;

f) Elaborar estudos de avaliação da satisfação dos alimentos e ou refeições servidas, interagindo por isso junto dos clientes e ou consumidores;

g) Adaptar refeições tradicionais portuguesas nutricionalmente mais equilibradas;

h) Calcular as cargas calóricas dos alimentos e refeições, criar e dimensionar menus, incluindo para pessoas com necessidades nutricionais especiais;

i) Gerir e integrar equipas multidisciplinares;

j) Organizar uma adega de vinhos de um restaurante;

k) Organizar a gestão física de uma cozinha profissional;

l) Empratar alimentos para os diferentes tipos de serviços de restauração com recurso a soluções criativas.

m) Gerir e controlar os custos de produção.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes de gestão de empresas de restauração;

b) Conhecimentos especializados de língua inglesa aplicada ao setor alimentar;

c) Conhecimentos especializados em controlo de custos e custeio de produtos alimentares;

d) Conhecimentos abrangentes de gastronomia portuguesa;

e) Conhecimentos especializados de panificação;

f) Conhecimentos especializados de pastelaria e de pastelaria conventual portuguesa;

g) Conhecimentos especializados de segurança alimentar e de normalização alimentar;

h) Conhecimentos especializados de algumas gastronomias internacionais;

i) Conhecimentos especializados de nutrição;

j) Conhecimentos abrangentes sobre a elaboração de menus;

k) Conhecimentos especializados de química alimentar;

l) Conhecimentos especializados de técnicas avançadas de produção alimentar em gastronomia;

m) Conhecimentos especializados de enologia;

n) Conhecimentos abrangentes sobre o empratamento das refeições;

o) Conhecimentos especializados sobre estudos e preferências dos consumidores.

6.2 — Aptidões

a) Calcular indicadores relativos ao serviço de restauração;

b) Determinar o custo das matérias-primas de um dado produto alimentar ou refeição;

c) Preparar refeições baseadas na gastronomia portuguesa;

d) Preparar produtos tradicionais portugueses de padaria e panificação;

e) Preparar produtos de pastelaria internacional, portuguesa tradicional e conventual;

f) Preparar alimentos seguros para clientes e ou consumidores;