

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)
Lógica Computacional	523 — Eletrónica e Auto- mação.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Programação Orientada por Objetos.	481 — Ciências Informáticas	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Programação Web	481 — Ciências Informáticas	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Gestão de Empresas e Compor- tamento Organizacional.	345 — Gestão e adminis- tração	Geral e científica	2.º ano	Semestral	60		102		162	6
Programação de Aplicações Móveis.	481 — Ciências Informáticas	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Programação e Integração de Serviços.	481 — Ciências Informáticas	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Programação Visual	481 — Ciências Informáticas	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Projeto em Sistemas de In- formação.	481 — Ciências Informáticas	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	102		162	6
Estágio	481 — Ciências Informáticas	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			810	700	810	30
<i>Total</i>					900	510	2340	700	3240	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.

ANEXO II

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
Setúbal	Escola Superior de Tecnologia de Setúbal do Instituto Politécnico de Setúbal.	44	110
Barreiro	Escola Superior de Tecnologia do Barreiro do Instituto Politécnico de Setúbal.	28	70

209447366

Aviso n.º 4041/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que:

1 — Pelo meu despacho de 21 de julho de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo I ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Cuidados Veterinários, pela Escola Superior Agrária de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança.

2 — Pelo meu despacho de 10 de fevereiro de 2016, proferido ao abrigo do n.º 2 do artigo 23.º do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo II ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a alteração às localidades, instalações e número máximo de alunos, constante do ponto 9 do anexo I.

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

ANEXO I

1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico de Bragança — Escola Superior Agrária de Bragança

2 — Curso técnico superior profissional

T108 — Cuidados Veterinários

3 — Número de registo

R/Cr 260/2015

4 — Área de educação e formação

640 — Ciências Veterinárias

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Organizar e implementar técnicas especializadas de apoio à gestão e à prestação de cuidados veterinários, tendo em vista a melhoria da saúde e o bem-estar animal.

5.2 — Atividades principais

- Implementar técnicas de bem-estar animal;
- Elaborar e gerir processos de identificação animal e propriedade, com recurso a fichas individuais, sistemas microchips e plataformas digitais nacionais de identificação animal;
- Coordenar as atividades complementares à clínica e à cirurgia;
- Gerir *stocks* e a administração de fármacos;
- Organizar e apoiar a recolha de amostras biológicas, acondicionamento e envio para laboratório;
- Coordenar as atividades complementares às análises laboratoriais e aos exames de diagnóstico;
- Implementar técnicas de alimentação animal;
- Gerir e aplicar técnicas de higiene e de tosquia em animais domesticados (animais de companhia e animais de produção);
- Implementar técnicas reprodutivas em animais domesticados (animais de companhia e animais de produção);
- Gerir atividades complementares de saúde pública veterinária;
- Apoiar na gestão da empresa e nas relações interprofissionais.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

- Conhecimentos abrangentes e especializados de anatomia e fisiologia animal;

b) Conhecimentos especializados de comportamento e bem-estar animal;
 c) Conhecimentos abrangentes de higiene, sanidade e saúde pública;
 d) Conhecimentos abrangentes de cuidados de enfermagem veterinária;
 e) Conhecimentos abrangentes de nutrição animal;
 f) Conhecimentos abrangentes de reprodução animal;
 g) Conhecimentos especializados de exames complementares de diagnóstico;
 h) Conhecimentos abrangentes de morfologia e estética animal;
 i) Conhecimentos especializados de ética e de legislação;
 j) Conhecimentos abrangentes e especializados de segurança no trabalho;
 k) Conhecimentos abrangentes de tratamentos de resíduos;
 l) Conhecimentos abrangentes da gestão de empresas e de relações profissionais e interprofissionais.

6.2 — Aptidões

a) Executar medidas de manipulação de estruturas anatómicas e de processos funcionais;
 b) Planear e executar ações que proporcionem o bem-estar animal;
 c) Conceber, planear e executar medidas profiláticas;
 d) Planear e executar banhos e tosquias;
 e) Planear e executar atividades de preparação da consulta veterinária (anamnese);
 f) Planear e executar atividades de apoio à cirurgia veterinária;
 g) Planear e executar a recolha de amostras, a preparação e o envio para laboratório;
 h) Executar exames complementares de diagnóstico;
 i) Conceber e executar medidas de proteção pessoal e de manipulação de resíduos;
 j) Apoiar a conceção, a venda e a gestão de serviços e de produtos veterinários.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade para agir autonomamente com ética e com respeito pelo bem-estar animal;
 b) Demonstrar capacidade para trabalhar autonomamente dentro do quadro legal vigente;
 c) Demonstrar capacidade para integrar equipas multiprofissionais (médicos veterinários, enfermeiros veterinários, engenheiro zootécnico, e outros elementos);
 d) Demonstrar capacidade de liderança e flexibilidade em diferentes situações e contextos profissionais;
 e) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade;
 f) Demonstrar capacidade de adaptação a novas situações e procedimentos técnicos de apoio veterinário;
 g) Demonstrar calma e segurança particularmente em situações de emergência médica veterinária;

h) Demonstrar capacidade para agir autonomamente respeitando as normas de segurança e evitando danos ambientais e para a saúde pública veterinária;
 i) Demonstrar capacidade para agir com cortesia e com respeito pelos clientes.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
640 — Ciências Veterinárias	77,5	65 %
621 — Produção Agrícola e Animal	12,0	10 %
442 — Química	6,5	5 %
460 — Matemática e Estatística	6,5	5 %
226 — Filosofia e Ética	6,0	5 %
340 — Ciências Empresariais	6,0	5 %
421 — Biologia e Bioquímica	5,5	5 %
<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
 Matemática
 Química

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
Bragança	Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança.	25	50
Santo Tirso	Escola Profissional e Agrícola Conde S. Bento.	25	50

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso 2015-2016

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)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Informática e Estatística	460 — Matemática e Estatística.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		115,5		175,5	6,5
Microbiologia	421 — Biologia e Bioquímica.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		88,5		148,5	5,5
Química	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		115,5		175,5	6,5
Anatomia e Fisiologia Animal	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6,0
Cuidados de Higiene e Estética Animal.	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	75		135	5,0
Etologia e Bem-Estar Animal	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	88,5		148,5	5,5
Instalações, Equipamentos e Instrumentos para Animais.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6,0
Reprodução e Nutrição Animal	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6,0
Técnicas de Enfermagem Veterinária.	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	129		189	7,0
Zootecnia Geral	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6,0
Apoio à Clínica Cirúrgica	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6,0
Ética e Legislação	226 — Filosofia e Ética	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6,0
Gestão de Empresas e Empreendedorismo.	340 — Ciências Empresariais.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6,0
Métodos Complementares de Diagnóstico.	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6,0
Profilaxia das Doenças Animais e Saúde Pública Veterinária.	640 — Ciências Veterinárias	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	45	102		162	6,0

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)
Estágio	640 — Ciências Veterinárias	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			810	810	810	30,0
<i>Total</i>					900	540	2340	810	3240	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.

ANEXO II

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
Bragança	Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança.	25	50
Santo Tirso	Escola Profissional e Agrícola Conde S. Bento.	25	50
Marco Canavezes	Escola Profissional de Desenvolvimento Rural do Marco de Canavezes.	25	50

209447528

Aviso n.º 4042/2016

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que:

1 — Pelo meu despacho de 21 de julho de 2015, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada provisoriamente, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Restauração e Bebidas pela Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

2 — O registo tornou-se definitivo em 5 de outubro de 2015.

8 de março de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, *Prof. Doutor João Queiroz*.

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior: Instituto Politécnico de Castelo Branco — Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova.

2 — Curso técnico superior profissional: T124 — Restauração e Bebidas.

3 — Número de registo: R/Cr 251/2015.

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

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear, dirigir, coordenar, supervisionar e controlar as atividades e as operações do serviço de alimentos e bebidas, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, garantido a qualidade do serviço, a otimização dos recursos e a maximização da rentabilidade.

5.2 — Atividades principais:

a) Supervisionar, coordenar e organizar as operações de alimentação e bebidas, garantindo a qualidade dos serviços;

b) Supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, de higiene e de segurança alimentar nas operações de alimentação e bebidas;

c) Supervisionar e assegurar o cumprimento dos procedimentos de higienização das instalações e dos equipamentos;

d) Gerir os resultados financeiros do serviço de alimentação e bebidas;

e) Planear e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associados;

f) Definir a política comercial do serviço de alimentação e bebidas, garantindo a qualidade e a orientação para o cliente.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos especializados de higiene e de segurança alimentar;

b) Conhecimentos fundamentais de planeamento e de gestão do serviço de alimentação e bebidas;

c) Conhecimentos fundamentais de promoção e de comercialização de produtos e serviços;

d) Conhecimentos especializados de técnicas de gestão de alimentação e bebidas;

e) Conhecimentos especializados de empreendedorismo e de gestão de empresas;

f) Conhecimentos fundamentais de língua inglesa e língua espanhola;

g) Conhecimentos fundamentais de tecnologias de informação e comunicação aplicadas à gestão e à produção de alimentação e bebidas;

h) Conhecimentos fundamentais de legislação hoteleira e de restauração;

i) Conhecimentos fundamentais do mercado turístico nacional e internacional;

j) Conhecimentos fundamentais de gestão de recursos humanos;

k) Conhecimentos fundamentais de vendas e de marketing, de marketing mix, de relações públicas e de branding;

l) Conhecimentos fundamentais de técnicas de comunicação e de apresentação;

m) Conhecimentos fundamentais de técnicas comerciais de venda e de negociação;

n) Conhecimentos fundamentais de contabilidade e de orçamentação;

o) Conhecimentos fundamentais de micro e macroeconomia;

p) Conhecimentos fundamentais de ética e deontologia.

6.2 — Aptidões:

a) Aplicar as normas de higiene, de qualidade e de segurança alimentar nas operações realizadas durante o processo de produção, tendo em conta o sistema de autocontrolo e análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP);

b) Identificar as diferentes operações relacionadas com a alimentação e bebidas;

c) Definir os elementos chave do menu e elaborar a carta de vinhos e ou de bar de acordo com a tipologia de estabelecimento e o evento;

d) Aplicar os métodos e as técnicas de organização administrativa do serviço de alimentação e bebidas;

e) Planear, organizar, dirigir e controlar todas as atividades de um estabelecimento de alimentação e bebidas;