

| 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) |
| Conservação, Reabilitação e Manutenção de Edifícios. | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 45 | 30 | 90 | | 135 | 5 |
| Desenho Técnico Assistido por Computador. | 581 — Arquitetura e Urbanismo. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 45 | 45 | 90 | | 135 | 5 |
| Estruturas | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 75 | 45 | 114 | | 189 | 7 |
| Instalações Técnicas em Edifícios. | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 75 | 60 | 114 | | 189 | 7 |
| Introdução aos Materiais de Construção. | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Leitura e Interpretação de Projetos. | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 45 | 45 | 63 | | 108 | 4 |
| Segurança e Qualidade na Construção. | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 45 | 30 | 90 | | 135 | 5 |
| Topografia e Sistemas de Informação. | 581 — Arquitetura e Urbanismo. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 75 | | 135 | 5 |
| Integração na Profissão | 347 — Enquadramento na Organização/Empresa. | Geral e científica | 2.º ano | Semestral . . . | 45 | | 36 | | 81 | 3 |
| Fiscalização e Direção Técnica de Obras. | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Infraestruturas Urbanas | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 60 | 60 | 75 | | 135 | 5 |
| Movimentação de Terras, Demolições e Estruturas Provisórias. | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 75 | | 135 | 5 |
| Reabilitação Energética e Construção Sustentável. | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 45 | 30 | 90 | | 135 | 5 |
| Tecnologias e Métodos Construtivos. | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Estágio | 582 — Construção Civil e Engenharia Civil. | Em contexto de trabalho. | 2.º ano | Semestral . . . | | | 810 | 640 | 810 | 30 |
| <i>Total</i> | | | | | 990 | 570 | 2250 | 640 | 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.

209360955

Aviso n.º 2383/2016

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 14 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 Viticultura e Enologia pela Escola Superior Agrária de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico de Bragança — Escola Superior Agrária de Bragança

2 — Curso técnico superior profissional
T034 — Viticultura e Enologia

3 — Número de registo
R/Cr 209/2015

4 — Área de educação e formação

621 — Produção Agrícola e Animal

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Planear, gerir, acompanhar e executar as tarefas inerentes ao setor da viticultura e enologia, respeitando as normas ambientais e de segurança.

5.2 — Atividades principais

a) Planear e executar trabalhos, tanto na vinha como na adega, seguindo as boas práticas ambientais, e considerando a inovação, o mercado e os consumidores;

b) Planear, acompanhar e executar os trabalhos necessários à implantação e condução da vinha;

c) Planear e executar as diferentes operações culturais, acompanhando o desenvolvimento da vinha e seguindo o desenrolar do estado fenológico, fisiológico e sanitário das plantas;

d) Planear e gerir operações de avaliação do estado de maturação, determinar o período de vindima, preparar a colheita e controlar as características das matérias-primas;

e) Gerir as instalações e os equipamentos na adega, planificar e organizar os trabalhos nas instalações e preparar a utilização dos equipamentos;

f) Executar, acompanhar e monitorizar as operações de vinificação, seguindo os diversos processos tecnológicos, específicos de transformação das matérias-primas e considerando os produtos a colocar no mercado;

g) Colaborar nas análises e nos controlos analíticos, interpretar resultados e elaborar relatórios técnicos elementares;

h) Implementar regras de higiene alimentar, segurança e higiene no trabalho e colaborar na implementação e manutenção do sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos (HACCP).

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos fundamentais sobre a história da viticultura e a sua relação com o meio ambiente;

b) Conhecimentos profundos sobre técnicas culturais da vinha;

c) Conhecimentos especializados sobre operações relacionadas com a instalação, plantação e condução da vinha;

d) Conhecimentos fundamentais de biologia, de ecofisiologia e de nutrição da videira;

e) Conhecimentos especializados das técnicas, das operações e dos equipamentos relacionados com a vindima e as instalações vitivinícolas;

f) Conhecimentos profundos de técnicas de vinificação e da obtenção de subprodutos e produtos derivados;

g) Conhecimentos especializados dos principais métodos de análise de vinhos e mostos;

h) Conhecimentos especializados de controlo, de higiene e segurança dos produtos alimentares, de segurança no trabalho e da proteção do meio ambiente;

i) Conhecimentos fundamentais de análise de perigos e controlo de pontos críticos (HACCP).

6.2 — Aptidões

a) Identificar as principais exigências do cultivo da vinha e da produção vinícola, atendendo à qualidade e à tipicidade dos produtos finais e ao bom desempenho da vitivinicultura ao nível económico, ambiental e social;

b) Identificar e planear as operações culturais e as técnicas mais adequadas à condução da vinha, seguindo as exigências de higiene e segurança alimentar, de segurança no trabalho e de cuidado ambiental;

c) Planear e realizar os trabalhos necessários para a instalação e condução de uma vinha;

d) Identificar as fases do ciclo vegetativo da videira e as condições de cultivo favoráveis à execução das várias operações culturais e à aplicação de técnicas adequadas sob diferentes condições edafoclimáticas;

e) Planear, gerir e realizar diferentes técnicas culturais;

f) Planear as datas de vindima, recorrendo a técnicas de determinação do nível de maturação das uvas;

g) Planear atempadamente, organizar e acompanhar todas as tarefas da vindima, incluindo operações de colheita e de transporte das uvas;

h) Identificar as características e funções das máquinas e dos equipamentos necessários à colheita, ao transporte e ao controlo das uvas desde a vinha à adega;

i) Dominar os equipamentos e as tecnologias usados na adega e demais instalações vinícolas, bem como as exigências e os fatores a considerar no dimensionamento, na construção e na manutenção das instalações e na seleção dos respetivos equipamentos;

j) Aplicar os procedimentos legais adequados para o licenciamento da atividade e para a construção da adega e demais instalações;

k) Planear e executar as operações necessárias para a vinificação e para a obtenção dos produtos derivados, tendo em atenção os contextos de produção e de mercado;

l) Realizar a estabilização, a clarificação, o estágio e a conservação dos vinhos;

m) Planear o trabalho de engarrafamento e o controlo de qualidade nas várias etapas dos processos;

n) Analisar mostos e vinhos aplicando métodos oficiais e de rotina;

o) Identificar os mecanismos básicos da fisiologia dos sentidos (visão, olfato e gosto), dos sabores básicos, dos limiares de perceção e dos compostos do vinho associados a esses sabores com vista à realização e à interpretação de análise sensorial;

p) Identificar os principais defeitos e doenças dos vinhos;

q) Realizar operações de higienização das instalações e dos equipamentos enológicos;

r) Aplicar metodologias e técnicas que promovam a segurança do consumidor, dos operadores e que configurem práticas amigas do ambiente;

s) Aplicar princípios definidos pelo sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos (HACCP);

t) Identificar e selecionar medidas de inovação tecnológica e de valorização das matérias-primas atendendo às preferências do mercado e dos consumidores.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade e autonomia na resolução de problemas, integrando as experiências e o conhecimento;

b) Demonstrar competências técnicas, iniciativa e flexibilidade adaptando-se a diferentes situações e contextos produtivos, técnicos e comerciais, resultantes de potenciais fatores que afetam de modo diverso as atividades ligadas à viticultura e enologia;

c) Demonstrar iniciativa, responsabilidade e rigor na aplicação de protocolos analíticos e na avaliação dos resultados;

d) Demonstrar autonomia na tomada de decisão e na resolução de problemas técnicos;

e) Demonstrar abertura à inovação e capacidade de aquisição de novos conhecimentos e técnicas;

f) Demonstrar capacidade de trabalho em equipas multidisciplinares;

g) Demonstrar relacionamento adequado com interlocutores diferenciados;

h) Demonstrar capacidades de supervisionar o desempenho individual de terceiros ou equipas de trabalho.

7 — Estrutura curricular

| Área de educação e formação | Créditos | % do total de créditos |
|---|----------|------------------------|
| 621 — Produção Agrícola e Animal | 45,5 | 38 % |
| 541 — Indústrias Alimentares | 41,5 | 35 % |
| 421 — Biologia e Bioquímica | 11 | 9 % |
| 442 — Química | 6,5 | 5 % |
| 460 — Matemática e Estatística | 6,5 | 5 % |
| 340 — Ciências Empresariais | 6 | 5 % |
| 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 áreas:

Biologia
Química
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 |
|----------------|---|--|---|
| Bragança . . . | Escola Superior Agrária de Bragança do Instituto Politécnico de Bragança. | 25 | 50 |

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 | Créditos |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------|----------------|-----------------|-------------------|------------------------|--------------------------|--|--------------------------|----------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (8.1) | (9)=(6)+(8) | (10) |
| Microbiologia | 421 — Biologia e Bioquímica | Geral e científica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | | 88 | | 148 | 5,5 |
| Química | 442 — Química | Geral e científica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | | 116 | | 176 | 6,5 |

| 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) |
| Adegas, Instalações e Equipamentos. | 541 — Indústrias Alimentares | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Ecofisiologia Vegetal | 421 — Biologia e Bioquímica | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 42 | 88 | | 148 | 5,5 |
| Fertilidade do Solo e Fertilização. | 621 — Produção Agrícola e Animal. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Mecanização e Equipamento. | 621 — Produção Agrícola e Animal. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 116 | | 176 | 6,5 |
| Proteção Sanitária da Vinha | 621 — Produção Agrícola e Animal. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Tecnologia dos Vinhos I | 541 — Indústrias Alimentares | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Viticultura I | 621 — Produção Agrícola e Animal. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Viticultura II | 621 — Produção Agrícola e Animal. | Técnica | 1.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Informática e Estatística | 460 — Matemática e Estatística | Geral e científica | 2.º ano | Semestral . . . | 60 | | 116 | | 176 | 6,5 |
| Controlo Analítico e Sensorial. | 541 — Indústrias Alimentares | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 88 | | 148 | 5,5 |
| Gestão de Empresas e Empreendedorismo. | 340 — Ciências Empresariais | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Indústrias Subsidiárias e Subprodutos. | 541 — Indústrias Alimentares | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 15 | 15 | 66 | | 81 | 3 |
| Segurança e Higiene no Trabalho. | 862 — Segurança e Higiene no Trabalho. | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 15 | 15 | 66 | | 81 | 3 |
| Tecnologia dos Vinhos II | 541 — Indústrias Alimentares | Técnica | 2.º ano | Semestral . . . | 60 | 45 | 102 | | 162 | 6 |
| Estágio Vinha | 621 — Produção Agrícola e Animal. | Em contexto de trabalho. | 2.º ano | Semestral . . . | | | 405 | 405 | 405 | 15 |
| Estágio Adega | 541 — Indústrias Alimentares | Em contexto de trabalho. | 2.º ano | Semestral . . . | | | 405 | 405 | 405 | 15 |
| <i>Total</i> | | | | | 870 | 522 | 2370 | 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.

209360841

Aviso n.º 2384/2016

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 17 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 de Vendas e Marketing pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Portalegre.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico de Portalegre — Escola Superior de Tecnologia e Gestão

2 — Curso técnico superior profissional
T068 — Gestão de Vendas e Marketing

3 — Número de registo
R/Cr 231/2015

4 — Área de educação e formação
341 — Comércio

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Colaborar no departamento comercial de uma empresa, liderar e gerir equipas de vendas e planejar, coordenar e executar processos de negócios.

5.2 — Atividades principais

- Aplicar técnicas de venda e de negociação;
- Planificar e gerir atividades de marketing estratégico e operacional;
- Planificar e gerir políticas de marketing e vendas a nível nacional e internacional;
- Elaborar planos de negócios que permitam o posicionamento nacional e internacional da organização;
- Dinamizar a promoção da venda e o acompanhamento do cliente;
- Definir e implementar soluções de comunicação da organização adequadas ao mercado;
- Gerir a informação integrando de forma eficaz as diferentes aplicações informáticas de suporte à atividade;
- Planear estratégias de colocação de produtos no mercado;
- Gerir equipas de venda;
- Gerir pontos de venda;
- Monitorizar a aplicação, por parte da equipa de vendas, de técnicas de atendimento, de venda e de negociação.

6 — Referencial de competências
6.1 — Conhecimentos

- Conhecimentos fundamentais de gestão de empresas;