

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)
Inglês III.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	50		25		75	3
Marketing e Relações Públicas para a Hotelaria.	342 — Marketing e Publicidade.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	40		10		50	2
Gestão de Andares	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	75	60	25		100	4
Gestão de <i>Front Office</i>	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	75	60	25		100	4
Gestão de SPA	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	75	60	25		100	4
Manutenção Hoteleira	520 — Engenharia e Técnicas Afins.	Técnica	2.º ano	Semestral . . .	60	40	15		75	3
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	750	750	30
<i>Total</i>					1 740	880	1 260	750	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.

311174739

Aviso n.º 5457/2018

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 16 de maio 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 Análises Laboratoriais da Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:
Instituto Politécnico de Santarém — Escola Superior Agrária de Santarém.

2 — Curso técnico superior profissional:

T080 — Análises Laboratoriais.

3 — Número de registo:

R/Cr 10/2017.

4 — Área de educação e formação:

442 — Química.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear, otimizar e executar análises físico-químicas, microbiológicas e bioquímicas em ambiente laboratorial, recorrendo a métodos analíticos adequados, procedendo a calibrações, respeitando as normas de segurança e os procedimentos definidos no âmbito da acreditação e certificação promovendo a melhoria contínua do controlo de qualidade analítico de empresas ou de laboratórios de análises.

5.2 — Atividades principais:

a) Planear, otimizar e executar procedimentos de análises físicas, reológicas, químicas, microbiológicas e bioquímicas em ambiente laboratorial;

b) Planear e executar a sequência de análise laboratorial selecionando a metodologia mais adequada à determinação pretendida;

c) Gerir e otimizar o processo de registo de resultados obtidos durante a análise laboratorial realizando o tratamento estatístico de resultados mais adequado;

d) Planear, controlar e otimizar o processo de preparação de amostras e o equipamento necessário para a realização de análises e ou ensaios tendo em conta a natureza e os objetivos do trabalho;

e) Proceder à calibração de equipamentos;

f) Validar procedimentos, cálculos estatísticos e respetivos relatórios relativos a dados recolhidos no âmbito dos ensaios realizados;

g) Validar e efetuar o controlo de qualidade analítica numa empresa ou num laboratório de análises;

h) Promover a melhoria contínua do controlo de qualidade analítico em empresa e ou laboratório de análises;

i) Promover e garantir a segurança e os procedimentos definidos no âmbito de acreditação e certificação;

j) Participar na definição e implementação de planos de manutenção e organização do espaço e dos equipamentos.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos abrangentes de análise e tratamento estatístico de dados experimentais;

b) Conhecimentos abrangentes de biologia molecular;

c) Conhecimentos abrangentes na área de acreditação e certificação de laboratórios de controlo de análise;

d) Conhecimentos especializados de bioquímica, microbiologia, química e física;

e) Conhecimentos especializados de validação de métodos analíticos;

f) Conhecimentos fundamentais na área da segurança em laboratórios;

g) Conhecimentos fundamentais na área das ciências da vida;

h) Conhecimentos fundamentais na área das ciências físicas;

i) Conhecimentos profundos das metodologias analíticas clássicas e instrumentais;
 j) Conhecimentos profundos em normas nacionais e europeias com aplicação nas metodologias analíticas e de controlo de qualidade analítica de alimentos, águas e resíduos.

6.2 — Aptidões:

a) Avaliar e corrigir anomalias detetadas em metodologias e processos de análise;
 b) Dominar as metodologias e os procedimentos de análise laboratorial;
 c) Elaborar e validar relatórios escritos e realizar apresentações orais com informação relevante subjacente à análise desenvolvida;
 d) Executar procedimentos de análises físicas, reológicas, químicas, microbiológicas e bioquímicas em ambiente laboratorial e interpretar respetivos resultados;
 e) Gerir o trabalho no laboratório respeitando as normas de higiene e segurança, garantindo também os procedimentos definidos no âmbito de acreditação e certificação;
 f) Integrar e dinamizar equipas multidisciplinares;
 g) Organizar, validar e efetuar o controlo de qualidade analítica numa empresa ou num laboratório de análises;
 h) Pesquisar, consultar e interpretar dados de literatura técnico-científica e aplicá-los na otimização das metodologias laboratoriais utilizadas ou na implementação de novos métodos de análise;
 i) Propor a redefinição das metodologias utilizadas e processos de análise;
 j) Selecionar e planear os processos e as metodologias mais adequados tendo em conta o objetivo da análise e a amostra.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar autonomia na resolução de problemas técnicos correntes, e também capacidade para intervir, desenvolver ações e propor soluções a problemas concretos, sujeitos a alterações imprevisíveis;
 b) Demonstrar autonomia nas tomadas de decisão, reagindo de forma adequada e contextualizada;
 c) Demonstrar capacidade de adaptação à evolução das tecnologias, métodos e equipamentos;
 d) Demonstrar capacidade de adaptação de estratégias de prevenção de riscos e promoção da segurança e do bem-estar no local de trabalho;
 e) Demonstrar capacidade de iniciativa e responsabilidade;
 f) Demonstrar capacidade de metodologia e organização durante a realização do trabalho experimental;
 g) Demonstrar capacidade para cumprir prazos, horários e procedimentos predefinidos;

h) Demonstrar capacidade para gerir equipas promovendo a sua motivação e o cumprimento de normas;
 i) Demonstrar disponibilidade, flexibilidade e capacidade de comunicação e fácil integração numa equipa de trabalho;
 j) Demonstrar responsabilidade individual e institucional e comportamentos competitivos geradores de coesão e satisfação geral.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
442 — Química	67,5	56 %
421 — Biologia e Bioquímica	22,5	19 %
441 — Física	15	13 %
462 — Estatística	5	4 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador	5	4 %
345 — Gestão e Administração	2,5	2 %
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	2,5	2 %
<i>Total</i>	120	100 %

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

Biologia;
 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
Santarém	Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.	25	55

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

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 (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Biologia	421 — Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Física	441 — Física	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Informática	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Microbiologia	421 — Biologia e Bioquímica	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Química	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral	60		80		140	5
Introdução aos Métodos Analíticos	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral	30	15	40		70	2,5
Métodos Biomoleculares	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	1.º ano	Semestral	60	50	80		140	5
Métodos Instrumentais de Análise I	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral	60	50	80		140	5
Métodos Microbiológicos	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Métodos Químicos e Bioquímicos	442 — Química	Técnica	1.º ano	Semestral	60	50	80		140	5
Metrolologia e Validação	441 — Física	Técnica	1.º ano	Semestral	60	50	80		140	5
Segurança nos Laboratórios	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Técnica	1.º ano	Semestral	30	10	40		70	2,5
Tratamento Estatístico de Dados	462 — Estatística	Técnica	1.º ano	Semestral	60	30	80		140	5
Acreditação e Certificação	345 — Gestão e Administração.	Técnica	2.º ano	Semestral	30	15	40		70	2,5
Análise de Água e Águas Residuais	442 — Química	Técnica	2.º ano	Semestral	60	40	80		140	5
Análise de Solos e Foliareis	442 — Química	Técnica	2.º ano	Semestral	60	40	80		140	5
Análise Física e Reológica de Alimentos.	441 — Física	Técnica	2.º ano	Semestral	60	50	80		140	5
Análise Microbiológica de Alimentos	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	2.º ano	Semestral	30	20	40		70	2,5
Análise Toxicológica	442 — Química	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Métodos Instrumentais de Análise II	442 — Química	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	80		140	5
Estágio	442 — Química	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral	40		800	750	840	30
<i>Total</i>					1 120	555	2 240	750	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 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.

311166777

Aviso n.º 5458/2018

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 10 de julho 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 Apoio à Infância do ISEC Lisboa — Instituto Superior de Educação e Ciências.

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

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior
ISEC Lisboa — Instituto Superior de Educação e Ciências

2 — Curso técnico superior profissional
T095 — Apoio à Infância

3 — Número de registo
R/Cr 49/2017

4 — Área de educação e formação
761 — Serviços de Apoio a Crianças e Jovens

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Orientar, apoiar e supervisionar crianças, bem como planear, conceber e implementar atividades e estratégias de apoio a crianças que conduzam à formação integral nos domínios afetivo, cognitivo e psicomotor.

5.2 — Atividades principais

a) Acompanhar e supervisionar o desenvolvimento de atividades pedagógicas com crianças;

b) Promover o bem-estar global e a formação pessoal e social das crianças;

c) Planificar atividades pedagógicas, lúdicas, extracurriculares e de tempos livres especialmente orientadas para o desenvolvimento integral da criança;

d) Planear, implementar e avaliar projetos ou colaborar na sua dinamização;

e) Conceber, produzir e desenvolver recursos educativos de apoio à infância;

f) Integrar equipas multidisciplinares com funções orientadas para o apoio à infância;

g) Programar e implementar a aplicação de técnicas e metodologias que envolvam as linguagens artísticas enquanto ferramentas para a intervenção.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangente das teorias e dos conceitos associados à conceção e à compreensão do processo de desenvolvimento da criança, em articulação com as variáveis do contexto de intervenção;

b) Conhecimentos abrangentes de conceitos, de princípios e de procedimentos subjacentes à organização de percursos na natureza e na exploração de espaços exteriores;

c) Conhecimentos abrangentes e especializados no âmbito do desenvolvimento de projetos educativos e da organização e da gestão de ambientes educativos diversificados;

d) Conhecimentos especializados de técnicas de comunicação e de interação com a criança e restantes agentes educativos;

e) Conhecimentos fundamentais das tecnologias de informação e comunicação na ótica do utilizador;

f) Conhecimentos fundamentais das temáticas e dos respetivos conceitos nos domínios da alimentação, da higiene e da segurança infantil;

g) Conhecimentos fundamentais dos procedimentos subjacentes à construção e ao desenvolvimento de atitudes positivas face ao ambiente e ao património;

h) Conhecimentos fundamentais no âmbito dos modelos pedagógicos na infância;

i) Conhecimentos fundamentais no domínio das expressões;

j) Conhecimentos fundamentais no domínio do português como língua materna;

k) Conhecimentos fundamentais sobre as dimensões da educação para a cidadania e da formação pessoal e social;

l) Conhecimentos fundamentais sobre conteúdos matemáticos presentes no quotidiano da criança.

6.2 — Aptidões

a) Aplicar estratégias de comunicação que potenciem a aquisição e o desenvolvimento da linguagem oral, por parte da criança;

b) Conceber e operacionalizar atividades no âmbito da educação para a cidadania e formação pessoal e social;

c) Conceber e planear estratégias que conduzam à aplicação de comportamentos respeitadores do património natural e cultural, por parte das crianças;

d) Construir, analisar e executar programas de ocupação de tempos livres para a infância;

e) Dinamizar tarefas que envolvam as expressões plásticas, dramática, motora e musical;

f) Operar com métodos, técnicas e regras que favoreçam a organização e o funcionamento de ambientes educativos;

g) Planear, analisar, executar e avaliar projetos de intervenção orientados para o apoio à infância;

h) Planear, executar e avaliar estratégias e atividades orientadas para o desenvolvimento de comportamentos e de atitudes de observação, exploração e proteção da natureza e o meio envolvente;

i) Promover a utilização criativa das tecnologias da informação e da comunicação, recorrendo à sua utilização para potenciar as comunicações e as relações interpessoais;

j) Promover atividades relevantes para a interculturalidade e respeito pelo outro;

k) Promover processos de comunicação, de raciocínio, de pensamento crítico e de resolução de problemas;

l) Planear e executar estratégias que possibilitem a efetiva operacionalização de métodos e respetivas técnicas alusivas à execução, ao controlo, à avaliação e à melhoria das regras de higiene e segurança infantil.

6.3 — Atitudes

a) Adaptar a linguagem a diferentes interlocutores e contextos;

b) Demonstrar autonomia na conceção, aplicação e avaliação de projetos, no âmbito de serviços e estruturas de apoio a crianças;

c) Demonstrar autonomia na construção, desenvolvimento e avaliação de estratégias e atividades no âmbito da educação para a cidadania e da formação pessoal e social;

d) Demonstrar autonomia na construção, no desenvolvimento e na avaliação da implementação de estratégias e de atividades promotoras de uma interação sustentável da criança com a natureza e o meio ambiente que a rodeia;

e) Demonstrar autonomia na orientação e na gestão do grupo e das respetivas atividades em que as crianças são envolvidas;

f) Demonstrar capacidade de audição da criança e dos restantes agentes educativos, demonstrando sempre disponibilidade e respeito;

g) Demonstrar capacidade de comunicação e de relação interpessoal;

h) Demonstrar capacidade para evitar e gerir conflitos;

i) Demonstrar flexibilidade e capacidade de abertura e adaptação em diferentes situações e contextos;

j) Demonstrar iniciativa na resolução de problemas e ou tarefas;

k) Demonstrar responsabilidade e autonomia pelos cuidados e bem-estar das crianças.