

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.

311166711

Aviso n.º 5466/2018

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 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 Restauração e Segurança Alimentar 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
T360 — Restauração e Segurança Alimentar

3 — Número de registo
R/Cr 6/2017

4 — Área de educação e formação
541 — Indústrias Alimentares

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Gerir, planear, organizar e executar atividades associadas à alimentação, em unidades de restauração coletiva, restauração pública e unidades de hotelaria, de forma a garantir a qualidade nutricional das ementas, a segurança e a higiene dos alimentos e evitar o desperdício alimentar.

5.2 — Atividades principais

- Gerir atividades associadas à alimentação em unidades de alimentação coletiva, restauração pública e unidades hoteleiras;
- Gerir a aquisição de matérias-primas e subsidiárias, a sua conservação e armazenamento;
- Planear ementas de qualidade nutricional adequada à população a que se destina;
- Supervisionar tarefas de confeção, conservação, armazenamento e distribuição de refeições;
- Garantir a higiene, a segurança e a qualidade alimentar;
- Organizar, executar e supervisionar atividades inerentes à documentação e registos de atividades de produção de refeições;
- Desenvolver receitas inovadoras;
- Promover uma alimentação saudável nas unidades de restauração coletiva, restauração pública e unidades hoteleiras.

6 — Referencial de competências 6.1 — Conhecimentos

- Conhecimentos abrangentes de gastronomia molecular;
- Conhecimentos abrangentes de gestão e de marketing;
- Conhecimentos abrangentes de produtos alimentares regionais;
- Conhecimentos especializados de dietética e necessidades nutricionais de diferentes grupos populacionais;
- Conhecimentos especializados dos alimentos e elaboração de ementas;
- Conhecimentos especializados em higiene e segurança alimentar;
- Conhecimentos especializados em qualidade alimentar;
- Conhecimentos fundamentais de biologia, química e bioquímica;
- Conhecimentos fundamentais de fisiologia humana;
- Conhecimentos fundamentais dos processos de tecnologia alimentar.

6.2 — Aptidões

- Aplicar as normas de higiene, segurança e qualidade alimentares;
- Identificar e selecionar matérias-primas e subsidiárias;

c) Implementar o sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos);

d) Organizar, dinamizar e avaliar a execução das tarefas inerentes à implementação de ementas e à confeção de refeições;

e) Organizar, dinamizar e avaliar o desempenho dos colaboradores;

f) Organizar, executar e supervisionar atividades inerentes à documentação e registos de atividades de restauração;

g) Propor alterações nas ementas e confeção de alimentos, em função dos resultados quer da segurança quer da qualidade dos produtos fornecidos;

h) Propor menus inovadores e saudáveis.

6.3 — Atitudes

a) Adotar comportamentos de estabilidade emocional e de resistência ao stresse;

b) Assegurar o cumprimento das normas de higiene e segurança no exercício da sua atividade nas unidades de restauração;

c) Demonstrar capacidade de aceitação de críticas, ordens e diretivas pelos superiores hierárquicos nas unidades de restauração;

d) Demonstrar capacidade de cumprimento de prazos, horários e procedimentos pré-definidos nas atividades de restauração;

e) Demonstrar capacidade de estabelecer boas relações interpessoais e respeito pela sociedade;

f) Demonstrar capacidade de iniciativa, responsabilidade e liderança, conhecendo os limites da sua atuação nas atividades de restauração;

g) Demonstrar capacidade de trabalhar em equipa;

h) Demonstrar flexibilidade, adaptabilidade e força de vontade em diferentes situações e contextos profissionais nas atividades de restauração;

i) Demonstrar proatividade na constante atualização e adaptação de conhecimentos, informação e atitudes;

j) Demonstrar rigor e ética profissional.

7 — Estrutura curricular

| Área de educação e formação | Créditos | % do total de créditos |
|---|----------|------------------------|
| 541 — Indústrias Alimentares | 65 | 54,2 % |
| 421 — Biologia e Bioquímica | 25 | 20,8 % |
| 090 — Desenvolvimento Pessoal | 5 | 4,2 % |
| 342 — Marketing e Publicidade | 5 | 4,2 % |
| 345 — Gestão e Administração | 5 | 4,2 % |
| 442 — Química | 5 | 4,2 % |
| 726 — Terapia e Reabilitação | 5 | 4,2 % |
| 811 — Hotelaria e Restauração | 5 | 4,2 % |
| <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 | 50 |

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 (8.1) | Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8) | Créditos (10) |
|---|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---|---|------------------|
| Biologia | 421 — Biologia e Bioquímica. | Geral e científica | 1.º ano | Semestral ... | 60 | | 80 | | 140 | 5 |
| Bioquímica | 421 — Biologia e Bioquímica. | Geral e científica | 1.º ano | Semestral ... | 60 | | 80 | | 140 | 5 |
| Competências Transferíveis ... | 090 — Desenvolvimento Pessoal. | 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 |
| Alimentação Saudável ao Longo da Vida. | 421 — Biologia e Bioquímica. | Técnica | 1.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Análise Sensorial | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 1.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Fisiologia Humana | 421 — Biologia e Bioquímica. | Técnica | 1.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Fundamentos de Nutrição e Dietética. | 726 — TerapiaeReabilitação | Técnica | 1.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Fundamentos de Tecnologia Alimentar. | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 1.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Higiene e Segurança Alimentar | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 1.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Valorização de Produtos Regionais na Gastronomia. | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 1.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Alimentos Funcionais na Gastronomia. | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 2.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Desenvolvimento e Implementação de Ementas. | 811 — Hotelaria e Restauração. | Técnica | 2.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Gestão | 345 — Gestão e Administração. | Técnica | 2.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Laboratório de Gastronomia Molecular. | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 2.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Marketing | 342 — Marketing e Publicidade. | Técnica | 2.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Qualidade Alimentar | 541 — Indústrias Alimentares. | Técnica | 2.º ano | Semestral ... | 60 | 45 | 80 | | 140 | 5 |
| Estágio | 541 — Indústrias Alimentares. | Em contexto de trabalho. | 2.º ano | Semestral ... | 20 | | 820 | 800 | 840 | 30 |
| <i>Total</i> | | | | | 1100 | 585 | 2260 | 800 | 3360 | 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.

311163325

Aviso n.º 5467/2018

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 3 de fevereiro de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Instrumentação Biomédica do Instituto Superior de Engenharia de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior
Instituto Politécnico de Coimbra — Instituto Superior de Engenharia de Coimbra

2 — Curso técnico superior profissional
T357 — Instrumentação Biomédica

3 — Número de registo
R/Cr 3/2017