

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

a) Gerir atividades associadas à alimentação em unidades de alimentação coletiva, restauração pública e unidades hoteleiras;

b) Gerir a aquisição de matérias-primas e subsidiárias, a sua conservação e armazenamento;

c) Planear ementas de qualidade nutricional adequada à população a que se destina;

d) Supervisionar tarefas de confeção, conservação, armazenamento e distribuição de refeições;

e) Garantir a higiene, a segurança e a qualidade alimentar;

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

g) Desenvolver receitas inovadoras;

h) Promover uma alimentação saudável nas unidades de restauração coletiva, restauração pública e unidades hoteleiras.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes de gastronomia molecular;

b) Conhecimentos abrangentes de gestão e de marketing;

c) Conhecimentos abrangentes de produtos alimentares regionais;

d) Conhecimentos especializados de dietética e necessidades nutricionais de diferentes grupos populacionais;

e) Conhecimentos especializados dos alimentos e elaboração de ementas;

f) Conhecimentos especializados em higiene e segurança alimentar;

g) Conhecimentos especializados em qualidade alimentar;

h) Conhecimentos fundamentais de biologia, química e bioquímica;

i) Conhecimentos fundamentais de fisiologia humana;

j) Conhecimentos fundamentais dos processos de tecnologia alimentar.

6.2 — Aptidões

a) Aplicar as normas de higiene, segurança e qualidade alimentares;

b) 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