

11.º

**Condicionamento**

A autorização e o reconhecimento operados pelo presente diploma não prejudicam, sob pena de revogação do mesmo, a obrigação dos órgãos responsáveis da entidade instituidora e do estabelecimento de ensino do cumprimento de eventuais adaptações ou correcções que sejam determinadas pelo Ministério da Ciência, Tec-

nologia e Ensino Superior, quer por não cumprimento dos pressupostos de autorização e de reconhecimento quer em consequência das acções previstas no artigo 75.º do Estatuto do Ensino Superior Particular e Cooperativo.

O Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, *José Mariano Rebelo Pires Gago*, em 26 de Fevereiro de 2006.

## ANEXO

**Instituto Superior da Maia****Curso de especialização em Avaliação e Intervenção Neuropsicológicas**

Grau de mestre

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Introdução às Neurociências: História, Métodos, Técnicas e Modelos.	Semestral .....	30					
Fundamentos e Bases Neurofuncionais da Cognição e do Comportamento.	Semestral .....	30					
Exame Neurológico Básico .....	Semestral .....		30				
Explorações Complementares .....	Semestral .....		20				
Patologia Neurológica .....	Semestral .....	30					
Avaliação Neuropsicológica .....	Semestral .....		60				
Síndromes Neuropsicológicas Focais .....	Semestral .....	20					
Síndromes Neuropsicológicas Difusas .....	Semestral .....	20					
Reabilitação Cognitiva .....	Semestral .....		40				
Como Elaborar um Projecto de Investigação em Neuropsicologia.	Semestral .....		30				

**Portaria n.º 396/2006**

de 24 de Abril

Sob proposta do Instituto Politécnico do Porto e da sua Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão;

Considerando o disposto no Regulamento Geral dos Cursos Bietápicos de Licenciatura das Escolas de Ensino Superior Politécnico, aprovado pela Portaria n.º 413-A/98, de 17 de Julho, alterada pelas Portarias n.ºs 533-A/99, de 22 de Julho, e 1359/2004, de 26 de Outubro;

Considerando o disposto na Portaria n.º 595/2005, de 15 de Julho;

Ao abrigo do disposto na Lei n.º 54/90, de 5 de Setembro (estatuto e autonomia dos estabelecimentos de ensino superior politécnico), alterada pelas Leis n.ºs 20/92, de 14 de Agosto, e 71/93, de 26 de Novembro, e no capítulo III do Decreto-Lei n.º 316/83, de 2 de Julho;

Manda o Governo, pelo Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, o seguinte:

1.º

**Opções e ramos**

O curso bietápico de licenciatura em Gestão e Administração Hoteleira ministrado pela Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão do Instituto Politécnico do Porto desdobra-se:

a) No 1.º ciclo, nas opções de:

Gestão Hoteleira;  
Gestão Hospitalar;

b) No 2.º ciclo, nos ramos de:

Gestão Hoteleira;  
Gestão Hospitalar.

2.º

**Plano de estudos**

É aprovado o plano de estudos do curso nos termos do anexo à presente portaria.

3.º

**Estágio e projecto**

As unidades curriculares denominadas Estágio I, Estágio II e Projecto realizam-se nos termos fixados por regulamento a aprovar pelo órgão legal e estatutariamente competente do estabelecimento de ensino.

4.º

**Aplicação**

O disposto no presente diploma aplica-se a partir do ano lectivo de 2005-2006, inclusive.

O Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, *José Mariano Rebelo Pires Gago*, em 26 de Fevereiro de 2006.

## ANEXO

**Instituto Politécnico do Porto**  
**Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão**

Curso de Gestão e Administração Hoteleira

**1.º ciclo — Grau de bacharel**

QUADRO N.º 1

**1.º ano**

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- -práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Comunicação Intercultural .....	1.º semestre .....		45				
Economia I .....	1.º semestre .....		45				
Informação e Comunicação Tecnológica I .....	1.º semestre .....		45				
Inglês I .....	1.º semestre .....		60				
Introdução ao Direito .....	1.º semestre .....		60				
Matemática .....	1.º semestre .....		60				
Psicossociologia Organizacional .....	1.º semestre .....		60				
Economia II .....	2.º semestre .....		45				
Informação e Comunicação Tecnológica II .....	2.º semestre .....		45				
Introdução à Gestão das Organizações .....	2.º semestre .....		45				
Matemática Financeira .....	2.º semestre .....		60				
Inglês II .....	2.º semestre .....		60				
Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas I .....	2.º semestre .....		60				
Práticas Hoteleiras I .....	2.º semestre .....			60			

**Opção de Gestão Hoteleira**

QUADRO N.º 2

**2.º ano**

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- -práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Contabilidade Geral .....	1.º semestre .....		60				
Direcção de Operações e Serviços I .....	1.º semestre .....		60				
Inglês III .....	1.º semestre .....		45				
Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas II .....	1.º semestre .....		60				
Turismo e Actividades Hoteleiras .....	1.º semestre .....		45				
Nutrição e Dietética .....	1.º semestre .....		45				
Práticas Hoteleiras II .....	1.º semestre .....			60			
Contabilidade Analítica .....	2.º semestre .....		60				
Direcção de Operações e Serviços II .....	2.º semestre .....		60				
Inglês IV .....	2.º semestre .....		45				
Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas III .....	2.º semestre .....		60				
Fundamentos de Marketing .....	2.º semestre .....		45				
Higiene e Segurança .....	2.º semestre .....		45				
Práticas Hoteleiras III .....	2.º semestre .....			60			
Estágio I .....	Anual .....					120	

QUADRO N.º 3

**3.º ano**

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- -práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Análise e Gestão Financeira .....	1.º semestre .....		60				
Direcção de Operações e Serviços III .....	1.º semestre .....		60				
Gestão de Recursos Humanos .....	1.º semestre .....		60				

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Aprovisionamento e Logística .....	1.º semestre .....		45				
Inglês Técnico .....	1.º semestre .....		45				
Espanhol I .....	1.º semestre .....		45				
Práticas Hoteleiras IV .....	1.º semestre .....			60			
Gestão Comercial .....	2.º semestre .....		60				
Ética e Deontologia Profissional .....	2.º semestre .....		45				
Pragmática da Comunicação .....	2.º semestre .....		60				
Controlo e Planeamento de Alimentos e Bebidas .....	2.º semestre .....		60				
Espanhol II .....	2.º semestre .....		45				
Práticas Hoteleiras V .....	2.º semestre .....			60			
Estágio II .....	Anual .....					240	

## Opção de Gestão Hospitalar

QUADRO N.º 4

2.º ano

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Contabilidade Geral .....	1.º semestre .....		60				
Direcção de Operações e Serviços I .....	1.º semestre .....		60				
Inglês III .....	1.º semestre .....		45				
Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas II .....	1.º semestre .....		60				
Saúde e Actividades Hospitalares .....	1.º semestre .....		45				
Nutrição e Dietética .....	1.º semestre .....		45				
Práticas Hoteleiras II .....	1.º semestre .....			60			
Contabilidade Analítica .....	2.º semestre .....		60				
Direcção de Operações e Serviços II .....	2.º semestre .....		60				
Inglês IV .....	2.º semestre .....		45				
Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas III .....	2.º semestre .....		60				
Sistemas de Segurança .....	2.º semestre .....		45				
Higiene e Segurança .....	2.º semestre .....		45				
Práticas Hoteleiras III .....	2.º semestre .....			60			
Estágio I .....	Anual .....					120	

QUADRO N.º 5

3.º ano

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Análise e Gestão Financeira .....	1.º semestre .....		60				
Direcção de Operações e Serviços III .....	1.º semestre .....		60				
Gestão de Recursos Humanos .....	1.º semestre .....		60				
Aprovisionamento e Logística .....	1.º semestre .....		45				
Inglês Técnico .....	1.º semestre .....		45				
Sistemas de Informação Hospitalar I .....	1.º semestre .....		45				
Práticas Hoteleiras IV .....	1.º semestre .....			60			
Gestão Comercial .....	2.º semestre .....		60				
Ética e Deontologia Profissional .....	2.º semestre .....		45				
Pragmática da Comunicação .....	2.º semestre .....		60				
Controlo e Planeamento de Alimentos e Bebidas .....	2.º semestre .....		60				
Sistemas de Informação Hospitalar II .....	2.º semestre .....		45				
Práticas Hoteleiras V .....	2.º semestre .....			60			
Estágio II .....	Anual .....					240	

## 2.º ciclo — Grau de licenciado

## Ramo de Gestão Hoteleira

## QUADRO N.º 6

## 1.º ano

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Estatística .....	1.º semestre .....		45				
Direito Laboral e Comercial .....	1.º semestre .....		45				
Sistemas de Qualidade .....	1.º semestre .....		45				
Enologia I .....	1.º semestre .....		60				
Gastronomia, Cultura e Alimentação .....	1.º semestre .....		45				
Tratamento de Resíduos .....	1.º semestre .....		60				
Manutenção de Equipamentos e Sistemas .....	1.º semestre .....		60				
Planeamento e Ordenamento do Território .....	2.º semestre .....		60				
Legislação Hoteleira .....	2.º semestre .....		60				
Enologia II .....	2.º semestre .....		60				
Turismo e Hotelaria Internacional .....	2.º semestre .....		60				
Modelos de Apoio à Decisão .....	2.º semestre .....		60				
Ambiente e Património .....	2.º semestre .....		60				

## QUADRO N.º 7

## 2.º ano

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Marketing e Relações Públicas .....	1.º semestre .....		60				
Direito Fiscal e das Sociedades Comerciais .....	1.º semestre .....		45				
Estratégia das Organizações .....	1.º semestre .....		45				
Animação e Organização de Eventos .....	1.º semestre .....		60				
Organização e Supervisão Hoteleira I .....	1.º semestre .....		60				
Metodologias de Investigação .....	1.º semestre .....		45				
Análise de Projectos e Investimentos .....	2.º semestre .....		60				
Auditoria .....	2.º semestre .....		45				
Organização e Supervisão Hoteleira II .....	2.º semestre .....		60				
Projecto .....	2.º semestre .....					200	

## Ramo de Gestão Hospitalar

## QUADRO N.º 8

## 1.º ano

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Hotelaria Hospitalar .....	1.º semestre .....		60				
Cultura Organizacional .....	1.º semestre .....		60				
Sistemas de Qualidade .....	1.º semestre .....		45				
Gestão dos Serviços de Apoio .....	1.º semestre .....		60				
Tratamento de Resíduos .....	1.º semestre .....		60				
Manutenção de Equipamentos e Sistemas I .....	1.º semestre .....		60				
Gestão Estratégica dos Custos Hospitalares .....	2.º semestre .....		60				
Legislação Hospitalar .....	2.º semestre .....		60				
Modelos de Apoio à Decisão .....	2.º semestre .....		60				
Gestão de Equipas .....	2.º semestre .....		60				
Manutenção de Equipamentos e Sistemas II .....	2.º semestre .....		60				

## QUADRO N.º 9

## 2.º ano

Unidades curriculares	Tipo	Escolaridade (em horas totais)					Observações
		Aulas teóricas	Aulas teórico- práticas	Aulas práticas	Seminários	Estágios	
Marketing e Relações Públicas .....	1.º semestre .....		60				
Controlo de Infecções Hospitalares .....	1.º semestre .....		60				
Gestão dos Serviços de Diagnóstico e Tratamento .....	1.º semestre .....		60				
Políticas de Saúde Pública .....	1.º semestre .....		45				
Animação e Organização de Eventos .....	1.º semestre .....		60				
Metodologias de Investigação .....	1.º semestre .....		45				
Análise de Projectos e Investimentos .....	2.º semestre .....		60				
Auditoria .....	2.º semestre .....		45				
Segurança do Trabalho em Contexto Hospitalar .....	2.º semestre .....		60				
Projecto .....	2.º semestre .....					200	