

## 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)
Complementos de Língua Inglesa.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	45		63		108	4
Comunicação e Tecnologias de Informação.	310 — Ciências Sociais e do Comportamento.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	60		48		108	4
Língua Inglesa .....	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	30		24		54	2
Matemática Aplicada às Ciências Sociais.	461 — Matemática.....	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	60		75		135	5
Análise Económica .....	314 — Economia .....	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Contabilidade e Análise Financeira.	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	60	45	129		189	7
Direito Internacional e dos Negócios.	380 — Direito .....	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	45	34	63		108	4
Marketing para Negócios Internacionais.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	60	45	102		162	6
Negociação e Técnicas de Vendas em Contexto Internacional.	341 — Comércio .....	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	60	45	102		162	6
Princípios de Gestão .....	345 — Gestão e Administração.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	45	34	117		162	6
Princípios de Gestão Intercultural .....	345 — Gestão e Administração.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Princípios de Marketing.....	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	60	45	102		162	6
Integração na Profissão .....	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Geral e científica	2.º ano	Semestral ...	45		36		81	3
Comércio Internacional, Transportes e Logística.	341 — Comércio .....	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	75	56	141		216	8
Espanhol.....	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	45	34	63		108	4
Inglês Aplicado à Gestão Internacional.	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	45	34	63		108	4
Organização de Feiras Internacionais.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Técnicas de Estatística e Estudos de Mercado.	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	60	45	102		162	6
Estágio .....	341 — Comércio .....	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			810	640	810	30
<i>Total</i> .....					975	552	2265	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.

209250081

**Aviso n.º 556/2016**

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 12 de maio 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 Santarém do Instituto Politécnico de Santarém.

5 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,  
*Prof. Doutor João Queiroz.*

## ANEXO

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

2 — Curso técnico superior profissional: T034 — Viticultura e Enologia.

3 — Número de registo: R/Cr 64/2015.

4 — Área de educação e formação: 621 — Produção Agrícola e Animal.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Executar, coordenar e planificar as tarefas inerentes às práticas vitícolas, de vinificação e enológicas, contribuindo para o desenvolvimento e sustentabilidade do setor vitivinícola nacional.

5.2 — Atividades principais:

- Interpretar e executar projetos e outras especificações técnicas;
- Executar, orientar e planificar as tarefas necessárias à instalação da vinha;
- Executar e coordenar as operações e as tarefas do ciclo cultural da vinha;
- Regular e manobrar equipamento vitivinícola e assegurar a sua manutenção;
- Executar e gerir as operações relativas ao controlo de maturação e de receção das uvas, à clarificação dos mostos e à vinificação;

f) Executar e gerir as operações relativas à estabilização, ao envelhecimento e engarrafamento dos vinhos e ao fabrico de outros produtos derivados da uva;

g) Efetuar análises sensoriais e laboratoriais de controlo de maturação das uvas, fermentação dos mostos, conservação e evolução e ou envelhecimento dos vinhos;

h) Interpretar as fileiras de comercialização vitivinícola e elaborar planos de *marketing*;

i) Utilizar os produtos fitofarmacêuticos de acordo com a legislação em vigor, designadamente a Lei 26/2013, de 11 de abril.

## 6 — Referencial de competências:

### 6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos fundamentais da biologia e de ecologia da videira;

b) Conhecimentos especializados das principais operações e tarefas no âmbito da instalação, da manutenção e da exploração da cultura;

c) Conhecimentos especializados de programação, planeamento e aplicação de técnicas de proteção e de conservação do ambiente vitícola;

d) Conhecimentos abrangentes e especializados em maquinaria agrícola e equipamentos;

e) Conhecimentos especializados de programação e execução de todas as atividades essenciais para a realização da vindima;

f) Conhecimentos especializados dos processos de vinificação e de elaboração de outros produtos obtidos a partir das uvas ou do vinho;

g) Conhecimentos abrangentes e especializados de programação, planeamento e execução das operações relativas à estabilização, ao estágio e ou envelhecimento e engarrafamento dos vinhos e ao fabrico de outros produtos derivados da uva;

h) Conhecimentos especializados de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais a uvas, mostos, vinhos e produtos derivados;

i) Conhecimentos abrangentes em gestão e *marketing* para planificar a comercialização e o *marketing* dos produtos vitivinícolas;

j) Conhecimentos abrangentes e especializados nas normas de qualidade para o setor e na legislação ambiental para executar, programar e planear os produtos vitivinícolas.

### 6.2 — Aptidões:

a) Selecionar o material biológico e identificar as técnicas culturais mais adequadas desde a instalação à colheita;

b) Organizar e dinamizar os processos de instalação, de manutenção e de exploração da vinha;

c) Aplicar e racionalizar o uso das técnicas de proteção e de conservação do ambiente vitícola;

d) Programar e aplicar as técnicas adequadas para a manutenção e conservação das instalações e das máquinas e equipamentos;

e) Programar e organizar as atividades necessárias à vindima;

f) Organizar e controlar os processos de elaboração dos vinhos, e de outros produtos obtidos a partir das uvas ou vinhos;

g) Programar, preparar e controlar as operações relativas à estabilização, ao envelhecimento e engarrafamento dos vinhos e ao fabrico de outros produtos derivados da uva;

h) Planear e executar a recolha de amostras de uvas, mostos, vinhos e produto derivados e realizar análises laboratoriais (físico-químicas e microbiológicas) e sensoriais;

i) Planificar e executar a comercialização e o *marketing* dos produtos vitivinícolas;

j) Planear e executar todas as atividades tendo por base as normas de qualidade dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho.

### 6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar autonomia na programação e na realização das atividades;

b) Demonstrar espírito crítico, adaptabilidade e flexibilidade a novas situações;

c) Demonstrar capacidade de liderança e de iniciativa, tendo em conta os limites da sua atuação a nível individual e de grupo;

d) Demonstrar capacidade de comunicação com interlocutores diferenciados, facilitando o relacionamento interpessoal a nível interno e externo;

e) Adotar comportamentos de estabilidade emocional e de resistência ao *stress*;

f) Assegurar o cumprimento das normas de segurança, higiene, saúde e proteção ambiental no exercício da sua atividade profissional.

### 7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
621 — Produção Agrícola e Animal	75	63
421 — Biologia e Bioquímica	15	13
541 — Indústrias Alimentares	10	8
342 — <i>Marketing</i> e Publicidade	5	4
345 — Gestão e Administração	5	4
442 — Química	5	4
862 — Segurança e Higiene no Trabalho	5	4
<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):

### Biologia.

### 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
Alenquer	Agrupamento de Escolas Damião de Gois.	25	55

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso: 2015-2016.

### 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)	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
Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho.	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	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
Mecânica Agrícola	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80	140	5
Mecanização das Operações Culturais.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80	140	5
Nutrição Vegetal e Fertilização	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80	140	5
Proteção Integrada da Vinha	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80	140	5
Solos e Clima	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80	140	5

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)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Vinificação	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80	140	5
Viticultura I	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	1.º ano	Semestral	60	45	80	140	5
Análise Sensorial de Vinhos	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral	30	22	40	70	2,5
Enologia	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	80	140	5
Fitofarmacologia e Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	80	140	5
Gestão da Empresa Agrária	345 — Gestão e Administração	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 e Segurança Alimentar em Vitivinicultura.	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	2.º ano	Semestral	30	22	40	70	2,5
Viticultura II.	621 — Produção Agrícola e Animal.	Técnica	2.º ano	Semestral	60	45	80	140	5
Estágio	621 — Produção Agrícola e Animal.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral	200		640	840	30
<i>Total</i>					1 280	584	2 080	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 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 (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.

209250113

### Aviso n.º 557/2016

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 25 de março 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 Tecnologias Ambientais pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu do Instituto Politécnico de Viseu.

5 de janeiro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior,  
*Prof. Doutor João Queiroz.*

#### ANEXO

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

2 — Curso técnico superior profissional\_ T087 — Tecnologias Ambientais

3 — Número de registo: R/Cr 16/2015

4 — Área de educação e formação: 851 — Tecnologia de Proteção do Ambiente

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Efetuar o planeamento, a implementação, a operação, a manutenção, o controlo e a avaliação de tecnologias ambientais, otimizando o seu funcionamento e garantindo níveis de qualidade e de segurança adequados. Planear e implementar programas de monitorização, através da realização de medições, amostragens e análise do ar, ruído, água, resíduos e solos, realizando o registo, o tratamento e a apresentação de dados, respeitando as normas técnicas e legais aplicáveis.

5.2 — Atividades principais

a) Planear e implementar programas ou tarefas de operação, de manutenção e de controlo de tecnologias ambientais, incluindo o registo em documentação técnica aplicável, de acordo com as necessidades da organização e exigências legais, de forma segura, eficiente e fiável;

b) Planear e implementar programas de monitorização de efluentes gasosos, da qualidade do ar, do ruído, da qualidade da água (de recursos hídricos, águas residuais e águas para consumo) e de resíduos, incluindo efetuar medições, realizar amostragens, preparar as amostras, efetuar a

sua análise (*in situ* e laboratoriais) e elaborar os boletins e os relatórios técnicos consequentes;

c) Instalar, calibrar e configurar equipamentos de controlo de tecnologias ambientais e de monitorização ambiental;

d) Aplicar sistemas de informação geográfica e outras ferramentas informáticas associados a questões ambientais;

e) Consultar e analisar documentação sobre legislação no domínio do ambiente, procedendo à sua aplicação;

f) Intervir na gestão ambiental das organizações e participar em estudos de impacto ambiental;

g) Intervir na gestão da energia de empresas industriais e de outras organizações;

h) Colaborar na conceção e no projeto de sistemas de proteção ambiental.

6 — Referencial de competências

6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos fundamentais de matemática, de física, de química e de biologia, de modo a interpretar as operações e os processos na área das tecnologias ambientais;

b) Conhecimentos abrangentes e especializados de especificação de requisitos, planeamento e gestão de projetos na área das tecnologias ambientais;

c) Conhecimentos abrangentes sobre ética, deontologia e legislação aplicada à atividade profissional;

d) Conhecimentos abrangentes e especializados na área da qualidade do ar e dos efluentes gasosos;

e) Conhecimentos abrangentes e especializados na área da qualidade da água dos meios hídricos, águas residuais e águas para consumo;

f) Conhecimentos abrangentes e especializados na área da acústica e da poluição sonora;

g) Conhecimentos abrangentes e especializados de planeamento e de procedimentos de amostragem e monitorização da qualidade do ar, da qualidade da água e ruído;

h) Conhecimentos abrangentes e especializados de procedimentos laboratoriais de análise de água e de outras matrizes líquidas e sólidas;

i) Conhecimentos abrangentes e especializados sobre sistemas e operações de tratamento de efluentes gasosos e do respetivo controlo;

j) Conhecimentos abrangentes e especializados sobre sistemas e operações de tratamento de água (águas residuais e água para consumo) e do respetivo controlo;