

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	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Estágio .....	345 — Gestão e Administração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			810	810	810	30
<i>Total</i> .....					960	544	2 280	810	3 240	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.

209787542

### Aviso n.º 10229/2016

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 23 de julho 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 Desenvolvimento *Web* e Multimédia pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

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

#### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico de Viana do Castelo — Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

2 — Curso técnico superior profissional:

T100 — Desenvolvimento *Web* e Multimédia.

3 — Número de registo:

R/Cr 294/2015.

4 — Área de educação e formação:

481 — Ciências Informáticas.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, planear, desenvolver, implementar e manter soluções no domínio dos sistemas e tecnologias *web* e na produção e integração de produtos e conteúdos multimédia.

5.2 — Atividades principais:

a) Desenhar e produzir conteúdos digitais multimédia, interativos e para a *web*;

b) Conceber e desenhar algoritmos e bases de dados;

c) Instalar, configurar e gerir sistemas de gestão de conteúdos *web*;

d) Planificar, desenhar e desenvolver aplicações *web*, de acordo com as necessidades dos clientes e em conformidade com normas de acessibilidade e usabilidade;

e) Desenvolver conteúdos *web* aplicando estratégias e objetivos do marketing digital na publicação de conteúdos;

f) Conceber, produzir e desenvolver conteúdos multimédia 2D e 3D;

g) Produzir narrativas audiovisuais para a produção de áudio, vídeo e animação digital na composição de um conteúdo multimédia;

h) Proceder ao desenvolvimento de aplicações e ou produtos multimédia integrados e interativos para ambiente multiplataforma, nomeadamente dispositivos móveis e *web*;

i) Integrar equipas multidisciplinares e colaborar na produção de aplicações *web* e multimédia, aplicando metodologias adequadas ao desenvolvimento de projetos;

j) Produzir documentação técnica de suporte ao desenvolvimento de soluções integradas de informação e comunicação, considerando normas legais.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimento abrangente de técnicas de resolução de problemas;

b) Conhecimentos fundamentais de técnicas de comunicação e expressão oral e escrita em português e inglês;

c) Conhecimentos fundamentais de técnicas especializadas de desenho de conteúdos digitais;

d) Conhecimentos fundamentais de sistemas operativos e redes de dados;

e) Conhecimentos especializados de desenho, modelação e implementação de bases de dados;

f) Conhecimentos fundamentais de algoritmia e estruturas de dados;

g) Conhecimentos especializados de sistemas de gestão de conteúdos *web* e seus respetivos processos de instalação e configuração;

h) Conhecimento especializados dos standards de tecnologias para a produção de conteúdos *web* (HTTP, HTML, CSS, Javascript, XML, JSON);

i) Conhecimentos especializados de frameworks e linguagens para o desenvolvimento de aplicações *web*;

j) Conhecimentos abrangentes de estratégias e ferramentas do marketing digital;

k) Conhecimentos especializados de técnicas e processos de desenvolvimento de conteúdos multimédia 2D e 3D;

l) Conhecimentos abrangentes de diversos tipos de narrativas audiovisuais;

m) Conhecimentos especializados de ferramentas e processos de suporte à produção e pós-produção de audiovisuais;

n) Conhecimentos especializados de ilustração, modelação e animação digital;

o) Conhecimentos especializados de metodologias de desenho e desenvolvimento de aplicações interativas, incluindo especificidades dos dispositivos móveis;

p) Conhecimentos fundamentais de planeamento e gestão de projetos;

q) Conhecimentos abrangentes de boas práticas profissionais.

6.2 — Aptidões:

a) Aplicar técnicas na resolução de problemas de complexidade intermédia;

b) Aplicar técnicas de comunicação oral e escrita, nomeadamente na interpretação e produção de documentação técnica;

c) Avaliar e aplicar técnicas adequadas no desenho de conteúdos digitais multimédia e para a *web*;

d) Construir algoritmos e estruturas de dados para o desenvolvimento de aplicações;

e) Instalar, configurar e gerir sistemas de gestão de conteúdos *web*;

f) Aplicar os métodos e ferramentas adequados ao desenvolvimento de aplicações web;

g) Aplicar normas de usabilidade e acessibilidade na produção de conteúdos;

h) Aplicar diferentes estratégias e ferramentas do marketing de acordo com a especificidade dos projetos;

i) Identificar e selecionar as tecnologias e os processos mais adequados no desenvolvimento de conteúdos multimédia para diferentes plataformas;

j) Identificar e desenhar diferentes narrativas audiovisuais, adequadas a diferentes projetos multimédia;

k) Interpretar documentos de pré-produção audiovisual;

l) Aplicar ferramentas para a produção de audiovisuais;

m) Programar sistemas interativos, incluindo plataformas móveis;

n) Avaliar e aplicar metodologias adequadas no desenvolvimento de projetos;

o) Aplicar corretas práticas profissionais no desenvolvimento de projetos.

### 6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar capacidade, autonomia e criatividade na resolução de problemas técnicos de complexidades intermédia;

b) Demonstrar capacidade oral e escrita na comunicação entre os elementos da equipa de desenvolvimento, bem como com o cliente do projeto;

c) Demonstrar capacidade para participar na conceção, planeamento, produção e realização de conteúdos;

d) Demonstrar capacidade para realizar manutenção de sistemas de conteúdos web;

e) Demonstrar capacidade de participação no desenvolvimento de um projeto web;

f) Demonstrar autonomia na aplicação de estratégias de marketing em projetos web e multimédia;

g) Demonstrar capacidade de autonomia no desenvolvimento de produções audiovisuais;

h) Demonstrar capacidade de liderança na gestão de equipas de desenvolvimento e produção de conteúdos e aplicações;

i) Demonstrar capacidade de polivalência e espírito de iniciativa na seleção dos equipamentos e das tecnologias adequadas ao desenvolvimento de projetos;

j) Demonstrar capacidade de trabalho em equipa;

k) Demonstrar princípios e práticas de autonomia, rigor, sentido de responsabilidade e comportamento ético.

### 7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
481 — Ciências Informáticas . . . . .	78	65 %
213 — Audiovisuais e Produção dos Media . . . . .	24	20 %
461 — Matemática . . . . .	6	5 %
482 — Informática na Ótica do Utilizador . . . . .	3	3 %
342 — Marketing e Publicidade . . . . .	3	3 %
223 — Língua e Literatura Materna . . . . .	3	3 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . . . .	3	3 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100 %

8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março):

Uma das seguintes:

Matemática;  
Informática;  
Geometria Descritiva.

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
Viana do Castelo	Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.	30	70

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

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	Horas de trabalho totais	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)=(6)+(8)	(10)
Documentação Técnica . . . . .	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . . . .	32		49		81	3
Gestão de Projetos . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . . . .	32		49		81	3
Técnicas de Expressão Oral e Escrita . . . . .	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . . . .	32		49		81	3
Tópicos de Matemática . . . . .	461 — Matemática . . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . . . .	64		98		162	6
Bases de Dados . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	64	32	98		162	6
Desenvolvimento e Gestão de Conteúdos Web . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	64	40	98		162	6
Design Web e Multimédia . . . . .	213 — Audiovisuais e Produção dos Media.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	64	40	98		162	6
Introdução à Programação . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	64	40	98		162	6
Modelação 3D . . . . .	213 — Audiovisuais e Produção dos Media.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	64	64	98		162	6
Produção Audiovisual . . . . .	213 — Audiovisuais e Produção dos Media.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	64	32	98		162	6
Sistemas Multimédia Interativos	481 — Ciências Informáticas	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	64	40	98		162	6
Sistemas Operativos e Redes de Computadores . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . . . .	32	32	49		81	3
Inglês Técnico . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . . . .	32		49		81	3
Marketing Digital . . . . .	342 — Marketing e Publicidade.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . . . .	32		49		81	3
Animação Digital . . . . .	213 — Audiovisuais e Produção dos Media.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . . . .	64	64	98		162	6
Aplicações Web . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . . . .	64	40	98		162	6
Projeto Web e Multimédia . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . . . .	96	96	147		243	9
Sistemas Móveis Interativos . . . . .	481 — Ciências Informáticas	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . . . .	32	32	49		81	3

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)
Estágio .....	481 — Ciências Informáticas	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral .....			810	810	810	30
<i>Total</i> .....					900	552	2280	810	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.

209787567

### Aviso n.º 10230/2016

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 23 de julho 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 Operações Hoteleiras pela Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão do Instituto Politécnico do Porto.

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

#### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico do Porto — Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão.

2 — Curso técnico superior profissional:

T262 — Operações Hoteleiras.

3 — Número de registo:

R/Cr 302/2015.

4 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e Restauração.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear, gerir e coordenar o departamento de alojamento, organizar, gerir e supervisionar equipas de trabalho, elaborar programas de ocupação do alojamento, gerir e executar operações de produção e serviço do departamento de comidas e bebidas e planear estratégias de marketing para a gestão dos diferentes canais de venda e perfis de clientes.

5.2 — Atividades principais:

a) Planear, gerir e coordenar as secções de front office, andares e lavandaria, garantindo a excelência dos serviços prestados ao cliente e hóspede;

b) Elaborar o organograma do departamento de alojamento, bem como coordenar as respetivas responsabilidades e funções e participar no recrutamento e seleção dos colaboradores;

c) Supervisionar e garantir a implementação das estratégias de gestão do departamento de alojamento;

d) Gerir o sistema de sugestões e reclamações de clientes;

e) Planear e desenvolver os sistemas de gestão da atividade comercial, com recurso a aplicações informáticas adequadas;

f) Coordenar e planear as estratégias de marketing e as novas políticas de gestão dos diferentes canais de venda e perfis de clientes;

g) Gerir a análise dos principais indicadores de gestão e implementar ações corretivas no domínio da gestão;

h) Elaborar e acompanhar a execução dos objetivos e orçamentos do departamento de alojamento;

i) Desenvolver a análise das mais recentes tendências de mercado ao ambiente de trabalho do departamento de alojamento;

j) Gerir os recursos humanos do departamento de forma a garantir um ambiente seguro e adequado tanto a clientes como colaboradores;

k) Supervisionar as normas de serviço e implementar sistemas de controlo do seu cumprimento numa ótica de melhoria contínua;

l) Gerir o cumprimento do orçamento do departamento, os resultados financeiros do negócio e a análise dos mesmos de forma a desenvolver a resolução de possíveis falhas;

m) Gerir e executar operações de produção e serviço do departamento de comidas e bebidas.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos abrangentes de língua inglesa, francesa e espanhola adaptados à realidade hoteleira;

b) Conhecimentos especializados de software específico de hotelaria em todas as suas vertentes;

c) Conhecimentos especializados de terminologia e linguagem técnica inerente à atividade hoteleira;

d) Conhecimentos abrangentes da estrutura hoteleira, seus departamentos funcionais e sua hierarquia;

e) Conhecimentos especializados de atendimento ao cliente nos diferentes estabelecimentos hoteleiros e similares;

f) Conhecimentos especializados sobre resolução de situações de conflito ou reclamações;

g) Conhecimentos abrangentes sobre dinamização da oferta de alojamento da unidade e serviços complementares;

h) Conhecimentos especializados sobre os sistemas de controlo quer ao nível da atividade do departamento quer ao nível da produtividade dos recursos humanos;

i) Conhecimentos especializados sobre a avaliação de competências técnicas específicas necessárias para iniciar a sua atividade profissional em hotelaria e restauração;

j) Conhecimentos abrangentes sobre a gestão do departamento de alojamento ao nível funcional, recursos materiais e humanos.

6.2 — Aptidões:

a) Identificar as novas tendências hoteleiras adaptando os produtos e serviços;

b) Identificar os diferentes segmentos de cliente e mercados-alvo;

c) Analisar e aplicar a política de marketing do departamento;

d) Analisar o orçamento do departamento ao nível das receitas e dos custos de exploração;

e) Analisar o desempenho do departamento através de indicadores de performance comerciais, de qualidade e de gestão;

f) Aplicar o principal software de gestão hoteleira;

g) Dinamizar conversações no âmbito da relação com o cliente, em língua estrangeira;

h) Avaliar e dinamizar todos os procedimentos operacionais do departamento;