

Aviso n.º 613/2016

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 Aquacultura e Recursos Marinhos pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

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

ANEXO

1 — Instituição de ensino superior — Instituto Politécnico de Leiria — Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

2 — Curso técnico superior profissional — T119 — Aquacultura e Recursos Marinhos

3 — Número de registo — R/Cr66/2015

4 — Área de educação e formação — 624 — Pescas

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral — Gerir, planear, manter e otimizar as atividades de laboratórios e de explorações aquícolas, inerentes aos ciclos de produção de algas, de peixes, de crustáceos e de moluscos, bem como as atividades desenvolvidas em navios de pesca e em indústrias de transformação, de distribuição e de venda de pescado, no controlo de qualidade dos produtos da pesca e da aquacultura.

5.2 — Atividades principais:

a) Gerir e planear as atividades associadas a explorações aquícolas inerentes aos seus ciclos de produção;

b) Planificar e realizar atividades de controlo de qualidade dos produtos de pesca e de aquacultura, em navios e em indústrias de transformação, de distribuição e de venda;

c) Gerir e implementar projetos de instalação e de manutenção em aquacultura;

d) Programar e implementar atividades de montagem, de conservação e de limpeza de equipamentos em explorações aquícolas;

e) Gerir, coordenar e planear atividades de produção de espécies de cultivo, com vista à sua racionalização e sustentabilidade;

f) Projetar e supervisionar as atividades de registo dos parâmetros de qualidade da produção aquícola e da qualidade da água nas explorações;

g) Gerir e otimizar o processo de registo e de avaliação dos dados referentes aos stocks pesqueiros das diferentes espécies;

h) Programar e implementar protocolos de procedimentos adequados à produção de diferentes recursos marinhos;

i) Programar e executar atividades de controlo do respeito pelas normas de segurança alimentar e pelos procedimentos definidos no âmbito dos processos de acreditação e certificação;

j) Executar, avaliar e validar procedimentos, cálculos estatísticos e respetivos relatórios relativos a dados recolhidos no âmbito dos ensaios laboratoriais realizados;

k) Gerir e implementar planos de manutenção e de organização dos espaços e dos equipamentos.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

a) Conhecimentos fundamentais de biologia, de fisiologia e de nutrição;

b) Conhecimentos especializados de qualidade em aquacultura e pescas;

c) Conhecimentos fundamentais de física e de química;

d) Conhecimentos especializados de recursos marinhos;

e) Conhecimentos especializados de tecnologia das pescas;

f) Conhecimentos fundamentais de matemática e de tratamento estatístico de dados;

g) Conhecimentos fundamentais de ambiente e de sustentabilidade;

h) Conhecimentos especializados de sistemas de cultivo;

i) Conhecimentos especializados de segurança e qualidade alimentar;

j) Conhecimentos especializados de produção de invertebrados;

k) Conhecimentos especializados de produção de vertebrados;

l) Conhecimentos especializados de produção de algas;

m) Conhecimentos especializados de qualidade em aquacultura e pescas;

n) Conhecimentos especializados de avaliação de stocks pesqueiros;

o) Conhecimentos fundamentais de gestão de recursos humanos e de relações interpessoais.

6.2 — Aptidões:

a) Selecionar, planear e implementar processos e ciclos de produção de espécies aquícolas;

b) Propor modificações nos equipamentos e nos sistemas de explorações aquícolas e ajustes nos seus ciclos de produção;

c) Selecionar espécies, técnicas e equipamentos de acordo com requisitos de qualidade e de quantidade de produção;

d) Programar e implementar sistemas de monitorização de parâmetros de controlo de qualidade;

e) Identificar e usar ferramentas matemáticas no cálculo das quantidades de alimento a fornecer e na parametrização da temperatura da água;

f) Propor modificações nos equipamentos e nos sistemas de produção tendo em vista o aumento da produtividade;

g) Consultar e interpretar documentação técnica e elaborar tabelas, gráficos e relatórios relativos a dados recolhidos no âmbito dos ensaios laboratoriais;

h) Avaliar e corrigir anomalias em sistemas de produção;

i) Gerir e dinamizar equipas técnicas em contexto de navios de pesca, indústrias transformadoras e laboratórios;

j) Propor soluções criativas para problemas abstratos no âmbito de projetos aquacultura.

6.3 — Atitudes:

a) Demonstrar capacidade de comunicação e de relacionamento interpessoal;

b) Demonstrar autonomia na resolução de problemas técnicos correntes e imprevisíveis;

c) Demonstrar capacidade de adaptação à evolução das tecnologias e dos equipamentos;

d) Demonstrar reflexividade como instrumento de desenvolvimento pessoal e profissional;

e) Demonstrar flexibilidade e capacidade para orientar equipas promovendo a sua motivação e o cumprimento das normas;

f) Demonstrar capacidade de adaptação de estratégias de prevenção de riscos e de promoção da segurança e do bem-estar no local de trabalho;

g) Demonstrar capacidade de iniciativa e de responsabilidade;

h) Demonstrar autonomia nas tomadas de decisão, reagindo de forma adequada e contextualizada;

i) Ser metódico e organizado durante a realização do trabalho experimental;

j) Demonstrar disponibilidade, flexibilidade e respeito pelos outros demonstrando saber trabalhar em equipa.

7 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
624 — Pescas	76	63
421 — Biologia e Bioquímica	9	8
441 — Física	6	5
442 — Química	6	5
461 — Matemática	6	5
462 — Estatística	5	4
541 — Indústrias Alimentares	5	4
345 — Gestão e Administração	4	3
422 — Ciências do Ambiente	3	3
<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)

Uma das seguintes áreas:

- Biologia
- Matemática
- 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
Peniche	Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.	35	70

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)	Das quais correspondem apenas ao estágio 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		102		162	6
Física	441 — Física	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	60		102		162	6
Matemática	461 — Matemática	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	60		102		162	6
Química	442 — Química	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	60		102		162	6
Ambiente e Sustentabilidade	422 — Ciências do Ambiente	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	30	36		81	3
Fisiologia e Nutrição	624 — Pescas	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	102		162	6
Noções de Tecnologia das Pescas	624 — Pescas	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	30	36		81	3
Recursos Marinhos	421 — Biologia e Bioquímica	Técnica	1.º ano	Semestral ...	45	30	36		81	3
Segurança e Qualidade Alimentar	541 — Indústrias Alimentares	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Sistemas de Cultivo	624 — Pescas	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Técnicas de Qualidade em Aquacultura e Pescas I.	624 — Pescas	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	102		162	6
Tratamento Estatístico de Dados	462 — Estatística	Técnica	1.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Princípios de Organização e Gestão	345 — Gestão e Administração	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	30	63		108	4
Técnicas de Avaliação de Stocks Pesqueiros.	624 — Pescas	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	30	63		108	4
Técnicas de Produção de Algas ...	624 — Pescas	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	45	102		162	6
Técnicas de Produção de Invertebrados.	624 — Pescas	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	45	75		135	5
Técnicas de Produção de Vertebrados.	624 — Pescas	Técnica	2.º ano	Semestral ...	60	45	129		189	7
Técnicas de Qualidade em Aquacultura e Pescas II.	624 — Pescas	Técnica	2.º ano	Semestral ...	45	30	63		108	4
Estágio	624 — Pescas	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			810	640	810	30
<i>Total</i>					990	540	2250	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.

209253046

Aviso n.º 614/2016

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 20 de abril 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 Artes e *Design* em Cerâmica e Vidro pela Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico do Porto.

5 de janeiro 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 Educação.

2 — Curso técnico superior profissional: T102 — Artes e *Design* em Cerâmica e Vidro.

3 — Número de registo: R/Cr 41/2015.

4 — Área de educação e formação: 214 — *Design*.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, planear e desenvolver soluções para produtos e serviços de cerâmica ou vidro, recorrendo aos princípios e práticas do *design* associados a um saber tecnológico, artesanal ou industrial, tendo em conta as tendências do mercado e da viabilidade produtiva e comercial, de forma inovadora e criativa.

5.2 — Atividades principais:

a) Criar e gerir negócio próprio ou participar em equipas de conceção de produção de peças de cerâmica ou vidro, tendo em conta a estra-

tégia e a política comercial e promocional da empresa, o público-alvo e o mercado;

b) Preparar e organizar o trabalho, utilizando a metodologia projetual do *design* de produto, a fim de criar e de adaptar peças de cerâmica ou vidro, em função das tendências da procura, da viabilidade técnica e das possibilidades de produção;

c) Elaborar projetos de peças de cerâmica e vidro de cariz artístico e utilitário analisando a sua viabilidade técnica, produtiva e financeira e executando a maquete ou o protótipo, apresentando propostas de projetos de peças de cerâmica a clientes, executando portefólios de apresentação com recurso a memórias descritivas, a desenhos técnicos e a simulações gráficas, respeitando as suas necessidades e expectativas;

d) Executar peças de cerâmica ou vidro, de acordo com projetos e utilizando os equipamentos, os materiais e os procedimentos adequados;

e) Realizar produtos de maior valor acrescentado e com maior capacidade competitiva com o fabrico de produtos de qualidade potenciando uma componente manual e processos artesanais de fabrico e de séries limitadas;

f) Acompanhar as tendências de evolução do *design* cerâmico e do vidro, bem como de novos produtos e de associações criativas de matérias-primas;

g) Definir e coordenar a implementação de uma estratégia de divulgação, de promoção e de comercialização dos produtos e dos serviços próprios ou da empresa em que se integre;

h) Proceder à reutilização e à reciclagem de resíduos resultantes da produção de peças de cerâmica e vidro, reciclando e reutilizando-os;

i) Assegurar a gestão e a manutenção das instalações e dos equipamentos necessários às atividades da empresa em que se integre ou pela qual seja responsável e assegurar o respeito pelas normas de segurança e a legislação aplicável à atividade profissional;

j) Assegurar ou participar na gestão administrativa, financeira e fiscal do negócio de produção de peças de cerâmica e vidro, no que diz respeito,