

# CTeSP

CURSOS TÉCNICOS  
SUPERIORES PROFISSIONAIS



**ipb**

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA  
BRAGANÇA POLYTECHNIC UNIVERSITY

[ipb.pt](http://ipb.pt)



---

Título: CTESP - Cursos Técnicos Superiores Profissionais

Autor: Instituto Politécnico de Bragança

Edição: Instituto Politécnico de Bragança · 2023

5300-253 Bragança · Portugal

Tel. (+351) 273 303 200 · Fax (+351) 273 325 405

[www.ipb.pt](http://www.ipb.pt)

Pré-impressão: Serviços de Imagem do Instituto Politécnico de Bragança

Impressão: Casa de Trabalho – Bragança

Tiragem: 15.000 exemplares

Publicado em janeiro 2024

---

# Índice

<b>Apresentação</b>	<b>5</b>
<b>CTESP, Licenciaturas e Mestrados em 6 escolas</b>	<b>7</b>
<b>Boas razões para estudar no IPB</b>	<b>8</b>
<b>Artes, Comunicação e Multimédia</b>	<b>10</b>
Comunicação Digital	11
Design de Jogos Digitais e Gamificação	12
Desenvolvimento de Produtos Multimédia	13
Produção nas Artes do Espetáculo	14
<b>Ciências Agrárias e Recursos Naturais</b>	<b>15</b>
Cuidados Veterinários	16
Defesa da Floresta Contra Incêndios	17
Gestão Agrícola	18
Produção Agrícola	19
Produção Animal e Atividades Equestres	20
Viticultura e Enologia	21
<b>Ciências Empresariais e Direito</b>	<b>22</b>
Administração e Negócios	23
Contabilidade	24
Gestão de Marketing e Comércio Eletrónico	25
Gestão de Operações e Logística	26
Serviços Jurídicos	27
<b>Educação e Formação de Professores</b>	<b>28</b>
Acompanhamento de Crianças e Jovens	29
<b>Hotelaria e Restauração</b>	<b>30</b>
Operações Hoteleiras	31
Restauração e Inovação Alimentar	32

<b>Saúde e Proteção Social</b>	<b>33</b>
Alimentação Saudável	34
Bioanálises e Controlo	35
Estética Cosmética e Bem Estar	36
Gerontologia	37
Terapias de Beleza e Bem-Estar	38
Termalismo e Bem-Estar	39
<b>Tecnologias</b>	<b>40</b>
Automação, Robótica e Eletrónica Industrial	41
Biotecnologia e Inovação	42
Cibersegurança	43
Construção Civil	44
Desenvolvimento de Software	45
Energias Renováveis e Infraestruturas Eléctricas e de Telecomunicações	46
Gestão Ambiental	47
Informática	48
Prospecção Mineral e Geotécnica	49
Qualidade e Tratamento de Água e Efluentes	50
Tecnologia Alimentar	51
Tecnologias Sustentáveis em Mecânica e Veículos	52
Tecnologias do Território Agroflorestal	53
<b>Turismo, Desporto e Lazer</b>	<b>54</b>
Promoção Turística e Cultural	55
<b>Mais ofertas de formação</b>	<b>56</b>

## Apresentação

O Instituto Politécnico de Bragança (IPB) é uma instituição pública de ensino superior.

Tem por missão a criação, transmissão e difusão do conhecimento técnico-científico e do saber de natureza profissional, através da articulação do estudo, do ensino, da investigação orientada e do desenvolvimento experimental.

Fundado em 1983, o IPB é constituído por seis escolas; quatro no Campus de Bragança, uma em Mirandela e outra em Chaves:

- Escola Superior Agrária de Bragança (ESA);
- Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo de Mirandela (EsACT);
- Escola Superior de Educação de Bragança (ESE);
- Escola Superior de Saúde de Bragança (ESSa);
- Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Bragança (ESTiG).
- Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar (EHB)

O IPB integra a rede europeia de Universidades de Ciências Aplicadas (European Network for Universities of Applied Sciences, UASNET), cujos objetivos incluem a transferência de competências profissionais e a integração da investigação aplicada na sua missão educativa a nível profissional e tecnológico.

A oferta formativa do IPB é atualmente composta por mais de uma centena de cursos e ciclos de estudos, incluindo os Cursos Técnicos Superiores Profissionais (CTESP), licenciaturas, pós-graduações e pós-licenciaturas e ciclos de estudos de mestrado.

Fruto do desenvolvimento da sua oferta formativa, bem como das suas atividades de investigação, o IPB assistiu a um crescimento da sua população estudantil, que é atualmente de mais de 9000 estudantes nacionais e internacionais.

Conta com o apoio de estruturas internas como o Gabinete de Imagem e Apoio ao Estudante, o Gabinete de Promoção do Empreendedorismo, o Gabinete de Relações Internacionais, a Associação dos Estudantes Africanos em Bragança, a Associação dos Estudantes Brasileiros do IPB, a Associação de Estudantes Estrangeiros e Erasmus do IPB.

O Programa Mentoring Academy pretende contribuir para a integração, sucesso académico e pessoal dos estudantes do IPB. O programa encontra-se dividido nas vertentes de Mentorias, que visa a integração sócio-académica do estudante e as Tutorias de acompanhamento pedagógico.

O IPB oferece a todos os seus alunos, bem como aos alunos estrangeiros em mobilidade, uma oportunidade única de estudar numa instituição criativa e inovadora e de desfrutar de um ambiente académico, cultural e de enquadramento paisagístico verdadeiramente único.



## CTESP, Licenciaturas e Mestrados em 6 escolas

O IPB possui uma vasta oferta formativa em oito áreas de estudos diferentes:

- Artes, Comunicação e Multimédia
- Ciências Agrárias e Recursos Naturais
- Ciências Empresariais e Direito
- Educação e Formação de Professores
- Hotelaria e Restauração
- Saúde e Proteção Social
- Tecnologias
- Turismo, Desporto e Lazer

A oferta distribui-se em:

- Cursos de ensino superior de curta duração (CTESP)
- Primeiros ciclos conducentes ao grau de Licenciado
- Segundos ciclos conducentes ao grau de Mestre

O que é um CTESP?

Os Cursos Técnicos Superiores Profissionais (CTESP) constituem a nova tipologia de formação de Ensino Superior de curta duração.

- Ensino Superior Profissional, nível 5 do Quadro Nacional de Qualificações.
- Quatro semestres, 120 créditos.
- Inclui estágio em contexto de trabalho.
- Permite prosseguir estudos de Licenciatura, através de concurso especial de acesso.
- Parte substancial da formação efetuada no CTESP será creditada na futura Licenciatura.
- Abrangidos pela ação social escolar do ensino superior, podendo candidatar-se a Bolsa de Estudo.

Como candidatar-se a um CTESP?

Podem candidatar-se à inscrição num CTESP:

- a) Titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente;
- b) Quem tenha obtido aprovação nas provas especialmente adequadas destinadas a avaliar a capacidade para a frequência do ensino superior dos maiores de 23 anos, realizadas para o curso em causa;
- c) Titulares de um diploma de especialização tecnológica, de um diploma de técnico superior profissional ou de um grau de ensino superior que pretendam a sua requalificação profissional.

Propinas: <http://www.ipb.pt/go/d813>



Mais informação:

Guia ECTS do IPB em [www.ipb.pt/guiaects](http://www.ipb.pt/guiaects)

Portal do Candidato em [www.ipb.pt/portaldocandidato](http://www.ipb.pt/portaldocandidato)

## Boas razões para estudar no IPB

### **Diversidade e qualidade de ensino**

A oferta formativa do IPB é constituída por cerca de uma centena de cursos técnicos superiores profissionais e ciclos de estudos de licenciatura e mestrado.

O IPB possui o corpo docente mais qualificado do sistema de ensino superior politécnico em Portugal, com mais de 80% de professores doutorados. O IPB é parte integrante do sistema nacional de ciência e tecnologia, através da existência de unidades e polos de I&D no IPB.

Em várias áreas, o IPB apresenta indicadores de impacto e excelência da sua produção científica e investigação aplicada.

### **Qualidade das instalações e equipamentos**

O IPB possui instalações modernas e bem equipadas: instalações laboratoriais, ateliês, centros de recursos, bibliotecas, sistema de comunicações sem fios, complexo desportivo com vários campos de jogos, e pista de atletismo de nível olímpico. O campus do IPB é circundado por uma ciclovia, tornando-o ímpar no país.

### **Qualidade e baixo custo de vida**

Num estudo recente a nível europeu, Bragança foi considerada uma das cidades com melhor qualidade de vida, obtendo as pontuações mais elevadas nos campos da habitação, da segurança e da qualidade do meio ambiente.

### **Ação social e apoio aos estudantes**

O IPB possui um serviço de ação social que engloba a atribuição de bolsas de estudos e residência a estudantes carenciados, a alimentação nas cantinas do instituto (2000 refeições diárias) e um gabinete de saúde que disponibiliza atendimento de enfermagem, dietética, psicológico, social e de prevenção das dependências.

Bragança e Mirandela oferecem um ambiente histórico e cultural aos seus alunos (cinema, teatro, música, dança, museus, bibliotecas).

A região envolvente tem um vasto património histórico-cultural e ambiental, com os Parques Naturais de Montesinho e Douro Internacional, a Área Protegida do Azibo, o Parque Natural de Sanabria (em Espanha) e a Região Vinhateira do Alto Douro, Património da Humanidade da UNESCO.

### **Interculturalidade e internacionalização**

O IPB é frequentado por estudantes oriundos de todos os pontos de Portugal, da Europa e do Mundo. O IPB é hoje em dia uma instituição multicultural, onde 30% dos seus estudantes possuem nacionalidade não portuguesa.

### **Reconhecimento internacional**

O Instituto Politécnico de Bragança é hoje reconhecido a nível nacional e internacional pelo impacto e excelência da sua produção científica e investigação aplicada em várias áreas, como o atestam o U-Multirank, Scimago Institutions Rankings, Clarivate Analytics e Shanghai Ranking”.





O IPB foi distinguido com o Selo ECTS (ECTS Label) pela Comissão Europeia. O Selo ECTS atesta a qualidade de informação sobre a oferta formativa e a gestão da mobilidade de estudantes no âmbito do Espaço Europeu de Ensino Superior.

O IPB foi igualmente distinguido com o Selo do Suplemento ao Diploma (DS Label), distinguindo a qualidade do suplemento, promovendo a transparência e facilitando a mobilidade e a empregabilidade, o reconhecimento académico e profissional das qualificações.

A **mobilidade no espaço europeu** é uma realidade e mais-valia. O IPB possui acordos com 180 Instituições de Ensino Superior Europeias no âmbito do programa Erasmus, além de outros programas de intercâmbio internacional, que permitem aos alunos usufruir de experiências enriquecedoras para o seu curriculum no estrangeiro (para mais informações sobre as oportunidades de mobilidade internacional dos estudantes do IPB, consulte a página [www.ipb.pt/gri](http://www.ipb.pt/gri)).

**O IPB oferece a todos os seus alunos, nacionais e internacionais, uma oportunidade única de estudar numa instituição criativa e inovadora e de desfrutar de um ambiente académico, cultural e de enquadramento paisagístico verdadeiramente único.**

# Artes, Comunicação e Multimédia



# Comunicação Digital

Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo

**Perfil Profissional:** Gerir a comunicação da organização, planear e implementar planos de comunicação, monitorizar e avaliar as ações do plano, assim como produzir conteúdos para diferentes plataformas digitais, sustentando a sua atuação nas potencialidades do ambiente digital, salvaguardando a ética e a legalidade.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Inglês Técnico	6	Tecnologias Web	6
	Técnicas de Expressão e Comunicação	6	Design de Interação	6
	Fundamentos de Marketing	6	Comunicação Organizacional	6
	Ferramentas Informáticas	6	Redação Web	6
	Comunicação Visual	6	Laboratório Audiovisual I	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Laboratório Audiovisual II	6	Estágio	30
	Marketing Digital	6		
	Gestão da Informação	6		
	Direito da Comunicação	6		
	Análise de Dados	6		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Gestor de web sites. Gestor de redes sociais. Produtor audiovisual. Produtor multimédia. Técnico de comunicação e imagem. O profissional em comunicação digital pode exercer a sua atividade em: Gabinetes de design de comunicação; Gabinetes de imagem e comunicação de Instituições públicas e privadas; Empresas de produção audiovisual; Empresas de produção de conteúdos multimédia; Empresas de media; Empresas de serviços, indústria e comércio; Indústrias gráficas.

# Design de Jogos Digitais e Gamificação

Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo

**Perfil Profissional:** O curso técnico superior profissional em Design de Jogos Digitais e Gamificação tem como fundamento formar profissionais com sólidas aptidões técnico-científicas que lhes permitam inserção imediata no mercado de trabalho, através de uma prática interdisciplinar, alicerçada nos fundamentos da teoria e cultura dos jogos e gamificação, concretizada através de design e desenvolvimento de protótipos, preparando-os também para o prosseguimento de estudos. Articulam-se as áreas científicas necessárias à análise, desenho, desenvolvimento e avaliação de jogos digitais e produtos gamificados, com objetivos sérios ou lúdicos, recorrendo a tecnologias específicas e integrando equipas multidisciplinares.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Teoria e Cultura dos Jogos e Gamificação I	4	Teoria e Cultura dos Jogos e Gamificação II	6
	Introdução à Programação	6	Motores e Plataformas de Desenvolvimento I	6
	Inglês Técnico para Jogos	4	Design da Experiência do Utilizador	3
	Comunicação Visual e Semiótica para Jogos	4	Design de Interfaces para Jogos	3
	Vídeo, Pós-produção e Gráficos Animados	6	Assets 2D	6
	Laboratório de Jogos I	6	Laboratório de Jogos II	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Teoria e Cultura dos Jogos e Gamificação III	6	Estágio	30
	Motores e Plataformas de Desenvolvimento II	6		
	3D Low-Poly para RE	6		
	Vídeo 360º	3		
	Áudio Imersivo para RE	3		
	Laboratório de Jogos III	6		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** O técnico em Design de Jogos Digitais e Gamificação poderá exercer a sua atividade em instituições diversas públicas e privadas, tais como autarquias e organismos da administração pública central e regional, museus e outros equipamentos culturais, instituições de solidariedade social, ONG, associações de desenvolvimento regional, empresas de produção dos média, nomeadamente jogos, empresas de produção audiovisual, de imagem e comunicação, de publicidade e marketing, de organização de eventos, assim como autoemprego.

# Desenvolvimento de Produtos Multimédia

Escola Superior de Educação

**Perfil Profissional:** Conceber, planificar e produzir soluções de informação e comunicação aplicando princípios e práticas decorrentes das teorias do design e das tecnologias Multimédia.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I		Semestre II	
		ECTS		ECTS
1º Ano	Algoritmos e Programação	5	Computação Gráfica	6
	Língua Portuguesa	6	Língua Estrangeira (Inglês)	6
	Matemática	3	Produção Audiovisual e Animação	6
	Programação e Aplicações para a Web	5	Psicologia Social	6
	Redes e Serviços Telemáticos	5	Técnicas de Design e Composição	6
	Tecnologias de Informação e Comunicação	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Empreendedorismo e Gestão de Projetos	3	Estágio	30
	Ergonomia	3		
	Metodologia de Análise e Projetos	3		
	Produção Multimédia	6		
	Projeto Multimédia	10		
	Sistemas de Informação	5		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Exercer funções em autarquias e organismos da administração pública central e regional, instituições de solidariedade social, ONG associações de desenvolvimento regional, empresas, consultadoria, auto-emprego.

# Produção nas Artes do Espetáculo

Escola Superior de Educação

**Perfil Profissional:** Conceber, planificar e realizar projetos de Produção nas Artes do Espetáculo, com espírito empreendedor, de forma autónoma ou integrada em equipa, e apoiada numa visão sustentável da cultura e das artes.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares	
	Semestre I ECTS	Semestre II ECTS
1º Ano	Direção de Eventos Musicais (Anual)	8
	Interpretação e Criação (Anual)	8
	Laboratório de Música (Anual)	8
	Corpo, Movimento e Improvisação	8
	Língua Portuguesa	6
	Tecnologias de Informação e Comunicação	6
	<b>Totais</b>	<b>44</b>
		<b>16</b>
2º Ano	Design de Comunicação	6
	Direção Artística do Espetáculo	10
	Empreendedorismo e Gestão de Projetos	6
	Projeto Musical	8
	<b>Totais</b>	<b>30</b>
		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** O técnico em Produção nas Artes do Espetáculo poderá intervir em instituições diversas como por exemplo câmaras municipais, juntas de freguesia, museus e outros equipamentos culturais, agrupamentos de escolas e empresas ou empresas de organização de eventos.

# Ciências Agrárias e Recursos Naturais



# Cuidados Veterinários

Escola Superior Agrária

**Perfil profissional:** O Técnico Superior em Cuidados Veterinários é um profissional que, de forma autónoma ou sob a supervisão do Médico Veterinário ou do Enfermeiro Veterinário, procede à preparação e execução de várias atividades na prestação de cuidados veterinários, quer na área de animais de produção, quer na área de animais de companhia.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Anatomia e Fisiologia Animal	6	Cuidados de Higiene e Estética Animal	5
	Etologia e Bem-Estar Animal	5,5	Instalações Equipamentos e Instrumentos para Animais	6
	Informática e Estatística	6,5	Reprodução e Nutrição Animal	6
	Microbiologia	5,5	Técnicas de Enfermagem Veterinária	7
	Química	6,5	Zootecnia Geral	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Apoio à Clínica Cirúrgica	6	Estágio	30
	Ética e Legislação	6		
	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	6		
	Métodos Complementares de Diagnóstico	6		
	Profilaxia das Doenças Animais e Saúde Pública Veterinária	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Exercer funções em Hospitais ou Clínicas Veterinárias, Parques Naturais, Parques Biológicos, Centros de Recuperação da Fauna Silvestre, Jardins Zoológicos, Oceanários, Fluviários, Associações Zoófilas, Canis e Organizações de Produtores Pecuários.



## Defesa da Floresta Contra Incêndios

Escola Superior Agrária

**Perfil profissional:** O Técnico Superior em Defesa da Floresta Contra Incêndios é um profissional para planear, operar e executar ações concretas no domínio da defesa da floresta contra incêndios relacionadas com a prevenção estrutural, a pré-supressão, a primeira intervenção, o combate alargado, o rescaldo e a recuperação de áreas ardidas, e coordenar e executar no terreno o trabalho de equipas de sapadores florestais.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Biosistemática	6	Bens e Serviços dos Ecossistemas	4
	Informática e Estatística	6,5	Causas, Vigilância e Deteção de Incêndios Florestais	4
	Máquinas e Infraestruturas de DFCL	6	Climatologia e Risco Meteorológico de Incêndio	6
	Silvicultura Preventiva	6	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	6
	Solos e Fertilidade	5,5	Sensibilização Ambiental	3
			Silvopastorícia	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>29</b>
2º Ano	Combate a Incêndios Florestais e Proteção Civil	6	Estágio	30
	Comportamento dos Incêndios Florestais	4		
	Fogo Controlado	6		
	Política e Legislação Florestal	3		
	Recuperação de Áreas Ardidas	6		
	SIG e Deteção Remota	6		
	<b>Totais</b>	<b>31</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Exercer funções de DFCL em empresas do sector florestal, associações de produtores florestais, organizações de proteção da natureza, gabinetes técnicos florestais e organismos públicos e privados com atividade nesse âmbito, nomeadamente: Coordenação e formação de equipas de sapadores florestais em Associações Florestais, em Zonas de Intervenção Florestal e em Câmaras Municipais, Serviços, corporações e brigadas de Combate a Incêndios da Autoridade Nacional de Proteção Civil (ANPC), Trabalho ao serviço do ICNF na área da prevenção e combate a incêndios florestais. Atividade privada independente no âmbito da DFCL.

# Gestão Agrícola

## Escola Superior Agrária

**Perfil profissional:** O técnico superior em Gestão Agrícola é um profissional com conhecimentos técnicos especializados na área da gestão e produção agrícola, capaz de desempenhar funções ao nível da planificação das atividades agrárias e gestão da exploração agrícola. Possui conhecimentos ao nível do planeamento, marketing, contabilidade e fiscalidade, que lhe permitem ser capaz de delinear, avaliar e implementar políticas de crescimento da empresa e dinamização do negócio agrícola, no respeito pelo meio-ambiente, higiene e segurança alimentar e ordenamento do território, contribuindo assim para a inovação e competitividade do sector primário.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Fundamentos de Matemática	6	Fisiologia e Nutrição de Plantas	6
	Contabilidade e Fiscalidade	6	Comercialização e Marketing Agroalimentar	6
	Agroecologia	6	Zootecnia Geral	3
	Fundamentos de Gestão	6	Elementos de Botânica	3
	Silvicultura Geral	3	Fruticultura	3
	Tecnologias de Informação	3	Horticultura	3
			Higiene e Segurança no Trabalho	3
		Gestão de Máquinas Agrícolas	3	
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Produções Arvenses, Forrageiras e Pratenses	6	Estágio	30
	Empreendedorismo	5		
	Análise de Projetos de Investimento	3		
	Políticas Agrárias, Ambientais e Desenvolvimento Sustentável	5		
	Planeamento da Empresa Agrícola	5		
	Contabilidade de Custos Aplicada à Atividade Agrícola	3		
	Viticultura	3		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Exercer funções técnicas em empresas do setor agrário, associações de agricultores, agrupamentos de produtores, cooperativas e parques naturais. Podem ainda integrar equipas de planeamento e preparação de projetos no âmbito do desenvolvimento rural, construção e manutenção de espaços verdes.

# Produção Agrícola

Escola Superior Agrária

**Perfil profissional:** O Técnico Superior em Produção Agrícola é um profissional qualificado para gerir e dinamizar a atividade agrícola em empresas privadas, organizações de produtores, cooperativas ou por conta própria, aplicando planos de exploração coerentes e técnicas culturais racionais, que permitam utilizar os recursos de forma sustentável, obter produtos de qualidade, gerar mais-valias económicas para a empresa e respeitar os valores ambientais.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Microbiologia	5,5	Sanidade e Proteção Vegetal	6
	Informática e Estatística	6,5	Fruticultura Geral	
5,5				
5,5	Química	6,5	Biossistemática	6
	Fertilidade do Solo e Fertilização	6	Ecofisiologia Vegetal	
	Mecanização e Equipamento	6,5	Técnicas de Regadio	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Silvicultura Geral	3	Estágio	30
	Zootecnia Geral	3		
	Horticultura e Plantas Aromáticas e Medicinais	6		
	Higiene e Segurança no Trabalho	3		
	Viticultura Geral	3		
	Tecnologia Pós-colheita	3		
	Olivicultura	3		
	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	3		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Exercer funções técnicas e de gestão em empresas do sector agrícola e agroindustrial; associações de agricultores e cooperativas, organismos públicos e privados, empresas de distribuição, certificação e controlo de produtos alimentares.

# Produção Animal e Atividades Equestres

Escola Superior Agrária

**Perfil profissional:** O técnico em Produção Animal e Atividades Equestres é um profissional capaz de produzir, criar e trabalhar com animais pecuários e equídeos e de elaborar, organizar e gerir atividades equestres.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano 6,5 5,5	Atividades Equestres I	6	Atividades Equestres II	6
	Etologia e Bem-estar Animal	5,5	Anatomia e Fisiologia Animal	
	Informática e Estatística	6,5	Higiene e Sanidade Animal	6
	Microbiologia	5,5	Instalações, Equipamentos e Instrumentos para Animais	
	Química	6,5	Reprodução e Nutrição Animal	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Cuidados Veterinários	6	Estágio	30
	Equinicultura	6		
	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	6		
	Tração Animal	6		
	Zootecnia Geral	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Exercer funções em Explorações Animais, Centros Hípicos e Escolas de Equitação, Parques Naturais, Parques Biológicos, Empresas de Turismo Rural e Cooperativas Pecuárias e Organizações de Produtores Pecuários.

# Viticultura e Enologia

Escola Superior Agrária

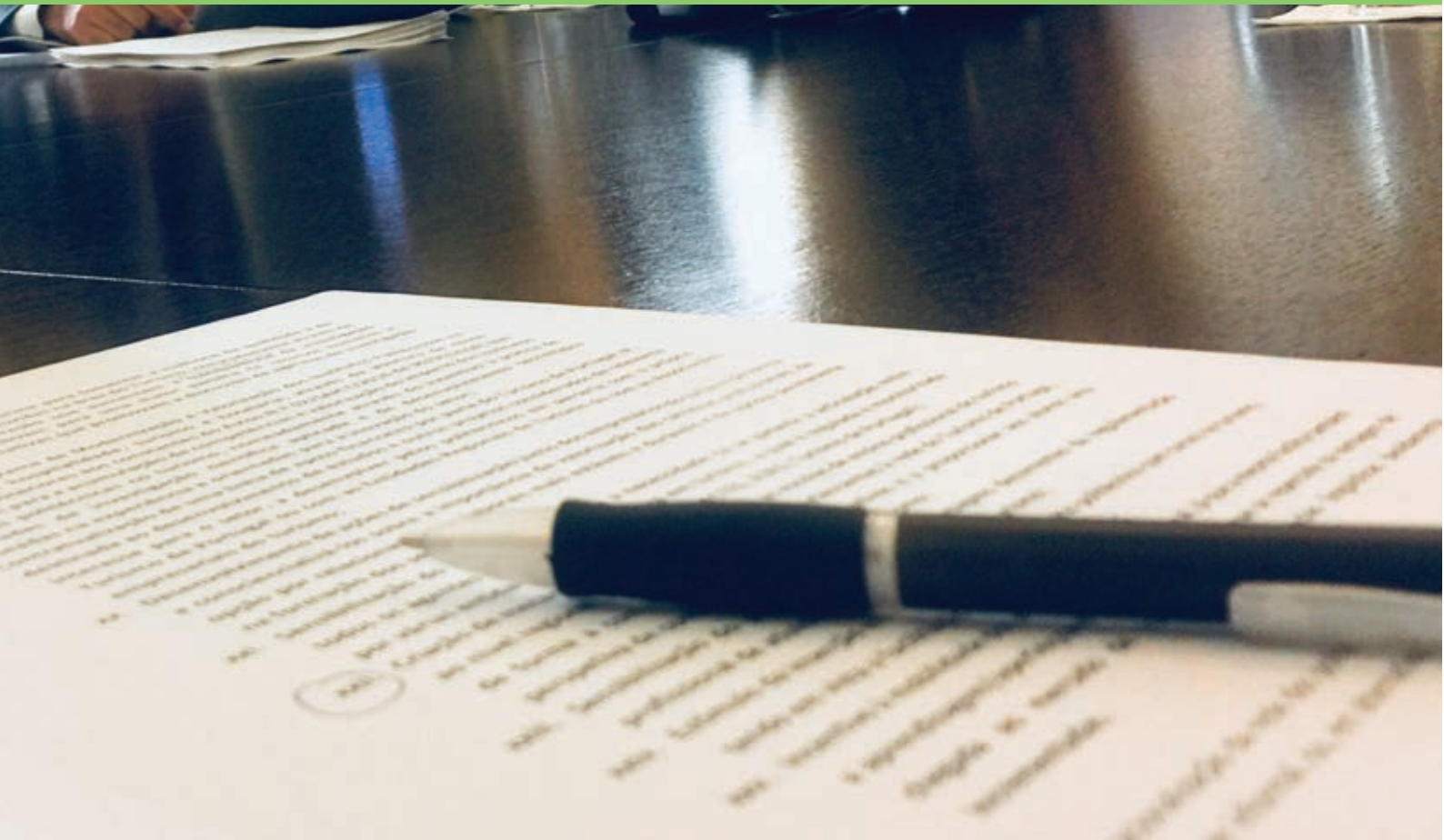
**Perfil profissional:** O Técnico Superior de Viticultura e Enologia é um profissional com conhecimentos técnicos orientados para a fileira vitivinícola, capaz de autonomamente ou sob supervisão, desenvolver trabalhos de campo para instalação da vinha, acompanhamento do seu desenvolvimento, maturação e colheita, gerir as instalações e equipamentos na adega, executar e acompanhar as operações de vinificação, colaborar no controlo analítico dos produtos, bem como promover e implementar princípios e normas de segurança alimentar, proteção do ambiente e de segurança, higiene e saúde no trabalho.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano 5,5	Microbiologia	5,5	Ecofisiologia Vegetal	
	Tecnologia dos Vinhos I	6	Adegas, Instalações e Equipamentos	6
	Química	6,5	Viticultura II	6
	Fertilidade do Solo e Fertilização	6	Mecanização e Equipamento	
	Viticultura I	6	Proteção Sanitária da Vinha	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano 5,5	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	6	Indústrias Subsidiárias e Subprodutos	3
	Informática e Estatística	6,5	Controlo Analítico e Sensorial	
	Higiene e Segurança no Trabalho	3	Tecnologia dos Vinhos II	6
	Estágio Adega	15	Estágio Vinha	15
		<b>Totais</b>	<b>30,5</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Os titulares poderão exercer funções em adegas, cooperativas, produtores engarrafadores, explorações vitícolas, armazenamento e engarrafamento, associações de apoio técnico à produção, empresas da fileira vitivinícola a montante (empresas de adubos, pesticidas, etc.), serviços e organismos do estado do sector vitivinícola, bem como criação do próprio emprego, com introdução de práticas inovadoras nos sistemas de produção e comercialização.

# Ciências Empresariais e Direito



# Administração e Negócios

Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo

**Perfil Profissional:** O Técnico Superior Profissional em Administração e Negócios deve ser capaz de planejar, coordenar e executar as operações associadas às diversas áreas funcionais das organizações públicas e privadas, contribuindo para a gestão administrativa dessas entidades e para o desenvolvimento dos negócios que as sustentam.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Economia	6	Matemática Aplicada à Gestão	6
	Inglês para Negócios	6	Análise e Gestão de Custos	6
	Direito Comercial e Laboral	6	Teoria Geral da Administração	6
	Ferramentas Informáticas	6	Técnicas de Secretariado e Práticas Administrativas	6
	Princípios de Contabilidade	6	Marketing e Estratégia para Negócios	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Estrutura Administrativa	6	Estágio	30
	Gestão de Recursos Humanos	6		
	Gestão Comercial e Negociação	6		
	Finanças da Empresa	6		
	Inovação e Empreendedorismo	6		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Técnico administrativo. Técnico de gestão de negócios. Técnico de gestão financeira. O profissional em administração e negócios pode exercer a sua atividade em organizações públicas e privadas.

# Contabilidade

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil profissional:** O Técnico Superior do Curso de Contabilidade é o indivíduo com formação especializada em contabilidade e gestão e com capacidade para promover e desempenhar, de forma autónoma ou integrada em equipa, tarefas de natureza comercial, contabilística, financeira e de organização e gestão das obrigações comerciais e fiscais decorrentes do normal funcionamento de uma organização, seja ela pública ou privada.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Matemática	6	Introdução às Ciências Económicas e Empresariais	6
	Técnicas de Comunicação e Apresentação	3	Contabilidade de Gestão	6
	Informática Aplicada às Ciências Empresariais	6	Contabilidade Financeira	6
	Fundamentos de Contabilidade Financeira	6	Cálculo Financeiro	6
	Noções Fundamentais de Direito	6	Estatística Aplicada às Ciências Empresariais	6
	Inglês Técnico	3		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Gestão Administrativa de Pessoal	6	Estágio	30
	Princípios de Finanças Empresariais	6		
	Marketing e Publicidade	6		
	Contabilidade Pública	3		
	Auditoria	3		
	Fiscalidade	6		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Técnico na área da contabilidade de gestão. Técnico de recursos humanos. Técnico de gestão de clientes. Técnico administrativo. Técnico de departamentos comerciais e de marketing.



# Gestão de Marketing e Comércio Eletrónico

Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo

**Perfil Profissional:** Colaborar, de forma autónoma ou sob supervisão, no departamento comercial ou de marketing, recorrendo a técnicas de organização, argumentação, negociação e venda, apoiando-se em ferramentas baseadas em tecnologias de informação e comunicação, promovendo a prospeção e captação de novos clientes e garantindo a satisfação e fidelização de clientes atuais.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Inglês Aplicado ao Marketing	6	Multimédia	6
	Métodos e Estatística para o Marketing	6	Escrita Criativa Aplicada ao Marketing	6
	Gestão de Marketing	6	Gestão Comercial e Negociação	6
	Tecnologias da Informação e Comunicação	6	Distribuição e Logística	6
	Introdução à Gestão	6	Comunicação de Apoio à Venda	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Comércio Eletrónico	6	Estágio	30
	Marketing Digital	6		
	Marketing Relacional	6		
	Direito do Marketing Digital	6		
	Gestão da Informação de Marketing	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Integração em equipas de venda, comércio e retalho. Assistente comercial. Assistente de marketing. Gestor comercial. Gestor de loja. Gestor de vendas. Key account. Técnico comercial em entidades públicas ou privadas.

# Gestão de Operações e Logística

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil profissional:** Um diplomado em Gestão de Operações e Logística é um profissional que atua nas diversas vertentes das operações, na indústria e nos serviços, assegurando o planeamento e controlo dos diversos fatores produtivos, como recursos humanos, equipamentos, materiais e informação, de forma a promover a melhoria da produtividade e da competitividade e da excelência.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Matemática	6	Física	6
	Técnicas de Comunicação e Apresentação	3	Organização e Gestão	6
	Inglês Técnico	3	Gestão de Produção	6
	Informática	6	Análise e Controlo de Custos	6
	Tópicos de Finanças	6	Materiais	6
	Estatística	6		
	<b>Totais</b>		<b>30</b>	
2º Ano	Gestão da Qualidade e Segurança	6	Estágio	30
	Logística	6		
	Processos de Fabrico	6		
	Otimização	6		
	Gestão da Manutenção	6		
<b>Totais</b>		<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Técnico de gestão e/ou planeamento da produção. Técnico de gestão da qualidade e/ou da segurança. Técnico de logística. Técnico de armazém. Técnico de stocks. Responsável de compras. Técnico de transportes e/ou distribuição. Técnico de planeamento e/ou gestão da manutenção. Responsável de projetos de melhoria.

## Serviços Jurídicos

Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo

**Perfil Profissional:** O Técnico Superior Profissional de Serviços Jurídicos estará apto a planear, coordenar e executar as atividades de natureza jurídica nas organizações públicas ou privadas, contribuindo para a gestão administrativa dessas entidades e para um sistema judicial mais célere e eficiente.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Noções Fundamentais de Direito	6	Direito Civil	6
	Cidadania e Direitos Fundamentais	6	Direito das Empresas e do Trabalho	6
	Estrutura e Comportamento Organizacional	6	Procedimento Administrativo	6
	Técnicas de Expressão e Comunicação	6	Noções Gerais de Contabilidade	6
	Ferramentas Informáticas	6	Arquivo e Documentação	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Atos Notariais e Registais	6	Estágio	30
	Prática Processual Civil	6		
	Direito Penal e Contraordenacional	6		
	Fiscalidade	6		
	Deontologia e Resolução de Conflitos	6		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Empregado forense de advogado, solicitador ou agente de execução. Oficial de justiça. Assessor jurídico. Administrador de condomínios. Técnico de secretariado em julgados de paz, cartórios notariais, centros de arbitragem, entre outros. Colaborador nos departamentos jurídico, de recursos humanos, contabilidade ou contencioso.

# Educação e Formação de Professores



# Acompanhamento de Crianças e Jovens

Escola Superior de Educação

**Perfil Profissional:** Conceber, dinamizar, orientar e supervisionar atividades educativas para crianças e jovens em diferentes respostas socioeducativas, contribuindo para a sua valorização humana e social.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Cidadania e Educação	7	Comunicação e Dinâmica de Grupos	6
	História das Instituições Socioeducativas	4	Língua Estrangeira (Inglês)	6
	Língua Portuguesa	6	Métodos e Técnicas de Intervenção Artística	6
	Organização e Gestão de Projetos em Contexto Socieducativos	7	Psicologia Social	6
	Tecnologias da Informação e Comunicação	6	Educação para a Saúde de Crianças e Jovens	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
	2º Ano	Análise da Prática e dos Contextos Profissionais	7	Estágio
Crianças e Jovens com Necessidades Especiais		4		
Métodos Quantitativos		6		
Modelos de Intervenção Profissional		7		
Prevenção de Comportamentos de Risco em Crianças e Jovens		6		
<b>Totais</b>		<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Estabelecimentos ou serviços de apoio social e educativo, públicos ou privados, como ATL, ludotecas, creches, serviço de amas, jardins-de-infância e escolas do ensino básico e secundário.

# Hotelaria e Restauração



# Operações Hoteleiras

Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar

**Perfil Profissional:** O Técnico Superior de Operações Hoteleiras deverá ser capaz de planejar, gerir e coordenar o alojamento hoteleiro e empresas turísticas, assim como supervisionar equipas de trabalho, elaborar programas de ocupação hoteleira, coordenar atividades dos serviços de alimentação e bebidas e aplicar e acompanhar a implementação de política de marketing e vendas.

## Plano de estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I		Semestre II	
		ECTS		ECTS
1º Ano	Contabilidade Aplicada à Hotelaria	5	Atendimento ao Cliente	3
	Introdução ao Turismo	3	Enologia	3
	Introdução às Operações Hoteleiras	6	Gastronomia	3
	Legislação Hoteleira	7	Gestão de Alimentos e Bebidas I	3
	Língua Estrangeira: Espanhol I	3	Gestão de Alimentos e Bebidas II	3
	Língua Estrangeira: Inglês I	3	Higiene e Segurança Alimentar	6
	Tecnologias de Informação e Comunicação	3	Informática aliada à Hotelaria	3
			Língua Estrangeira: Espanhol II	3
			Língua Estrangeira: Inglês II	3
		<b>Totais</b>	<b>30</b>	
2º Ano	Back Office	3	Estágio	30
	Coaching para Desenvolvimento Interpessoal	3		
	Design Thinking e Empreendedorismo	6		
	Front Office	3		
	Gestão de Andares	3		
	Gestão de Eventos	3		
	Operações de Lavandaria	3		
	Revenue Management	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Assistente de direção; Rececionista; Chefe de receção; Chefe de sala; Diretor de alojamento; Governante geral; Governante de andares; Empregado(a) de andares; Empregado(a) de lavandaria/rouparia; Assistente de eventos.

# Restauração e Inovação Alimentar

Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo e Escola Superior Agrária

**Perfil Profissional:** O Curso Técnico Superior Profissional em Restauração e Inovação Alimentar visa conferir qualificação superior profissional que permita planejar, dirigir, coordenar, supervisionar e controlar as atividades e operações de produção e serviço em unidades de restauração e catering, executar tarefas de caráter técnico de cozinha e dotar o técnico de competências ao nível da inovação alimentar.

## Plano de estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Ferramentas Informáticas	6	Nutrição	6
	Inglês Técnico	6	Controlo de Qualidade Alimentar	6
	Fundamentos da Ciência dos Alimentos	6	Cozinha e Inovação I	6
	Técnicas de Cozinha	6	Tecnologia Alimentar	3
	Higiene e Segurança no Trabalho	3	Análise Sensorial	3
	Gastronomia e Cultura	3	Organização e Gestão	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Cozinha e Inovação II	6	Estágio	30
	Técnicas de Organização de Eventos	3		
	Controlo de Custos	6		
	Enogastronomia	6		
	Comunicação e Marketing	6		
	Projeto de Inovação	3		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Os técnicos em Restauração e Inovação Alimentar poderão exercer funções em empresas do setor agroalimentar, estabelecimentos hoteleiros, empresas de restauração coletiva, empresas de catering, estabelecimentos de restauração e bebidas e empresas de consultadoria nas áreas da qualidade, higiene, segurança e inovação alimentar.



# Saúde e Proteção Social



# Alimentação Saudável

Escola Superior de Saúde

**Perfil Profissional:** O Curso Técnico Superior Profissional em Alimentação Saudável tem como objetivos: Conceber, organizar, planear e executar atividades no âmbito da gestão, higiene, qualidade e segurança alimentar na restauração, sob supervisão de um nutricionista ou engenheiro alimentar; Conceber, organizar, planear e executar atividades de seleção de alimentos e de adaptação de preparações alimentares, que sejam saudáveis, sustentáveis e económicas, respondendo às condições fisiopatológicas dos diferentes grupos populacionais e acompanhando as tradições, tendências de evolução e criatividade, sob supervisão de um nutricionista.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Anatomia e Fisiologia Humana	5	Promoção e Educação em Saúde	3
	Técnicas de Informação	3	Ciência dos Alimentos	5
	Saúde Ocupacional e Primeiros Socorros	2	Sociologia da Alimentação	5
	Dietética Laboratorial I	7	Técnicas de Alimentação Saudável	7
	Restauração Pública e Coletiva	6	Microbiologia e Segurança Alimentar	5
	Dietética e Nutrição	6	Dietética Laboratorial II	6
	<b>Totais</b>	<b>29</b>		<b>31</b>
2º Ano	Técnicas de Alimentação para Populações Especiais	6	Estágio	30
	Alimentação Saudável no Mundo	6		
	Gestão de Serviços de Alimentação	6		
	Sustentabilidade e Política Alimentar	5		
	Projeto de Alimentação Saudável	7		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Exercer funções em estabelecimentos hoteleiros, empresas de restauração coletiva e empresas de catering, permitindo: colaborar na gestão de serviços de alimentação; participar no planeamento de preparações alimentares saudáveis e inovadoras, adaptadas a situações fisiopatológicas sob supervisão de um nutricionista; implementar práticas de higiene e segurança alimentar em todas as etapas da produção de refeições.

# Bioanálises e Controlo

Escola Superior de Saúde

**Perfil Profissional:** O técnico Superior em Bioanálises e Controlo é responsável por implementar, otimizar e realizar metodologias de trabalho no laboratório contribuindo para a qualidade dos resultados, desenvolvimento e monitorização da produção laboratorial.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Apoio Logístico, Administrativo e Organização das Unidades de Saúde	5	Manipulação de Células e Tecidos	5
	Biologia	5	Microbiologia Aplicada I	5
	Bioquímica	5	Química Orgânica	5
	Comunicação e Relacionamento Interpessoal	5	Saúde Ocupacional e Primeiros Socorros	5
	Informática	3	Tecnologia e Instrumentação	5
	Inglês	3	Bioquímica Aplicada I	5
	Bioestatística	4		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
	2º Ano	Métodos em Hematologia	5	Estágio
Biologia Molecular		5		
Biotecnologia Laboratorial		5		
Empreendedorismo		2		
Microbiologia Aplicada II		3		
Bioquímica Aplicada II		5		
Sistemas de Acreditação de Laboratórios		5		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Forma profissionais para desenvolver atividades analíticas em laboratórios na área das ciências da vida, designadamente laboratórios de qualidade ambiental, indústria alimentar, farmacêutica, saúde pública, universitários e de unidades I&D.

# Estética Cosmética e Bem Estar

Escola Superior de Saúde

**Perfil Profissional:** Este curso confere ao técnico a responsabilidade de tratar o cliente individualmente numa abordagem holística tendo em conta as suas necessidades, os princípios anatómicos e estéticos e a segurança em saúde, seguindo os princípios de ética profissional.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Anatomia e Fisiologia	5	Saúde e bem-estar II	4
	Biologia	5	Medical SPA	3
	Bioquímica	3	Gestão e Administração Aplicada ao Sector da Estética e Cosmética e bem-estar	
	Química	5	Informática e Bioestatística	5
	Saúde e bem-estar I	5	Patologia	5
	Técnicas de Cuidados de Beleza I	5	Dietética e Nutrição	5
			Tecnologia de Cosméticos I	5
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Saúde e Alimentação	4	Estágio	30
	Comunicação e Relacionamento Interpessoal	4		
	Controlo do Peso	4		
	Dermocosmética	5		
	Empreendedorismo e Inovação	3		
	Técnicas de Cuidados de Beleza II	3		
	Tecnologia de Cosméticos II	5		
	Saúde Ocupacional e Primeiros Socorros	2		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Parafarmácias e farmácias; Ervanárias; Clínicas médicas com intervenção em medicina estética e bem-estar; Centros de estética; Indústria de suplementos alimentares, cosméticos e perfumaria.

# Gerontologia

Escola Superior de Saúde

**Perfil Profissional:** O técnico superior em Gerontologia desenvolve atividades de gestão, coordenação e supervisão do apoio social e dos cuidados de saúde em instituições e/ou no domicílio do utente idoso e da sua família, sendo um elemento facilitador da articulação entre várias instituições de apoio social e cuidados de saúde.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Bioquímica	5	Aconselhamento, Saúde e Envelhecimento	6
	Biologia	5	Mobilidade, Transferências e Posicionamento de Doentes	5
	Animação Sócio-Cultural com Pessoas Idosas	6	Comunicação e Relacionamento Interpessoal	5
	Apoio Logístico, Administrativo e Organizacional	5	Saúde Ocupacional e Primeiros Socorros	5
	Bioestatística	4	Patologia Geriátrica	5
	Comunicação e Relacionamento Interpessoal	5	Nutrição e Dietética no Idoso	4
			Farmacologia do Idoso	5
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Cuidados Continuados e Paliativos	3	Estágio	30
	Prevenção de Infecções Associadas aos Cuidados de Saúde	3		
	Demografia e Epidemiologia	5		
	Direito Aplicado à Segurança Social	4		
	Desenvolvimento Humano e Velhice	6		
	Intervenções não Farmacológicas em Saúde	4		
	Políticas Sociais e de Saúde	5		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Instituições de apoio social para pessoas idosas: Estruturas residenciais para idosos, Serviços de apoio Domiciliário, Centros de dia, Centro de Noite, Centros de convívio. Permite prosseguir estudos, visando a conclusão de um ciclo de estudos de licenciatura.

## Terapias de Beleza e Bem-Estar

Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar

**Perfil Profissional:** O Técnico Superior de Terapias de Beleza e Bem-Estar será um profissional capaz de planear, coordenar e executar tratamentos de beleza e bem-estar, através de uma avaliação profissional responsável, numa abordagem holística e individualizada do cliente, tendo como objetivo melhorar a sua qualidade de vida, proporcionando-lhe saúde e bem-estar.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS	Semestre II ECTS		
1º Ano	Anatomofisiologia	5	Comunicação Interpessoal e Networking	3
	Biologia Celular	5	Cosmetologia do Corpo	3
	Bioquímica Geral	5	Cosmetologia Processual de Mãos e Pés	3
	Microbiologia e Imunologia Aplicada	5	Dermatologia e Introdução às Dermatoses	3
	Noções Básicas de Farmacologia e Toxicologia	5	Ergonomia e Higiene no local de trabalho	3
	Psicologia do Bem-Estar e Saúde Mental	5	Ética Profissional e Regulamentação	3
			Inglês Técnico	3
			Suporte Básico de Vida	3
			Técnicas de Esterilização e Desinfecção	3
			Técnicas Terapêuticas de Massoterapia	3
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Cosmetologia de Beleza do Rosto e Maquilhagem	3	Estágio	30
	Empreendedorismo e Inovação	3		
	Hidroterapia e Bem-Estar	3		
	Mindfulness e Coaching	3		
	Noções Básicas de Arte Corporal e Maquilhagem Cénica	3		
	Técnicas de Massagem Pós-Cirúrgicas e cicatrização	3		
	Terapias Complementares e Alternativas na Saúde e Bem-Estar	3		
	Tratamentos de Laser	3		
	Tratamentos Estéticos Invasivos	3		
Tratamentos Estéticos não Invasivos	3			
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Técnico de estética e beleza, massagem, Spa, parafarmácia nas áreas de cuidados de beleza e bem-estar; empreendedor na área de beleza, estética e bem-estar; assistente em unidades residenciais de apoio a idosos; técnico em empresas de cuidados domiciliários.

## Termalismo e Bem-Estar

Escola Superior de Saúde

**Perfil Profissional:** capacitar o profissional com competências para: gerir, orientar, controlar e realizar funções inerentes à execução de tratamentos termais, técnicas de massagem e de SPA's ao nível da prevenção, tratamento e reabilitação; Integrar equipas multidisciplinares no âmbito da promoção da saúde e do bem-estar de acordo com as características e especificidades de cada cliente; Coordenar e participar no processo de higienização e manutenção dos equipamentos, otimizando os recursos inerentes a termas e SPA's.

### Plano de Estudos

Ano		Unidades Curriculares			
		Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Apoio Logístico, Administrativo e Organização das Unidades de Saúde		5	Patologia	5
		Bioquímica	5	Aspetos Legais em Termalismo e SPA	3
		Comunicação e Relacionamento Interpessoal	5	Saúde Ocupacional e Primeiros Socorros	5
		Microbiologia Aplicada	5	Introdução à Saúde Pública	3
		Anatomia e Fisiologia	5	Nutrição e Dietética	5
		Introdução ao Termalismo e SPA	5	Informática	3
				Inglês	3
				Empreendedorismo e Inovação em Termalismo	3
			<b>Totais</b>	<b>30</b>	
2º Ano	Hidrologia e Análises Hidrológicas		5	Estágio	30
		Hidroterapia e Saúde	5		
		Balneoterapia e Saúde	5		
	Terapias Naturais e Complementares na Saúde e Bem-Estar	Técnicas Terapêuticas em Cinesoterapia	5		
		Técnicas Terapêuticas de Massoterapia	5		
		<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Esta formação Superior Profissional com uma forte componente prática que promove o “saber fazer”, permite uma entrada facilitada no mercado de trabalho, respondendo às necessidades das entidades empregadoras, principalmente em nichos de emprego emergentes como são as Estâncias Termais e SPA's.

# Tecnologias





# Automação, Robótica e Eletrónica Industrial

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil profissional:** O Técnico Superior em Automação, Robótica e Eletrónica Industrial é o profissional que exerce atividades de projeto, manutenção e operação de soluções industriais contribuindo para o correto funcionamento dos equipamentos.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Álgebra	6	Física	6
	Técnicas de Comunicação e Apresentação	3	Cálculo	6
	Inglês Técnico	3	Eletrónica	6
	Programação	6	Comunicações Industriais	6
	Eletrotecnia	6	Programação de Sistemas Robóticos	6
	Sistemas Digitais	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Automação	6	Estágio	30
	Microcontroladores	6		
	Sensores e Atuadores Industriais	6		
	Projeto de Automação, Robótica e Eletrónica Industrial	6		
	Segurança e Ambiente	3		
	Sistemas de Supervisão e Aquisição de Dados	3		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Técnico superior em diversos setores da indústria ou serviços em geral. Técnico superior de eletrónica. Técnico comercial das áreas da eletrónica e da indústria.

# Biotecnologia e Inovação

Escola Superior Agrária

**Perfil profissional:** O Técnico Superior em Biotecnologia e Inovação é um profissional capaz de intervir e explorar sistemas biológicos, através do desenvolvimento, gestão de técnicas e processos biotecnológicos para controlo, produção e transformação de novos produtos com características melhoradas.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I		Semestre II	
		ECTS		ECTS
1º Ano	Química	6,5	Biossistemática	6
	Informática e Estatística	6,5	Genética	6
	Microbiologia	5,5	Fisiologia Vegetal e Animal	6
	Métodos e Técnicas em Bioquímica	5,5	Biotecnologia Microbiana	6
	Técnicas Laboratoriais	6	Introdução à Bioinformática	3
				Introdução à Cultura <i>in-vitro</i>
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Biotecnologia Vegetal	6	Estágio	30
	Biotecnologia Animal	6		
	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	6		
	Biotecnologia Aplicada	6		
	Higiene e Segurança no Trabalho	3		
	Inovação e Regulamentação em Biotecnologia	3		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Desempenhar funções em empresas públicas e privadas de base tecnológica, intervindo nomeadamente ao nível de laboratórios de diagnóstico, de controlo de qualidade e de desenvolvimento de produtos, tecnologias e serviços especializados nas áreas da biotecnologia vegetal, animal e microbiana, agroalimentar, farmacêutica, cosmética, produtos naturais, ambiente e biotecnologia industrial, contribuindo para a modernização tecnológica do setor primário e secundário.

# Cibersegurança

## Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil profissional:** O Técnico Superior Profissional em Cibersegurança é um técnico com formação especializada, com competências sólidas nas áreas de sistemas, redes e segurança informática. Capacitado para projetar, implementar e administrar infraestrutura, serviços de rede e sistemas, de forma a torná-los mais seguros, bem como instalar, administrar e utilizar serviços e sistemas de cibersegurança e intervir em primeira linha na deteção e resposta a incidentes de segurança informática.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Introdução à Cibersegurança	3	Projeto Integrado II	9
	Introdução à Programação de Scripts	3	Redes de Área Local	3
	Introdução aos Sistemas Informáticos	3	Redes Empresariais	3
	Introdução às Bases de Dados	3	Administração de Bases de dados	3
	Introdução às Redes	3	Administração de Sistemas I	3
	Matemática	3	Administração de Sistemas II	2
	Normas de Segurança e de Privacidade	3	Análise de Evidências	3
	Programação Aplicada à Cibersegurança	3	Análise de Vulnerabilidades	3
	Projeto Integrado I	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Administração de Serviços de Rede	3	Estágio	30
	Cibersegurança Ativa	3		
	Introdução à IoT	3		
	Laboratórios de Segurança em Redes Informáticas	3		
	Projeto Integrado III	9		
	Robustecimento de Sistemas	3		
	Segurança em Redes Informáticas	3		
	Wargamming	3		
<b>Totais</b>	<b>33</b>		<b>27</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Técnico de cibersegurança. Técnico de resposta a incidentes. Analista de vulnerabilidades. Administrador de Redes e Sistemas. Técnico de instalação de redes informáticas.

# Construção Civil

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil profissional:** O Técnico Superior Profissional em Construção Civil é dotado para elaborar trabalhos de medição e orçamento, controlar a qualidade dos materiais recebidos em obra, organizar os documentos de obra para apoio à construção, planejar, supervisionar e preparar as tarefas e atividades em estaleiro, tendo em conta os requisitos regulamentares e as boas práticas de segurança, qualidade e ambiente.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
1º Ano	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
	Física	6	Contratos de Construção	3
	Matemática	6	Gestão Financeira e Controlo de Custos	3
	Materiais de Construção	6	Instalações Técnicas	6
	Representação Gráfica na Construção	6	Mecânica das Estruturas e Geotecnia	6
	Tecnologia da Construção e Reabilitação	6	Medições, Orçamento e Planeamento	6
		Práticas Sustentáveis na Construção	6	
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Domótica e Eficiência Energética	6	Estágio	30
	Introdução às Infraestruturas Hidráulicas	4,5		
	Manutenção e Operação de Edifícios e Instalações	4,5		
	Projeto e Seminário	9		
	Qualidade e Segurança na Construção	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Elaborar mapas de medições, avaliar custos e organizar orçamentos de trabalhos de construção; Colaborar no planeamento, organização de estaleiros de obras e preparador de obra; Controlar recepção e controlo da qualidade de materiais; Fiscalizar execução de trabalhos em estaleiros; Orientar equipas de recursos humanos; Organizar e implementar planos de segurança e saúde em estaleiros de obras; Implementar em obra informações constantes do Cadernos de Encargos; Coordenar tarefas de manutenção em edifícios; Elaborar desenhos de projectos e de apoio ao desenvolvimento de obras; Quadro de empresas de construção e de reabilitação de edifícios.

## Desenvolvimento de Software

### Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil profissional:** O Técnico Superior Profissional em Desenvolvimento de Software é um técnico com formação especializada, com competências que abarcam todo o processo de desenvolvimento de software. As competências adquiridas irão permitir planear, desenvolver e manter aplicações informáticas em ambiente desktop, web e móvel e gerir sistemas de informação e bases de dados, de forma autónoma ou em equipa, contribuindo para a otimização de processos e recursos das organizações alvo.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I		Semestre II	
		ECTS		ECTS
1º Ano	Bases de Dados SQL	3	Administração de Sistemas	3
	Conceção de Interfaces Gráficas	3	Algoritmos e Estruturas de Dados	3
	Fundamentos de Desenvolvimento de Software	3	Desenvolvimento Ágil de Software	3
	Introdução à Programação	3	Programação de Serviços Web	3
	Matemática	3	Programação Web - Servidor	3
	Modelação de Sistemas de Software	3	Programação Web Avançada para Front-end	3
	Programação	3	Projeto de Aplicações Web Avançadas	9
	Programação Web - Cliente	3	Publicação e Administração Web	3
	Projeto Web	6		
		<b>Totais</b>	<b>30</b>	
2º Ano	Bases de Dados NoSQL	3	Estágio	30
	Computação Móvel	3		
	Internet das Coisas	3		
	Introdução às Redes de Dados	3		
	Programação de Diapositivos Móveis	3		
	Projeto de Aplicações Móveis	9		
	Sistemas de Gestão de Conteúdos	3		
	Testes e Qualidade de Software	3		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Técnico especialista em desenvolvimento de software. Programador de aplicações desktop. Web designer. Programador Web. Programador de dispositivos móveis. Administrador de bases de dados. Técnico integrador de soluções informáticas. Consultor técnico/comercial.

## Energias Renováveis e Infraestruturas Eléctricas e de Telecomunicações

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil Profissional:** Um Técnico Superior Profissional em Energias Renováveis e Infraestruturas Eléctricas e de Telecomunicações está apto a desenvolver atividades de planeamento, instalação, monitorização, fiscalização, integração e manutenção de instalações de produção e distribuição de energia eléctrica proveniente de fontes renováveis, de instalações de utilização de energia eléctrica de baixa e média tensão, de instalações de telecomunicações em edifícios e urbanizações, de instalações de sinalização e proteção, de sistemas AVAC e de sistemas de regulação e de comando, cumprindo os regulamentos específicos em vigor e com todas as normas de higiene, segurança e proteção do ambiente.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Circuitos Eléctricos	6	Automatismos	6
	Desenho	3	Domótica	6
	Eletrónica	3	Gestão Eficiente de Energia	6
	Física	3	Máquinas Eléctricas	6
	Informática	6	Sistemas de Armazenamento de Energia	3
	Matemática	6	Máquinas Eléctricas	3
	Transferência de Calor e Fluidos	3	Tecnologias de Informação e Comunicação	3
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Conversão de Energia Hídrica e Eólica	6	Estágio	30
	Energia Fotovoltaica	3		
	Energia Solar Térmica	3		
	Instalações Eléctricas e de Telecomunicações	6		
	Redes Eléctricas	3		
	Seminário/Projeto	3		
	Sistemas AVAC	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Técnico de projeto, instalação e manutenção de soluções energéticas baseadas em energias renováveis. Técnico de gestão e monitorização de parques de energias renováveis. Técnico responsável pela organização de processos de produção dispersa em baixa tensão e registo de autoconsumo. Técnico responsável pelo projeto, execução e/ou exploração de instalações eléctricas e de infraestruturas de telecomunicações.

# Gestão Ambiental

## Escola Superior Agrária

**Perfil Profissional:** O Técnico Superior em Gestão Ambiental é um profissional qualificado com uma visão integrada dos problemas ambientais, decorrentes das mais variadas atividades humanas, e com conhecimentos multidisciplinares e competências técnicas especializadas para os identificar, compreender, avaliar e participar ativamente na implementação de medidas preventivas e corretivas, pugnando sempre pela proteção do ambiente e da saúde humana. O profissional formado em Gestão Ambiental está habilitado para, integrando ou coordenando equipas de trabalho, aplicar conhecimentos, ferramentas e técnicas em áreas como as da prevenção da poluição, remediação de locais contaminados, tratamento de efluentes líquidos e de emissões gasosas, tratamento e gestão de resíduos sólidos, monitorização e gestão do ambiente, conservação e gestão da natureza, entre outras.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Informática e Estatística	6,5	SIG e Planeamento Ambiental	6
	Química	6,5	Biossistemática	6
	Microbiologia	5,5	Avaliação e Gestão da Qualidade do Ar e do Ruído	6
	Geologia e Pedologia Ambiental	6	Gestão de Resíduos Sólidos	6
	Ecologia e Gestão dos Sistemas Aquáticos	5,5	Monitorização da Qualidade Ambiental	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Gestão e Operação de ETAs e ETARs	6	Estágio	30
	Gestão do Ambiente e da Segurança nas Organizações	6		
	Ecotoxicologia e Saúde Ambiental	6		
	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	6		
	Impacte Ambiental e Recuperação de Áreas Degradadas	6		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Exercer funções em empresas de consultoria e monitorização ambiental, desempenhando tarefas de acompanhamento e monitorização de atividades geradoras de impactes. Gestão e controlo da qualidade ambiental em organizações diversas (indústria, comércio e serviços). Empresas gestoras de resíduos, incluindo as operações de recolha, tratamento, valorização e deposição. Empresas de tratamento de águas e efluentes. Instituições públicas incluindo autarquias e organismos relacionados com a proteção ambiental e a conservação da natureza.

# Informática

## Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo

**Perfil profissional:** O Técnico Superior Profissional em Informática tem um perfil adequado para o desempenho de diversas atividades técnicas na área das tecnologias de informação e comunicação, individualmente ou em equipa. As suas competências permitem-lhe instalar, configurar, manter e otimizar o funcionamento dos equipamentos informáticos, quer ao nível do hardware quer dos sistemas operativos e das aplicações; gerir informação, integrando de forma eficaz as aplicações informáticas; prestar assistência técnica aos equipamentos e aos utilizadores; implementar, configurar e manter redes locais de computadores, com e sem fios; projetar, desenvolver e administrar bases de dados; planear e desenvolver aplicações para dispositivos móveis e em ambiente web.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Inglês Técnico	6	Arquitetura de Computadores	6
	Técnicas de Expressão e Comunicação	6	Bases de Dados I	6
	Estrutura e Comportamento Organizacional	6	Programação Orientada a Objetos	6
	Algoritmia e Programação	6	Desenvolvimento Web I	6
	Ferramentas Informáticas	6	Métodos Quantitativos	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Redes de Comunicação	6	Estágio	30
	Bases de Dados II	6		
	Desenvolvimento Web II	6		
	Desenvolvimento de Aplicações Móveis	6		
	Administração de Sistemas e Serviços	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Técnico de informática. Técnico de hardware. Técnico de apoio ao cliente. Administrador de redes. Administrador de sistemas. Programador. Programador web. Programador de aplicações móveis. Administrador de bases de dados.



# Prospecção Mineral e Geotécnica

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil Profissional:** O Técnico Superior de Prospecção Mineral e Geotécnica é o profissional que possui conhecimentos técnicos e as qualificações necessárias para o exercício do planeamento, da coordenação e da execução das várias atividades envolvidas na prospecção de massas e depósitos minerais, de solos e de substratos de locais com interesse para trabalhos de engenharia.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Álgebra	6	Física	6
	Técnicas de Comunicação e Apresentação	3	Cálculo	6
	Inglês Técnico	3	Prospecção Geológica e Geotécnica	6
	Introdução à Geotecnia	6	Georrecursos	6
	Representação Gráfica	6	Topografia	6
	Geologia	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Geoestatística	6	Estágio	30
	Mecânica dos Solos e das Rochas	6		
	Prospecção Geofísica e Sondagens	6		
	Hidráulica	6		
	Laboratório de Materiais	3		
	Segurança e Ambiente	3		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Técnico em empresas, laboratórios, parques naturais e serviços administrativos nas áreas da geotecnia, extração e prospecção mineral.

# Qualidade e Tratamento de Água e Efluentes

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil Profissional:** O Técnico Superior em Qualidade e Tratamento de Água e Efluentes é um profissional que, de forma autónoma ou integrado em equipa: Realiza operações de exploração e manutenção em instalações de tratamento de água para consumo humano e águas residuais e piscinas/SPAs; Planeia, gere e executa o controlo e monitorização da qualidade da água e efluentes, atendendo aos requisitos legais, desempenhando um papel relevante, como agente de saúde pública e preservação da qualidade dos ecossistemas naturais.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Matemática I	6	Hidráulica	6
4,5	Informática	6	Laboratório de Controlo de Qualidade de Águas	
4,5	Biologia	4,5	Laboratório de Microbiologia Ambiental	
	Projeto I	1,5	Matemática II	6
	Química Analítica	6	Projeto II	9
	Tecnologias de Tratamento de Água	6		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Electromecânica	4,5	Estágio	30
	Métodos Instrumentais de Análise	6		
	Laboratório de Tratamento de Água e Efluentes	6		
	Projeto III	12		
	Seminários - Águas e Sustentabilidade	1,5		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Operador de instalações de tratamento de água (ETA) e água residual (ETAR e ETARI); Técnico em empresas de gestão de piscinas públicas (municipais; centros desportivos; unidades hoteleiras; estâncias termais e SPAs); Técnico de análises físico-químicas e biológicas, em laboratórios públicos e privados de águas e efluentes; Técnico de tratamento e controlo da qualidade da água em: unidades industriais, organização públicas e privadas de água para consumo humano, centros hospitalares e entidades públicas responsáveis pela monitorização e controlo da qualidade do meio hídrico.

# Tecnologia Alimentar

## Escola Superior Agrária

**Perfil profissional:** O Técnico Superior em Tecnologia Alimentar é um profissional capaz de conceber, dinamizar e gerir atividades de controlo e processamento alimentar em unidades agroindustriais e artesanais, aplicando os métodos e técnicas apropriados na preparação, transformação e conservação de matérias-primas e produtos finais, no cumprimento dos requisitos de qualidade e segurança alimentar.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I	ECTS	Semestre II	ECTS
1º Ano	Química	6,5	Controlo de Qualidade	6
	Informática e Estatística	6,5	Química Alimentar	6
	Microbiologia	5,5	Matérias Primas de Origem Vegetal	6
	Preparação de Matérias Primas para Processamento	5,5	Tecnologia de Produtos Lácteos	
	5,5	Matérias primas de Origem Animal	6	Tecnologia do Azeite e da Azeitona
			Tecnologia de Cereais	3
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	6	Estágio	30
	Higiene e Segurança no Trabalho	3		
	Tecnologia Pós-Colheita	3		
	Tecnologia de Produtos Cárneos	6		
	Tecnologia de Hortofrutícolas	6		
	Tecnologia de Vinhos	6		
<b>Totais</b>		<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Exercer funções em unidades de transformação agroalimentar, como adegas, engarrafadores, lagares, queijarias, matadouros, moagens, unidades de processamento de hortofrutícolas, unidades de produção de enchidos e outros produtos cárneos, etc. Associações de produtores, apicultores e cooperativas agrícolas, Empresas de embalamento, comercialização e/ou de distribuição de géneros alimentícios, Empresas de serviços de apoio técnico-científico ao sector Agroalimentar e afins.

# Tecnologias Sustentáveis em Mecânica e Veículos

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

**Perfil profissional:** O Técnico Superior de Tecnologias Sustentáveis em Mecânica e Veículos é o profissional que executa e supervisiona operações de intervenção mecânica, estrutural e comercial em veículos, assim como opera equipamentos em linhas de produção e realiza a manutenção industrial contribuindo para um desempenho empresarial de excelência.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Álgebra	6	Física	6
	Energias Sustentáveis	3	Cálculo	6
	Desenho de Construção Mecânica	6	Mecânica Aplicada a Veículos	6
	Metalurgia e Eco Materiais de Construção de Veículos	6	Processamento de Materiais em Veículos I	6
	Calorimetria	3	Segurança e Ambiente	3
	Motores e Sistemas Periféricos de Veículos	6	Sistemas Elétricos em Veículos	3
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Mecânica dos Materiais para Veículos	6	Estágio	30
	Gestão de Operações e Qualidade	6		
	Processamento de Materiais em Veículos II	3		
	Projeto	6		
	Sistemas Pneumáticos e Hidráulicos	6		
	Sensores e Atuadores	3		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** Responsáveis de oficina ou de setor de oficina de reparação/manutenção e gestão/orçamentação. Técnicos comerciais em tecnologia mecânica e veículos. Técnicos de produção/manutenção em metalurgia, metalomecânica e controlo de qualidade. Técnicos de projeto de construção mecânica. Operação de máquinas-ferramenta e soldadura.

# Tecnologias do Território Agroflorestal

Escola Superior Agrária

**Perfil profissional:** O Técnico Superior em Tecnologias do Território Agroflorestal é um profissional capaz de utilizar tecnologia, produzir, explorar e dinamizar atividades agroflorestais, de adaptar equipamentos, dispositivos eletrónicos e de aplicações informáticas, para a recolha e processamento de informação: App's Android e IOS.

## Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano 5,5  5,5	Fertilidade do Solo e Fertilização	6	SIG e Detecção Remota Aplicada	
	Informática e Estatística	6,5	Técnicas de Exploração Aquícola e Cinedética	
	Técnicas de Topografia	3,5	Técnicas de Fogo Controlado	3
	Mecanização e Equipamento Agrícola e Florestal	5	Biossistemática	6
	Sistemas Agroflorestais	3	Bens e Serviços dos Ecossistemas	4
	SIG e Detecção Remota	6	Tecnologias de Gestão da Água	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Energias Renováveis no Meio Rural	6	Estágio	30
	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	6		
	Técnicas de Monitorização e Reabilitação Ambiental	6		
	Inovação e Diversificação em Meio Rural	3		
	Aquisição e Processamento de Dados	4		
	Dendrometria e Inventário	5		
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>

**Algumas saídas profissionais:** Câmaras Municipais, Parques Naturais, Empresas de Eco Turismo, Empresas Agrícolas e Agroflorestais e Empresas Informáticas.

# Turismo, Desporto e Lazer



## Promoção Turística e Cultural

Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo

**Perfil profissional:** O Técnico Superior Profissional em Promoção Turística e Cultural orienta a sua atuação para o desenvolvimento, promoção e comercialização de diferentes produtos nas organizações turísticas e culturais, recorrendo a técnicas de organização, planeamento e promoção e apoiando-se em ferramentas de divulgação adequados aos respetivos mercados.

### Plano de Estudos

Ano	Unidades Curriculares			
	Semestre I ECTS		Semestre II ECTS	
1º Ano	Inglês Técnico	6	Património Cultural e Natural	6
	Estrutura e Comportamento Organizacional	6	Turismo em Espaços Rurais e Naturais	6
	Ferramentas Informáticas	6	Itinerários Turísticos	6
	Técnicas de Expressão e Comunicação	6	Marketing Turístico e Cultural	6
	Princípios Gerais de Turismo	6	Estudos de Mercado	6
	<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
2º Ano	Técnicas de Organização de Eventos	6	Estágio	30
	Técnicas de Interpretação do Património	6		
	Agências de Viagens e Operadores Turísticos	6		
	Operações de Alojamento	6		
	Gestão da Animação Turística	6		
<b>Totais</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	

**Algumas saídas profissionais:** O técnico em Promoção Turística e Cultural poderá intervir em organizações diversas como por exemplo: unidades hoteleiras, agências de viagens, museus e outros equipamentos culturais, empresas de organização de eventos e organizações responsáveis pela promoção turística, como sejam as entidades regionais de turismo, as agências regionais de promoção turística e as câmaras municipais.

## Mais ofertas de formação

Além dos CTESP (Cursos Técnicos Superiores Profissionais) presentes nesta publicação, o IPB oferece também Licenciaturas, Mestrados e Pós-graduações, nas seguintes áreas:

### Licenciaturas

#### Artes, Comunicação e Multimédia

Animação e Produção Artística

Arte e Design

Design de Jogos Digitais

Multimédia

Música em Contextos Comunitários

#### Ciências Agrárias e Recursos Naturais

Enfermagem Veterinária

Engenharia Agronómica

Engenharia Zootécnica

Enologia

#### Ciências Empresariais e Direito

Contabilidade

Gestão

Gestão e Administração Pública

Gestão de Negócios Internacionais (em Inglês)

Línguas para Relações Internacionais

Marketing

Relações Lusófonas e Língua Portuguesa

Solicitadoria

#### Educação e Formação de Professores

Educação Ambiental

Educação Básica

Línguas Estrangeiras: Inglês e Espanhol

#### Hotelaria e Restauração

Direção e Gestão Hoteleira

#### Saúde e Proteção Social

Ciências Biomédicas Laboratoriais

Dietética e Nutrição

Educação Social

Enfermagem

Farmácia

Fisioterapia

Gerontologia

#### Tecnologias

Biologia e Biotecnologia

Engenharia Alimentar

Engenharia do Ambiente

Engenharia Civil

Engenharia Eletrotécnica e de Computadores

Engenharia de Energias Renováveis

Engenharia e Gestão Industrial

Engenharia Informática

Engenharia Mecânica

Engenharia Química

Informática de Gestão

Informática e Comunicações

Tecnologia Biomédica

#### Turismo, Desporto e Lazer

Desporto

Turismo



## Mais ofertas de formação

### Mestrados

#### Artes, Comunicação e Multimédia

Design e Desenvolvimento de Jogos Digitais

#### Ciências Agrárias e Recursos Naturais

Agroecologia

Gestão de Recursos Florestais (em Inglês)

Produtos Naturais e Bioaplicações

Tecnologias da Ciência Animal

#### Ciências Empresariais e Direito

Administração Autárquica

Contabilidade e Finanças

Empreendedorismo e Inovação

Gestão das Organizações (em português e em inglês), ramos Gestão Pública, Gestão de Unidades de Saúde e Gestão de Empresas

Logística

Tradução (em inglês)

#### Educação e Formação de Professores

Educação Ambiental

Educação em Ciências

Educação Pré-Escolar e Ensino do 1.º Ciclo do Ensino Básico

Ensino de Educação Musical no Ensino Básico

Ensino do 1º Ciclo do Ensino Básico e de Matemática e

Ciências Naturais no 2º Ciclo do Ensino Básico

Ensino do 1º Ciclo do Ensino Básico e de Português e História e Geografia de Portugal no 2º Ciclo do Ensino Básico

TIC na Educação e Formação

#### Saúde e Proteção Social

Ciências Aplicadas à Saúde: ramos Intervenção Comunitária e Biotecnologia

Educação Social – Educação e Intervenção ao Longo da Vida

Enfermagem de Saúde Materna e Obstetrícia

Enfermagem Médico-Cirúrgica

Exercício e Saúde

#### Tecnologias

Engenharia Biotecnológica (em Inglês)

Energias Renováveis e Eficiência Energética

Engenharia da Construção

Engenharia Eletrotécnica e de Computadores

Engenharia Mecânica

Engenharia Química (em português e em inglês)

Informática

Inovação de Produtos e Processos

Qualidade e Segurança Alimentar

Tecnologia Ambiental

Tecnologia Biomédica:

ramos Biomecânica e Reabilitação

e Instrumentação e Sinais Médicos

#### Turismo, Desporto e Lazer

Marketing Turístico

## Mais ofertas de formação

### **Pós-graduações e outros cursos**

Cuidados Paliativos

Educação Emocional em Saúde

Enfermagem do Trabalho

Gestão de Organizações de Economia Social

Gestão de Unidades de Saúde

Gestão em Enfermagem

Gestão Pública

Investigação Aplicada

Língua e Cultura Portuguesas (curso não conferente de grau)

Marketing Digital

Obesidade e Controlo de Peso

Qualidade e Auditorias em Saúde

Sistemas de Normalização Contabilística para as Administrações  
Públicas

Termalismo e SPA

Transformação Digital



**ipb.pt**

