



IPBeja

INSTITUTO POLITÉCNICO
DE BEJA

CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS

www.ipbeja.pt



O INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA

O Instituto Politécnico de Beja é uma instituição de Ensino Superior criada em 1979 e localizada na cidade de Beja, a 147km de Faro, 177Km de Lisboa e a 217km de Sevilha. O IPBeja é composto por quatro Escolas - Escola Superior Agrária, Escola Superior de Educação, Escola Superior de Tecnologia e Gestão e a Escola Superior de Saúde com uma oferta formativa de mais de 30 cursos entre Cursos Técnicos Superiores Profissionais (TeSP), Licenciaturas, Mestrados, Pós-Graduações e outras formações.

Ao serviço da sociedade, forma profissionais nas mais variadas áreas e tem um papel ativo na produção e difusão do conhecimento, criação, transmissão e divulgação da cultura e do saber de natureza profissional, da investigação orientada e do desenvolvimento experimental.

CAMPUS DO IPBEJA

O Campus do IPBeja tem todos os edifícios localizados num único espaço, perto do hospital distrital, servido por transportes públicos, e perfeitamente integrado na malha urbana da cidade. Campus que se distingue pela qualidade dos bem cuidados espaços verdes e dos recintos desportivos, e dentro do qual se localizam os edifícios das quatro escolas; os modernos edifícios das residências para estudantes, professores e visitantes em missão de ensino, com a capacidade para 315 utentes; por dois edifícios de “serviços comuns” onde se localiza a biblioteca, o refeitório, um auditório e um conjunto de outros serviços de apoio à comunidade académica. Para além das instalações localizadas no campus, o IPBeja dispõe de uma exploração agrícola, com centenas de hectares, onde os estudantes têm a oportunidade de contactar com a produção e a experimentação agrícola.



Edifício da Presidência



SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL

Dos vários serviços de apoio à comunidade académica do IPBeja, os Serviços de Ação Social destacam-se pela relação de proximidade que estabelecem com os estudantes, na satisfação de necessidades individuais associadas ao alojamento, à alimentação, às bolsas de estudo, e pelo facto de promoverem hábitos de vida saudáveis através de um Gabinete de Apoio à Atividade Desportiva ou estarem extremamente atentos às necessidades pessoais de âmbito psico-pedagógico, através de técnicos habilitados a prestar o apoio adequado. Pela importância que estes serviços têm para a frequência do Ensino Superior, recomendamos uma visita ao site para conhecerem o conjunto de apoios que o IPBeja disponibiliza.

<https://www.ipbeja.pt/sas/Paginas/default.aspx>

INTERNACIONALIZAÇÃO

Se a presença de estudantes internacionais proporciona um cosmopolitismo à cidade de Beja, e uma oportunidade para todos os estudantes do Instituto contactarem com outras culturas e outras realidades, a mobilidade internacional dos estudantes do IPBeja é uma prioridade para a instituição que tem dezenas de parcerias internacionais no âmbito dos vários programas de mobilidade internacional de estudantes e professores, com destaque para o conhecido programa Erasmus, mas sem esquecer a mobilidade para o Brasil através do programa Bartolomeu de Gusmão ou o Erasmus ALSud (estágios em Empresas um pouco por toda a Europa), entre outros programas que levam os estudantes até destinos tão longínquos como Macau. Mais recentemente as candidaturas ao abrigo do Estatuto do Estudante Internacional abriram a hipótese de contarmos com estudantes um pouco de todo o mundo, para os quais temos condições especiais, que podem ser consultadas no site

<https://www.ipbeja.pt/alunos/EstudInternacional/Paginas/default.aspx>





O QUE É UM CURSO TÉCNICO SUPERIOR PROFISSIONAL (TeSP)?

Os Cursos Técnicos Superiores Profissionais são uma formação com duração de dois anos, que incluem um semestre letivo de estágio numa empresa.

São cursos de Nível 5 do Quadro Nacional de Qualificações, que conferem o Diploma de Técnico Superior Profissional.

QUAL A DURAÇÃO DE UM TeSP?

Os ciclos de estudos dos Cursos Técnicos Superiores Profissionais serão ministrados no âmbito do ensino superior politécnico, com uma duração de 2 anos (120 ECTS) e com uma componente geral e científica, uma componente de formação técnica e uma componente de formação em contexto de trabalho, que se concretiza através de um estágio, com duração de um semestre, assegurado pelo IPBeja.

QUEM SE PODE CANDIDATAR A UM CURSO TeSP?

Titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente;

Titulares das 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, nos termos do Decreto-Lei n.º 64/2006, de 21 de março;

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.

Os estudantes que concluíam os cursos de formação profissional de nível secundário ou equivalente nas escolas e noutras entidades em rede com o IPBeja, têm prioridade na ocupação de até 50 % das vagas que sejam fixadas nos cursos técnicos superiores profissionais, ministrados pelo IPBeja e para os quais reúnam as condições de ingresso.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE INGRESSO E CANDIDATURAS A UM CURSO TeSP

As candidaturas deverão ser feitas online no site do IPBeja, através do Portal dos Serviços Académicos II.

O ingresso nos cursos técnicos superiores profissionais realiza-se através de um concurso organizado pelo IPBeja, com indicação das condições de ingresso em cada um dos

cursos técnicos superiores profissionais, em função da área de estudos em que se integra, estabelecendo, nomeadamente, prazos e regras de inscrição/candidatura, critérios de classificação e de atribuição de classificação final, assim como definir a forma que deve revestir essa avaliação de capacidade, atendendo, necessariamente, aos conhecimentos e aptidões correspondentes ao nível do ensino secundário nas áreas relevantes para cada curso.

RAZÕES PARA ESCOLHER UM CURSO TeSP?

Desenvolvimento de competências técnicas específicas para iniciar uma atividade profissional;

Adquirir formação de nível superior;

É uma formação que te proporciona bom potencial de empregabilidade;

Integração imediata em contexto de trabalho, através de estágio;

Confere acesso a licenciaturas do IPBeja, sem que tenhas de realizar exames nacionais.

Bolsas de estudo do Ministério da Educação e Ciência.

QUAL O VALOR DA PROPINA DE UM CURSO TeSP?

630€ por ano letivo.



PERFIL PROFISSIONAL

O/a Técnico/a Superior Profissional em “Agropecuária Mediterrânica” está habilitado a desempenhar funções na área da produção silvestre e agropecuária extensiva, em ambiente mediterrânico, onde se insere o ecossistema “montado”, prosseguindo objetivos como a economia de recursos, a eficiência produtiva e a qualificação dos produtos.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Aplicar a informação associada à biologia e à ecologia das diferentes plantas silvestres e cultivadas, aos sistemas agro-silvo-parstoris. Aplicar a informação recolhida associada à anatomia e fisiologia das diferentes espécies pecuárias e silvestres. Conceber soluções para os problemas levantados pelas principais ações no âmbito da instalação, da manutenção/maneio e da gestão das produções vegetais e animais. Aplicar metodologias e ferramentas adequadas , ao uso das técnicas de proteção do ecossistema e do ambiente. Aplicar as regras e métodos adequados à manutenção e conservação das instalações e das máquinas e equipamentos. Conceber soluções e utilizar recursos para garantir a programação e realização de todas as atividades associadas à produção vegetal e animal. Aplicar a informação disponível para, gerir e racionalizar o uso das melhores técnicas de conservação e produção, com vista a harmonizar a utilização dos recursos e a viabilização do sistema “montado”. Aplicar informação para concluir tarefas relacionadas com planear e executar a aplicação das normas de qualidade das produções animais e vegetais, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e higiene no trabalho. Conceber soluções e aplicar metodologias para controlar os processos de gestão, de comercialização e os relacionados com o apoio específico à atividade agro-pecuária (PAC). Aplicar a informação disponível ao nível da recolha e análise sumária (físico-químicas e microbiológicas) de amostras de solos, água e produtos agro-pecuários, sabendo interpretar os resultados, para planeamento de ações preventivas e corretivas.

Coordenador de Curso

António Manuel da Costa Nunes Ribeiro | anr@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

- Agronomia; Ciência e Tecnologia dos Alimentos; Engenharia do Ambiente
- Tecnologias Bioanalíticas

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Agropecuária Mediterrânica

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Anatomia, Fisiologia e Genética Animal	6,0
Bases Gerais de Agricultura	4,0
Botânica e Fisiologia Vegetal	4,0
Ecologia dos Sistemas Agro-silvopastoris	5,0
Nutrição Vegetal e Fertilização	4,0
Segurança e Higiene no Trabalho	3,0
Solos e Clima	4,0
1º Ano 2º Semestre	ECTS
Gestão dos Recursos Silvestres	4,0
Higiene, Sanidade e Comportamento Animal	4,0
Marketing e Comercialização	4,0
Mecanização Agrária	4,0
Nutrição e Reprodução Animal	4,0
Proteção de Culturas	5,0
Sivicultura Mediterrânica	5,0
2º Ano 1º Semestre	ECTS
Culturas Arvenses	5,0
Gestão e Contabilidade da Empresa Agrícola	5,0
Normas e Regulamentos Comunitários	4,0
Pastagens e Forragens	6,0
Produção Animal I	5,0
Produção Animal II	5,0
2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0

PERFIL PROFISSIONAL

Pretende-se formar um profissional qualificado(a), de forma autónoma ou integrado em equipa, na gestão de operações inerentes ao processo de análise laboratorial em laboratórios de controle da qualidade de águas e alimentos, laboratórios de empresas industriais de ramos diversos (químico e agro-alimentar), laboratórios de análises clínicas e veterinárias, e em instituições de ensino, formação e/ou investigação.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Planear e executar técnicas de análise química, orgânica e bioquímica. Planear e executar técnicas de análise microbiológica, parasitológica e imunológica. Programar e executar planos de amostragem e efetuar a receção e conservação de amostras. Planear e implementar programas de controle da qualidade de resultados. Executar análises laboratoriais que envolvam análise instrumental, atuando ao nível da utilização do equipamento e da sua manutenção e calibração periódica. Planear, implementar e gerir planos de higiene e segurança em laboratório. Selecionar, implementar e supervisionar boas práticas de laboratório. Aplicar métodos de análise e tratamento de resultados experimentais, elaborar documentos profissionais (Relatórios, Boletins de Análise, Procedimentos Analíticos, Guias de Utilização de Equipamento), com vista à comunicação de informação procedimental e analítica.

Coordenador de Curso

Patrícia Alexandra Dias Brito Palma | ppalma@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Agronomia; Ciência e Tecnologia dos Alimentos; Engenharia do Ambiente; Tecnologias Bioanalíticas.

QR Code acesso
ao site do Curso



<https://www.ipbeja.pt/cursos/cstp/esa-cstp-analab>

PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Análises Laboratoriais

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Bioquímica	5,0
Gestão de Recursos Humanos em Ambiente Laboratorial	2,0
Higiene e Prevenção no Trabalho	3,0
Microbiologia Geral	5,0
Noções Básicas de Estatística	3,0
Química Geral	5,0
Química Orgânica	4,0
Tecnologias de Informação e Comunicação	3,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Análise e Tratamento de Dados Laboratoriais	3,0
Documentação e Informação	3,0
Gestão Ambiental em Laboratório	3,0
Métodos Gravimétricos	4,0
Métodos Microbiológicos	5,0
Métodos Volumétricos	4,0
Microbiologia Aplicada	4,0
Operações Unitárias	4,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Controlo da Qualidade Analítico	3,0
Gestão da Segurança em Laboratório	3,0
Gestão de Clientes e Fornecedores em Laboratório	3,0
Métodos Cromatográficos	4,0
Métodos Espectrofotométricos	4,0
Métodos Físicos de Análise	3,0
Métodos Imunológicos	3,0
Métodos Potenciométricos	4,0
Parasitologia	3,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Estágio	30,0



PERFIL PROFISSIONAL

Apoiar de forma ativa nas atividades a realizar no âmbito do desenvolvimento de crianças até aos 12 anos, contribuindo para a formação integral nos domínios afetivo, cognitivo e psicomotor.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Aplicar os cuidados adequados às crianças, nas diversas dimensões do seu quotidiano, nos contextos formais e não formais. Atender, de forma personalizada, às necessidades individuais das crianças a seu cargo. Criar espaços e momentos desafiadores, onde as crianças expressem o pensamento e os sentimentos. Dinamizar actividades no âmbito da abordagem às diferentes linguagens e literacias. Planear e construir materiais lúdico/pedagógicos de apoio às diferentes áreas de aprendizagem. Dinamizar atividades multi-disciplinares em espaços onde as crianças desenvolvam o seu processo de socialização (ludotecas, bibliotecas, ATL, espaços culturais, desportivos e recreativos). Implementar ações/atividades no âmbito de projetos em desenvolvimento. Planear e implementar projetos, em parceria com outros agentes.

Coordenador de Curso

Maria do Céu Lopes da Silva André | mandre@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Serviço Social, Desporto, Educação Básica

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Apoio à Infância

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Expressões Artísticas e Motora	6,0
Fundamentos da Matemática	5,0
Património Local	2,0
Português	5,0
Psicologia do Desenvolvimento	5,0
Temas na Área do Conhecimento do Mundo	5,0
TIC nos Processos de Apoio à Infância	2,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Criança e Linguagem	6,0
Dinâmicas Interculturais	3,0
Experimentação e Ludicidade na Infância	4,0
Matemática na Vida Real	5,0
Necessidades Educativas Especiais	4,0
Processos Formativos na Infância	4,0
Promoção da Saúde e do Bem-Estar na Infância	4,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Empreendedorismo	4,0
Ética e Deontologia Profissional	4,0
Mediação Leitora	4,0
Oficina da Pesquisa e Experimentação	6,0
Oficina das Expressões e Comunicação	8,0
Seminário de Planeamento da Formação em Contexto de Trabalho	4,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0

PERFIL PROFISSIONAL

Gerir todas as operações de comércio internacional contribuindo para o desenvolvimento internacional sustentável da empresa.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

- a) Elaborar estudos de mercado relativos aos segmentos estratégicos do mercado-alvo da empresa, posicionamento e estratégia de marketing nos mercados externos;
- b) Gerir as vendas em contexto internacional (exportação);
- c) Gerir as compras em contexto internacional (importação);
- d) Coordenar os serviços de apoio à importação e à exportação;
- e) Gerir relações profissionais em contexto multicultural.

Coordenador de Curso

Sandra Isabel Rodrigues Bailoa | sandra.bailoa@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Gestão de Empresas

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Comércio Internacional

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Comércio e Organização Empresarial	5,0
Economia	5,0
Gestão de Equipas e Comunicação Intercultural	4,0
Gestão de Recursos Humanos	4,0
Marketing Internacional e Estudos de Mercado	6,0
Português e Técnicas de Comunicação Empresarial	4,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Comércio Internacional	6,0
Distribuição, Transporte e Logística	6,0
Fiscalidade e Gestão dos Riscos	5,0
Gestão Estratégica	4,0
Operações Financeiras e Sistemas de Seguros	6,0
Sistemas de Informação de Suporte ao Comércio Internacional	5,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Direito do Comércio Internacional	4,0
Empreendedorismo	6,0
Língua Espanhola para Negócios	5,0
Língua Inglesa para Negócios	5,0
Negociação e Técnicas de Vendas e Contexto Internacional	6,0
Planeamento e Organização de Feiras e Eventos	4,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0

PERFIL PROFISSIONAL

Gestão sustentável do processo produtivo e comercial em Culturas Regadas.

O CTeSP “Culturas Regadas” pretende formar diplomados aptos a: orientar e a intervir em todas as operações das fileiras agrícolas, desde a instalação das culturas até à comercialização dos produtos finais, incluindo a preparação do terreno, plantação, operações culturais de instalação e manutenção da cultura, colheita de produtos, transporte, armazenagem e comercialização em fresco ou para transformação industrial, respeitando e implementando todas as boas práticas que garantam sustentabilidade e a qualidade da produção, a segurança dos operadores e a proteção do ambiente, contribuindo, deste modo, para o desenvolvimento económico e sustentável da empresa.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Aplicar os conhecimentos associados à biologia e à ecologia na condução das diferentes plantas cultivadas. Organizar os processos de instalação, manutenção e exploração das culturas. Executar as técnicas de proteção das culturas e de conservação do ambiente agrícola na conceção dos planos de tratamentos das culturas. Planear a manutenção e conservação das instalações e das máquinas e equipamentos. Controlar a aplicação das orientações técnicas na realização de todas as atividades necessárias às culturas. Dinamizar os processos de conservação e primeira transformação dos produtos agrícolas. Criar processos de recolha e de análise de amostras de produtos agrícolas. Aplicar sistemas de controlo relativos a normas de qualidade dos produtos agrícolas, de segurança alimentar, saúde pública, proteção ambiental e de segurança e higiene no trabalho, em todas as ações realizadas. Analisar os resultados da aplicação dos métodos de otimização dos resultados das empresas agrícolas na planificação da comercialização e do marketing dos produtos agrícolas. Dinamizar a aplicação das tecnologias de informação na recolha e sistematização da informação da exploração agrícola.

Coordenador de Curso

José Eduardo Duarte Regato | jregato@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Agronomia; Ciência e Tecnologia dos Alimentos; Engenharia do Ambiente
Tecnologias Bioanalíticas

QR Code acesso
ao site do Curso



<https://www.ipbeja.pt/cursos/cstp/esa-cstp-culreg>

PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Culturas Regadas

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Bases Gerais de Agricultura	4,0
Botânica e Fisiologia Vegetal	4,0
Culturas em Ambiente Condicionado	4,0
Mecanização I	5,0
Nutrição Vegetal e Fertilização	4,0
Olivicultura	5,0
Solos e Clima	4,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Arvenses de Regadio	5,0
Horticultura de Ar Livre	4,0
Mecanização II	5,0
Proteção das Culturas	5,0
Sistemas de Rega	2,0
Técnicas de Regadio	5,0
Viticultura	4,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos	5,0
Culturas Hortoindustriais	4,0
Fruticultura Mediterrânica	4,0
Gestão e Contabilidade da Empresa Agrícola	5,0
Marketing e Comercialização	4,0
Mecanização III	5,0
Segurança e Higiene no Trabalho	3,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0

PERFIL PROFISSIONAL

O Curso Técnico Superior Profissional de Desporto, Lazer e Bem-Estar tem como objetivo preparar técnicos qualificados para organizar, planear, implementar, utilizar e avaliar planos de atividade física, lazer e bem-estar, através de equipamentos, métodos e tarefas adequados às necessidades da população alvo, em diferentes contextos institucionais.

Os profissionais deste CTeSP atuarão no segmento da Atividade Física de Lazer e Turismo Ativo.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Planear e organizar programas de desporto, lazer e bem-estar.

Conceber atividades de desporto, lazer e bem estar, adaptando as ofertas às estruturas existentes na região e em Portugal.

Gerir a utilização de equipamentos de desporto, lazer e bem-estar.

Avaliar as atividades realizadas na área do desporto, de lazer e bem estar.

Conceber e elaborar instrumentos de divulgação para a promoção da saúde e estilos de vida saudável.

Gerir a intervenção de forma ajustada às necessidades dos diferentes segmentos de mercado, aplicando os meios, métodos e tarefas ajustados aos tipos de utilizadores.

Implementar as normas e legislação em vigor na realização de atividades desportivas, de lazer e bem-estar.

Dinamizar programas de desporto, lazer e bem estar, de carácter sazonal, garantindo a gestão dos grupos e o cumprimento das regras de segurança.

Conceber atividades desportivas, lazer e bem-estar com respeito pelos recursos naturais, socioculturais e patrimoniais da comunidade.

Gerir adequadamente o território de aplicação das atividades desportivas, lazer e bem estar, enquadrando as atividades ao património e aos recursos da comunidade.

Coordenar a aplicação das técnicas de cuidados primários de traumatologia e socorrismo.

Coordenador de Curso

Vânia Azevedo Ferreira Brandão de Loureiro | vbrandao@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

**Serviço Social; Desporto; Educação Básica;
Turismo; Terapia Ocupacional**

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Desporto, Lazer e Bem-Estar

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Atividade Física para Crianças e Jovens	4,0
Atividades Físicas Aquáticas	6,0
Atividades Físicas de Academia	6,0
Língua Estrangeira I - Inglês	4,0
Português e Técnicas de Comunicação	4,0
Psicologia do Desporto e do Lazer	6,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Atividade Física e Exploração da Natureza I	7,0
Empreendedorismo	4,0
Fundamentos da Fisiologia do Exercício	4,0
Intervenção Pedagógica	4,0
Património e Atividade Física	6,0
Traumatologia e Socorrismo	5,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Atividade Física e Exploração da Natureza II	7,0
Atividade Física, Saúde e Bem Estar	5,0
Atividades Físicas para populações Especiais	5,0
Comunicação e Multimédia	4,0
Planeamento, Gestão e Marketing em Turismo e Lazer Ativo	5,0
Turismo e Lazer Ativo	4,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0

PERFIL PROFISSIONAL

Planejar e realizar: o exame, inspeção e medição de parâmetros físicos de circuitos eletrônicos. Projetar, manter e reparar sistemas eletrônicos de baixa complexidade e as suas interfaces de aquisição de dados. Programar microcontroladores e microprocessadores para estes sistemas.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Analisar e dimensionar circuitos elétricos e eletrônicos em termos de parâmetros físicos. Dimensionar circuitos elétricos eletrônicos, em termos de escolha de componentes. Medir grandezas elétricas e eletrônicas utilizando equipamento de instrumentação adequado. Testar circuitos e equipamentos elétricos e eletrônicos. Conceber circuitos eletrônicos combinatórios e sequenciais. Analisar sinais e projetar a sua aquisição e condicionamento. Programar microprocessadores e microcontroladores. Conceber a lógica de controlo de sistemas eletrônicos. Conceber sistemas de geração de sinal para atuação em dispositivos externos. Aplicar sinais provenientes de diversos tipos de sensores e tirar as consequentes ilações adequadas à operação de atuadores. Conceber circuitos e sistemas eletrônicos de baixa complexidade. Manter e reparar equipamentos eletrônicos. Formular, implementar, avaliar e apresentar um projeto. Conceber sistemas eletrônicos de baixa complexidade. Integrar sistemas computacionais de baixo custo e baixo consumo energético em equipamentos inovadores.

Coordenador de Curso

José Jasnau Caeiro | j.caeiro@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Engenharia Informática

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Eletrónica e Computadores

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Circuitos Elétricos e Eletrónicos	6,0
Lógica Combinatória e Sequencial	6,0
Métodos Analíticos em Engenharia	6,0
Técnicas de Programação de Computadores	6,0
Teste e Medidas Elétricas e Eletrónicas	6,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Ciências da Engenharia	6,0
Conceção, Realização e Avaliação de Projetos	3,0
Empreendedorismo	3,0
Princípios de Eletrónica	6,0
Princípios de Produção de Produtos Eletrónicos	6,0
Sistemas de Microprocessadores	6,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Circuitos e Dispositivos Analógicos e Digitais	6,0
Controlo e Interface de Microprocessadores	6,0
Princípios e Aplicações de Microcontroladores	6,0
Redes e Comunicação de Dados	6,0
Sistemas de Controlo e Automação	6,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0

PERFIL PROFISSIONAL

O técnico superior profissional em Gestão de Organizações Sociais é um profissional que assume funções de apoio à direção de uma organização social, colaborando ativamente na conceção, análise e gestão, do ponto de vista funcional e financeiro, dos seus projetos e atividades. É um técnico que elabora e gere os planos de atividades, os relatórios, os orçamentos e as candidaturas a programas de apoio a projetos sociais.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Identificar com clareza a missão e os objetivos da instituição, enquadrando-os numa (ou mais) áreas de intervenção social. Comunicar a visão, a missão e objetivos da instituição. Analisar propostas e projetos de trabalho e avaliar da sua adequação. Elaborar e/ou apoiar a conceção de projetos da instituição. Consultar e apoiar a aplicação da legislação enquadadora da ação da instituição. Formular candidaturas a programas e apoios sociais. Estabelecer uma relação profícua de cooperação com os promotores dos projetos e atividades. Analisar propostas de comunicação relativas à divulgação de atividades e projetos. Analisar corretamente indicadores de caracterização de um território e/ou área de intervenção social. Gerir, analisar e organizar bases de dados com informações relevantes para a instituição

Coordenador de Curso

Orlando Manuel Barrocas Roque | orlando.roque@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Gestão de Empresas; Serviço Social;
Solicitadoria

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Gestão de Organizações Sociais

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Economia	5,0
Fundamentos e Dinâmicas das Organizações Sociais	6,0
Introdução à Gestão	5,0
Introdução ao Direito	4,0
Problemas Sociais Contemporâneos	5,0
Tecnologias de Informação e Comunicação em Contexto Profissional	5,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Dinâmicas Organizacionais	5,0
Métodos e Práticas de Trabalho Social	5,0
População e Território	4,0
Práticas Contabilísticas	6,0
Relacionamento Interpessoal e Gestão de Equipas	5,0
Sistemas de Proteção Social	5,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Conceção e Gestão de Projetos Sociais	6,0
Empreendedorismo	6,0
Gestão de Recursos Humanos	5,0
Gestão Estratégica	4,0
Marketing	6,0
Saúde e Políticas de Saúde	3,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0



PERFIL PROFISSIONAL

Promover e comunicar os produtos turísticos da empresa e/ou região, gerir os serviços de informação, receber, acolher e informar o cliente e planejar, organizar e dinamizar ações de comercialização turística junto dos subsectores importantes (alojamento, animação turística, agências de viagens entre outros), procurando contribuir para a atratividade do serviço turístico a prestar, numa ótica de melhoria contínua e qualificação profissional.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Assessorar e informar o turista nos pontos de informação. Aplicar técnicas de análise do potencial turístico de recursos naturais e culturais. Analisar as necessidades de informação turística e as tendências da procura turística atual e potencial. Identificar mercados estratégicos da organização, posicionamento e estratégia de marketing. Aplicar as técnicas de comunicação e atendimento ao turista no sentido de garantir a satisfação do cliente. Aplicar técnicas de classificação da oferta turística. Organizar, executar e controlar ações e programas de comercialização turística. Recolher, analisar e sistematizar informação com vista à elaboração de documentos de informação, promoção e comercialização de produtos turísticos. Utilizar técnicas de atendimento e acolhimento com vista à melhoria da qualidade do serviço. Aplicar capacidades e técnicas de comunicação na realização de tarefas de informação turística. Organizar, executar e controlar ações e programas de comercialização turística. Guiar e assistir os turistas durante a viagem. Detetar oportunidades e aplicar técnicas para criar, comercializar e gerir produtos, serviços e destinos turísticos. Aplicar técnicas para a elaboração de materiais promocionais. Identificar oportunidade de aproveitamento do potencial turístico de recursos naturais e culturais.

Coordenador de Curso

Marta Isabel Casteleiro Amaral | marta.amaral@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Turismo; Desporto; Engenharia do Ambiente; Ciência e Tecnologia dos Alimentos; Agronomia

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Informação e Comercialização Turística

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Ética, Deontologia e Comportamento em Turismo	4,0
Etnografia Regional e Nacional	4,0
Geografia e Estrutura dos mercados Turísticos	5,0
Inglês Técnico I	3,0
Planeamento e Organização da Informação em Turismo	4,0
Português e Técnicas de Comunicação Turística	4,0
Tecnologias de Informação	4,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Estrutura Político Administrativa do Turismo	6,0
Gestão de Equipas	4,0
Inglês Técnico II	3,0
Marketing em Turismo	5,0
Novas Tecnologias em Turismo	4,0
Património Natural e Cultural	5,0
Produtos e Destinos Turísticos	5,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Atendimento em Turismo	4,0
Desenho e Comercialização de Produtos Turísticos	5,0
Empreendedorismo	4,0
Gestão e Dinamização do Património	5,0
Informação em Turismo e Técnicas Comerciais	5,0
Inglês Técnico III	3,0
Processo de Guia e Assistência em Viagem	4,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0

PERFIL PROFISSIONAL

Com o presente curso pretende-se formar técnicos profissionais aptos a intervir de forma autónoma ou integrada em equipa em qualquer etapa da fileira alimentar, desde o processamento de matérias primas até à logística da distribuição e comercialização, com aplicação de diversas tecnologias na inovação e desenvolvimento de novos produtos.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Identificar os principais grupos de risco associados a cada tipo de alimentos. Avaliar e acompanhar o processamento e as características do produto final. Dinamizar uma cadeia logística de frio. Organizar análises de rotina em laboratório. Aplicar ferramentas de determinação do tempo de prateleira. Organizar os processos de transformação de matérias primas. Dinamizar a comercialização e o marketing dos produtos alimentares. Avaliar ciclos de vida para novos produtos em desenvolvimento. Dinamizar os processos de certificação dos produtos.

Coordenador de Curso

Maria João Barata de Carvalho | joaobcarvalho@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Agronomia; Ciência e Tecnologia dos Alimentos; Engenharia do Ambiente
Tecnologias Bioanalíticas

QR Code acesso
ao site do Curso



<https://www.ipbeja.pt/cursos/cstp/esa-cstp-inotec>

PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Inovação e Tecnologia Alimentar

1º Ano | 1º Semestre

	ECTS
Análise de Produtos Alimentares	5,0
Embalagem, Armazenamento e Logística	3,0
Introdução à Nutrição	3,0
Introdução à Tecnologia Alimentar	5,0
Microbiologia	5,0
Química	6,0
Refrigeração e Automação	3,0

1º Ano | 2º Semestre

	ECTS
Bioquímica	5,0
Controlo da Qualidade e Segurança Alimentar	5,0
Empreendedorismo	2,0
Equipamentos Industriais	3,5
Metodologias de Investigação Aplicada às Tecnologias	2,5
Microbiologia dos Alimentos	4,0
Processos Unitários	5,0
Toxicologia Alimentar	3,0

2º Ano | 1º Semestre

	ECTS
Desenvolvimento de Produto	4,0
Tecnologias dos Produtos de Origem Animal	9,0
Tecnologias dos Produtos de Origem Vegetal	10,0
Tecnologias Gastronómicas	4,0
Valorização de Sub-produtos	3,0

2º Ano | 2º Semestre

	ECTS
Estágio	30,0

SAÍDAS PROFISSIONAIS

O ser humano é um ser social, inserido numa família e numa comunidade com uma determinada cultura, a viver num certo período histórico e possuidor de uma personalidade própria. Isto torna-o único, mas ao mesmo tempo global. Ele procura ao longo do seu ciclo de vida, viver num estado de harmonia consigo e com a sociedade que o rodeia, que lhe permita o melhor nível de saúde.

O profissional de enfermagem, inserido numa equipa multidisciplinar, ajuda a pessoa a encontrar o seu estado de harmonia de saúde e a mantê-lo, através dos cuidados que presta à pessoa, à família ou à comunidade.

O profissional de enfermagem guia a sua atuação por princípios humanistas de respeito pelos valores, pela cultura e crenças daqueles que são alvo de cuidados de enfermagem.

O curso de enfermagem da ESSB confere grau académico de licenciado, tem duração de 4 anos letivos, correspondendo a 240 créditos. Em cada semestre existe um período de ensino teórico e um período de ensino clínico em contextos reais de prestação de cuidados.

Os estudantes que concluem o curso, encontram-se habilitados para exercer a sua atividade profissional nos setores público e privado (Hospitais, Centros de Saúde; Clínicas; Centros de Idosos; Empresas e Escolas, entre outros), assim como em regime de exercício liberal.

OBJETIVOS

O curso de licenciatura em enfermagem pretende proporcionar a formação técnica, científica e humana que permita aos estudantes no final do curso: Prestar cuidados de enfermagem gerais dirigidos ao indivíduo ao longo do ciclo vital, família e comunidade aos três níveis de prevenção; Participar na gestão de serviços de saúde; Participar na formação de enfermeiros e outros profissionais; Participar em estudos de investigação, promovendo o desenvolvimento da disciplina e profissão de enfermagem.

Coordenador de Curso

Maria Dulce dos Santos Santiago | dulce.santiago@ipbeja.pt

PROVAS DE INGRESSO

Um dos seguintes conjuntos:

- 02 Biologia e Geologia; ou
- 02 Biologia e Geologia; 07 Física e Química; ou
- 02 Biologia e Geologia; 18 Português.

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Licenciatura em Enfermagem

1º Ano 1º Semestre	ECTS	1º Ano 2º Semestre	ECTS
História de Enfermagem	2,5	Psicologia do Desenvolvimento	3,5
Métodos e Técnicas de Enfermagem	5,5	Anatomia e Fisiologia Humana II	3,0
Fundamentos de Saúde	2,5	Enfermagem em Saúde Materna	4,0
Intervenção Relacional em Enfermagem	2,5	Enfermagem em Saúde Infanto-Juvenil	5,0
Microbiologia e Parasitologia	2,5	Ética e Deontologia em Enfermagem	2,0
Educação para a Saúde	2,0	Ensino Clínico: Enfermagem em Saúde Materna e Saúde Infanto-Juvenil	12,5
Alimentação, Nutrição e Saúde	2,0		
Anatomia e Fisiologia Humana I	4,0		
Ensino Clínico: Fundamentos de Enfermagem	6,5		
2º Ano 1º Semestre	ECTS	2º Ano 2º Semestre	ECTS
Enfermagem Médica	8,0	Enfermagem Cirúrgica	7,0
Medicina	4,0	Cirurgia	3,0
Farmacologia	3,0	Psicologia da Saúde	2,0
Sistemas de Informação em Enfermagem*	2,0	Investigação I	4,0
Inglês Técnico*	2,0	Ensino Clínico - Enfermagem Cirúrgica	14,0
Ensino Clínico: Enfermagem Médica	13,0		
3º Ano 1º Semestre	ECTS	3º Ano 2º Semestre	ECTS
Enfermagem de Especialidades Médico-Cirúrgicas	5,5	Enfermagem em Saúde Mental e Psiquiatria	5,0
Enfermagem em Gerontologia e Geriatria	5,0	Enfermagem Pediátrica	6,5
Investigação II	3,5	Gestão Aplicada à Enfermagem	2,5
Ensino Clínico: Enfermagem de Especialidades Médico-Cirúrgicas	8,0	Ensino clínico: Enfermagem em Saúde Mental e Psiquiatria	8,0
Ensino Clínico: Enfermagem em Gerontologia e Geriatria	8,0	Ensino clínico: Enfermagem Pediátrica	8,0
4º Ano 1º Semestre	ECTS	4º Ano 2º Semestre	ECTS
Enfermagem em Saúde Comunitária	6,5	Estágio	30,0
Enfermagem na Família	2,0		
Bioética Aplicada à Enfermagem	2,0		
Sociologia da Família	2,0		
Direito Aplicado à Enfermagem	1,5		
Enfermagem em Cuidados Paliativos*	2,0		
Terapias Complementares em Saúde*	2,0		
Ensino Clínico: Enfermagem em Saúde Comunitária	12,0		

*Unidades Curriculares de Opção

PERFIL PROFISSIONAL

O Curso Técnico Superior Profissional em Olivicultura, Azeite e Azeitona de Mesa é composto por quatro semestres e está estruturado de acordo com as regras estabelecidas pela legislação em vigor e com as orientações emanadas pelo Conselho Coordenador dos Institutos Superiores Politécnicos.

O presente curso está organizado de forma a habilitar Técnicos Superiores a desempenharem funções nas áreas da olivicultura e do processamento da azeitona e em áreas conexas ao sector olivícola. Para tal, existem um conjunto de unidades curriculares de formação base, assim como uma forte componente técnica e de formação em contexto de trabalho alicerçadas em unidades curriculares nas áreas atrás referidas.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Aplicar os conhecimentos associados à biologia e ecologia da oliveira. Aplicar os conhecimentos adquiridos relativos às principais ações no âmbito da gestão, da instalação, da manutenção e da exploração do olival, em particular as novas tecnologias em olivicultura de precisão. Aplicar, gerir e racionalizar o uso das técnicas de proteção e conservação do ambiente olivícola. Com os recursos disponíveis aplicar as técnicas adequadas à manutenção e conservação das instalações e das máquinas e equipamentos. Realizar de forma programada todas as atividades necessárias à colheita da azeitona. Com os conhecimentos adquiridos controlar os processos de transformação das azeitonas, nomeadamente processo de extração dos azeites, elaboração de conserva de azeitonas ou outros produtos obtidos a partir das azeitonas. Aplicar os conhecimentos adquiridos ao nível das técnicas de recolha e análises físico-químicas e microbiológicas, de amostras de azeitonas, massas, azeites, azeitonas transformadas e produtos derivados. Com os conhecimentos assimilados planear e executar as normas de qualidade dos produtos olivícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho.

Coordenador de Curso

José António Casteleiro Penacho | jpenacho@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Agronomia; Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Engenharia do Ambiente
Tecnologias Bioanalíticas

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Olivicultura, Azeite e Azeitona de Mesa

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Botânica e Fisiologia Vegetal	4,0
Introdução aos SIG	3,0
Mecanização I	5,0
Microbiologia das Fermentações	3,0
Olivicultura I	4,0
Processos Unitários na Transformação da Azeitona	3,0
Química Aplicada	4,0
Solos e Clima	4,0
1º Ano 2º Semestre	ECTS
Caracterização Química e Sensorial dos Azeites	3,0
Gestão Híbrida das Culturas	4,0
Mecanização II	5,0
Nutrição Vegetal e Fertilização	4,0
Olivicultura II	5,0
Proteção das Culturas	5,0
Tecnologia de Extração do Azeite Virgem	4,0
2º Ano 1º Semestre	ECTS
Estágio no Lagar	20,0
Instalações e Equipamentos	4,0
Qualidade e Segurança Alimentar	3,0
Valorização dos Subprodutos da Azeitona e do Azeite	3,0
2º Ano 2º Semestre	ECTS
Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos	5,0
Conserva e Produtos Derivados da Azeitona	3,0
Estágio no Olival	10,0
Gestão e Contabilidade da Empresa Agrícola	5,0
Marketing e Comercialização	4,0
Segurança e Higiene no Trabalho	5,0



PERFIL PROFISSIONAL

Gerir as operações de apoio psicossocial no envelhecimento de modo a viabilizar a proteção da saúde, do bem-estar, da qualidade de vida, da atividade e da inclusão social dos mais velhos.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Prestar apoio psicossocial de forma individual e ou em pequenos grupos a gerontes e seus familiares / cuidadores. Organizar e gerir ações para o desenvolvimento pessoal do geronte de forma a contribuir para a sua qualidade de vida no envelhecimento. Planificar e desenvolver ações de prevenção de risco, de promoção da saúde e do bem-estar do geronte.

Participar na avaliação psicológica do geronte. Organizar e gerir a realização de dinâmicas interrelacionais, familiares e institucionais. Coordenar programas de intervenção psicossocial e de prevenção de riscos na comunidade e em instituições ligadas à população sénior. Gerir dispositivos de apoio de acordo com as necessidades especiais do geronte. Coordenar ações de inserção psicossocial do geronte na comunidade Participar em estudos psicológicos no domínio do envelhecimento.

Coordenador de Curso

Maria Cristina Campos de Sousa Faria | mcfaria@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Serviço Social, Desporto, Educação Básica, Enfermagem, Terapia Ocupacional

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Psicogerontologia

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Psicologia das Relações Interpessoais	4,0
Psicologia do Desenvolvimento	5,0
Metodologias de Investigação	5,0
Sociologia da Família	5,0
População e Território	4,0
Introdução ao Direito	4,0
Anatomia e Fisiologia Humana	3,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Inglês Aplicado à Psicogerontologia	2,0
Psicogerontologia do Envelhecimento	4,0
Psicopatologia no Envelhecimento	4,0
Psicologia Social	4,0
Sociologia das Organizações	4,0
Empreendedorismo e Economia Social	5,0
Políticas Sociais	3,0
Técnicas de promoção da autonomia do Geronte	4,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Oficinas de Ocupação	4,5
Psicologia da Saúde	3,0
Fundamentos Psicológicos em Terapias Expressivas e Criativas	3,0
Geriatria e Gerontologia	3,0
Oficina de Orientação para a Atividade e Qualidade de Vida no Envelhecimento	2,0
Oficina de Dinâmicas no Envelhecimento	5,0
Problemas sociais contemporâneos e envelhecimento	6,0
Programas de Intervenção no Envelhecimento	3,5

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30

PERFIL PROFISSIONAL

Este curso visa formar profissionais para - de forma autónoma e segura, ou sob orientação - efetuar o projeto, instalação, configuração, administração e manutenção de redes e sistemas informáticos, de organizações ou empresas. Assegura-se os conhecimentos e competências nas tecnologias de rede e sistemas informáticos contemporâneos, dando também ênfase na obtenção da certificação profissional internacional Cisco, e na conceção e implementação de políticas de segurança adequadas.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Identificar e caracterizar os componentes principais de um computador e as suas funções. Identificar e caracterizar as componentes principais de um sistema operativo. Instalar, configurar e manter sistemas operativos (nomeadamente Windows e Linux), incluindo dispositivos e aplicações. Instalar, configurar e manter servidores e serviços de rede. Classificar as redes de comunicação, identificando as suas componentes principais. Identificar o funcionamento das tipologias lógicas e físicas de uma rede de computadores, incluindo as várias tecnologias. Projetar o endereçamento (com sub-redes e VLSM) e encaminhamento (estático e dinâmico) em redes de computadores. Configurar equipamentos ativos de rede, nomeadamente switches e routers de tecnologia Cisco. Analisar redes e sistemas e propor otimizações. Manter e gerir redes locais de computadores e respetivas interligações, incluindo ligação à Internet. Analisar e propor tecnologias e configurações de Ligações a Redes WAN. Utilizar ferramentas complementares para deteção e resolução de eventuais problemas, incluindo a intrusão nos sistemas informáticos. Identificar ameaças à segurança, definir e aplicar políticas de segurança (ativas e passivas) utilizando ferramentas complementares de gestão de sistemas e redes. Produzir e apresentar relatórios técnicos de trabalhos. Proceder ao isolamento de anomalias e detetar causas de erro em redes e sistemas informáticos. Aplicar as principais normas existentes para o planeamento e instalação de redes e sistemas informáticos. Analisar e desenvolver ideias de negócios e os respetivos planos.

Coordenador de Curso

Luís Miguel Gomes Tavares | miguel.tavares@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Engenharia Informática

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Redes e Sistemas Informáticos

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Estatística Aplicada	4,0
Apresentação e Textos técnicos	4,0
Matemática discreta	4,0
Introdução às redes de computadores	3,0
Projecto de cablagens estruturadas para redes de computadores	5,0
Endereçamento em redes de computadores	4,0
Introdução ao IOS e instalação e configuração de routers e switches Cisco	6,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Sistemas digitais	6,0
Microprocessadores e arquitecturas	6,0
Gestão de equipamento activo de rede	3,0
Encaminhamento em redes de computadores	6,0
Projecto e configuração de listas de controlo de acesso (ACLs)	3,0
Administração de sistemas windows	6,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Administração de Sistemas Linux	6,0
Projecto e análise de políticas de segurança	3,0
Instalação e configuração de servidores de rede	6,0
Configuração de protocolos de redes de área alargada (WANs)	6,0
Segurança em Redes de Comunicação	6,0
Empreendedorismo	3,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0

PERFIL PROFISSIONAL

Os Técnicos Superiores Profissionais de Sistemas de Proteção do Ambiente estarão habilitados a planejar, elaborar, desenvolver, gerir e coordenar projectos de intervenção ambiental ao nível das infraestruturas e equipamentos de suporte às actividades de controlo do ambiente. Deverão ainda promover a avaliação da qualidade do meio ambiente e dos impactes provocados pelas diversas fontes poluidoras, bem como dos métodos de controlo e gestão dos sistemas de tratamento ambiental e gestão de áreas naturais, com base nos referenciais normativos e a legislação aplicável.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Desenvolver projectos e elaborar orientações técnicas com o objectivo de identificar informação e dados necessários ao trabalho a orientar e realizar. Coordenar tarefas e acções, em laboratório ou no terreno, de verificação de parâmetros de qualidade do ambiente. Elaborar um plano de amostragem, tratamento da amostra e tratamento dos resultados. Gerir e organizar estações de tratamento de águas e águas residuais. Gerir e organizar ecocentros, centros de triagem, estações de transferência e aterros sanitários. Planear e executar trabalhos na área do controlo da poluição atmosférica e do solo. Coordenar operações associadas à exploração nas áreas de captação, elevação, tratamento e transporte de águas e monitorizar o funcionamento e regulação de máquinas e equipamentos. Planear e executar trabalhos na área dos sistemas de abastecimento de água e dos sistemas de drenagem de águas residuais e pluviais. Elaborar estudos onde se apliquem os princípios fundamentais do desenvolvimento sustentável. Gerir situações de acidentes ou incidentes ao nível da qualidade, ambiente e segurança, de acordo com as instruções recebidas e os procedimentos estabelecidos. Gerir atividades de identificação e mitigação dos efeitos das alterações climáticas. Elaborar planos de identificação, caracterização e redução de fatores de risco para a saúde originados no ambiente. Planear e criar um negócio. Planear ações que permitam manter relações profissionais com outro pessoal ou especialistas envolvidos na multifuncionalidade da área ambiental.

Coordenador de Curso

Maria Teresa Borralho Marques dos Carvalhos | mtcarvalhos@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Engenharia do Ambiente; Agronomia;
Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Tecnologias Bioanalíticas

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Sistemas de Proteção do Ambiente

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Água para Consumo - Características e Parâmetros de Qualidade	3,5
Águas Residuais - Características e Parâmetros de Qualidade	3,5
Avaliação e Educação Ambiental	3,0
Introdução aos SIG	3,0
Noções Básicas de Estatística	3,0
Parâmetros Físico-químicos e Biológicos em Sistemas Ambientais	3,0
Segurança e Higiene em Processos Ambientais	4,0
Técnicas de Colheita de Amostras	3,0
Técnicas Laboratoriais em Ambiente	4,0
1º Ano 2º Semestre	ECTS
Ar - Características e Parâmetros de Qualidade	3,5
Ecotoxicologia	4,0
Empreendedorismo	2,0
Gestão de Resíduos Sólidos	4,0
Qualidade e Conservação de Solos	3,5
Saúde Ambiental	3,0
Sistema de Tratamento de Água para Consumo	5,0
Sistema de Tratamento de Águas Residuais	5,0
2º Ano 1º Semestre	ECTS
Energia e Alterações Climáticas	3,0
Equipamentos e Automatismos	4,0
Sistemas de Distribuição de Águas	5,0
Sistemas de Drenagem de Águas Residuais e Pluviais	4,0
Tratamento de Efluentes Gasosos	5,0
Tratamento de Solos	5,0
Tratamento e Valorização de Resíduos Sólidos	4,0
2º Ano 1º Semestre	ECTS
Estágio	30

PERFIL PROFISSIONAL

O Técnico Superior Profissional de Som e Imagem desenvolverá atividades que resultam da interseção das tecnologias do som com as tecnologias da imagem, nomeadamente ao nível da pré-produção, produção e pós-produção nas áreas das Artes do Espetáculo e da Comunicação Audiovisual e Multimédia. No que se refere ao perfil profissional, de acordo com as classificações do IEFP, destacam-se as profissões de:

- Fotógrafo e Operador de aparelhos de registo de Imagem e Som.
- Operador de Som.
- Sonoplasta.
- Operador de tratamento de imagem.
- Assistente de realização.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Aplicar técnicas de captura e edição de som e imagem. Utilizar ferramentas de tecnologias da informação e comunicação na óptica do utilizador. Mediatizar conteúdos audiovisuais. Analisar, organizar e avaliar conteúdos mediatizados para difusão. Planear processos de produção audiovisual desde a sua conceção até ao momento da sua execução. Identificar as necessidades relativas à produção de espetáculos audiovisuais e multimédia. Prestar apoio técnico à realização de espetáculos audiovisuais e multimédia. Aplicar metodologias específicas da comunicação audiovisual na resolução de problemas. Identificar e aplicar os fundamentos da arquitetura de redes de informação. Criar iniciativas de negócio. Dominar a língua materna e uma língua estrangeira sobretudo no que se refere a terminologias específicas da linguagem audiovisual. Dinamizar equipas de trabalho.

Coordenador de Curso

Aldo Manuel Serra Passarinho | apassarinho@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Artes Plásticas e Multimédia; Engenharia Informática

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Som e Imagem

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Captura e Edição de Som	5,0
Comunicação Oral e Escrita	4,0
Fundamentos do Som e da Imagem	4,0
História e Cultura dos Media	4,0
Inglês para a Comunicação Audiovisual	4,0
Linguagem Audiovisual Operação de Câmara	4,0
Modelação 3D	5,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Cultura e Identidade	4,0
Iluminação e Cenografia Virtual	4,0
Informática	4,0
Composição de Gráficos em Movimento	5,0
Pré-Produção e Guionismo	4,0
Produção, Edição e Pós-Produção Audiovisual	5,0
Sonoplastia e Locução	4,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Comunicações Multimédia	4,0
Difusão de Conteúdos Multimédia	5,0
Empreendedorismo	4,0
Laboratório de Conteúdos Multimédia	5,0
Orientação Vocacional	3,0
Prática Profissional no setor das Indústrias Criativas	4,0
Produção de Espetáculos Multimédia	5,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0

PERFIL PROFISSIONAL

O Curso Técnico Superior Profissional de Tecnologias Web e Dispositivos Móveis tem como objetivo analisar, conceber e desenvolver aplicações informáticas, bem como a sua publicitação, para ambientes web e para dispositivos móveis de acordo com as necessidades dos utilizadores. Produzir documentação de apoio aos utilizadores.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Identificar e aplicar técnicas de desenvolvimento de software para ambientes web ou dispositivos móveis. Aplicar as diferentes tecnologias de desenvolvimento para dispositivos móveis. Aplicar as diferentes tecnologias de desenvolvimento de sítios web. Identificar e aplicar Sistemas de Gestão de Bases de Dados (SGBD) necessárias para as aplicações informáticas para ambientes web ou dispositivos móveis. Utilizar a linguagem SQL para elaboração e gestão de bases de dados. Desenvolver e instalar scripts quer no lado do cliente (client-side), quer no lado do servidor (server-side) para o desenvolvimento de sítios web. Aplicar regras de desenho e de implementação de sítios Web tendo por base técnicas de usabilidade e de acessibilidade. Utilizar ferramentas multimédia no desenvolvimento de conteúdos web. Aplicar métodos para avaliação de interfaces web. Aplicar técnicas relativas à instalação, configuração e migração. Utilizar técnicas de desenvolvimento ágil, incluindo controlo de versões, programação por pares e programação conduzida por testes. Identificar e aplicar os fundamentos das arquiteturas de redes de comunicação, e os mecanismos associados à comunicação direta entre computadores e/ou dispositivos. Produzir documentação para os sistemas desenvolvidos. Aplicar técnicas de testes com utilizadores. Aplicar métodos quantitativos e qualitativos na avaliação de interfaces web e de dispositivos móveis. Analisar e desenvolver ideias de negócios e os respetivos planos.

Coordenador de Curso

Isabel Sofia Sousa Brito | issb@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Engenharia Informática

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Tecnologias Web e Dispositivos Móveis

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Apresentações e Textos Técnicos	4,0
Bases de Dados	5,0
Introdução à Programação	6,0
Matemática Discreta	6,0
Projeto Integrado I	3,0
Redes de Computadores	6,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Design Gráfico	6,0
Estatística Aplicada	6,0
Programação para Dispositivos Móveis I	5,0
Projeto Integrado II	3,0
Sistemas Interativos	5,0
Tecnologias Web	5,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Empreendedorismo	3,0
Programação para a Web	8,0
Programação para Dispositivos Móveis II	9,0
Projeto Integrado III	4,0
Segurança na Web	6,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	30,0



PERFIL PROFISSIONAL

O Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia é composto por quatro semestres e está estruturado de acordo com as regras estabelecidas pela legislação em vigor e com as orientações emanadas pelo Conselho Coordenador dos Institutos Superiores Politécnicos. O presente curso está organizado de forma a habilitar Técnicos Superiores a desempenharem funções nas áreas da Viticultura, Enologia e em áreas conexas ao sector vitivinícola. Para tal, existem um conjunto de unidades curriculares de formação base, assim como uma forte componente técnica e de formação em contexto de trabalho alicerçadas em unidades curriculares da área da Viticultura e da Enologia.

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS > APTIDÕES

Aplicar os conhecimentos associados à biologia e ecologia da videira. Utilizar os conhecimentos adquiridos relativos às principais ações no âmbito da gestão, da instalação, da manutenção e da exploração da vinha. Aplicar, gerir e racionalizar o uso das técnicas de proteção e conservação do ambiente vitícola. Com os recursos disponíveis aplicar as técnicas adequadas à manutenção e conservação das instalações e das máquinas e equipamentos. Realizar de forma programada todas as atividades necessárias à vindima. Com os conhecimentos adquiridos controlar os processos de transformação das uvas, nomeadamente processos de elaboração dos vinhos ou outros produtos obtidos a partir das uvas ou do vinho. Aplicar os conhecimentos adquiridos ao nível das técnicas de recolha e análise simples, físico-químicas e microbiológicas, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados. Com os conhecimentos assimilados planear e executar as normas de qualidade dos produtos vitivinícolas, de segurança alimentar, de saúde pública, de proteção ambiental e de segurança e saúde no trabalho. Aplicar os conhecimentos adquiridos na gestão e otimização das empresas vitivinícolas, bem como na planificação da comercialização e do marketing dos produtos vitivinícolas. Aplicar as tecnologias de informação e comunicação na execução das operações vitivinícolas e na recolha e tratamento de informação.

Coordenador de Curso

José António Casteleiro Penacho | jpenacho@ipbeja.pt

ACESSO A LICENCIATURAS

Licenciaturas do IPBeja a que os titulares do curso TeSP se podem candidatar:

Agronomia; Ciência e Tecnologia dos Alimentos; Engenharia do Ambiente
Tecnologias Bioanalíticas

QR Code acesso
ao site do Curso



PLANO DE ESTUDOS

Curso TeSP em Viticultura e Enologia

1º Ano 1º Semestre	ECTS
Botânica e Fisiologia Vegetal	6,0
Introdução aos Problemas Ambientais	2,0
Introdução aos Sistemas de Informação Geográfica	2,0
Microbiologia Enológica	3,0
Noções Básicas de Estatística	3,0
Solos e Clima	3,0
Vinificação	6,0
Viticultura I	5,0

1º Ano 2º Semestre	ECTS
Caracterização de Vinhos e Derivados	5,0
Estabilização e Conservação de Vinhos	5,0
Gestão Híbrida da Vinha	4,0
Mecanização da Vinha	4,0
Nutrição e Fertilização da Vinha	4,0
Proteção da Vinha (fitossanidade)	3,0
Viticultura II	5,0

2º Ano 1º Semestre	ECTS
Estágio em Adega	10,0
Aplicação de produtos fitofarmacêuticos na vinha	4,0
Gestão ambiental em Vitivinicultura	4,0
Gestão e Contabilidade	4,0
Marketing e Comercialização	4,0
Produtos derivados da Uva e do Vinho	4,0

2º Ano 2º Semestre	ECTS
Estágio	20,0
Produção de Uva de Mesa e Uva Passa	4,0
Qualidade e Segurança Alimentar	4,0
Segurança e Higiene Alimentar no Trabalho em Viticultura e Enologia	2,0

OFERTA FORMATIVA DO IPBEJA

LICENCIATURAS

Agronomia

Artes Plásticas e Multimédia

Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Desporto

Educação Básica

Enfermagem

Engenharia do Ambiente

Engenharia Informática

Gestão de Empresas

Serviço Social

Solicitadoria

Tecnologias Bioanalíticas

Terapia Ocupacional

Turismo



IPBeja

INSTITUTO POLITÉCNICO
DE BEJA

Instituto Politécnico de Beja
Rua Pedro Soares, Campus do IPBeja
Apartado 6155, 7800-295 Beja

E-mail: geral@ipbeja.pt
Tel: +351 284 314 400 | Fax +351 284 314 401

Coordenadas: 38° 00' 46.87''N 7° 52' 22.19''W

www.ipbeja.pt