

EDITAL

CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENOTURISMO

Ano Letivo 2023-2024

1. Coordenação do Curso

Prof.ª Maria Graça Pacheco de Carvalho – Coordenadora (ESAE)

Prof.ª Eva Milheiro – Coordenadora (ESECS)

2. Finalidade

1. Dotar os formandos de conhecimentos sobre vinho, turismo e Enoturismo, que lhes permitam desenvolver projetos inovadores de Enoturismo;
2. Complementar os conhecimentos teóricos e práticos de profissionais que já desenvolvam as suas atividades na área do vinho ou do Enoturismo;
3. Proporcionar uma formação multidisciplinar que contribua para a aquisição ou aprofundamento de conhecimentos nas áreas da produção do vinho, do turismo, da gestão, do marketing, do empreendedorismo, do comportamento do consumidor, da história e da geografia das regiões vinícolas;
4. Promover o conhecimento do Enoturismo em Portugal e no Mundo e o seu contributo para o desenvolvimento dos destinos;
5. Potenciar a ligação entre o vinho e a gastronomia na criação de rotas, eventos e projetos diferenciadores e assentes nas características únicas das regiões onde se inserem;
6. Articular a formação de cariz mais teórico com formação prática (provas sensoriais, seminários) e visitas de estudo que permitam conhecer in loco projetos inovadores de Enoturismo;
7. Dotar os formandos de competências para organizar eventos vînicos e dinamizar a fruição turística de espaços de produção de vinho.

3. Funcionamento

A Pós-Graduação em Enoturismo está organizada segundo uma estrutura cumulativa de microcredenciais, considerando que uma microcredencial corresponde a uma prova dos resultados de aprendizagens de um

estudante/formando após uma curta experiência de aprendizagem, avaliados segundo padrões rigorosos e transparentes.

No âmbito da Pós-Graduação em Enoturismo, o Politécnico de Portalegre concebeu uma carteira de módulos de formação, cada com ECTS, e a conclusão com sucesso de cada um desses módulos confere aos formandos uma microcredencial.

Os formandos obtêm o diploma de Pós-Graduação após reunirem aprovação nas dez microcredenciais, cumprindo um total de 30 ECTS.

Cada uma das microcredenciais é autónoma e podem ser obtidas na sequência de frequência e aprovação dos formandos.

3. Plano de Estudos

O plano curricular da Pós-Graduação em Enoturismo, organiza-se em microcredenciais, tem um total de 30 ECTS.

Microcredenciais	Designação	Horas contacto	ECTS	Tipologia
1	História do Vinho e Paisagem Vinícola	14	2	TP
2	Viticultura	14	2	TP
3	Práticas e Técnicas Enológicas	21	3	TP
4	Análise Sensorial	21	3	TP
5	Turismo, Cultura e Enogastronomia	21	3	TP
6	Marketing Aplicado ao Enoturismo	21	3	TP
7	Sustentabilidade e Certificação Vinícola	14	2	TP
8	Empreendedorismo e Criação de Empresas	21	3	TP
9	Análise Digital do Negócio do Enoturismo	14	2	TP
10	Seminários e Visitas de Estudo*	49	7	TP
	Total	210 horas	30 ECTS	

TP – Teórico-práticas

*A inscrição nas microcredenciais Seminários e Visitas de Estudo e Análise Sensorial, só é possível quando inscritos na totalidade das microcredenciais da Pós graduação.

4. Seleção e Seriação dos Candidatos

A seleção e seriação dos candidatos será efetuada por avaliação curricular, podendo ser realizada uma entrevista, caso a Coordenação de Curso considere necessário.

5. Número de Vagas – 25

6. Emolumentos e Propinas

Candidatura – isento

Propina da Pós-Graduação – 3000,00 Euros (paga por microcredencial)

Propina de cada Microcredencial– 100 Euros por ECTS.

Bolsa no valor da propina das microcredenciais garantida a todos os formandos.

7. Organização/Duração/Funcionamento do Curso

Duração – 9 meses

Início do Curso – outubro 2023

Horário – 2 x por semana (horário pós-laboral – on-line)

Seminários e visitas de estudo presenciais (49 h)

A calendarização de cada microcredencial será oportunamente disponibilizado no site do IPP.

8. Candidatura

Os candidatos poderão candidatar-se à Pós-Graduação no seu todo ou em microcredenciais que a constituem, que integram o plano curricular, de acordo com o procedimento definido nas Normas de funcionamento e certificação de microcredenciais do IPP.

Os estudantes matriculados/inscritos nas microcredenciais encontram-se simultaneamente inscritos na Pós-Graduação.

Toda a informação relativa às diversas microcredenciais e à respetiva calendarização será disponibilizada no sítio web do IPP.

9. Documentação necessária para a Candidatura

- Formulário de candidatura
- Curriculum vitae (CV) completo e assinado
- Cartão de Cidadão/ BI e NIF/ Passaporte ou outro ou documento de identificação*
- Comprovativos dos dados constantes no CV
- Certificado de habilitações

*Ao abrigo do disposto no n.º 2 do art.º 5.º da Lei n.º 7/2007, de 05/02, cópia rubricada e assinada em que autoriza os serviços académicos a arquivar o cartão de cidadão no processo individual. Em caso de não autorização deve dirigir-se aos serviços a fim de exibir o cartão de cidadão e para verificação da informação para aceitação do processo de candidatura.

10. Calendarização

Candidaturas 1ª fase:

Período de Candidaturas – de 04 julho a 09 de setembro

Afixação dos resultados provisórios – 15 de setembro

Período de Reclamações – 18 a 19 de setembro*

Afixação dos Resultados Definitivos – 20 de setembro

Candidaturas 2ª fase:

Período de Candidaturas – de 21 a 30 de setembro

Afixação dos resultados provisórios – 04 de outubro
Período de Reclamações – 06 a 07 de outubro *
Afixação dos Resultados Definitivos – 09 de outubro

NOTAS:

- A abertura da 2ª fase de candidatura depende da existência de vagas sobrantes, após as colocações efetuadas na 1ª fase.
- As matrículas serão condicionadas à verificação do número mínimo de estudantes colocados para funcionamento dos cursos, pelo que as datas poderão ser alteradas.
- *As reclamações podem ainda ser apresentadas e decididas até ao fim dos prazos previstos no Código do Procedimento Administrativo.

11. Informações

Dora Gonçalves - gci.esae@ipportalegre.pt T +351 245301502 | 268628528 | 927290689

Serviços Académicos - servicos.academicos@ipportalegre.pt T +351 245301500 opção1

Portalegre, 04 de julho de 2023

 O Presidente do Instituto Politécnico de Portalegre

