

**EDITAL**

**CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENOTURISMO**

2022

**1. Coordenação do Curso**

Prof. Doutora M<sup>a</sup> Graça Pacheco de Carvalho – Coordenadora (ESAE)

Mestre Eva Milheiro – Coordenadora (ESECS)

**2. Finalidade**

- Dotar os formandos de conhecimentos sobre vinho, turismo e Enoturismo, que lhes permitam desenvolver projetos inovadores de Enoturismo.
- Complementar os conhecimentos teóricos e práticos de profissionais que já desenvolvam as suas atividades na área do vinho ou do Enoturismo.
- 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.
- Promover o conhecimento do Enoturismo em Portugal e no Mundo e o seu contributo para o desenvolvimento dos destinos.
- 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.
- 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.
- Dotar os formandos de competências para organizar eventos vînicos e dinamizar a fruição turística de espaços de produção de vinho.

### 3. Plano de Estudos

| Módulo | UC   | Horas totais | Horas contacto   | ECTS           |
|--------|--|--------------|------------------|----------------|
| 1      | História do Vinho em Portugal                              | 18           | 9 TP             | 1              |
| 2      | Turismo Cultural e Enoturismo                              | 18           | 9 TP             | 1              |
| 3      | Território e Paisagem Vinícola                             | 18           | 9 TP             | 1              |
| 4      | Análise Sensorial / Provas de Vinhos (presencial + online) | 36           | 18 TP            | 2              |
| 5      | Vinhos do Mundo e Enoturismo Internacional                 | 18           | 9 TP             | 1              |
| 6      | Práticas e Técnicas Enológicas                             | 18           | 9 TP             | 1              |
| 7      | O Perfil dos Vinhos Portugueses/ Redes e Rotas de Vinhos   | 36           | 18 TP            | 2              |
| 8      | Criação e Gestão de Empresas de Enoturismo                 | 36           | 18 TP            | 2              |
| 9      | Marketing e Comportamento do Consumidor em Enoturismo      | 18           | 9 TP             | 1              |
| 10     | Criação de Marcas e Comercialização                        | 18           | 9 TP             | 1              |
| 11     | Enogastronomia (presencial)                                | 18           | 9 TP             | 1              |
| 12     | Viticultura  | 18           | 9 TP             | 1              |
| 13     | Equipamentos Enológicos                                    | 18           | 9 TP             | 1              |
| 14     | Empreendedorismo em Enoturismo                             | 18           | 9 TP             | 1              |
| 15     | Análise Digital do Negócio do Enoturismo                   | 18           | 9 TP             | 1              |
| 16     | Sustentabilidade na Produção Vitivinícola                  | 18           | 9 TP             | 1              |
| 17     | Certificação e Qualidade dos Vinhos                        | 18           | 9 TP             | 1              |
| 18     | Organização de um Evento Vínico                            | 18           | 9 TP             | 1              |
| 19     | Projeto Final  | 72           | 36 TP            | 4              |
| 20     | Seminários e Visitas de Estudo                             | 90           | 45 P+TC          | 5              |
|        | <b>Total</b>   |              | <b>270 horas</b> | <b>30 ECTS</b> |

TP – Teórico-práticas; P – Práticas; TC – Trabalho de Campo

### 4. Condições de Acesso

Licenciados em qualquer área científica; Profissionais com um percurso profissional relevante a avaliar pela coordenação do curso; outros candidatos a avaliar pela coordenação do curso.

### 5. Seleção e Seriação dos Candidatos

A seleção e seriação dos candidatos será efetuada por avaliação curricular.

### 6. Número de Vagas – 25

### 7. Emolumentos e Propinas

Candidatura – 30 Euros

Propina Total – 900 Euros (podendo ser paga em 9 prestações mensais de 100 euros cada)

Disponíveis 4 Bolsas de Estudo (no valor da propina) para formandos desempregados

## 8. Organização/Duração/Funcionamento do Curso

Duração – 9 meses (interrupção nas férias de verão)

Início do Curso – 19 abril (Aula Inaugural on-line às 18 horas)

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

Seminários e visitas de estudo presenciais (45 h)

## 9. Documentação necessária para a Candidatura

Formulário de candidatura (disponível em <https://www.ipportalegre.pt/pt/ensino/acesso-e-ingresso/>)

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

Carta de Motivação (opcional)

\*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

Período de Candidaturas – 07 março a 31 de março

Afixação dos resultados provisórios – 4 abril

Período de Reclamações – até 6 abril

Afixação dos Resultados Definitivos – 8 abril

Matrículas – data a definir posteriormente

## 11. Informações

Dr.ª Dora Gonçalves ([gci.esae@ipportalegre.pt](mailto:gci.esae@ipportalegre.pt))

Portalegre, 03 de março de 2022.

O Presidente do Instituto Politécnico de Portalegre