

EDITAL

**CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM OLIVOTURISMO – 1ª edição
2025-26**

1. Coordenação do Curso

Francisco Mondragão – Coordenador (ESBE)

Eva Milheiro – Coordenadora (ESECS)

2. Finalidade

Dotar os formandos de conhecimentos sobre azeite, turismo e olivoturismo, que lhes permitam desenvolver projetos inovadores de olivoturismo.

Complementar os conhecimentos teóricos e práticos de profissionais que já desenvolvam as suas atividades na área do azeite ou do olivoturismo.

Proporcionar uma formação multidisciplinar que contribua para a aquisição ou aprofundamento de conhecimentos nas áreas da produção do azeite, do turismo, da sustentabilidade, do marketing, do empreendedorismo, do comportamento do consumidor, da história, geografia e cultura das regiões produtoras de azeite.

Promover o conhecimento do olivoturismo em Portugal e no Mundo e o seu contributo para o desenvolvimento dos destinos.

Potenciar a ligação entre o azeite 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 olivoturismo.

Dotar os formandos de competências para organizar eventos olivícolas e dinamizar a fruição turística de espaços de produção de azeite.

3. Plano de Estudos

1º semestre			2º semestre		
Unidade Curricular (microcredencial)	ECTS/ horas	Área CNAEF	Unidade Curricular (microcredencial)	ECTS	Área CNAEF
História, Paisagens Literárias e Geográficas do Azeite	6 ECTS 42 H 37 TP + 5 OT	220 - H	Criação de Produtos e Experiências de Turismo Sustentáveis	6 ECTS 42 H 37 TP + 5 OT	812 - TL
Turismo: Tendências e Mercados	6 ECTS 42H 37 TP + 5 OT	812 - TL	Organização e Gestão de Eventos	6 ECTS 42 H 37 TP + 5 OT	812 - TL
Olivicultura Sustentável	6 ECTS 42 H 37 TP + 5 OT	621- PAA	Azeite, Saúde e Dieta Mediterrânica	6 ECTS 42 H 37 TP + 5 OT	541 - IA
Tecnologia de Produção de Azeite	6 ECTS 42 H 37 TP + 5 OT	541 - IA	Análise Sensorial	6 ECTS 42 H 37 TP + 5 OT	541 - IA
Práticas de Olivoturismo I	6 ECTS 42 H 37 TP + 5 OT	812 -TL	Práticas de Olivoturismo II	6 ECTS 42 H 37 TP + 5 OT	812 - TL
Total	30 ECTS/ 210 H		Total	30 ECTS/ 210 H	

4. Condições de Acesso

Licenciados em qualquer área científica; candidatos com um percurso profissional relevante.

5. 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.

6. Número de Vagas – 20

7. Emolumentos e Propinas

Os candidatos poderão candidatar-se à Pós-Graduação no seu todo ou em microcredenciais que a constituem.

Candidatura – 30€

Propina da Pós-Graduação - 1500,00€ (paga por microcredencial)

Propina de cada Microcredencial - 100,00€ por ECTS

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

8. Organização/Duração/Funcionamento do Curso

B-Learning

Duração – 1 ano (2 semestres)

Início do Curso – 6 de outubro 2025

Horário – 2 vezes por semana (horário pós-laboral – on-line) + aulas orientação tutorial

Aulas práticas presenciais ao sábado, uma vez por mês

9. Documentação necessária para a Candidatura

- Formulário de candidatura (<https://netpa.ipportalegre.pt/cssnet/page>)
- 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

Os documentos referentes a diplomas, certificados de habilitações do ensino secundário português ou legalmente equivalentes, comprovativos de qualificação académica, devem ser visados pelo serviço consular ou apresentados com a aposição da Apostilha de Haia pela autoridade competente do Estado de onde é originário o documento e, sempre que não forem emitidos em português, inglês, francês ou espanhol, devem ser traduzidos para um destes idiomas por tradutor certificado.

10. Propinas e emolumentos

Os candidatos poderão candidatar-se à Pós-Graduação no seu todo ou em microcredenciais que a constituem.

Candidatura – 30,00€

Propinas – 1 500,00€ (paga em 10 prestações)

Propina de cada Microcredencial - 100,00€ por ECTS

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

11. Calendarização

Candidaturas 1ª fase:

Período de Candidaturas – de 21 de abril a 12 de maio

Afixação dos resultados provisórios – 20 de maio

Período de Reclamações – 21 a 22 de maio*

Afixação dos Resultados Definitivos – 26 de maio

Matrículas - 27 e 30 de maio (1)

Candidaturas 2ª fase:

Período de Candidaturas – de 02 de junho a 09 de julho

Afixação dos resultados provisórios – 16 de julho

Período de Reclamações – 17 a 18 de julho *

Afixação dos Resultados Definitivos – 21 de julho

Matrículas - 22 e 25 de julho (1)

Candidaturas 3ª fase:

Período de Candidaturas – de 28 julho a 12 de setembro

Afixação dos resultados provisórios – 19 de setembro

Período de Reclamações – 22 a 23 de setembro *

Afixação dos Resultados Definitivos – 24 de setembro

Matrículas - 24 e 25 de setembro (1)

NOTAS:

- A abertura da 2ª fase de candidatura depende da existência de vagas sobranes, após as colocações efetuadas na 1ª fase.

-(1) 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.

12. Informações

Dra. Dora Gonçalves (gci.esbe@ipportalegre.pt)

Portalegre, 16 de abril de 2025.


O Presidente do Instituto Politécnico de Portalegre