

CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENOTURISMO

NORMAS DE FUNCIONAMENTO

1. INTRODUÇÃO

As presentes normas aplicam-se ao curso de Pós-Graduação em Enoturismo do Instituto Politécnico de Portalegre.

2. OBJETIVOS

Objetivos gerais da Pós-Graduação:

- Promover conhecimentos sobre vinho, turismo e enoturismo, que lhes permitam desenvolver projetos inovadores na área do 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 turísticos;
- 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;
- Promover a construção das competências necessárias para organizar eventos vínicos e dinamizar a fruição turística de espaços de produção de vinho.

3. CERTIFICAÇÃO E PLANOS DE ESTUDOS

3.1. No final do curso de Pós-Graduação é conferido um certificado de curso.

3.2. Este curso não confere grau académico.

3.3. O plano de estudos encontra-se em anexo a estas normas.

4. CANDIDATURA, VAGAS, SELEÇÃO E SERIAÇÃO

4.1. Podem candidatar-se ao curso:

- Empresários do mundo vinho;
- Gestores e colaboradores de empresas enoturísticas;
- Profissionais relacionados com a hotelaria e o turismo;
- Todos os interessados na área da vinha, do vinho e do turismo.

4.2. O curso tem 25 vagas.

4.3. A seleção é feita a partir do CV, com respetivos comprovativos, submetidos no portal de candidaturas do IPP.

4.3.1. Os candidatos são seriados de acordo com os seguintes critérios:

Licenciatura há 5 ou mais anos – 10 pontos;

Licenciatura há menos de 5 anos – 5 pontos;

Pós-Graduação em Turismo ou Enologia – 5 pontos;

Pós-Graduação em outras áreas científicas – 2,5 pontos;

Mestrado na área do Turismo, Enologia ou Agronomia – 5 pontos;

Mestrado em outras áreas científicas – 2,5 pontos;

Frequência de Licenciatura – 2,5 pontos;

Curso Técnico Superior Profissional na área do Turismo ou Enologia – 2,5 pontos;

Licenciatura na área do Turismo, Enologia ou Agronomia – 20 pontos;

Experiência profissional na área do Turismo, Enoturismo e Vinhos igual ou superior a 5 anos – 25 pontos;

Experiência profissional na área do Turismo, Enoturismo e Vinhos inferior a 5 anos – 10 pontos;

Número de horas de formação na área do Turismo / Enologia igual ou superior a 50 horas – 5 pontos;

Número horas de formação na área do Turismo / Enologia inferior a 50 horas – 2,5 pontos;

Número de horas de formação noutra área igual ou superior a 50 horas – 2,5 pontos;

Critério de desempate: número de anos desde a conclusão da licenciatura (1 ponto por ano).

4.4. O júri de seleção é constituído por dois docentes do IPP (Coordenação do Curso) e um docente da Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre.

5. COORDENAÇÃO

5.1. O curso é coordenado por uma Coordenação de Curso, constituída por dois professores, representantes de áreas científico-pedagógicas intervenientes no curso. Os elementos que integram a Coordenação de Curso deverão ter o grau de Doutor ou o Título de Especialista e são nomeados pelos Diretores das Unidades Orgânicas a que pertencem, por um período igual, em duração, ao número de semestres do curso que coordenam.

5.2. Entre outras funções necessárias ao bom funcionamento do curso, compete à Coordenação do Curso zelar pelo cumprimento das presentes normas regulamentares, aplicar os critérios de seleção e seriação dos candidatos, submeter aos órgãos competentes as questões que estejam previstas nas suas competências.

5.3. São também funções da Coordenação do Curso coordenar os processos de orientação dos formandos na realização do projeto e elaboração do respetivo relatório, organizar as provas públicas de defesa do mesmo e garantir o bom funcionamento dos Seminários e visitas de estudo.

6. CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

6.1. O plano de estudos do curso é constituído por unidades curriculares de várias áreas científicas, num total de 270 horas de contacto e 30 ECTS.

6.2. As aulas decorrem em horário pós-laboral, em regime misto. As aulas teóricas e os seminários são lecionados a distância, com recurso à plataforma on-line zoom (Colibri-FCCN), e as aulas práticas e visitas de estudo serão lecionadas presencialmente.

6.4. Para efeitos de gestão científica e pedagógica do curso, proceder-se-á a um registo de presenças em cada unidade curricular.

7. REGIME DE AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS

As normas gerais de avaliação das Unidades Curriculares são as seguintes:

7.1. A avaliação basear-se-á em produtos realizados pelo estudante, segundo critérios adequados aos objetivos de cada unidade curricular;

7.2. Os critérios de avaliação de cada unidade curricular serão definidos pelos órgãos científico-pedagógicos estatutariamente competentes, no respeito pelas regras definidas pelo Conselho Técnico-Científico, e implicarão:

- a) A realização de produtos de avaliação sumativa individuais (1 a 2 por estudante);
- b) A realização de trabalhos, individuais ou de grupo, na forma de: trabalho de pesquisa e/ou aplicação, relatórios, notas de leitura e outros trabalhos similares);
- c) A participação do estudante nas atividades decorrentes da implementação dos programas das unidades curriculares.

7.3. A avaliação final em cada unidade curricular traduzir-se-á numa classificação na escala inteira de 0 a 20 valores e na escala europeia de comparabilidade de classificações.

7.4. Considera-se aprovado numa determinada unidade curricular o estudante que obtenha, na avaliação definida para esta, uma classificação não inferior a 10 valores, a que corresponde a menção “E” na escala europeia de classificações.

7.5. O estudante que não obtenha aprovação no regime de avaliação explicitado ou que pretenda obter melhoria de classificação, poderá recorrer à prestação de provas de exame, mediante inscrição ou requerimento, consoante os casos, com exceção das componentes curriculares de Visita de Estudo, Seminários e Projeto.

7.6. Será facultada a realização de provas de exame numa só época.

8. PROJETO

O projeto é um trabalho de índole aplicada, que articula conhecimentos e competências adquiridos ao longo do curso, visando o desenvolvimento de formas e processos de intervenção que possibilitem um avanço no domínio das instituições e práticas profissionais da área de especialidade. Devem ser valorizadas as dimensões de carácter pluridisciplinar, experimental e de avaliação do projeto de acordo com rigorosos padrões de qualidade académica e/ou profissional.

A elaboração dos projetos será orientada pela coordenação de curso, sem prejuízo de os alunos recorrerem a docentes do mesmo para os auxiliarem na sua elaboração. Serão agendadas sessões especificamente dedicadas a este efeito.

As normas orientadoras para elaboração deste trabalho são as que estão em vigor na Escola Superior de Educação e Ciências Sociais de Portalegre, aprovadas em 2022 (Normas para elaboração de trabalhos académicos e/ou científicos).

Os trabalhos serão, ainda, defendidos publicamente em data a agendar pela Coordenação de Curso.

O relatório final deverá ser enviado por email à Coordenação de Curso, em data a combinar.

Anexo: Plano de Estudos

	ECTS		ECTS
História do Vinho em Portugal	1	Projeto Final	4
Turismo Cultural e Enoturismo	1	Seminários e Visitas de Estudo	5
Território e Paisagem Vinícola	1		
Análise Sensorial/Provas de Vinhos (presencial+online)	2		
Vinhos do Mundo e Enoturismo Internacional	1		
Práticas e Técnicas Enológicas	1		
O Perfil dos Vinhos Portugueses/Redes e Rotas de Vinhos	2		
Criação e Gestão de Empresas de Enoturismo	2		
Marketing e Comportamento do Consumidor em Enoturismo	1		
Criação de Marcas e Comercialização	1		
Enogastronomia (presencial)	1		
Viticultura	1		
Equipamentos Enológicos	1		
Empreendedorismo em Enoturismo	1		
Análise Digital do Negócio do Enoturismo	1		
Sustentabilidade na Produção Vitivinícola	1		
Certificação e Qualidade dos Vinhos dos Vinhos	1		
Organização de um Evento Vínico	1		



Aprovadas no CTC da ESECS em 23 junho 2022. Entrada em vigor em 01 de julho de 2022.