

## 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 permitam aos estudantes 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 (totalidade das microcredenciais, correspondendo a 60 ECTS) é conferido um certificado de curso.

3.2. Este curso não confere grau académico.

3.3. Cada microcredencial confere um certificado individual.

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 e submeter aos órgãos competentes as questões que estejam previstas nas suas competências.

5.3. São também funções da Coordenação do Curso garantir o bom funcionamento dos seminários e das visitas de estudo.

## 6. CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

6.1. O plano de estudos do curso é constituído por unidades curriculares de várias áreas científicas (microcredenciais), num total de 420 horas de contacto e 60 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. É requerida uma assiduidade de 50% a cada uma das unidades curriculares (microcredenciais).

6.5. A organização do curso em microcredenciais permite a frequência isolada das mesmas. As microcredenciais “Práticas de Enoturismo I” e “Práticas de Enoturismo II” têm um limite de vagas de 25. As regras de assiduidade mantêm-se.

6.6. A inscrição nas microcredencias obedecerá a um calendário a divulgar. Os critérios de seleção dos candidatos são idênticos aos da Pós-Graduação.

## 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 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 (microcredencial) o estudante que cumpra os critérios de assiduidade e 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, tendo cumprido os critérios de assiduidade, 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 microcredenciais “Práticas de Enoturismo I” e “Práticas de Enoturismo II”.

7.6. Será facultada a realização de provas de exame numa só época por semestre e numa época especial.

7.7. Os exames são presenciais e serão realizados nas instalações da Escola Superior de Educação e Ciências Sociais de Portalegre.

## Anexo: Plano de Estudos

Designação UC	Horas contacto	ECTS	Área CNAEF
História do Vinho e Paisagem Vinícola	28	4	220 - H
Viticultura	28	4	621 – PAA
Tecnologias Enológicas	35	5	541 – IA
Análise Sensorial	35	5	541 – IA
Turismo, Cultura e Enogastronomia	35	5	541 – IA 812 – TL
Práticas de Enoturismo I	49	7	541 – IA 812 – TL
Marketing Aplicado ao Enoturismo	35	5	812 – TL
Sustentabilidade e Certificação Vinícola	28	4	621 – PAA
Empreendedorismo em Enoturismo	35	5	812 – TL
Análise Digital do Negócio do Enoturismo	28	4	812 – TL
Gestão de Eventos de Enoturismo	35	5	812 – TL
Práticas de Enoturismo II	49	7	812 – TL
<b>Total</b>	<b>420 horas</b>	<b>60 ECTS</b>	

Aprovadas no CTC da ESECS em 22 novembro de 2024.