

CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM OLIVOTURISMO

NORMAS DE FUNCIONAMENTO

1. INTRODUÇÃO

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

2. OBJETIVOS

Objetivos gerais da Pós-Graduação:

- 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. 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 setor do azeite;
- Gestores e colaboradores de empresas de olivoturismo;
- Profissionais relacionados com a hotelaria e o turismo;
- Todos os interessados na área do azeite e do turismo.

4.2. O curso tem 20 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, Agronomia ou área afim – 5 pontos;

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

Mestrado na área do Turismo, Agronomia ou área afim – 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 Agronomia – 2,5 pontos;

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

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

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

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

Número horas de formação na área do Turismo / Agronomia ou área afim 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 três docentes do IPP (Coordenação do Curso e um docente do curso).

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 em uso no IPP, 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 Olivoturismo I” e “Práticas de Olivoturismo 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 Olivoturismo I” e “Práticas de Olivoturismo 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

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

Aprovadas no CTC da ESECS em 26 de setembro de 2025.