

### Despacho n.º 178/PRES/ESHTE/2023

Ao abrigo do n.º 3 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, foi aprovada pelo Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, no uso das competências que lhe são atribuídas pelo artigo 103.º, n.º 1, alínea e) da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, o plano de estudos da Microcredencial de *Iniciação à Mixologia e Enologia*.

Assim, ao abrigo da competência que me é atribuída pela alínea b) do n.º 1 do artigo 44.º dos Estatutos da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), homologados pelo Despacho Normativo n.º 13/2021, de S. Ex.ª, o Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, de 20 de abril de 2021, publicado no Jornal Oficial, o *Diário da República*, 2.ª Série, n.º 88, de 06 de maio de 2021, determino a criação do plano de formação da Microcredencial de *Iniciação à Mixologia e Enologia*, constante do anexo a este despacho, do qual faz parte integrante.

O plano de formação é aprovado para efeitos do Projeto TIA - *Tourism International Academy* (convite n.º 002/c06-i03.03/2021 e n.º 002/c06-i04.01/2021, no âmbito do PRR) e produz efeitos imediatos.

Estoril, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril – ESHTE, aos vinte e quatro dias do mês de maio de dois mil e vinte e três

O Presidente da ESHTE,



(Prof. Doutor Carlos Fernando Santiago Neto Brandão)

## CONSÓRCIO TIA - Tourism International Academy


Convite nº N.º 002/C06-i03.03/2021 e N.º 002/C06-i04.01/2021

### GUIA PARA A CONSTITUIÇÃO DO DOSSIER PARA PROPOSTA DE FORMAÇÃO NO ÂMBITO DO PRR

#### PROGRAMA IMPULSO JOVENS STEAM E IMPULSO ADULTOS

#### INICIAÇÃO À MIXOLOGIA E ENOLOGIA

Pareceres (a preencher pelos serviços):

ENTIDADE	DATA	ASSINATURA
PRESIDÊNCIA DA ESHE	24/7/2023	
COORDENADORA DO PRR		
CONSELHO CIENTÍFICO		

Descrição Sumária do Curso:

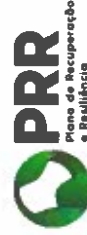
INICIATIVA PRR (JOVENS STEAM / IMPULSO ADULTOS)	IMPULSO ADULTOS
MEDIDA PRR	Formações ao longo da vida
INSTITUIÇÕES PARCEIRAS (SE APLICÁVEL)	Não aplicável
REGIME DE FUNCIONAMENTO (ONLINE/PRESENCIAL/HÍBRIDO)	Presencial



Financiado pela  
União Europeia  
NextGenerationEU

<b>DIAS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO</b>	25 de maio de 2023
<b>HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO</b>	Um dia
<b>LOCAIS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO (SE APLICÁVEL)</b>	A definir
<b>DATA DE INÍCIO DA PRIMEIRA EDIÇÃO</b>	25 de maio de 2023
<b>QUANTAS EDIÇÕES PREVÊ</b>	1
<b>OBJETIVOS</b>	A formação em Mixologia e Enologia, tem como objetivos: capacitar os formandos de conhecimentos relativos à Mixologia e à Enologia; garantir que os mesmos adquirem um conjunto de ferramentas práticas com o intuito de proporcionar um conhecimento diferenciado sobre as temáticas; assegurar que os formandos aprofundam os seus conhecimentos teóricos e práticos no que diz respeito à Mixologia e harmonizações entre vinhos e comidas;
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	Formação à medida
<b>SAÍDAS PROFISSIONAIS</b>	Não se aplica
<b>VAGAS</b>	Não se aplica
<b>PROPINAS (VALOR PREVISTO)</b>	A definir
<b>CONDIÇÕES DE ACESSO</b>	Não se aplica
<b>EQUIPA DE COORDENAÇÃO</b>	Catarina Nunes, Rodolfo Lopes e Fernando Brito
<b>RESPONSÁVEL DO PROJETO</b>	Catarina Nunes, Rodolfo Lopes e Fernando Brito
<b>GRAU ACADÉMICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO</b>	Doutoramento (Catarina Nunes) e Especialista (Rodolfo Lopes)
<b>CONTACTO TELEFÓNICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO</b>	917110345
<b>EMAIL DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO</b>	<a href="mailto:Catarina.nunes@eshte.pt">Catarina.nunes@eshte.pt</a>

**LEGENDA MEDIDA: Jovens STEAM** - Desenvolvimento de soft skills para os ativos do setor do turismo e da hotelaria de amanhã | **Impulso Adultos** - Transformação digital e inovação em Turismo, Hotelaria e Produção Alimentar



Financiado pela  
União Europeia  
NextGenerationEU

## Plano Científico (Curricular)

### Estrutura curricular

UNIDADE CURRICULAR	ÁREA CNAEF / ÁREA CIENTÍFICA	TIPO (MÓDULO (M) / SEMESTRAL (S) / ANUAL (A))	OBRIGATORIA (B) OPCIONAL (P)	Nº SEMANAS	HORAS			Nº ECTS
					CONTACTO (REMUNERADAS) (1)	OUTRAS (2)	TOTAL DE HORAS (3) = (1)+(2)	
Iniciação à Mixologia	811	M	B	1	TP -2; PL -2;	OT -2; TA -8	14	(4) = (3)/28
Iniciação à Enologia	811	M	B	1	TP -2; PL -2;	OT -2; TA -8	14	

**LEGENDA:** T - Ensino Teórico | TP - Ensino Teórico-Prático | PL - Ensino Prático e Laboratorial | S - Seminário | OT - Orientação tutorial | TA - Trabalho Autónomo

**NOTA IMPORTANTE:** a cada 28H de trabalho corresponde 1 ECTS

## Plano de Recursos Humanos (Estimativa) – POR EDIÇÃO

### Identificação dos docentes e entrega dos seus CV

DOCENTES (NOME COMPLETO)	UNIDADE CURRICULAR	CNAEF	CATEGORIA	AREA CIENTÍFICA DO PHD OU TÍTULO ESPECIALISTA	TOTAL DE HORAS LETIVAS	%	REMUNERAÇÃO PREVISTA (ENCARGO TOTAL)
Fernando Brito	Iniciação à Mixologia	811	obrigatória	811	14		
Rodolfo Lopes	Iniciação à Enologia	811	obrigatória	811	14		

**NOTA IMPORTANTE:** A remuneração total prevista deverá ser calculada com base nas tabelas dos valores brutos dos contratos dos docentes, de acordo com a categoria do docente (professor coordenador/professor adjunto/assistente convidado), a duração do contrato (mensal, semestral, anual) e a percentagem de tempo parcial

## Plano Financeiro (Estimativa) – POR EDIÇÃO

### Detalhe dos custos do projeto

DESCRIÇÃO DO CUSTO/GANHO	TIPOLOGIA DE CUSTO (AE/CC/CE/CT/CS) OU GANHO	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO (com IVA incluído)	CUSTO TOTAL (com IVA incluído)	VIDA ÚTIL (em anos) (aplicável apenas aos custos com equipamentos)
(a definir)					

**LEGENDA:** AE - Apoios a estudantes, sob a forma de bolsas, bolsas de mérito e/ou outras | CC - Custos com consumíveis e outros fornecimentos | CE - Custos com equipamentos, desde que sejam amortizados de acordo com as normas contabilísticas aplicáveis | CT - Custos com transporte e ajudas de custo para deslocações de pessoal que participe no projeto | CS - Custos com a aquisição de serviços a terceiros para a implementação do projeto

## ANEXOS

ANEXO 1



Financiado pela  
União Europeia  
NextGenerationEU