



ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL

Edital n.º 1178/2023

Sumário: Concurso documental para recrutamento de um posto de trabalho na categoria de professor adjunto, na área científica de Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras, área disciplinar de História e/ou História da Arte, da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

1 — Nos termos do Estatuto da Carreira do Pessoal Docente do Ensino Superior Politécnico (ECPDESP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 185/81, de 1 de julho, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 69/88, de 3 de março, e 207/2009, de 31 de agosto, e pela Lei n.º 7/2010, de 13 de maio, bem como do Regulamento dos concursos para a contratação de pessoal da carreira docente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), republicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 67, de 5 de abril de 2013, através do Regulamento n.º 124/2013, torna-se público que, por despacho do Presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), de 26 de abril de dois mil e vinte e três, foi autorizada a abertura de concurso documental, pelo prazo de trinta dias úteis, a contar da data da publicação do presente edital no *Diário da República*, com vista à ocupação de 1 (um) posto de trabalho no mapa de pessoal da ESHTE, na carreira de pessoal docente do ensino superior politécnico, na categoria de professor adjunto, na Área Científica de Artes, Humanidades e Línguas Estrangeiras, área disciplinar de História e/ou História da Arte, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado.

2 — Legislação aplicável — Estatuto da Carreira do Pessoal Docente do Ensino Superior Politécnico (ECPDESP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 185/81, de 1 de julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 207/2009, de 31 de agosto, e pela Lei n.º 7/2010, de 13 de maio e demais legislação complementar aplicável aos trabalhadores que exercem funções públicas; Regulamento dos concursos para a contratação de pessoal da carreira docente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), republicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 67, de 5 de abril de 2013, através do Regulamento n.º 124/2013.

3 — Local de trabalho — no Estoril, na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE).

4 — Número de postos de trabalho a ocupar — um.

5 — Modalidade da relação jurídica de emprego a constituir — contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, nos termos do artigo 10-B do ECPDESP.

6 — Caracterização do conteúdo funcional — ao professor adjunto compete exercer as funções constantes no n.º 4 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 185/81, de 1 de julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 207/2009, de 31 de agosto, e pela Lei n.º 7/2010, de 13 de maio, cabendo-lhe a remuneração prevista no sistema retributivo do pessoal docente do ensino superior politécnico.

7 — Âmbitos de recrutamento — são requisitos cumulativos de admissão ao concurso:

a) Ser detentor dos requisitos gerais previstos nos artigos 17.º e 18.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, que aprovou a Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas;

b) Ser titular do grau de doutor ou do título de especialista, na área ou área afim daquela para que é aberto o concurso.

8 — Prazo de validade do concurso:

8.1 — O concurso é válido para o posto de trabalho referido, caducando com a sua ocupação ou por inexistência ou insuficiência de candidatas.

8.2 — O concurso pode ainda cessar por ato devidamente fundamentado do Presidente da ESHTE, respeitados os princípios gerais da atividade administrativa bem como os limites legais, regulamentares e concursais.

9 — Forma de apresentação da candidatura:

9.1 — A candidatura deverá ser apresentada pessoalmente, mediante a entrega de recibo, ou por via postal, mediante correio registado com aviso de receção, para o seguinte endereço

postal da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril: Avenida Condes de Barcelona, n.º 808, 2769-510 Estoril, até à data-limite para apresentação de candidaturas referida no n.º 1 do presente edital. Não serão aceites candidaturas enviadas por correio eletrónico.

9.2 — Do requerimento de admissão devem constar, obrigatoriamente, os seguintes elementos atualizados:

- a) Identificação do concurso, com indicação do número do edital e da data da publicação no *Diário da República*;
- b) Identificação do candidato (nome completo, data de nascimento, sexo, nacionalidade, número do bilhete de identidade/cartão de cidadão, número de identificação fiscal, residência, código postal, endereço eletrónico e contacto telefónico);
- c) Identificação da relação jurídica de emprego público previamente estabelecida bem como da carreira e categoria de que seja titular, se for o caso;
- d) Grau e título académico;
- e) Declaração em como reúne os requisitos gerais de admissão previstos no ponto 7 do presente edital.

9.3 — O requerimento deve ser acompanhado dos seguintes documentos:

- a) Um exemplar em formato papel do *curriculum vitae* detalhado, devendo o *curriculum vitae*, dos candidatos, estar estruturado de acordo com a listagem dos critérios de seleção e seriação referidos no Edital, condição necessária para a sua cotação, excluindo-se os que não estiverem devidamente estruturados;
- b) Um exemplar em formato papel de cada um dos trabalhos mencionados no *curriculum vitae*;
- c) Documentos (originais ou autenticados) comprovativos de que o candidato reúne os requisitos referidos no ponto 7 b) do presente edital.

9.4 — Os documentos referidos no ponto anterior, bem como outros documentos referidos no curriculum, são igualmente entregues em suporte digital (em pen drive) devidamente identificados, devendo o candidato assegurar a legibilidade dos ficheiros contidos no suporte escolhido e ordená-los de acordo com a listagem dos critérios de seleção e seriação referidos no Edital. Um exemplar de cada ficheiro constante de suporte digital é igualmente entregue em formato papel de modo a garantir que é registada a entrega completa da candidatura (no sistema de gestão documental da ESHTe) e que todos os ficheiros fazem parte do processo individual de cada candidato.

9.5 — Os documentos a que se refere o ponto anterior devem ter, em regra, o formato Portable Document Format (PDF), preferencialmente na versão PDF/A, ressalvadas as situações em que o documento a apresentar não possa assumir o formato indicado; o nome dos ficheiros, que deve ser sucinto, não pode conter nenhum dos seguintes caracteres: /, \, |, :, *, ?, ", (menor que), e (maior que).

9.6 — A não apresentação dos documentos exigidos na fase de submissão da candidatura, nos termos do presente edital, ou a sua apresentação fora do prazo estipulado, determina a exclusão do concurso.

9.7 — A não apresentação dos documentos referidos no *curriculum* apresentado pelo candidato implica a não valoração dos elementos que deveriam comprovar.

10 — Método e critérios de seleção:

10.1 — O método de seleção a utilizar é a avaliação curricular, através da qual se visa avaliar o desempenho técnico-científico e profissional a capacidade pedagógica e o desempenho noutras atividades relevantes para a missão da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

11 — Critérios de seleção e seriação — os critérios de seleção e seriação, respetiva ponderação e parâmetros a ter em consideração pelo júri, são os seguintes:

11.1 — Desempenho Técnico-científico e Profissional 45 %;

11.2 — Desempenho Pedagógico 45 %;

11.3 — Outras atividades relevantes para a missão da instituição de ensino superior 10 %.

11.4 — A ponderação a atribuir aos parâmetros de avaliação e os critérios de seleção e seriação, constam das tabelas infra.



I — Desempenho Pedagógico

(Ponderação na Pontuação Final = 45 %)

Dimensão	Item	Elementos a valorizar	Unidades	Pontos	Pont. candidato
I	II	III	IV	V	
			<i>Máx.: 30 pontos</i>		
1) Experiência profissional na docência no ensino superior.	P1	Por semestre de docência em Cursos de Turismo.	Semestre	1	
	P2	Por semestre de docência noutros cursos . . .	Semestre	0,5	
	<i>Subtotal</i>				
			<i>Máx.: 20 pontos</i>		
2) Unidades curriculares lecionadas no Ensino Superior.	P3	Cursos de Mestrado na área do Turismo	u.c/semestre	2	
	P4	Cursos de Mestrado noutras áreas	u.c/semestre	1	
	P5	Cursos de Licenciatura na área do Turismo . . .	u.c/semestre	0,5	
	P6	Cursos de Licenciatura noutras áreas	u.c/semestre	0,1	
	P7	Cursos de Pós-graduação	u.c/semestre	1	
	P8	Outros cursos não conferentes de grau	u.c/semestre	0,1	
	<i>Subtotal</i>				
			<i>Máx.: 10 pontos</i>		
3) Coordenação Pedagógica na área do concurso.	P9	Responsável de unidade curricular de curso de Mestrado na área do concurso.	u.c/semestre	3	
	P10	Responsável de unidade curricular de licenciatura na área do Turismo.	u.c/semestre	2	
<i>Nota.</i> — A responsabilidade de uma mesma unidade curricular em diferentes anos letivos é cumulativa.	P11	Conceção, desenvolvimento de materiais de suporte às atividades letivas.	u.c/semestre	1	
	<i>Subtotal</i>				
			<i>Máx.: 20 pontos</i>		
4) Participação em Júris de provas para obtenção de grau académico e título de Especialista.	P12	Membro de júri de provas públicas de doutoramento.	júri	3	
	P13	Membro de júri de provas públicas de mestrado.	júri	2	
	P14	Membro de júri de trabalhos de final de curso de licenciatura.	júri	0,5	
	P15	Membro de júri para atribuição de título de especialista.	júri	1,5	
	<i>Subtotal</i>				
			<i>Máx.: 5 pontos</i>		
5) Orientações de dissertações e trabalhos de fim de curso em Instituições de Ensino Superior.	P16	Orientação ou coorientação de teses de doutoramento (concluídas).	tese	4	
	P17	Orientação ou coorientação de trabalhos finais de mestrado (concluídos).	Trabalho final	3	
	P18	Orientação ou coorientação de trabalhos de fim de curso de licenciatura (concluídos).	Trabalho	2	
	<i>Subtotal</i>				
			<i>Máx.: 15 pontos</i>		
6) Outras atividades de carácter pedagógico.	P19	Lecionação de cursos de formação de professores.	Ação de 6 ou mais horas	2	
	P20	Participação em Programas de Mobilidade de Ensino, devidamente aprovadas pela IES.	Mobilidade	3	
	P21	Formação Pedagógica adquirida em IES. . . .	Formação	3	
	<i>Subtotal</i>				
			100 pontos		Total candidato



II — Desempenho Técnico-científico e Profissional

(Ponderação na Pontuação Final = 45 %)

Dimensão	Item	Elementos a valorizar	Unidades	Pontos	Pont. candidato
I	II	III	IV	V	
1) Formação Académica/Profissional.	C1	Detentor de Doutoramento na área ou área afim daquela para que é aberto o concurso.	N/A	9	
	C2	Detentor de Título de Especialista na área ou área afim daquela para que é aberto o concurso.	N/A	9	
	C3	Detentor de Mestrado na área ou área afim daquela para que é aberto o concurso.	N/A	6	
	C4	Detentor de Licenciatura em História ou História da Arte.	N/A	5	
	<i>Subtotal</i>				
2) Produção Técnico-Científica	a) Publicação de artigos em revistas científicas.		<i>Máx.: 20 pontos</i>		
	C5	Artigo em revista indexada	Artigo	4	
	C6	Artigo em revista não indexada	Artigo	2	
	b) Publicação em livro		<i>Máx.: 10 pontos</i>		
	C7	Autor/coautor de livros de natureza científica	Livro	6	
	C8	Autor/coautor de capítulos livros de natureza científica.	Capítulo	4	
	c) Publicação de artigo em atas de encontro científico.		<i>Máx.: 10 pontos</i>		
	C9	Artigo em atas de encontro científico internacional.	Artigo	3	
	C10	Artigo em atas de encontro científico nacional	Artigo	2,5	
	d) Apresentação de comunicação oral, poster ou moderação em eventos técnico-científicos.		<i>Máx.: 10 pontos</i>		
	C11	Comunicação por convite	Convite	4	
	C12	Evento técnico-científico internacional	Apresentação	3	
	C13	Evento técnico-científico nacional	Apresentação	2,5	
	C14	Moderação	Moderação	0,5	
e) Membro de comissões científicas/organizadoras.		<i>Máx.: 5 pontos</i>			
C15	Evento técnico-científico internacional	Evento	2,5		
C16	Evento técnico-científico nacional	Evento	1		
f) Membro de conselho editorial		<i>Máx.: 5 pontos</i>			
C17	Revistas científicas internacionais ou nacionais	Revista científica	2,5		
g) Revisão de artigos científicos.		<i>Máx.: 5 pontos</i>			
C18	Revisor de artigos científicos submetidos a revistas indexadas ou não indexadas	Artigo	1		
<i>Subtotal</i>					
3) Participação em projetos científicos.			<i>Máx.: 15 pontos</i>		
	C19	Coordenação científica de projeto de investigação com ou sem financiamento.	Projeto	15	
	C20	Colaborador de projeto de investigação com ou sem financiamento.	Projeto	10	
<i>Subtotal</i>					
			100 pontos		Total candidato



III — Outras Atividades Relevantes para a Missão da Instituição de Ensino Superior

(Ponderação na Pontuação Final = 10 %)

Dimensão	Item	Elementos a valorizar	Unidades	Pontos	Pont. candidato
I	II	III	IV	V	
			<i>Máx.: 25 pontos</i>		
1) Participação em órgãos de gestão em Instituições do Ensino Superior.	OA1	Presidente	Semestre	12	
	OA2	Vice-Presidente, Pró-Presidente, Administrador	Semestre	10	
	OA3	Presidente, Vice-Presidente de órgão de gestão (CGeral, CGestão, CTC, CP).	Semestre	10	
	OA4	Coordenador da Área Científica	Semestre	8	
	OA5	Coordenador do curso de Doutoramento	Semestre	6	
	OA6	Coordenador de curso de Mestrado	Semestre	4	
	OA7	Subcoordenador de curso de Mestrado	Semestre	2	
	OA8	Coordenador de curso de licenciatura	Semestre	4	
	OA9	Subcoordenador de curso de licenciatura	Semestre	2	
	OA10	Membro de órgão de gestão (CGeral, CGestão, CTC, CP).	Semestre	2	
<i>Subtotal</i>					
			<i>Máx.: 25 pontos</i>		
2) Membro de Centro de Investigação.	OA11	Membro/Investigador integrado de centro de investigação avaliado positivamente pela FCT.	Ano completo	10	
	OA12	Membro/Investigador colaborador de centro de investigação.	Ano completo	5	
<i>Subtotal</i>					
			<i>Máx.: 25 pontos</i>		
3) Atividades de extensão e divulgação científica para a comunidade.	AO13	Prestações de serviço à comunidade.	Ação	8	
	OA14	Consultorias técnicas	Consultoria	8	
	OA15	Organização e/ou participação em eventos de promoção.	Evento	8	
<i>Subtotal</i>					
			<i>Máx.: 25 pontos</i>		
4) Outros júris ou grupos de avaliação.	OA16	Avaliação de projetos de investigação internacional.	Projeto	9	
	OA17	Avaliação de projetos de investigação nacional	Projeto	8	
	OA18	Membro em comissões de avaliação externa	Participação	8	
	OA19	Presidente de júri em júris de seleção/seriação (p. ex. mestrado, concursos especiais, concursos > 23 anos, dupla certificação, etc.).	Júri	6	
	OA20	Participação efetiva em júris de seleção/seriação (p. ex. mestrado, concursos especiais, concursos > 23 anos, dupla certificação, etc.).	Júri	4	
	OA21	Participação em outros júris (p. ex. recrutamento pessoal não docente, bolsheiros, etc.).	Júri	2	
<i>Subtotal</i>					
			100 pontos		Total candidato

11.5 — A classificação final será expressa na escala de 0 a 100 pontos, considerando-se não aprovados os candidatos que obtiverem classificação final inferior a 50 pontos, e aprovados em mérito absoluto os candidatos que obtiverem classificação final igual ou superior a 50 pontos. As classificações intermédias atribuídas em cada dimensão de avaliação, por candidato, correspondem à média aritmética das pontuações atribuídas por cada elemento do júri.

11.6 — Em caso de empate considerar-se-ão, por ordem de prioridade, os seguintes critérios de desempate:

- a) Ter concluído o grau de doutor ou especialista há mais tempo;
- b) Ter mais tempo de serviço docente na área.

12 — Audições públicas:

12.1 — O júri deliberará sobre a necessidade de proceder à realização de audição pública, a qual deve ocorrer no prazo máximo de 20 dias úteis após a data da reunião destinada à apreciação das candidaturas.

12.2 — A calendarização e o guião das audições públicas são comunicados aos candidatos com a antecedência mínima de 5 dias úteis em relação à data da sua realização.

13 — Avaliação e classificação final:

13.1 — O sistema de avaliação e de classificação final consta de ata do júri do concurso.

14 — As atas do júri são facultadas aos candidatos sempre que solicitadas.

15 — É destruída a documentação apresentada pelos candidatos quando a sua restituição não for solicitada no prazo máximo de um ano após a cessação do concurso, salvo no caso do presente procedimento concursal ter sido objeto de impugnação judicial. Nesta situação, a restituição dos documentos solicitados apenas poderá ocorrer após a execução de decisão jurisdicional transitada em julgado.

16 — As falsas declarações serão punidas nos termos da lei.

17 — Composição do júri:

17.1 — O júri é constituído pelos seguintes elementos de acordo com o artigo 22.º do ECDESP.

Presidente: Vítor Manuel Cadete Ambrósio, Professor Coordenador da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Vogais efetivos:

Mário Caneva de Magalhães Moutinho, Professor Catedrático Convidado da Universidade Lusófona — Diretor do Departamento de Museologia;

João Pedro Pereira da Costa Bernardes, Professor Associado com Agregação da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da Universidade do Algarve;

Sílvia Moreno de Jesus e Quinteiro, Professora Coordenadora da Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve;

Fernando João de Matos Moreira, Professor Coordenador da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Vogais suplentes:

Paulo Simões Rodrigues, Professor Associado do Departamento de História da Escola de Ciências Sociais da Universidade de Évora;

Ana Maria Ferreira, Professora Associada no Departamento de Sociologia da Universidade de Évora — aposentada.

18 — Em cumprimento da alínea *h*) do artigo 9.º da Constituição, a Administração Pública, enquanto entidade empregadora, promove ativamente uma política de igualdade de oportunidades entre homens e mulheres no acesso ao emprego e na progressão profissional, providenciando escrupulosamente no sentido de evitar toda e qualquer forma de discriminação.

19 — Divulgação do edital:

19.1 — O presente edital será divulgado nos seguintes termos:

a) Na 2.ª série do *Diário da República*;

b) Na bolsa de emprego público, em www.bep.gov.pt, no 1.º dia útil seguinte ao da publicação no *Diário da República*;



c) No sítio da Internet da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I. P., em www.eracareers.pt, nas línguas portuguesa e inglesa;

d) No sítio da Internet da ESHTe, em www.eshte.pt, nas Línguas Portuguesa e Inglesa.

1 de junho de 2023. — O Presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril,
Carlos Fernando Santiago Neto Brandão.

316538032