

ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL

Edital n.º 1886/2024

Sumário: Concurso documental de recrutamento para um posto de trabalho na categoria de professor adjunto na área científica de Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos 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 Vice-Presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), de 7 de novembro de dois mil e vinte e quatro, em substituição legal do Presidente, 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 Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos, 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.º-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) Titular do grau de doutor ou do título de especialista, na área ou área afim daquela para que é aberto 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 candidatos.

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 – Os candidatos deverão realizar a sua candidatura através do endereço:

<https://recrutamento.eshte.pt/concursos/>

seleccionando o concurso a que se pretendem candidatar.

A entrega da candidatura efetua-se, exclusivamente, em suporte digital, consistindo no preenchimento de um formulário online (com dados pessoais) e do envio de um ficheiro em formato ZIP. Este ficheiro deve conter toda a informação que se pretende enviar no formato PDF. O nome do ficheiro ZIP tem de ser composto só por números ou caracteres, sem acentuação, nem espaços. Em caso de submissão de mais do que um formulário de candidatura por candidato, só será considerada a última candidatura submetida pelo candidato.

Aquando da formalização da candidatura, caso a mesma contenha documento classificado que revele segredo comercial ou industrial, ou segredo relativo à propriedade literária, artística ou científica, deverá o candidato indiciar expressamente tal reserva, sob pena de o trabalho em causa ser livremente acedido por qualquer um dos demais candidatos, em sede de consulta de processo.

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;

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 formulário/requerimento deve ser acompanhado dos seguintes documentos:

a) Um exemplar 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) Todos os trabalhos mencionados no *curriculum vitae*, em formato pdf ou zip;

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 exclusivamente entregues em suporte digital, devidamente identificados, devendo o candidato assegurar a legibilidade dos ficheiros contidos no suporte escolhido.

9.4.1 – Do *curriculum vitae* deverá constar:

a) Preâmbulo do qual conste os graus académicos e respetiva classificação final, categoria profissional e, se for o caso, o cargo que atualmente ocupa;

b) Descrição pormenorizada e contextualizada dos elementos curriculares, organizada de acordo com a estrutura dos critérios e métodos de seleção, conforme anexo I, de modo a permitir uma melhor apreciação dos dados apresentados no formulário referido no presente edital.

9.5 – 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.

9.6 – Não serão admitidas candidaturas que não estejam devidamente instruídas ou não preencham os critérios formais de admissão ao concurso, nos termos definidos na legislação vigente e no

presente edital. A apresentação de qualquer documentação exigida fora do prazo estipulado determina igualmente a não admissão ao concurso.

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

9.8 – Não são aceites candidaturas enviadas por via postal ou correio eletrónico.

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 – Capacidade pedagógica 50 %;

11.2 – Desempenho Técnico-científico e profissional 30 %;

11.3 – Outras atividades relevantes para a missão da instituição de ensino superior 20 %.

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

Dimensão	Item	Elementos a valorizar	Pontos
I	II	III	
1) Experiência profissional na docência	P1	Docência no ensino superior nacional	Máx.: 20 Pontos
	P2	Docência no ensino superior no estrangeiro	
Subtotal			
2) Unidades curriculares lecionadas no Ensino Superior	P3	Cursos de Mestrado ou Pós-Graduação	Máx.: 40 Pontos
	P4	Cursos de Licenciatura	
	P5	Cursos Técnicos Superiores Profissionais	
Subtotal			
3) Coordenação pedagógica	P6	Responsável de unidade curricular de curso de Mestrado ou Pós-Graduação	Máx.: 10 pontos
	P7	Responsável de unidade curricular de curso de Licenciatura	
	P8	Responsável de unidade curricular de curso técnico superior profissional	
	P9	Conceção, desenvolvimento de materiais de suporte às atividades letivas	
Subtotal			
4) Participação em Júris de provas e orientação de teses/dissertações para obtenção de grau académico	P10	Júri de provas públicas de Doutoramento	Máx.: 25 pontos
	P11	Júri de provas públicas de Mestrado	
	P12	Orientação/coorientação de teses de Doutoramento (concluída)	
	P13	Orientação/coorientação de dissertações de Mestrado (concluída)	

Dimensão	Item	Elementos a valorizar	Pontos
I	II	III	
Subtotal			
5) Outras atividades de carácter pedagógico	P14	Lecionação de formação não contabilizada como distribuição de serviço docente de ensino superior	Máx.: 5 pontos
	P15	Participação na Comissão Organizadora de eventos técnico-científicos	
	P16	Moderação de sessão em evento técnico-científico	
	P17	Participação em Programas de Mobilidade de Ensino, devidamente aprovadas pela IES	
	P18	Publicações de carácter pedagógico com ISBN	
Subtotal			

Total Componente Pedagógica

Dimensão	Item	Elementos a valorizar	Pontos
I	II	III	
1) Formação Académica e outras formações	C1	Detentor de mestrado na área da Nutrição Clínica ou afim	Máx.: 20 pontos
	C2	Detentor de Licenciatura em Nutrição e Engenharia Alimentar ou afim	
	C3	Posse de uma ou mais Pós-graduações/cursos com mínimo de 40h	
Subtotal			
2) Produção Técnico-Científica		a) Publicação de artigos em revistas científicas internacionais indexadas	Máx.: 30 pontos
	C5	Artigo em revista científica internacional indexada ao ISI Web of Science\Scopus de quartil 1 (Q1)	
	C6	Artigo em revista científica internacional indexada ao ISI Web of Science\Scopus de quartil 2 (Q2)	
	C7	Artigo em revista científica internacional indexada ao ISI Web of Science\Scopus de quartil 3 (Q3) e quartil 4 (Q4)	
		b) Publicação em livro	Máx.: 15 pontos
	C8	Autor/Coautor de livros científicos	
	C9	Autor/Coautor de capítulos de livros científicos	
		c) Publicação de resumo em revista científica	Máx.: 7 pontos
	C10	Resumo em revista internacional	
	C11	Resumo em revista nacional	
		d) Apresentação de comunicação oral em eventos técnico-científicos	Máx.: 10 pontos
	C12	Evento técnico-científico internacional por convite	
	C13	Evento técnico-científico nacional por convite	
	C14	Evento técnico-científico internacional	



Dimensão	Item	Elementos a valorizar	Pontos
I	II	III	
	C15	Evento técnico-científico nacional	Máx.: 15 pontos
		e) Apresentação de poster em eventos técnico-científicos	
	C16	Evento técnico-científico internacional	
	C17	Evento técnico-científico nacional	Máx.: 3 pontos
		f) Revisão de artigos científicos	
	C18	Membro de comissão editorial de revista indexada	
	C19	Revisor de artigos científicos submetidos a revistas indexadas	
Subtotal			

Total Componente Técnico-Científica e Prof.

Dimensão	Item	Elementos a valorizar	Pontos
I	II	III	
1) Participação em órgãos de gestão em Instituições do Ensino Superior	OA1	Membro da equipa de coordenação de curso de Mestrado	Máx.: 10 pontos
	OA2	Membro da equipa de coordenação de curso de Licenciatura	
	OA3	Coordenador de curso técnico superior profissional	
	OA4	Membro de órgão académico	
Subtotal			
2) Membro de Centro de Investigação	OA5	Membro/Investigador integrado de centro de investigação com classificação de Excelente atribuída pela FCT	Máx.: 25 pontos
	OA6	Membro/Investigador colaborador de centro de investigação com classificação de Excelente atribuída pela FCT	
Subtotal			
3) Participação em projetos científicos	OA7	Coordenação científica de projeto I&D nacional/internacional	Máx.: 30 pontos
	OA8	Membro de equipa de projeto de I&D nacional/internacional	
Subtotal			
4) Outros júris ou grupos de avaliação	OA9	Avaliação de projetos de investigação internacional	Máx.: 35 pontos
	OA10	Avaliação de projetos de investigação nacional	
	OA11	Outros concursos internacionais em entidades externas	
	OA12	Outros concursos nacionais em entidades externas	
	OA13	Participação em outros grupos ou comissões de avaliação de trabalhos científicos	
Subtotal			

Total Outras Atividades Relevantes

Classificação final (CF = 0,50xDTCP+0,50xCP+0,20xOAR)

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.

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

a) A classificação média mais elevada atribuída pelos membros do júri na componente capacidade pedagógica;

b) Ter concluído o grau de doutor ou obtido o título de especialista há mais tempo.

11.7 – Na seriação dos candidatos ao concurso, cada membro do Júri ordena os candidatos pontuando todos os parâmetros listados acima, sendo que cada membro do Júri participa nas votações com base na sua lista ordenada dos candidatos, na qual não são admitidas classificações *ex aequo*. O Júri vota inicialmente para o primeiro lugar, depois para o segundo lugar e assim sucessivamente, até à ordenação de todos os candidatos admitidos a concurso e previamente aprovados em mérito absoluto. Em cada votação, as deliberações do Júri são tomadas por maioria absoluta dos votos. Concluída a aplicação dos critérios de avaliação e de seriação, o Júri procede à elaboração de uma lista unitária de ordenação dos candidatos.

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 ECPDESP.

Presidente: Carlos Fernando Santiago Neto Brandão, professor coordenador e Presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Vogais efetivos:

José Alberto Cardoso Pereira, professor coordenador principal da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança;

João Freire de Noronha, professor coordenador da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra;

Maria Manuela de Lemos Vaz Velho, professora coordenadora da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo;

Silvina dos Anjos Pimenta Marques Maia Ferro Palma, professora coordenadora da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja

Vogais suplentes:

Antónia Teresa Zorro Nobre Macedo, professora coordenadora da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja;

Célia Maria Brito Quintas, professora coordenadora do Instituto Superior de Engenharia da Universidade do Algarve.

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.

11 de dezembro de 2024. – O Presidente da ESHTe, Carlos Fernando Santiago Neto Brandão.

318459791