

Detalhe de Oferta de Emprego

Caracterização da Oferta

Código da Oferta: OE202412/0618

Tipo Oferta: Procedimento Concursal Comum

Estado: Ativa

Nível Orgânico: Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior Orgão / Serviço: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Vínculo: CTFP por tempo indeterminado

Regime: Carreiras Especiais

Carreira: Docente do ensino superior politécnico

Categoria: Professor adjunto

Grau de Complexidade: 0

Remuneração: 3251,81 Suplemento Mensal: 0.00 EUR

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 Caracterização do Posto de Trabalho: 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

Requisitos de Admissão

Nomeação definitiva

Nomeação transitória, por tempo determinável Nomeação transitória, por tempo determinado

Relação Júridica: CTFP por tempo indeterminado

CTFP a termo resolutivo certo CTFP a termo resolutivo incerto

Sem Relação Jurídica de Emprego Público

a) Nacionalidade Portuguesa, quando não dispensada pela Constituição,

convenção internacional ou lei especial;

b) 18 anos de idade completos;

Requisitos para a Constituição de c) Não inibição do exercício de funções públicas ou não interdição para o

Relação Jurídica: exercício daquelas que se propõe desempenhar;

d) Robustez física e perfil psíquico indispensável ao exercício das funções;

e) Cumprimento das leis de vacinação obrigatória.

Autorização dos membros do Governo Despacho do Presidente da ESHTE

Artigo 30.º da LTFP:

Habilitação Literária: Doutoramento

Descrição da Habilitação Literária: Ser titular do grau de doutor em Turismo ou do Título de Especialista em

Turismo e Lazer.

Sub-área Temática Área Temática **Grupo Área Temática**

Área Temática Ignorada Área Temática Ignorada Área Temática Ignorada

Locais de Trabalho



Local Trabalho Nº Postos Localidade Distrito Concelho Morada Código Postal

Escola Superior de 1 Hotelaria e Turismo do Estoril

Avenida Condes de Barcelona

Estoril 2769510 ESTORIL Lisboa Cascais

Total Postos de Trabalho: 1

Nº de Vagas/ Alterações

Formação Profissional

Outros Requisitos: 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 em Turismo ou do Título de Especialista em

Turismo e Lazer

Formalização das Candidaturas

Envio de Candidaturas para: https://recrutamento.eshte.pt/concursos/

Contacto: 2100040700 Data Publicitação: 2024-12-18 Data Limite: 2025-01-30

Texto Publicado

Jornal Oficial e Orgão de Comunicação Social: Diário da República n.º 244, de 17/12/2024

Texto Publicado em Jornal Oficial: No exercício de competência própria, em tempo e pela forma legal e estatutária devida, e ao abrigo da competência que me é atribuída pela alínea d) 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 6 de maio de 2021, e Regulamento dos Concursos para a Contratação de Pessoal da Carreira Docente da ESHTE (Regulamento n.º 124/2013, publicado na 2.ª série do Diário da República, n.º 67, de 5 de abril), e na sequência da elaboração do edital pelo júri do concurso documental para recrutamento de um posto de trabalho na categoria de professor adjunto para a Área Científica de Turismo e Lazer, área disciplinar de Animação Turística e Eventos da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, para constituição de relação jurídica de emprego público, na modalidade de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, previsto no mapa de pessoal docente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, é aprovado o edital do acima dito concurso, nos termos seguintes: 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 3 de outubro de dois mil e vinte e quatro, 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 Turismo e Lazer, área disciplinar de Animação Turística e Eventos, 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 em Turismo ou do Título de Especialista em Turismo e Lazer. 8 — Prazo de validade do concurso: 8.1 — 0concurso 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/, selecionando 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 carateres, 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, excluindose 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 critérios de seleção e seriação, respetiva ponderação e parâmetros a ter em consideração pelo júri, são os seguintes: 11.1 — Capacidade pedagógica 45 %; 11.2 — Desempenho Técnico-científico e Profissional 40 %; 11.3 — Outras atividades relevantes para a missão da instituição de ensino superior 15 %. 4/13 Edital n.º 1880/2024 17-12-2024 N.º 244 2.ª série 11.4 — A ponderação a atribuir aos parâmetros de avaliação e os critérios de seleção e seriação, constam das tabelas infra. I — Capacidade pedagógica (Ponderação na pontuação final = 45 %) Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX 1) Experiência profissional na docência Máx.: 20 P1 No ensino superior em cursos de Animação Turística ou Eventos Por semestre 1 0 P2 No ensino superior em cursos de Turismo Por semestre 0,5 0 P3 Em outros níveis de ensino em cursos de Turismo, Animação Turística ou Eventos Por ano 0,25 0 P4 Em cursos e ações de formação técnica (com 10h ou mais) lecionados na área disciplinar do concurso ou afins Por ação de formação 0,25 0 Subtotal 0 0 2) Unidades curriculares lecionadas teóricas ou teórico-práticas no domínio da Animação Turística ou Eventos Máx.: 20 P5 Lecionadas em cursos de Doutoramento Por u.c/semestre 1,25 0 P6 Lecionadas em cursos de Mestrado ou Pós-Graduações Por u.c/semestre 1 0 P7 Lecionadas em cursos de Licenciatura Por u.c/semestre 0,75 0 P8 Lecionadas em cursos Técnicos Superiores Profissionais Por u.c/semestre 0,25 0 Subtotal 0 0 3) Unidades curriculares lecionadas práticas e de aplicação no domínio da Animação Turística ou Eventos Máx.: 20 P9 Lecionadas em cursos do Ensino Superior Por u.c/semestre 1,5 0 P10 Lecionadas em cursos Técnicos Superiores Profissionais Por u.c/semestre 0,5 0 Subtotal 0 0 Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX 4) Coordenação pedagógica e elaboração de programas no domínio da Animação Turística ou Eventos Máx.: 10 P11 Responsável de unidade curricular de curso de Mestrado ou Pós-Graduação Por u.c/semestre 1 0 P12 Responsável de unidade curricular de curso de Licenciatura por U.c/semestre 0,75 0 P13 Responsável de unidade curricular de curso Técnico Superior Profissional por U.c/semestre 0,5 0 Subtotal 0 0 5) Formação pedagógica Máx.: 10 P14 Cursos, módulos, unidades curriculares e ações de formação relevantes para a prática pedagógica Por cada 0,5 ECTS 1 0 Subtotal 0 0 6) Participação em Júris de provas para obtenção de grau académico e de título de Especialista Máx.: 5 P15 Júri de provas públicas de Doutoramento Por cada júri 2 0 P16 Arguente de júri de provas públicas de Mestrado Por cada júri 1,5 0 P17 Presidente de júri de provas públicas de Mestrado Por cada júri 0,5 0 P18 Membro de júri para atribuição de Título de Especialista Por cada júri 1,5 0 Subtotal 0 0 7) Orientações de dissertações e teses de mestrado e doutoramento Máx.: 10 P19 Membro da equipa de orientação de teses de Doutoramento concluídas Por tese 4 0 P20 Membro da equipa de orientação de dissertações/trabalhos de projeto/relatórios de estágio de Mestrado concluídos Por dissertação 3 0 Subtotal 0 0 Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX 8) Outras atividades de caráter pedagógico Máx.: 5 P21 Participação em programas de mobilidade de ensino, devidamente aprovadas pela IES Por mobilidade 1 0 P22 Coordenação de iniciativas pedagógicas em instituições de ensino superior Por iniciativa 0,5 0 P23 Participação na Comissão Organizadora ou Científica de eventos na área da pedagogia Por evento 0,75 0 P24 Autor/Coautor de livros de caráter pedagógico com ISBN Por publicação 1,5 O P25 Autor/Coautor de capítulo de livro ou de artigo em revista científica com



revisão por pares de caráter pedagógico Por publicação 0,5 0 Subtotal 0 0 Total Componente Pedagógica 0 0 II — Desempenho técnico-científico e profissional (Ponderação na pontuação final = 40 %) Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX 1) Formação Académica e outras formações Máx.: 20 C1 Detentor de Mestrado na área do Turismo N/A 9 0 C2 Detentor de Licenciatura em Animação Turística ou Eventos N/A 7 0 C3 Detentor de Pósgraduações/cursos (com pelo menos 40h) em Animação Turística ou Eventos N/A 4 0 7/13 Edital n.º 1880/2024 17-12-2024 N.º 244 2.ª série Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX C4 Formação técnica (com pelo menos 25h) na área do concurso ou afins Por formação 2 0 Subtotal 0 0 2) Outra experiência profissional para além da docência Máx.: 15 C5 Experiência profissional relevante na área do concurso ou afins Por ano 1,5 0 C6 Cargos desempenhados em contexto profissional na área do concurso ou afins por cargo 0,5 0 Subtotal 0 0 3) Produção Técnico-Científica a) Publicação de artigos em revistas científicas Máx.: 20 C7 Artigo em revista científica indexada ao ISI Web of Science/Scopus de quartil 1 e 2 (Q1 e Q2) Por artigo 4 0 C8 Artigo em revista científica indexada ao ISI Web of Science/Scopus de quartil 3 e 4 (Q3 e Q4) Por artigo 2 0 C9 Artigo em revistas técnico-científicas não indexadas com revisão científica Por artigo 1 0 Subtotal 0 0 b) Publicação em livros e outras obras técnico-científicas na área científica do concurso Máx.: 20 C10 Autor/Coautor de livros científicos e técnicos em editoras de elevada qualidade científica (com revisão por pares e difusão internacional) Por publicação 4 0 C11 Autor/Coautor de livros científicos e técnicos em outras editoras Por publicação 2 O C12 Autor/Coautor de capítulos de livros técnicos e científicos em editoras de elevada qualidade científica (com revisão por pares e difusão internacional) Por capítulo 2 0 Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX C13 Autor/Coautor de capítulos de livros técnicos e científicos em outras editoras Por capítulo 1 0 C14 Autor/Coautor de outras obras técnicas ou científicas (p. ex. relatórios, estudos nas áreas técnicas e de consultoria, outras publicações) Por publicação 0,5 0 Subtotal 0 0 c) Publicação em livros de atas de encontros científicos Máx.: 5 C15 Artigo em proceedings de eventos técnico-científicos internacionais Por artigo 1,5 0 C16 Artigo em proceedings de eventos técnicocientíficos nacionais Por artigo 1 0 C17 Resumo em encontro científico internacional Por resumo 0,75 0 C18 Resumo em encontro científico nacional Por resumo 0,5 0 Subtotal 0 0 d) Participação em eventos técnico-científicos Máx.: 10 C19 Apresentação de comunicação oral em evento técnico- -científico internacional Por apresentação 1 0 C20 Apresentação de comunicação oral em evento técnico--científico nacional Por apresentação 0,5 0 C21 Moderação de painel em evento técnico-científico Por moderação 0,5 0 C22 Apresentação de póster em evento técnico-científico Por póster 0,25 0 Subtotal 0 0 e) Membro de comissão organizadora ou científica de eventos técnico-científicos Máx.: 8 C23 Membro da comissão organizadora de evento técnico- -científico internacional Por evento 1,5 0 Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX C24 Membro da comissão organizadora de evento técnicocientífico nacional Por evento 1 0 C25 Membro da comissão científica de evento técnico--científico internacional Por evento 1 0 C26 Membro da comissão científica de evento técnico--científico nacional Por evento 0,5 0 Subtotal 0 0 f) Revisão de artigos científicos Máx.: 2 C27 Revisor de artigos científicos submetidos a revistas indexadas Por artigo 1 0 C28 Revisor de artigos científicos submetidos a revistas não indexadas Por artigo 0,5 0 Subtotal 0 0 Total Componente Técnico-Científica e Prof. 0 0 III — Outras atividades relevantes para a instituição (Ponderação na pontuação final = 15 %) Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX 1) Participação em órgãos de gestão em Instituições do Ensino Superior Máx.: 20 OA1 Presidente, Vice-Presidente, Pró-Presidente, Administrador de Instituição de Ensino Superior Por semestre 8 0 OA2 Presidente de órgão de gestão (CGeral, CGestão, CTC,



CP) Por semestre 5 0 Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX OA3 Vice-presidente de órgão de gestão (CTC, CP) Por semestre 3 0 OA4 Coordenador da Área Científica ou de Departamento Por semestre 3 0 OA5 Coordenador ou Subcoordenador de Curso do Ensino Superior Por semestre 3 0 OA6 Secretário de órgão de gestão (CGeral, CGestão, CTC, CP) Por semestre 1,5 0 OA7 Membro de órgão de gestão (CGeral, CGestão, CTC, CP) Por semestre 1 0 Subtotal 0 0 2) Membro de Centro de Investigação Máx.: 35 OA8 Membro/Investigador integrado de centro de investigação com classificação igual ou superior a Muito Bom atribuída pela FCT Ano completo 10 0 OA9 Membro/Investigador integrado de centro de investigação com classificação de Bom atribuída pela FCT Ano completo 5 0 OA10 Membro/Investigador integrado de centro de investigação com classificação inferior a Bom atribuída pela FCT Ano completo 2 0 OA11 Membro/Investigador colaborador de centro de investigação Ano completo 2 0 Subtotal 0 0 3) Participação em projetos científicos Máx.: 20 OA12 Coordenação científica de projeto I&D nacional/internacional Por projeto 10 0 OA13 Colaborador de projeto de I&D nacional/internacional Por projeto 5 0 Subtotal 0 0 Dimensão Item Elementos a valorizar Unidades Pontos Pontuação validada pelo júri Fundamentação para a não validação de pontuações atribuídas pelo candidato na sua autoavaliação Número (ou fração) de elementos a pontuar Pontuação do candidato Pontuação a considerar I II III IV V VI VII VIII IX 4) Participação em grupos de avaliação e em outras atividades relevantes para a missão da instituição de ensino superior Máx.: 12,5 OA14 Avaliação de projetos de investigação internacional Por projeto 6 0 OA15 Avaliação de projetos de investigação nacional Por projeto 5 0 OA16 Participação em outros concursos internacionais em entidades externas Por concurso 4 0 OA17 Participação em outros concursos nacionais em entidades externas Por concurso 3 0 OA18 Participação em júris associados a outros grupos ou comissões (p. ex. concursos especiais, maiores de 23 anos, titulares de curso superior) Por participação/ano 2 0 OA19 Participação em projetos ou atividades de caráter prático ou de divulgação científica na área disciplinar do concurso ou afins Por ação 2 0 Subtotal 0 0 5) Envolvimento em ações e atividades no âmbito do turismo sustentável ou de responsabilidade social ou ambiental Máx.: 12,5 OA20 Responsável por projetos ou atividades de responsabilidade social ou ambiental Por ação 2 0 OA21 Coordenação de projetos ou atividades de responsabilidade social ou ambiental desenvolvidos por alunos de IES em contexto curricular Por ação 1 0 OA22 Participação em outros projetos ou atividades de responsabilidade social ou ambiental Por ação 0,5 0 Subtotal 0 0 Total outras atividades relevantes 0 0 Classificação final (CF = 0,40 \times DTC + 0,45 \times CP + 0,15 \times OA) 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 obtido o título 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 quião 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 - 0sistema 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 — Jorge Manuel Rodrigues Umbelino, professor coordenador principal da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Vogais efetivos: Fernando João de Matos Moreira, professor coordenador da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (Professor Jubilado); Mafalda Luísa De Almeida Serra Patuleia, professora associada da Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias; Luís Alberto Dias



Carvalhinho, professor coordenador da Escola Superior de Desporto de Rio Maior, do Instituto Politécnico de Santarém; Cristina Maria de Jesus Barroco Novais, professora coordenadora da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viseu. Vogais suplentes: Noémi Nunes Vieira Marujo, professora associada da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade de Évora; Ronaldo Eugénio Calçada Dias Gabriel, professor associado com agregação da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. 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 $1.^{\rm o}$ 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. 26 de novembro de 2024. — O Presidente da ESHTE, Carlos Fernando Santiago Neto Brandão.

Observações			
Alteração de Júri			
Resultados			
Questionário de Termino da Oferta			
Admitidos			
	Masculinos:	Femininos:	
Total:			
Total SME:			
Total Com Auxílio da BEP:			
Recrutados			
	Masculinos:	Femininos:	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	i Cililinios.	
Total:			
Total Portadores Deficiência:			
Total SME:			
Total Com Auxílio da BEP:			