

## EDITAL

### CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM OLIVOTURISMO – 2.ª edição 2026-27

#### 1. Coordenação do Curso

Francisco Mondragão – Coordenador (ESBE)

Eva Milheiro – Coordenadora (ESECS)

#### 2. Finalidade

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. Plano de Estudos

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

### 4. Condições de Acesso

Licenciados em qualquer área científica; candidatos com um percurso profissional relevante.

### 5. Seleção e Seriação dos Candidatos

A seleção e seriação dos candidatos será efetuada por avaliação curricular, podendo ser realizada uma entrevista, caso a Coordenação de Curso considere necessário.

### 6. Número de Vagas – 20

### 7. Emolumentos e Propinas

Os candidatos poderão candidatar-se à Pós-Graduação no seu todo ou em microcredenciais que a constituem.

**Candidatura** – 30€

**Propina da Pós-Graduação** - 1000,00€ (paga por microcredencial)

**Propina de cada Microcredencial** - 100,00€ por ECTS

### 8. Organização/Duração/Funcionamento do Curso

B-Learning

Duração – 1 ano (2 semestres)

Início do Curso – outubro 2026

Horário – 2 vezes por semana (horário pós-laboral – on-line) + aulas orientação tutorial

Aulas práticas presenciais ao sábado, uma vez por mês

## 9. Documentação necessária para a Candidatura

- Formulário de candidatura (<https://netpa.ipportalegre.pt/cssnet/page>)
- Curriculum vitae (CV) completo e assinado
- Cartão de Cidadão/ BI e NIF/ Passaporte ou outro ou documento de identificação\*
- Comprovativos dos dados constantes no CV
- Carta de Motivação (opcional)

\*Ao abrigo do disposto no n.º 2 do art.º 5.º da Lei n.º 7/2007, de 05/02, cópia rubricada e assinada em que autoriza os serviços académicos a arquivar o cartão de cidadão no processo individual. Em caso de não autorização deve dirigir-se aos serviços a fim de exibir o cartão de cidadão e para verificação da informação para aceitação do processo de candidatura

Os documentos referentes a diplomas, certificados de habilitações do ensino secundário português ou legalmente equivalentes, comprovativos de qualificação académica, devem ser visados pelo serviço consular ou apresentados com a aposição da Apostilha de Haia pela autoridade competente do Estado de onde é originário o documento e, sempre que não forem emitidos em português, inglês, francês ou espanhol, devem ser traduzidos para um destes idiomas por tradutor certificado.

## 10. Calendarização

	1.ª FASE	2.ª FASE	3.ª FASE (Residentes UE)
Prazo de candidatura	16.03.2026-30.04.2026	09.05.2026-30.06.2026	08.07.2026-02.09.2026
Publicação de resultados	04.05.2026	10.07.2026	10.09.2026
Apresentação de Reclamações	até 06.05.2026	até 14.07.2026	até 14.09.2026
Matrícula e inscrição <sup>1</sup>	18.05.2026-27.05.2026	16.07.2026-20.07.2026	14.09.2026-18.09.2026

### NOTAS:

- A abertura da 2ª fase de candidatura depende da existência de vagas sobranes, após as colocações efetuadas na 1ª fase.

-(1) As matrículas serão condicionadas à verificação do número mínimo de estudantes colocados para funcionamento dos cursos, pelo que as datas poderão ser alteradas.

\*As reclamações podem ainda ser apresentadas e decididas até ao fim dos prazos previstos no Código do Procedimento Administrativo.

## 12. Reclamações

a) Após a divulgação dos resultados, podem os interessados apresentar reclamação, devidamente fundamentada, dentro dos prazos indicados.

b) As reclamações devem ser remetidas para os Serviços Académicos, através do email [servicos.academicos@ipportalegre.pt](mailto:servicos.academicos@ipportalegre.pt).

c) A decisão do Júri, sobre a reclamação apresentada será enviada por email ao reclamante, dentro do prazo indicado.

d) São liminarmente indeferidas as reclamações apresentadas fora do prazo definido.

## 11. Informações

Serviços Académicos - [servico.alunos.esecs@ipportalegre.pt](mailto:servico.alunos.esecs@ipportalegre.pt) | T +351 245 301 543 (Elsa Esteves)

Serviços Académicos - [servicos.academicos@ipportalegre.pt](mailto:servicos.academicos@ipportalegre.pt) T +351 245301500 (opção 1)

Portalegre, 13 de março de 2026.

P' O Presidente do Instituto Politécnico de Portalegre