



## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

### Despacho n.º 1183/2023

*Sumário:* Regista a criação do curso técnico superior profissional de Turismo de Gastronomia e Vinhos da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

Instruído e apreciado, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, o pedido de registo da criação do curso técnico superior profissional de Turismo de Gastronomia e Vinhos, a ministrar pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Turismo de Gastronomia e Vinhos da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

22 de abril de 2022. — A Diretora-Geral do Ensino Superior, *Maria da Conceição Saraiva da Silva Costa Bento*.

#### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico de Viana do Castelo — Escola Superior de Tecnologia e Gestão.

2 — Curso técnico superior profissional:

T618 — Turismo de Gastronomia e Vinhos.

3 — Número de registo:

R/Cr 22/2022.

4 — Área de educação e formação:

812 — Turismo e lazer.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Planear, supervisionar e executar a comercialização da gastronomia e vinhos, assente em valores culturais com atratividade turística através de serviços personalizados em empreendimentos enoturísticos.

5.2 — Atividades principais:

- a) Organizar eventos;
- b) Criar itinerários e rotas enogastronómicas regionais;
- c) Criar e promover experiências de turismo e bem-estar associadas à natureza, termas e vinoterapia;
- d) Dinamizar atividades de visita às adegas e quintas;

- e) Realizar visitas guiadas em quintas e em território mais alargado;
- f) Promover a colaboração entre os intervenientes na oferta;
- g) Promover as tradições e cultura locais associadas à produção de vinho e à gastronomia;
- h) Comunicar em diferentes línguas e por meios digitais;
- i) Organizar sessões de divulgação de produtos endógenos, designadamente, vinho e alimentos no contexto do turismo;
- j) Colaborar na gestão das atividades de controlo de qualidade e de sustentabilidade.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos especializados em vinhos e em identificação da viticultura regional;
- b) Conhecimentos abrangentes de gastronomia e de produtos alimentares endógenos;
- c) Conhecimentos abrangentes e especializados de serviço de guia intérprete regional de enogastronomia;
- d) Conhecimentos abrangentes de línguas estrangeiras, envolvendo temáticas e abordagens específicas de gastronomia e vinhos que facilitam a comunicação;
- e) Conhecimentos abrangentes e especializados de relações interpessoais;
- f) Conhecimentos abrangentes sobre o setor turístico, aspetos técnicos e organizativos ligados à oferta e à procura turísticas;
- g) Conhecimentos abrangentes de comunicação digital;
- h) Conhecimentos especializados sobre o marketing para unidades de enogastronomia, gestão de serviços e avaliação de necessidades dos clientes;
- i) Conhecimentos fundamentais de operações e serviços de cozinha, mesa e vinhos de estabelecimentos de restauração e similares;
- j) Conhecimentos fundamentais de planeamento, organização e gestão de eventos e de atividades de animação em unidades de enogastronomia;
- k) Conhecimentos fundamentais das normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional.

6.2 — Aptidões:

- a) Identificar diferentes tipos de vinhos e práticas vitivinícolas;
- b) Propor o uso de bens alimentares locais na gastronomia específica das regiões visitadas;
- c) Preparar deslocações e orientar turistas em itinerários rurais, percursos em áreas vinhateiras e quintas para dar a conhecer a cultura enogastronómica regional;
- d) Manter níveis de comunicação fluente com turistas e outros tipos de utilizadores e ou clientes que possam empregar os idiomas inglês e francês;
- e) Dinamizar e conduzir diálogos e relacionamentos que promovam a interação entre turistas, bem como o conhecimento e o respeito pelos valores culturais dos locais visitados;
- f) Desenhar planos de comercialização de pacotes e ações turísticas aplicando estratégias de marketing operacional;
- g) Planificar e implementar iniciativas e opções de comunicação digital;
- h) Planificar, dirigir e coordenar unidades de enogastronomia e colaborar com o departamento de marketing na pesquisa de mercados e na estratégia de marketing direcionada para os canais de distribuição e consumidores finais;
- i) Organizar e coordenar atividades no espaço da cozinha e prestar serviços personalizados de mesa e vinhos de estabelecimentos de restauração e similares;
- j) Criar e dinamizar programas de animação e eventos ligados à enogastronomia;
- k) Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional;
- l) Propor a redefinição das orientações comerciais em função dos resultados, da satisfação dos clientes e dos vários grupos de stakeholders das unidades enogastronómicas.



## 6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade de iniciativa e de responsabilidade;
- b) Demonstrar flexibilidade, adaptando-se a diferentes situações e contextos profissionais;
- c) Demonstrar capacidade de resolução de problemas;
- d) Demonstrar interesse na preservação e valorização dos recursos endógenos;
- e) Demonstrar autonomia na escolha e planificação de percursos e na identificação de locais e contextos;
- f) Demonstrar capacidade de autonomia na comunicação com turistas;
- g) Demonstrar capacidade de implementar atividades de enogastronomia;
- h) Demonstrar capacidade de adaptação à evolução das ferramentas de comunicação digital;
- i) Demonstrar capacidade de liderança e supervisão de equipas de trabalho;
- j) Demonstrar capacidade para identificar oportunidades e soluções para diferentes contextos.

## 7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Geografia;  
História;  
Português.

## 8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:

2022-2023.

## 9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos:

| Localidade      | Instalações             | Número máximo para cada admissão de novos alunos | Número máximo de alunos inscritos em simultâneo |
|-----------------|-------------------------|--|---|
| Monção. . . . . | EPRAMI Monção . . . . . | 30   | 70  |

## 10 — Estrutura curricular:

| Área de educação e formação                        | Créditos | % do total de créditos |
|--|----------|------------------------|
| 812 — Turismo e lazer . . . . .                    | 60       | 50,00 %                |
| 541 — Indústrias alimentares . . . . .             | 15       | 12,50 %                |
| 342 — Marketing e publicidade . . . . .            | 12       | 10,00 %                |
| 811 — Hotelaria e restauração . . . . .            | 12       | 10,00 %                |
| 340 — Ciências empresariais . . . . .              | 6        | 5,00 %                 |
| 222 — Línguas e literaturas estrangeiras . . . . . | 6        | 5,00 %                 |
| 621 — Produção agrícola e animal . . . . .         | 6        | 5,00 %                 |
| 480 — Informática . . . . .                        | 3        | 2,50 %                 |
| <i>Total</i> . . . . .                             | 120      | 100 %                  |

## 11 — Plano de estudos:

| Unidade curricular<br>(1)                            | Área de educação e formação<br>(2)        | Componente de formação<br>(3) | Ano curricular<br>(4) | Duração<br>(5)   | Horas de contacto<br>(6) | Das quais de aplicação<br>(7) | Outras horas de trabalho<br>(8) | Das quais correspondem apenas ao estágio<br>(8.1) | Horas de trabalho totais<br>(9)=(6)+(8) | Créditos<br>(10) |
|--|---|-------------------------------|-----------------------|------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---|---|------------------|
| Ferramentas de Comunicação e Promoção Digital.       | 480 — Informática . . . . .               | Geral e científica. . . . .   | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 32                       |                               | 49                              |   | 81                                      | 3                |
| Inglês Técnico . . . . .                             | 222 — Línguas e literaturas estrangeiras. | Geral e científica. . . . .   | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 32                       |                               | 49                              |   | 81                                      | 3                |
| Marketing . . . . .                                  | 342 — Marketing e publicidade . . .       | Geral e científica. . . . .   | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       |                               | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Organização e Gestão de Empresas . . .               | 340 — Ciências empresariais. . .          | Geral e científica. . . . .   | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       |                               | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Análise Sensorial . . . . .                          | 541 — Indústrias alimentares. . .         | Técnica . . . . .             | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 40                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Cultura Gastronómica Portuguesa . . .                | 812 — Turismo e lazer . . . . .           | Técnica . . . . .             | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 48                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Introdução ao Turismo . . . . .                      | 812 — Turismo e lazer . . . . .           | Técnica . . . . .             | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 48                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Património Vitivinícola e Enologia . . .             | 621 — Produção agrícola e animal          | Técnica . . . . .             | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 40                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Produções e Matérias-Primas . . . . .                | 541 — Indústrias alimentares. . .         | Técnica . . . . .             | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 36                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Sistemas de Restauração . . . . .                    | 811 — Hotelaria e restauração . . .       | Técnica . . . . .             | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 48                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Turismo Enogastronómico . . . . .                    | 812 — Turismo e lazer . . . . .           | Técnica . . . . .             | 1.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 48                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Francês Técnico . . . . .                            | 222 — Línguas e literaturas estrangeiras. | Geral e científica. . . . .   | 2.º Ano               | Semestral . . .  | 32                       |                               | 49                              |   | 81                                      | 3                |
| Higiene e segurança Alimentar. . . . .               | 541 — Indústrias alimentares. . .         | Geral e científica. . . . .   | 2.º Ano               | Semestral . . .  | 32                       |                               | 49                              |   | 81                                      | 3                |
| Design de Experiências Turísticas . . .              | 812 — Turismo e lazer . . . . .           | Técnica . . . . .             | 2.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 48                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Eventos Enogastronómicos e Protocolo                 | 812 — Turismo e lazer . . . . .           | Técnica . . . . .             | 2.º Ano               | Trimestral . . . | 32                       | 18                            | 49                              |   | 81                                      | 3                |
| Itinerários e Circuitos Turísticos . . . . .         | 812 — Turismo e lazer . . . . .           | Técnica . . . . .             | 2.º Ano               | Semestral . . .  | 32                       | 24                            | 49                              |   | 81                                      | 3                |
| <i>Storytelling</i> na Era Digital. . . . .          | 342 — Marketing e publicidade . . .       | Técnica . . . . .             | 2.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 48                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Técnicas de Serviço de Vinhos e <i>Fine Dining</i> . | 811 — Hotelaria e restauração . . .       | Técnica . . . . .             | 2.º Ano               | Semestral . . .  | 64                       | 48                            | 98                              |   | 162                                     | 6                |
| Estágio . . . . .                                    | 812 — Turismo e lazer . . . . .           | Em contexto de trabalho       | 2.º Ano               | Semestral . . .  | 160                      |                               | 640                             | 640   | 800                                     | 30               |
| <i>Total</i> . . . . .                               |   |                               |                       |                  | 1120                     | 494                           | 2110                            | 640   | 3230                                    | 120              |

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

315354509