

**Grelha de avaliação com os parâmetros e critérios para seriação de candidatos a concurso documental para provimento de vaga de professor Adjunto, da área técnico-científica de Hotelaria e Restauração**

**1. Desempenho técnico-científico e profissional do candidato (30%)**

Neste parâmetro serão objeto de avaliação:

a) Qualificações e títulos acadêmicos (até ao máximo de 20 pontos):

Título de especialista na área de Hotelaria e Restauração - 15 pontos;  
Doutoramento com especialização na área de Hotelaria e Restauração – 10 pontos;  
Mestrado na área de Hotelaria e Restauração - 4 pontos;  
Mestrado em área afim à Hotelaria e Restauração - 2 pontos;  
Licenciatura na área ou em área afim à Hotelaria e Restauração – 2 pontos;  
Cursos de Pós-graduação na área ou em área afim à Hotelaria e Restauração - 1 ponto (por cada).

b) Experiência profissional relevante e consolidada na área de Hotelaria e Restauração (quer ao nível do exercício de funções em unidades hoteleiras, quer ao nível da formação - até ao máximo de 15 pontos):

Mais de 20 anos de experiência na área de Hotelaria e Restauração - 15 pontos

Mais de 10 anos de experiência na área de Hotelaria e Restauração - 10 pontos

Até 10 anos de experiência na área de Hotelaria e Restauração - 5 pontos

c) Publicação de artigos científicos em revistas e em *proceedings* com *referee* e de capítulos em livros científicos (nacionais e internacionais) da área da Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 10 pontos):

4 pontos por cada artigo científico publicado em revistas e em *proceedings* com *referee* e com indexação à Conference Proceedings Citation Index, ISI Web of Knowledge, Latindex ou Scopus, até um máximo de 2 artigos

2,5 pontos por cada artigo científico publicado em revistas e em *proceedings* com *referee* e sem indexação à Conference Proceedings Citation Index, ISI Web of Knowledge, Latindex ou Scopus, até um máximo de 2 artigos

3 pontos por cada capítulo publicado em livros científicos internacionais até um máximo de 2 capítulos

2 pontos por cada capítulo publicado em livros científicos nacionais até um máximo de 2 capítulos

d) Comunicações apresentadas em congressos, conferências e colóquios científicos na área da Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 10 pontos):

5 pontos por cada comunicação em congresso, conferência ou colóquio científico internacional até ao máximo de 2 comunicações;

2 pontos por cada comunicação em congresso nacional até ao máximo de 5 comunicações;

- e) Participação em projetos técnico-científicos no âmbito da Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 10 pontos):

2,5 pontos por cada participação até ao máximo de 4 participações em projetos;

- f) Membro de unidades de investigação (até ao máximo de 10 pontos):

2,5 pontos por cada semestre em que foi membro de unidades de investigação avaliadas pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia até ao máximo de 10 pontos;

1,5 ponto por cada semestre em que foi membro de unidades de investigação não avaliadas pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia até ao máximo de 10 pontos;

- g) Orientação de dissertações de mestrado e outras ações relevantes para o desempenho técnico-científico na área da Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 10 pontos):

2,5 pontos por dissertação concluída até ao máximo de 4 dissertações

2 ponto por dissertação em desenvolvimento até ao máximo de 4 dissertações

## **2. Capacidade Pedagógica do candidato (40%)**

Neste parâmetro serão objeto de avaliação:

- a) Tempo de serviço em instituições de ensino superior (politécnico e universitário) (até ao máximo de 20 pontos):

Mais de 10 anos de tempo de serviço no ensino superior – 20 pontos

5 a 10 anos de tempo de serviço no ensino superior – 10 pontos

Até 5 anos de tempo de serviço no ensino superior – 5 pontos;

- b) Responsabilidade de unidades curriculares no domínio científico da Hotelaria e Restauração no ensino superior politécnico e universitário (com definição de objetivos, programas, metodologias e avaliação) (até ao máximo de 20 pontos):

2,5 pontos por cada unidade curricular de que o candidato tenha sido responsável até ao máximo de 8 unidades curriculares;

- c) Unidades curriculares lecionadas no ensino superior no domínio científico da Hotelaria e Restauração (politécnico e universitário) (até ao máximo de 15 pontos):

2,5 pontos por cada unidade curricular lecionada, pela primeira vez, em cursos de pós-graduação e mestrado até ao máximo de 2 unidades diferentes;

2 ponto por cada unidade curricular lecionada, pela primeira vez, em curso de licenciatura até ao máximo de 5 unidades curriculares diferentes;

- d) Experiência como formador na área da Hotelaria e Restauração (para profissionais ou para outros públicos-alvo) (até 20 pontos)

Mais de 1000 horas de formação técnica de hotelaria e restauração – 20 pontos

Entre 500 a 1000 horas de formação técnica de hotelaria e restauração – 10 pontos

Até 500 horas de formação técnica de hotelaria e restauração – 5 pontos

- e) Coordenação e participação em projetos pedagógicos (Proponente ou membro de comissões proponentes de cursos conferentes de grau, de pós-graduação e de reestruturação de cursos) (até ao máximo de 10 pontos):

2,5 pontos por participação em propostas de novos cursos, até ao máximo de 4 participações;

- f) Elaboração de material pedagógico publicado ou recursos didáticos no âmbito da Hotelaria e Restauração. (até ao máximo de 20 pontos)

2,5 pontos por cada publicação sem ISBN, até ao máximo 4 publicações (com pelo menos 15 páginas/ 20 slides)

5 pontos por cada publicação com ISBN, até ao máximo de 2 publicações;

- g) Experiência em consultoria no sector da Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 15 pontos)

5 pontos por cada ação com mais de 30 horas até ao máximo de 3

### **3. Outras atividades relevantes para a missão da ESHT (30%)**

Neste parâmetro serão objeto de avaliação:

- a) Participação em estruturas de coordenação científica e pedagógica na área de Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 30 pontos);

5 pontos por cada ano de coordenação efetiva (até ao máximo de 6)

- b) Organização de encontros, congressos, conferências, seminários ou eventos afins (até ao máximo de 20 pontos)

5 pontos por organização de congresso internacional até a um máximo de 2 eventos;  
2,5 pontos por participação na organização de Encontros, Congresso ou Conferência até a um máximo de 6 eventos

- c) Participação em comissões, júris, grupos de trabalho institucionais e ações de divulgação da instituição (25 pontos)

5 pontos por cada atividade, cargo e função com relevância até um máximo de 25 pontos

- d) Estabelecimento de protocolos e parcerias com a indústria hoteleira e da restauração (até ao máximo de 20 pontos)

1 ponto por cada protocolo e/ou parceria estabelecida

- e) Outras atividades, cargos e funções com relevância (por exemplo: conceção, implementação ou participação em projetos, da área da Hotelaria e Restauração, de carácter pedagógico ou de divulgação dos cursos ou da instituição de ensino superior, participação em grupos ou comissões; prestação de serviços ao exterior; entre outros) (até ao máximo de 30 pontos):

5 pontos por cada atividade, cargo e função com relevância até um máximo de 30 pontos