

ATA DE REUNIÃO: REGULARIZAÇÃO EXTRAORDINÁRIA DE VÍNCULOS PRECÁRIOS

Data: 2019 - 09 - 09

Ata Nº 01 / ESHT/PD/02 / 2019

Hora Início: 12:00 Hora Término 13:30

Procedimento Concursal:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A termo | <input checked="" type="checkbox"/> Indeterminado |
| <input type="checkbox"/> Professor Coordenador Principal | <input type="checkbox"/> Professor Coordenador Principal |
| <input type="checkbox"/> Professor Coordenador | <input type="checkbox"/> Professor Coordenador |
| <input type="checkbox"/> Professor Adjunto | <input checked="" type="checkbox"/> Professor Adjunto |
| <input type="checkbox"/> Outro | <input type="checkbox"/> Outro |

H. Oliveira
09.09.2019

Em substituição
Despacho nº 7123/2017 (2ª série), de 14 de agosto

Mónica Oliveira
Mónica Oliveira
Vice-Presidente - ESHT/P.PORTO

Local	Nas instalações da Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT) do Instituto Politécnico do Porto (IPP)		
Área	Hotelaria e Restauração	N.º Postos	1
Publicitação	Bolsa de Emprego Público n.º OE201906/0278, em 12 de junho de 2019 Site da ESHT, em de 12 de junho de 2019		
Júri	Presidente	Fernando Flávio Ribeiro Oliveira Ferreira	
	Vogal efetivo	Francisco Manuel Dionísio Serra	
	Vogal efetivo	Raul dos Santos Ribeiro Ferreira	
	Vogal efetivo	Filipe de Almeida Barrias	
	Vogal efetivo	Rui Manuel Campos de Almeida Mota	
	Vogal efetivo	Alexandre Pereira de Almeida	
Ordem de trabalhos	Análise e avaliação da candidatura admitida.		

A reunião foi dirigida pelo presidente do júri, e contou com a participação de todos os membros, com exceção do vogal Alexandre Pereira de Almeida, que justificou a sua ausência.

Análise e avaliação da candidatura admitida

O Júri analisou a candidatura do candidato admitido, procedendo à avaliação da mesma com base na Grelha de Avaliação com os parâmetros e critérios de seriação, a que se refere o n.º 10 do Edital de abertura do concurso.

No critério 2.g), embora o candidato não evidencie a duração das ações de consultoria, o júri considerou, pelo conhecimento da complexidade de algumas das ações e havendo ações que são do conhecimento de alguns vogais do júri, a existência de 3 (três) ações com duração superior a 30 (trinta) horas.

Findo este processo, o júri deliberou, por unanimidade, validar os valores apurados (anexo I).

Por ter obtido uma classificação final igual ou superior a 50 (cinquenta) pontos, o júri deliberou, por unanimidade, aprovar em mérito absoluto o candidato Daniel José Gaioso Vaz Carvalho Azevedo.

Consequentemente, e tratando-se da única candidatura admitida, o candidato Daniel José Gaioso Vaz Carvalho Azevedo está em condições de preencher a vaga para que foi aberto o concurso.

[Handwritten signatures and initials]

Fixação da decisão final

Nos termos da alínea f) do n.º 1 do art.º 124 do Código do Procedimento Administrativo, é dispensada a audiência do interessado, porque os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão que lhe é inteiramente favorável.

Assim, o júri fixa em definitivo a decisão de propor o candidato

- Daniel José Gaioso Vaz Carvalho Azevedo
para preenchimento da respetiva vaga.

O Presidente do júri, não sendo da área em que foi aberto o concurso, não votou em nenhuma das decisões tomadas.

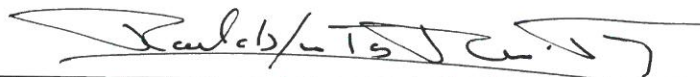
Lida esta ata, e considerada conforme, vai a mesma ser assinada por todos os membros do júri presentes.




Fernando Flávio Ribeiro Oliveira Ferreira
(Presidente do júri)



Francisco Manuel Dionísio Serra
(Vogal efetivo)



Raul dos Santos Ribeiro Ferreira
(Vogal efetivo)



Filipe de Almeida Barrias
(Vogal efetivo)



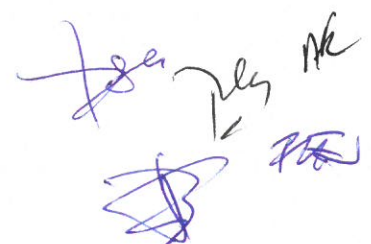
Rui Manuel Campos de Almeida Mota
(Vogal efetivo)

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

Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo

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

a) Qualificações e títulos acadêmicos (até ao máximo de 20 pontos):		
Título de especialista na área de Hotelaria e Restauração - 15 pontos	1	20
Doutoramento com especialização na área de Hotelaria e Restauração - 10 pontos	0	
Mestrado na área de Hotelaria e Restauração - 4 pontos	0	
Mestrado em área afim à Hotelaria e Restauração - 2 pontos	1	
Licenciatura na área ou em área afim à Hotelaria e Restauração - 2 pontos	1	
Cursos de Pós-graduação na área ou em área afim à Hotelaria e Restauração - 1 ponto	2	
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 20 anos de experiência na área de Hotelaria e Restauração - 15	15
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	0	0
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	0	
3 pontos por cada capítulo publicado em livros científicos internacionais até um máximo de 2 capítulos	0	
2 ponto por cada capítulo publicado em livros científicos nacionais até um máximo de 2 capítulos	0	
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	10
2 pontos por cada comunicação em congresso nacional até ao máximo de 5 comunicações	1	
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	1	2,5
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	0	0
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	0	
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	5	10
2 ponto por dissertação em desenvolvimento até ao máximo de 4 dissertações	4	
Sub-total Ponto 1		57,5



2 - Capacidade Pedagógica do candidato (40%)

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	10
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	6	15
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	15
2 ponto por cada unidade curricular lecionada, pela primeira vez, em curso de licenciatura até ao máximo de 5 unidades curriculares diferentes	5	
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		0
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;	2	5
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	10
5 pontos por cada publicação com ISBN, até ao máximo de 2 publicações;	0	
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	15
Sub-total Ponto 2		70




3 - Outras atividades relevantes para a missão da ESHT (30%)

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)	3	15
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	0	10
2,5 pontos por participação na organização de Encontros, Congresso ou Conferência até a um máximo de 6 eventos	4	
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	5	25
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	0	0
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	2	10
Sub-total Ponto 3		60
	Ponderação	Pontuação
1 - Desempenho técnico-científico e profissional do candidato	30%	57,5
2 - Capacidade Pedagógica do candidato	40%	70
3 - Outras atividades relevantes para a missão da ESHT	30%	60
TOTAL	100%	63,25