

ATA DE REUNIÃO PARA PROCEDIMENTO CONCURSAL

Data: 2017 - 11 - 13

Ata N.º 02 / ESHT/PD/01 / 2017

Hora Início: 14:30 Hora Término 16:30

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 |

Local	Instalações da Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT) do Instituto Politécnico do Porto (P.PORTO)		
Área	Hotelaria e Restauração	N.º Postos	1
Publicitação	Diário da República n.º 152, 2.ª série, de 8 de agosto. Edital n.º 558/2017		
Júri	Presidente	Fernando Flávio Ribeiro Oliveira Ferreira, Presidente da ESHT	
	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	1. Análise e avaliação do candidato admitido.		

A reunião foi dirigida pelo presidente do júri, e contou com a participação de todos os membros, com exceção do Vogal Filipe de Almeida Barrias.

1. Análise e avaliação do candidato admitido.

O júri analisou a candidatura do candidato admitido, procedendo à avaliação do mesmo 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 (Edital n.º 558/2017). Findo este processo, o júri deliberou, por unanimidade, validar os valores apurados (anexo I).

Por ter obtido uma classificação final igual ou superior a cinquenta (50) pontos, o júri deliberou, por unanimidade, aprovar em mérito absoluto o candidato Joaquim José Pereira Ribeiro.

Consequentemente, e tratando-se da única candidatura apresentada, o candidato Joaquim José Pereira Ribeiro está em condições de preencher a vaga para que foi aberto o concurso.

Nos termos do Regulamento dos concursos para a contratação do pessoal da carreira docente do Instituto Politécnico do Porto (Despacho n.º 4807/2011, publicado no Diário da República, 2ª Série, N.º 54, de 17 de março), o presidente do Júri, Flávio Ferreira, não votou em nenhuma deliberação, por não ser da área para que foi aberto o concurso.

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

Fernando Flávio Ribeiro Oliveira Ferreira
(Presidente)

Francisco Manuel Dionísio Serra
(Vogal)

Raul dos Santos Ribeiro Ferreira
(Vogal)

Filipe de Almeida Barrias
(Vogal)

Rui Manuel Campos de Almeida Mota
(Vogal)

Alexandre Pereira de Almeida
(Vogal)

Anexo I

Ata Nº 2 / ESH T / PD / 01 / 2017
de 13 / 11 / 2017

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

(Joaquim Ribeiro)

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

a) Qualificações e títulos académicos (até ao máximo de 25 pontos):	
Título de especialista na área de Hotelaria e Restauração - 20 pontos	1
Doutoramento com especialização na área de Hotelaria e Restauração - 15 pontos	0
Mestrado na área de Hotelaria e Restauração - 7 pontos	0
Mestrado em área afim à Hotelaria e Restauração - 5 pontos	0
Licenciatura na área ou em área afim à Hotelaria e Restauração - 5 pontos	1
b) Experiência profissional relevante e consolidada na área de Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 20 pontos):	
Mais de 12 anos de experiência na área de Hotelaria e Restauração - 20 pontos	1
8 a 12 anos de experiência na área de Hotelaria e Restauração - 15 pontos	0
5 a 8 anos de experiência na área de Hotelaria e Restauração - 10 pontos	0
3 a 5 anos de experiência na área de Hotelaria e Restauração - 5 pontos	0
c) Participação em órgãos de estruturas públicas e associativas, na área da Hotelaria, Restauração e Turismo (até ao máximo de 20 pontos):	
5 pontos por cada participação até ao máximo de 4 participações	4
d) Publicação de artigos científicos em revistas e em proceedings com referee e de capítulos em livros científicos (nacionais e internacionais) da área de Hotelaria e Restauração (até ao máximo 10 pontos):	
5 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
4,5 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
4,5 pontos por cada capítulo publicado em livros científicos internacionais até um máximo de 2 capítulos	0
4 pontos por cada capítulo publicado em livros científicos nacionais até um máximo de 2 capítulos	1

e) Comunicações apresentadas em congressos, conferências e colóquios técnico-científicos na área da Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 10 pontos):		
2,5 pontos por cada comunicação em congresso, conferência ou colóquio científico internacional até ao máximo de 4 comunicações	0	10
2 pontos por cada comunicação em congresso nacional até ao máximo de 5 comunicações	5	
f) Participação em projetos técnico-científicos no âmbito da Hotelaria e Restauração (até ao máximo 10 pontos):		
2,5 pontos por cada participação até ao máximo de 4 participações em projetos	4	10
g) Orientação de dissertações de mestrado na área da Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 5 pontos):		
2,5 pontos por dissertação concluída até ao máximo de 2 dissertações	1	5,5
1,5 pontos por dissertação em desenvolvimento até ao máximo de 2 dissertações	2	
Sub-total Ponto 1		94,5

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 4 anos de tempo de serviço no ensino superior - 20 pontos	Mais de 4 anos de tempo de serviço no ensino superior - 20 pontos	20
2 a 4 anos de tempo de serviço no ensino superior - 12 pontos	2 a 4 anos de tempo de serviço no ensino superior - 12 pontos	
Até 2 anos de tempo de serviço no ensino superior - 6 pontos	Até 2 anos de tempo de serviço no ensino superior - 6 pontos	
b) Responsabilidade de unidades curriculares em Cursos de Licenciatura, Mestrado e em Cursos Técnicos Superiores Profissionais, na área da Hotelaria e Restauração, no ensino superior politécnico e universitário (com definição de objetivos, programas, metodologias e avaliação) (até ao máximo de 20 pontos):		
4 pontos por cada unidade curricular de que o candidato tenha sido responsável até ao máximo de 8 unidades curriculares	10	20
c) Unidades curriculares lecionadas em Cursos de Licenciatura, Mestrado e em Cursos Técnicos Superiores Profissionais, na área da Hotelaria e Restauração (ensino politécnico e universitário) (até ao máximo de 15 pontos):		
2,5 pontos por cada unidade curricular lecionada em cursos de mestrado até ao máximo de 4 unidades diferentes	3	15
1,5 ponto por cada unidade curricular lecionada em curso de licenciatura até ao máximo de 10 unidades curriculares diferentes	4	
1 ponto por cada unidade curricular lecionada em CTeSP até ao máximo de unidades 2 curriculares diferentes	3	
d) 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 15 pontos):		



5 pontos por participação em propostas de novos cursos, até ao máximo de 3 participações	5	15
e) Publicação de material pedagógico publicado ou recursos didáticos no âmbito da Hotelaria e Restauração. (até ao máximo de 15 pontos):		
3 pontos por cada publicação sem ISBN, até ao máximo 5 publicações (com pelo menos 15 páginas/ 20 slides)	4	12
5 pontos por cada publicação com ISBN, até ao máximo de 2 publicações	0	
f) Experiência em consultoria e formação no setor da Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 15 pontos):		
5 pontos por cada consultoria ou formação até ao máximo de 3 ações	4	15
Sub-total Ponto 2		97

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

a) Participação em Órgãos de Gestão e estruturas de coordenação científica e pedagógica da área da Hotelaria e Restauração (até ao máximo de 30 pontos):		
10 pontos por ano por participação, até ao máximo de 30 pontos	5	30
b) Coordenação da organização e participação na organização de congressos, conferências, seminários ou eventos afins (até ao máximo de 20 pontos):		
5 pontos por coordenação da organização de congresso ou conferência até a um máximo de 2 eventos	1	
2,5 pontos por participação na organização de congresso ou conferência até a um máximo de 6 eventos	1	20
2,5 pontos por Coordenação da organização ou participação na organização de seminários e eventos afins, até um máximo de 6 eventos	5	
c) Participação em Júris de atribuição de grau de Doutoramento ou de título de Especialista e Júris de concursos para admissão de pessoal (docente e não docente) para o ensino superior (até ao máximo de 10 pontos):		
2 pontos por participação até ao máximo de 5 participações	6	10
d) Participação em Comissões ou grupos de trabalho com relevância para o ensino Superior (até ao máximo de 40 pontos):		
10 pontos por cada participação, até ao máximo de 4 participações	7	40
Sub-total Ponto 3		100

	Ponderação	Pontuação
1 - Desempenho técnico-científico e profissional do candidato	30%	94,5
2 - Capacidade Pedagógica do candidato	40%	97
3 - Outras atividades relevantes para a missão da ESHT	30%	100
TOTAL	100%	97,15

1 - Desempenho técnico-científico e profissional do candidato
2 - Capacidade Pedagógica do candidato
3 - Outras atividades relevantes para a missão da ESHT
TOTAL



Handwritten signatures in blue and black ink, including a large blue signature, a black signature, and a blue signature with a checkmark.