



## DESPACHO Nº 16/2024

### **Pós-graduação em Turismo Gastronómico e Enológico** da Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova, em colaboração com a Escola Superior Agrária de Castelo Branco

Nos termos do disposto no art.º 4.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, autorizo a criação do curso de **Pós-graduação em Turismo Gastronómico e Enológico** da Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova, em colaboração com a Escola Superior Agrária de Castelo Branco. O plano de estudos e a estrutura curricular da referida Pós-Graduação são os constantes do anexo I ao presente despacho.

Castelo Branco, 15 de fevereiro de 2024

O PRESIDENTE

Prof. Doutor António Marques Fernandes

## Anexo I

### ESTRUTURA CURRICULAR E PLANO DE ESTUDOS

1. Instituição de Ensino: Instituto Politécnico de Castelo Branco
2. Unidade Orgânica: Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova, em colaboração com a Escola Superior Agrária de Castelo Branco
3. Curso: **Pós-graduação em Turismo Gastronómico e Enológico**
4. Diploma: **Pós-graduação em Turismo Gastronómico e Enológico**
5. Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência e acumulação de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 60 ECTS
6. Duração normal do curso: 1 Ano / 2 Semestres
7. Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do diploma:

Área científica	Sigla	Créditos
Turismo e Lazer	TL	30
Indústrias Alimentares	IA	30
TOTAL		60

Instituto Politécnico de Castelo Branco  
 Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova  
 (em colaboração com a Escola Superior Agrária)

Curso de Pós-Graduação em Turismo Gastronómico e Enológico

1º Ano / 1º semestre

UNIDADES CURRICULARES	ÁREA CIENTÍFICA	TIPO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS
			TOTAL	CONTACTO	
Gestão de Destinos Turísticos	TL	Semestral	162	TP: 45*	6
Marketing Digital e Comunicação Aplicados ao Turismo	TL	Semestral	162	TP: 45**	6
Enologia	IA	Semestral	162	TP: 45*	6
Gastronomia	IA	Semestral	162	TP: 45*	6
Sustentabilidade no Turismo e Bioregiões	TL	Semestral	162	TP: 45**	6

1º Ano / 2º semestre

UNIDADES CURRICULARES	ÁREA CIENTÍFICA	TIPO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS
			TOTAL	CONTACTO	
Enogastronomia e Harmonização de Alimentos	IA	Semestral	162	TP: 45*	6
Empreendedorismo e Gestão de Negócios Turísticos	TL	Semestral	162	TP: 45*	6
Seminários Temáticos I – Turismo e Lazer	TL	Semestral	162	S: 04; OT: 25	6
Seminários Temáticos II – Gastronomia	IA	Semestral	162	S: 04; OT: 25	6
Seminários Temáticos III - Enologia	IA	Semestral	162	S: 04; OT: 25	6

S (Seminário); TP (Teórico-Práticas); OT (Orientação Tutorial)

(\*) 25 horas síncronas + 20 horas assíncronas | (\*\*) 20 horas síncronas + 25 horas assíncronas