



UNIVERSIDADE  
PORTUGALENSE

Do conhecimento à prática.

# Normas regulamentares do Mestrado em Turismo e Hospitalidade

R/A-Cr 34/2010/AL01

RE.GE.102.9

Anúncio n.º 56/2022 de 22/03/2022, publicado no D.R. n.º 57, 2.ª série.

Aprovadas no Conselho Científico de 18 de novembro de 2015

Alteradas no Conselho Científico de 29 de maio de 2019

Alteradas no Conselho Científico de 29 de janeiro de 2020

Alteradas no Conselho Científico de 25 de novembro de 2020

Alteradas no Conselho Científico de 25 de maio de 2022

Alteradas no Conselho Científico de 20 de março de 2024

Alteradas no Conselho Científico de 24 de Abril de 2024

Artigo 1.º

**Objeto e Âmbito**

1. O presente Regulamento, aplicável ao 2.º ciclo de estudos em Turismo e Hospitalidade do Departamento de Turismo, Património e Cultura da UPT, destina-se a definir as normas regulamentares relativas às matérias referidas no D.L. nº 74 / 2006 de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei nº 63/2016, de 13 de setembro e pelo Decreto Lei nº 65/2018, de 16 de agosto<sup>1</sup> e demais legislação em vigor.
2. São de aplicação supletiva, de acordo com a natureza dos casos omissos, os seguintes Regulamentos em vigor na Universidade Portucalense (UPT):
  - a) O Regulamento Pedagógico;
  - b) O Regulamento Administrativo;
  - c) O Regulamento do Ciclo de Estudos conducente ao grau de Mestre.

Artigo 2.º

**Designação do curso**

O curso, designado por Mestrado em Turismo e Hospitalidade, foi publicado no Diário da República, 2ª série, Nº 57, de 22 de março de 2022, Anúncio n.º 56/2022<sup>2</sup>.

Artigo 3.º

**Atribuição do grau de mestre**

O grau de Mestre em Turismo e Hospitalidade pela UPT é conferido aos que, através da aprovação em todas as unidades curriculares que integram o plano de estudos do curso de Mestrado em Turismo e Hospitalidade tenham obtido 120 ECTS.

Artigo 4.º

**Condições específicas de ingresso**

O acesso à candidatura ao curso de Mestrado em Turismo e Hospitalidade obriga a que os candidatos possuam:

- a) Grau de licenciado ou equivalente legal em Turismo, Gestão, Economia, Ciências Sociais e Humanas, Gestão Hoteleira e áreas afins;
- b) Grau académico superior estrangeiro de um Estado aderente que acorde com princípios do Processo de Bolonha em Turismo, Gestão, Economia, Ciências Sociais e Humanas, Gestão Hoteleira e áreas afins;

---

<sup>1</sup> Alteração aprovada no Conselho Científico de 29 de maio de 2019.

<sup>2</sup> Alteração no Conselho Científico de 25 de maio de 2022.

- c) Grau académico superior estrangeiro reconhecido pelo Conselho Científico como satisfazendo os objetivos de ingresso num curso de 2º ciclo;
- d) Currículo escolar, científico ou profissional que seja reconhecido pelo Conselho Científico.

Artigo 5.º

**Critérios de Seriação**

1. A classificação final dos candidatos, para efeitos de seriação, é obtida através do somatório da classificação final da licenciatura e das pontuações obtidas para habilitação académica adicional (até um máximo de 3 valores), produção científica (até um máximo de 4 valores) e experiência profissional (até um máximo de 3 valores). As classificações são atribuídas numa escala de 0 a 20 valores, sendo 20 o limite máximo, após a atribuição dos valores majorados, conforme Anexo II. A avaliação obtém-se aplicando três grandes critérios<sup>3</sup>:
  - a) Habilitações académicas (HA);
  - b) Experiência profissional relevante (EP);
  - c) Produção científica relevante (PC).
2. Compete ao Coordenador do ciclo de estudos a seriação dos candidatos.

Artigo 6.º

**Condições de Funcionamento**

1. A coordenação científica do curso é da responsabilidade de um professor doutorado na área de formação fundamental do ciclo de estudos, que se encontre em regime de tempo integral<sup>4</sup>.
2. O coordenador é nomeado, antes do início de cada ano letivo, pelo Reitor, sob proposta da direção do Departamento que ministra o curso<sup>5</sup>.
3. A frequência das aulas constitui-se um direito e um dever para os estudantes podendo ser obrigatória quando tal for previsto no método de avaliação definido na Ficha de Unidade Curricular e nos termos definidos no Regulamento Pedagógico.
4. As unidades curriculares opcionais dependem, para o seu efetivo funcionamento, da inscrição de um número mínimo de estudantes.

---

<sup>3</sup> Alteração aprovada pelo Conselho Científico de 25 de novembro de 2020 e de 20 de março de 2024.

<sup>4</sup> Alteração aprovada pelo Conselho Científico de 25 de novembro de 2020.

<sup>5</sup> Alteração aprovada pelo Conselho Científico de 25 de novembro de 2020.

5. Os períodos letivos, os períodos de avaliação e as férias são definidos no início de cada ano letivo.
6. A calendarização das provas de avaliação deve ser fixada pelos serviços académicos no prazo máximo de um mês após o início da atividade letiva.

Artigo 7.º

**Objetivos gerais do ciclo de estudos**

São objetivos gerais do Mestrado em Turismo e Hospitalidade:

1. Promover a compreensão e o domínio da hospitalidade nas áreas do saber do turismo, assentes num espírito de curiosidade, criatividade, inovação e empreendedorismo;
2. Desenvolver uma aprendizagem centralizada no estudante, na qual devem demonstrar capacidades de desenvolvimento de trabalho autónomo e de reflexão analítica e crítica e uma forte consciência social e cultural;
3. Promover competências nos domínios técnicos e científicos do Turismo e Lazer, tendo por base as necessidades dos consumidores e o envolvimento das comunidades locais;
4. Desenvolver uma formação na área de Turismo e Lazer que pretende especializar e dar sequencia à formação de 1º ciclo;
5. Desenvolver dissertações, estágios e projetos no âmbito da investigação internacional alocada às linhas de investigação desenvolvidas pela UTP, que promova a evolução do estado da arte;
6. Pensar o Turismo e Hospitalidade, com base no desenvolvimento sociocultural do território assente na colaboração com instituições parceiras.

Artigo 8.º

**Objetivos de aprendizagem do ciclo de estudos**

São objetivos de aprendizagem do 2.º Ciclo de estudos em Turismo e Hospitalidade:

1. Entender o conceito de hospitalidade adquirindo saberes e competências que permitam agir com qualidade e inovação nos domínios dos interesses socioculturais dos consumidores;
2. Aplicar técnicas especializadas de investigação e de projeto, nos domínios do turismo e hospitalidade;
3. Compreender a importância da colaboração da comunidade e das instituições no desenvolvimento de uma identidade cultural e patrimonial no âmbito do acolhimento, da salvaguarda e da comunicação de valores culturais e patrimoniais;
4. Conhecer as estratégias de marketing aplicadas aos contextos da hospitalidade em turismo;

5. Compreender a importância de um planeamento em turismo e lazer apoiado em dinâmicas de observação, monitorização, análise crítica a aplicar no desenvolvimento do território e competitividade do sistema turístico;
6. Conhecer as operações nos domínios da hospitalidade tendo em conta o desenvolvimento pessoal e profissional dos recursos humanos e o acolhimento dos públicos do Turismo.

Artigo 9.º

**Estrutura curricular e plano de estudos**

1. O ciclo de estudos em Turismo e Hospitalidade é composto por um conjunto organizado de unidades curriculares e uma Dissertação, ou Projeto, ou Estágio, a que corresponde um total de 120 ECTS, nos termos do plano de estudos definido no Anexo I.
2. O 1º ano deste ciclo de estudos integra um curso de especialização, denominado de Curso de Mestrado, composto por nove unidades curriculares obrigatórias, distribuídas pelas diferentes áreas científicas, às quais correspondem 60 ECTS.
3. No 2º ano, o ciclo de estudos integra uma Dissertação, ou Projeto, ou Estágio, que totaliza 60 ECTS.

Artigo 10.º

**Processo de acreditação**

O processo de creditação segue o disposto no Regulamento do Reconhecimento e Creditação de Competências em vigor na UPT.

Artigo 11.º

**Regime de avaliação de conhecimentos**

1. O regime de avaliação de conhecimentos das unidades curriculares que integram o plano de estudos é definido pelo Regulamento Pedagógico em vigor na Universidade Portucalense.
2. Os elementos e critérios de avaliação das unidades curriculares são da competência dos docentes responsáveis pelas mesmas e são descritos na respetiva ficha.

Artigo 12.º

**Processo de cálculo da classificação final**

1. A classificação final de um estudante corresponde à média pesada das classificações obtidas nas várias unidades curriculares, de acordo com o seu peso relativo em ECTS.
2. A classificação final do estudante é expressa no intervalo de 10 a 20, da escala numérica inteira de 0 a 20.

Artigo 13.º

**Regras para apresentação e entrega da dissertação, do trabalho de projeto, do relatório de estágio**

1. As regras para apresentação e entrega da dissertação de mestrado, do trabalho de projeto, do relatório de estágio seguem o disposto no Regulamento do Ciclo de Estudos conducente ao grau de Mestre em vigor na UPT.
2. A dissertação de Mestrado, relatório de estágio e trabalho do projeto devem obedecer às Normas para a Formatação das Dissertações de Mestrado e Teses de Doutoramento da UPT e seguir o descrito na ficha da unidade curricular <sup>6</sup>.

Artigo 14.º

**Prazos máximos para a realização do ato público de defesa da dissertação, do trabalho de projeto, do relatório de estágio e regras das provas**

1. Os prazos máximos para a realização do ato público de defesa da dissertação, trabalho de projeto, ou relatório de estágio, seguem o disposto no Regulamento do Ciclo de Estudos conducente ao grau de Mestre em vigor na UPT.
2. As regras para as provas de defesa de dissertação, trabalho de projeto, ou relatório de estágio seguem o disposto no Regulamento do Ciclo de Estudos conducente ao grau de Mestre em vigor na UPT.

Artigo 15.º

**Regras para a Composição, Nomeação e Funcionamento do Júri**

As regras para a composição, nomeação e funcionamento do júri seguem o disposto no Regulamento do Ciclo de Estudos conducente ao grau de Mestre em vigor na UPT.

Artigo 16.º

**Objetivos da Dissertação, Estágio e Projeto**

A Dissertação do 2.º ciclo de estudos em Turismo e Hospitalidade pretende que o aluno seja capaz de:

1. Demonstrar autonomia nas técnicas de pesquisa e de revisão da literatura adequada à fundamentação das questões de investigação propostas com suficiente relevância teórica, atualidade e centralidade para o domínio científico;
2. Selecionar, de acordo com os objetivos da investigação, o universo/amostra e a metodologia de recolha e análise de dados adequada;

---

<sup>6</sup> Alteração aprovada pelo Conselho Científico de 25 de novembro de 2020.

3. Implementar o projeto de investigação na área científica em que se enquadra o domínio de estudo;
4. Recolher e analisar os dados recorrendo a métodos de investigação adequados aos objetivos da investigação;
5. Discutir criticamente os resultados obtidos, demonstrando capacidades de integração de conhecimentos, gestão de questões complexas, e desenvolvimento de propostas ou emissão de juízos que tenham em consideração os modelos teóricos estabelecidos para o domínio em estudo;
6. Comunicar as conclusões e os conhecimentos e raciocínios a elas subjacentes, a especialistas e não especialistas, de forma clara e sem ambiguidades.

O Estágio do 2.º ciclo de estudos em Turismo e Hospitalidade pretende que o aluno seja capaz de:

1. Mostrar capacidades de adaptação a novas situações;
2. Revelar responsabilidade, empenho e disponibilidade na execução das tarefas de estágio;
3. Demonstrar capacidade de compreensão, raciocínio crítico e de resolução de problemas em situações novas e não familiares em contextos alargados e multidisciplinares;
4. Atestar capacidade para lidar com questões complexas, desenvolver soluções ou emitir juízos, incluindo reflexões sobre as implicações e responsabilidades daí resultem;
5. Realizar trabalho em equipa numa perspetiva inter e transdisciplinar;
6. Demonstrar autonomia técnica;
7. Comunicar as suas conclusões, e os conhecimentos e raciocínios subjacentes de uma forma clara e sem ambiguidades;
8. Compreender o contexto das atividades realizadas no âmbito do sector do turismo e hospitalidade.

O Projeto do 2.º ciclo de estudos em Turismo e Hospitalidade pretende que o aluno seja capaz de:

1. Demonstrar conhecimento avançado nas técnicas de pesquisa e de revisão da literatura adequada à fundamentação das questões de investigação propostas com suficiente relevância teórica, atualidade e centralidade para o domínio científico;
2. Selecionar, de acordo com os objetivos da investigação, o universo/amostra e a metodologia de recolha e análise de dados adequada;

3. Implementar o projeto de investigação na área científica em que se enquadra o domínio de estudo;
4. Recolher e analisar os dados recorrendo a métodos de investigação adequados aos objetivos da investigação;
5. Discutir criticamente os resultados obtidos, demonstrando capacidades de integração de conhecimentos, gestão de questões complexas, e desenvolvimento de propostas ou emissão de juízos que tenham em consideração os modelos teóricos estabelecidos para o domínio em estudo
6. Comunicar as conclusões e os conhecimentos e raciocínios a elas subjacentes, a especialistas e não especialistas, de forma clara e sem ambiguidades.

Artigo 17.º

**Início e duração**

1. A colocação do estudante efetua-se no início do ano letivo, devendo os estágios iniciarem-se, desejavelmente, durante o primeiro mês do início do semestre.
2. O Estágio tem a duração mínima de 600 horas anuais de atividade exercida no local de estágio, acrescidas de 80 horas anuais de contacto na Universidade com o Orientador de estágio e de 15h de seminários.

Artigo 18.º

**Orientação**

1. O processo de nomeação do orientador segue o disposto Regulamento do Ciclo de Estudos conducente ao grau de Mestre em vigor na Universidade Portucalense.
2. Cada estudante deverá ter um orientador na Universidade (Orientador) e um orientador na instituição cooperante (Orientador Cooperante).
3. O orientador deverá:
  - a) Familiarizar-se com o funcionamento das instituições de acolhimento, de modo a garantir a colocação mais adequada para cada estudante, em função do seu perfil;
  - b) Coordenar as atividades garantindo a mediação entre a Universidade e as instituições de acolhimento;
  - c) Promover encontros semanais com os estudantes, assegurando a ligação entre a aprendizagem teórica e as exigências práticas em contexto de trabalho;
  - d) Proceder a uma avaliação contínua do estudante;
  - e) Contactar periodicamente com o Orientador Cooperante da instituição de acolhimento de quem recolhe informações de avaliação do estudante e de persecução das suas atividades de estágio;
  - f) Responsabilizar-se pela resolução de qualquer dificuldade surgida no decurso do estágio supervisionado;



g) Dinamizar seminários com a presença de profissionais da área, recorrendo a metodologias práticas de ensino, nomeadamente discussão de estudos de caso, simulações, debates ou resolução de problemas.

4. O Orientador Cooperante deverá ser um técnico de turismo em exercício, selecionado de acordo com normas e critérios de seriação acordados entre a Universidade Portucalense e a Instituição Cooperante, com funções no domínio de conhecimento em causa na instituição cooperante, e deverá:

- a) Facilitar o processo de integração do Estudante no contexto de trabalho, ajudando a familiarizar-se com os diferentes contextos da instituição cooperante;
- b) Acompanhar as atividades do estudante, de acordo com plano previamente desenhado e acordado entre a Universidade Portucalense e a Instituição Cooperante, criando condições para uma autonomia progressiva, responsabilizando-se diretamente pela orientação dos trabalhos dos estagiários que se encontrarem sob a sua orientação;
- c) Facultar, ao estudante, meios para a realização das suas atividades;
- d) Intervir de forma direta na construção dos planos de trabalho, orientando o estudante na definição de objetivos e na seleção de estratégias, de acordo com as necessidades da comunidade, objeto de ação e os recursos disponíveis;
- e) Contactar o Orientador sempre que julgar necessário de forma a ambos avaliarem e acompanharem continuamente as atividades desenvolvidas no estágio;
- f) Colaborar na avaliação do estudante de acordo com as grelhas de avaliação elaboradas para o efeito, e com o Plano de Estágio, propondo reajustamentos sempre que necessário, e registando os aspetos fundamentais da evolução do estudante.

#### Artigo 19.º

##### **Local**

1. O Estágio decorrerá em instituições propostas pelo Coordenador do curso, apresentadas ao Diretor de Departamento para aprovação e, posteriormente, para formalização de protocolo.
2. O Estágio será acompanhado, na Universidade Portucalense e na instituição cooperante, pelos orientadores e orientadores cooperantes em conformidade com o acordado entre o estudante, o Coordenador do curso, o orientador e o orientador cooperante, e prosseguido consoante a natureza e a orgânica da instituição cooperante na qual o estudante realizará o seu estágio.
3. Após a integração nas instituições de acolhimento, acompanhada pelos orientadores, os estudantes devem aí permanecer durante o período estabelecido, salvo condições excecionais que mereçam a alteração do local de estágio. A intenção de mudança

deve ser efetuada através de requerimento dirigido ao Diretor de Departamento. Este requerimento será posteriormente analisado pelo Diretor de Departamento que, ouvidas as partes, ditará a necessidade ou não de alteração de local de estágio.

Artigo 20.º

**Deveres do estudante**

São deveres do Estagiário:

1. Desenvolver uma relação de cooperação com todos os membros da instituição cooperante;
2. Respeitar as normas de funcionamento, dinâmica e atividades em curso na instituição, respondendo com profissionalismo a todas as tarefas que lhe sejam distribuídas;
3. Cumprir as regras laborais em vigor no respetivo local de trabalho, designadamente as que se referem à assiduidade e à pontualidade;
4. Comparecer em todas as reuniões semanais de orientação tutorial com o Orientador e em todos os encontros agendados pelo Orientador Cooperante;
5. Manter atualizado e acessível o seu dossier de estágio.

Artigo 21.º

**Apresentação pública do relatório de estágio**

1. O relatório de estágio será defendido pelo estudante perante um Júri.
2. O Estudante apenas poderá apresentar o relatório de estágio se obtiver classificação positiva pelos Orientador e Orientador Cooperante nos elementos de avaliação conforme descritos na ficha de unidade curricular.
3. A apresentação e discussão pública do Relatório de Estágio realizar-se-á perante um júri composto segundo o definido no Regulamento do Ciclo de Estudos conducente ao grau de mestre da Universidade Portucalense.
4. A classificação final obtida pelo estudante na apresentação e discussão pública do Relatório de Estágio será correspondente à média aritmética arredondada às unidades das avaliações atribuídas por cada um dos elementos do júri.

Artigo 22.º

**Processo de fixação e divulgação das vagas e dos prazos de candidatura**

1. O número máximo de estudantes a admitir em cada curso de especialização de um ciclo de estudos conducente ao grau de mestre é o definido em sede de acreditação do curso pela Agência de Acreditação (A3ES)<sup>7</sup>.

---

<sup>7</sup> Alteração aprovada pelo Conselho Científico de 25 de novembro de 2020.

2. Anualmente o Reitor fixa as vagas do curso, sob proposta dos diretores dos departamentos envolvidos<sup>8</sup>.
3. Compete ao Coordenador do Curso assegurar a divulgação/colocação desta informação no sítio Web institucional da UPT<sup>9</sup>.

Artigo 23.º

**Prazos de emissão e elementos que constam obrigatoriamente dos diplomas e cartas de curso**

1. Os prazos para emissão do diploma, da carta de curso e do suplemento ao diploma seguem o disposto no Regulamento Administrativo em vigor na UPT.
2. Dos diplomas e cartas de curso constarão os elementos previstos no Regulamento Administrativo em vigor na Universidade Portucalense.

Artigo 24.º

**Processo de acompanhamento pelos órgãos pedagógico e científico**

O processo de acompanhamento pelos órgãos pedagógico e científico segue o disposto no Regulamento Pedagógico em vigor na Universidade Portucalense.

Artigo 25.º

**Lacunas e dúvidas de interpretação e aplicação**

Os casos omissos e as dúvidas de interpretação e aplicação do presente regulamento são resolvidos pelo Diretor do Departamento que tutela o curso que, caso se justifique, ouvirá previamente a Comissão Técnico-científica do Departamento.

Artigo 26.º

**Entrada em vigor**

As normas aprovadas no Conselho Científico de 18 de novembro de 2015, foram alteradas nos Conselhos Científicos de 29 de maio de 2019, 29 de janeiro de 2020, 25 de novembro de 2020, 25 de maio 2022, 20 de março de 2024 e 24 de Abril de 2024. As últimas alterações aprovadas no Conselho Científico de 24 de abril de 2024 entram em vigor no ano letivo de 2023/2024<sup>10</sup>.

---

<sup>8</sup> Alteração aprovada pelo Conselho Científico de 25 de novembro de 2020.

<sup>9</sup> Alteração aprovada pelo Conselho Científico de 25 de novembro de 2020.

<sup>10</sup> Alteração no Conselho Científico de 25 de maio de 2022. Última alteração no Conselho Científico de 20 de março de 2024.

## ANEXO I – Estrutura curricular e plano de estudos<sup>11</sup>

### 1- Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau ou diploma:

QUADRO N.º 1

ÁREA CIENTÍFICA	SIGLA	CRÉDITOS	
		OBRIGATÓRIOS	OPTATIVOS
Turismo e Lazer	TL	103,0	0
Ciências Empresariais	CE	6,0	0
História e Património	HP	6,0	0
Outra Área	OA	5,0	0
<i>Subtotal</i>		120,0	0
<b>Total</b>		120,0	

#### Observações:

Regime de funcionamento Pós-Laboral ou Diurno.

---

<sup>11</sup> Alteração no Conselho Científico de 25 de maio de 2022.

## 2 - Plano de Estudos

### 1.º Semestre

#### QUADRO N.º 2

Unidade Curricular	Área Científica	Tipo	ECTS	Horas de contacto	Horas totais
Metodologia de Investigação	TL	Semestral	7	20:TP; 5:S; 15:PL	189
Hospitalidade e Turismo: abordagens teóricas e tendências	TL	Semestral	6	25:TP; 5:S	162
Conceção de projetos em Turismo e Hospitalidade	TL	Semestral	6	25:TP; 5:S; 10: OT	162
Património, Cultura, Turismo e Hospitalidade	HP	Semestral	6	35:TP	162
Análise de dados	OA	Semestral	5	30:TP	135

### 2.º Semestre

#### QUADRO N.º 3

Unidade Curricular	Área Científica	Tipo	ECTS	Horas de contacto	Horas totais
Planeamento e Estratégia em Turismo e Lazer	TL	Semestral	6	30:TP	162
Marketing Estratégico	CE	Semestral	6	30:TP	162
Novas Tecnologias aplicadas ao Turismo	TL	Semestral	6	15: TP; 30 PL	162
Inovação em Turismo e Hospitalidade	TL	Semestral	7	25:TP; 10:S	189
Práticas em Eventos, Turismo e Hospitalidade	TL	Semestral	5	25:TP; 10:S	135

3.º e 4.º Semestres

**QUADRO N.º 4**

Unidade Curricular	Área Científica	Tipo	ECTS	Horas de contacto	Horas totais
Dissertação/Projeto	TL	Anual	60	90:OT; 15:S	1620
Estágio	TL	Anual	60	80:OT; 600:E; 15:S	1620

**Observações:**

Dissertação, Projeto e Estágio são opcionais

## ANEXO II - CRITÉRIOS DE SERIAÇÃO<sup>12</sup>

<b>CrITÉrios</b>	<b>Majoração</b>
<b>Habilitações académicas (HA)</b>	<b>Até 3 valores</b>
Licenciatura na área do CE	1
Mestrado numa área afim	2
Doutoramento numa área afim	3
Ações de formação, não conferentes de grau, na área científica principal do ciclo de estudos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 50 horas</li> <li>• 50-100 horas</li> <li>• &gt; 100 horas</li> </ul>	0,5 (cada) 0,75 (cada) 1 (cada)
<b>Experiência Profissional Relevante (EP)</b>	<b>Até 3 valores</b>
a) Tempo de serviço, relevante para o ciclo de estudos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mais de 10 anos</li> <li>• 5 a 10 anos</li> <li>• Menos de 5 anos</li> </ul>	Até 3 1-2 0-1
b) Exercício de cargos de coordenação ou direção desempenhados na área científica principal do ciclo de estudos	1
<b>Produção Científica Relevante (PC)</b>	<b>Até 4 valores</b>
a) Apresentação de comunicações em encontros científicos	0,25 (por cada)
b) Artigos publicados em atas de encontros científicos	0,5 (por cada)
c) Artigos publicados em revistas nacionais ou internacionais sem indexação	0,5 (por cada)

<sup>12</sup> Alteração aprovada pelo Conselho Científico de 29 de janeiro de 2020 e de 25 de novembro de 2020. última alteração aprovada pelo Conselho Científico de 20 de março de 2024.

d) Artigos publicados em revistas nacionais ou internacionais com indexação	2 (por cada)
e) Capítulo de livro publicado	0,5 (por cada)
f) Publicação de livro	2 (por cada)
g) Participação em projetos de investigação	Até 2 (por cada)

A classificação final dos candidatos, para efeitos de seriação, é obtida através do somatório da classificação final da licenciatura e das pontuações obtidas para habilitação académica adicional (até um máximo de 3 valores), produção científica (até um máximo de 4 valores) e experiência profissional (até um máximo de 3 valores). As classificações são atribuídas numa escala de 0 a 20 valores, sendo 20 o limite máximo, após a atribuição dos valores majorados.

Critérios de desempate de candidatos, aferidos por entrevista:

a) Motivação para a frequência do curso (50%);

b) Proficiência na língua inglesa (50%).