

IMPLEMENTAÇÃO DO PROCESSO DE
BOLONHA

PARECER DO GRUPO DE TRABALHO DO
TURISMO

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. PERFIS E COMPETÊNCIAS DE FORMAÇÃO.....	5
2.1. PERFIS PARA O EXERCÍCIO PROFISSIONAL	5
2.2.A. COMPETÊNCIAS GERAIS.....	7
2.2.B COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS	10
2.3. ESTRUTURA E DURAÇÃO DE CICLOS DE FORMAÇÃO	31
3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DOS CURSOS.....	32
3.1 CURRÍCULO MINÍMO	32
3.2 RACIONALIZAÇÃO NA DESIGNAÇÃO DOS CURSOS	33
4. CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO COMPLEMENTAR	34
5. QUESTÕES COMPLEMENTARES	35
5.1. ACESSO.....	35
5.2 CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL	35
6.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	39

1. INTRODUÇÃO

A criação do espaço europeu de ensino superior, normalmente designado por “Processo de Bolonha”, tem como grandes objectivos promover a mobilidade de discentes e docentes e a mobilidade e empregabilidade dos diplomados. A prossecução destes objectivos depende, em larga medida, do desenvolvimento de instrumentos que assegurem a comparabilidade e compatibilidade dos diferentes graus, a legibilidade dos *curricula* e a comensurabilidade dos segmentos de formação nos diferentes níveis.

A definição dos perfis profissionais e das competências a adquirir durante a formação assumem, neste contexto, um papel fundamental para a comparabilidade e facilidade de leitura de graus e perfis profissionais.

Sendo uma área em que a oferta de formação superior é relativamente recente, o turismo tem registado um elevado crescimento quer em termos de oferta de cursos, quer de procura por parte dos candidatos ao ensino superior.

O facto de ser considerado um sector em crescimento, associado a um crescente decréscimo de procura e/ou de empregabilidade das tradicionais ofertas de formação nas áreas das ciências sociais e humanas, tem contribuído, nos últimos anos, para uma oferta crescente de cursos nesta área.

É certo que são hoje reconhecidas condições favoráveis para o desenvolvimento do turismo em Portugal. Considerado como um sector estratégico, o turismo está entre os eixos de sustentação do modelo de desenvolvimento económico e social nacional e configura, juntamente com o lazer, um dos *clusters* com maiores margens de crescimento.

Todavia, o desenvolvimento sustentado do turismo e de todas as actividades que o integram e/ou que com ele se relacionam depende, em grande parte, do sucesso das políticas que preconizam uma atenuação dos

constrangimentos endógenos e exógenos que afectam este sector, apostando em práticas de planeamento turístico integrado, consubstanciadas numa valorização do património natural e histórico cultural e no ordenamento do território turístico.

Trata-se, acima de tudo, de uma alteração dos paradigmas e da sua interiorização e operacionalização por todos os agentes envolvidos. O turismo pode desempenhar um papel crucial no processo de desenvolvimento de Portugal, mas o seu contributo será tanto maior quanto mais elevada for a capacidade de inovar e desenvolver novos produtos, novos processos, novas formas de gestão e de organização.

Assim, espera-se um turismo assente numa relação de compromisso entre novos e tradicionais produtos/destinos turísticos, em novos métodos de gestão, novas competências profissionais, novas formações e novas qualificações.

Para além de todos os objectivos gerais que lhe estão subjacentes, a implementação do processo de Bolonha pode ser a grande oportunidade para melhorar a relação entre a oferta de formação de nível superior e as necessidades actuais e prospectivas do mercado, promovendo a formação de recursos humanos qualificados e capazes de se assumirem como os verdadeiros agentes da mudança, o que coloca a definição dos perfis profissionais como uma prioridade.

2. PERFIS E COMPETÊNCIAS DE FORMAÇÃO

2.1. PERFIS PARA O EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Em termos gerais, pode afirmar-se que as competências a adquirir em qualquer formação superior na área do turismo devem ser distintas consoante o grau que conferem e devem relacionar-se:

- No 1º ciclo, com a supervisão de operacionais e/ou responsabilidade pela aplicação e transmissão de um saber pericial especializado de nível médio-superior.
- No 2º ciclo, com a gestão ou direcção de unidades empresarias ou áreas institucionais; e/ou a responsabilidade pela resolução de problemas e pela apresentação de soluções na implementação de tarefas de saber pericial especializado de nível superior, envolvendo reflexão sobre saber especializado.

Em ambos estes graus/ciclos observamos a presença de competências gerais de natureza instrumental e de enquadramento da actividade; interpessoais e de gestão de recursos humanos e sistémicas e conceptuais.

- No 3º ciclo, com uma investigação aprofundada sobre determinada aspecto do conhecimento sectorial, de âmbito geral e/ou aplicada, cujo sucesso se traduz não em competências pré-determinadas e formatadas, mas antes numa elevada qualificação pessoal.

Quadro 1 – Perfis Profissionais

SUB-ÁREAS	PERFIL	SUBSISTEMA	DESCRITORES DOS PRINCIPAIS ACTOS
TURISMO	Técnico de Turismo (generalista)	Universidade e Politécnico	Coordenação e operacionalização de actividades/operações turísticas em instituições públicas e privadas
	Técnico de Turismo (especialista)	Universidade e Politécnico	Concepção, organização e gestão de operações turísticas especializadas
	Guia Intérprete Nacional*	Universidade e Politécnico	Profissional de informação turística capaz de interpretar e comunicar o território turístico e acompanhar turistas em grupo ou individuais.
	Guia Intérprete Especialista* **	Universidade e Politécnico	Guia Intérprete Nacional especializado em regiões e/ou produtos (ex: Correio de Turismo*, Guia de Arte, Guia do Património Natural, Guia de Museu, etc.)
HOTELARIA	Técnico de Gestão Hoteleira*	Universidade e Politécnico	Coordenação e controlo das diferentes áreas funcionais das empresas/unidades de alojamento e direcção de unidades de média e pequena dimensão.
	Director de Hotel*	Universidade e Politécnico	Direcção e administração de diferentes tipos de empresas/unidades de alojamento de grande dimensão
RESTAURAÇÃO	Técnico de Produção Alimentar em Restauração	Universidade e Politécnico	Gestão da produção alimentar e controlo de qualidade em restauração social ou colectiva
	Gestor de Restauração**	Universidade e Politécnico	Direcção e administração de unidades de restauração social ou colectiva
	Chefe de Cozinha***	Universidade e Politécnico	Gestão da produção alimentar em unidades de restauração social de nível superior, utilizando procedimentos e tecnologias conducentes à inovação e à preservação de elevados padrões gastronómicos

* Perfil que dá acesso a Profissões certificadas

** Perfil que dá acesso a profissões que deveriam ser certificadas

*** Perfil que dá acesso a profissão que carece de certificação ao nível superior e que já o é ao nível profissional

2.2.a. Competências gerais

Quadro 2 – Competências Instrumentais e de Enquadramento

COMPETÊNCIAS	1º CICLO SUB-SISTEMA UNIVERSITÁRIO-POLITÉCNICO	2º CICLO SUB-SISTEMA UNIVERSITÁRIO-POLITÉCNICO
<p>COMPETÊNCIAS INSTRUMENTAIS E DE ENQUADRAMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecimento genérico dos processos operatórios e das tarefas de execução de modo a integrá-las e coordená-las • Capacidade/disponibilidade de aprendizagem • Capacidade de organização • Cultura geral básica e conhecimento genérico da envolvente social, económica e cultural do universo de trabalho • Conhecimento de línguas estrangeiras • Competências comunicacionais: à-vontade na comunicação; clareza na transmissão de informações e de instruções • Capacidade de assimilação dos saberes novos e diferentes, em especial no que reporta à adaptação a novas metodologias e tecnologias • Capacidade de adaptação a novos processos e ambientes de trabalho 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade analítica • Capacidade de aprendizagem de novas proposições científicas e saberes • Capacidade para se adaptar criativamente à mudança • Abertura ao conhecimento de outras disciplinas e saberes e capacidade de acomodação • Capacidade de organização e planeamento a médio prazo de tarefas e alocação de recursos • Competências comunicacionais: capacidade oral, com clareza na articulação do discurso e riqueza/variedade no vocabulário, evitando o discurso redundante e o jargão • Capacidade de entender códigos sociolinguísticos diferentes

Quadro 3 – Competências Interpessoais e Relações Humanas

COMPETÊNCIAS	1º CICLO SUB-SISTEMA UNIVERSITÁRIO-POLITÉCNICO	2º CICLO SUB-SISTEMA UNIVERSITÁRIO-POLITÉCNICO
COMPETÊNCIAS INTERPESSOAIS E RELAÇÕES HUMANAS	<ul style="list-style-type: none"> • Escuta activa • Capacidade empática • Comportamento ético e responsável • Capacidade para entender as diferenças socioculturais presentes nos ambientes de trabalho • Capacidade para treinar e motivar subordinados (pessoal de formação técnico-profissional) 	<ul style="list-style-type: none"> • Liderança • Envolvimento no trabalho em grupo • Ética e responsabilidade no comportamento e nas decisões • Capacidade de treinar, apoiar e motivar colegas e subordinados • Capacidade para articular interesses pessoais, do grupo e da organização • Capacidade de entender e actuar sobre o modo de funcionamento dos grupos e as diferenças socioculturais neles presentes • Capacidade de negociação

Quadro 4 - Competências Sistémicas

COMPETÊNCIAS	1º CICLO SUB-SISTEMA UNIVERSITÁRIO-POLITÉCNICO	2º CICLO SUB-SISTEMA UNIVERSITÁRIO-POLITÉCNICO
<p>COMPETÊNCIAS SISTÉMICAS (DE INTEGRAÇÃO) E CONCEPTUAIS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Auto controlo e gestão do stress • Capacidade de “aprender” através do espírito crítico • Sentido de responsabilidade em relação a materiais e equipamentos e à qualidade do serviço prestado • Capacidade de organizar diversas tarefas com vista a atingir objectivos previamente definidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de crítica e de auto-crítica • Autonomia • Capacidade de decisão em situações de impasse ou dificuldade na obtenção ou alocação dos recursos necessários à realização das tarefas • Criatividade e iniciativa • Elevada capacidade de abstracção • Elevado sentido da responsabilidade em termos técnico-científicos e humanos com capacidade para prever as consequências a médio prazo e para fora dos seu grupo de trabalho imediato das decisões que toma • Capacidade para estabelecer objectivos de médio prazo e alcance e organizar tarefas e distribuí-las de acordo com • Tolerância à incerteza • Capacidade de entendimento de culturas e meios sociais diferentes e trabalhar com eles • Ser empreendedor

2.2.b Competências específicas

O turismo tem-se afirmado como um conjunto de actividades-líder do sector de serviços na actual civilização do ócio e entende-se, cada vez mais, como um fenómeno complexo que inclui um amplo conjunto de variáveis culturais, económicas, ecológicas, políticas, sociais e tecnológicas.

As diversas definições de turismo existentes tendem a reflectir a opinião dos vários profissionais e sectores envolvidos no turismo, com interpretações aplicadas a diferentes contextos. Alguns autores (Przeclawski, 1993; Ernawati, 2003) distinguem entre as abordagens multidisciplinar e interdisciplinar do turismo, salientando que a última permite a integração das diferentes perspectivas, numa síntese holística das várias filosofias e técnicas de abordagem.

Os graduados em turismo distribuem-se, regra geral, por diversos sectores de actividade, directa ou indirectamente ligados às viagens (Gunn, 1998), com especial relevância para os seguintes:

- Operadores turísticos e agências de viagens;
- Alojamento;
- Parques de entretenimento e lazer (parques temáticos);
- Empresas de transportes;
- Empresas de aluguer de automóveis;
- Organismos estatais centrais, regionais e locais ligados ao turismo;
- Empresas de organização e gestão de eventos;
- Ensino e investigação;
- Formação profissional;
- Criação de empresas de serviços turísticos (auto-emprego).

Esta diversidade e complexidade do fenómeno turístico permite, a nosso ver, fundamentar a opção pela análise do turismo como um sistema, sendo necessário reflectir esta concepção na organização curricular e nas competências à saída, no âmbito dos estudos de nível superior nesta área.

As dimensões do Turismo identificadas remetem para um conjunto de competências¹ gerais de conhecimento que evidenciam a abrangência desta área científica.

Na literatura anglo-saxónica é comum a distinção entre *Tourism* e *Hospitality*. Por exemplo, a Quality Assurance Agency for Higher Education (Reino Unido) individualiza as áreas do *Tourism* e do *Hospitality*. Chen e Grovers (1999) discutem as relações entre os currículos de *Tourism* e de *Hospitality*, apresentando três modelos:

- 1 – *Tourism* e *Hospitality* mutuamente inclusivos, com áreas de sobreposição variável.
- 2 – *Hospitality* integra *Tourism*.
- 3 – *Tourism* integra *Hospitality*.

Assim, considera-se que o último modelo é o mais coerente com a proposta de abordagem holística, pelo que o estudo dos impactes económicos, sociais e ambientais do turismo e a (gestão da) prestação do serviço devem constituir os pilares da formação. Transversalmente, os princípios éticos devem ser integrados na estrutura curricular – responsabilidade, excelência, preocupação com os outros, justiça, honestidade, integridade, lealdade, liderança, reputação, entre outros –, baseando a educação em estudo de casos reais (Vallen e Casado, 2000).

Este tipo de abordagem pode não ser a mais efectiva em termos de inserção imediata no mercado de trabalho (Chen e Groves, 1999), porém a importância dos conteúdos associados é progressivamente reconhecida pelos graduados à medida que assumem funções de maior responsabilidade nas organizações (McKercher *et al.*, 1995).

¹ Esta abordagem tem por base o trabalho desenvolvido pela *Quality Assurance Agency for Higher Education 2000*

Nos países onde a actividade turística constitui um forte contributo para a economia nacional, o que é o caso português, a hotelaria e a restauração (*Hospitality*) estão inseridas no *Tourism*, sendo este o “chapéu” que acolhe as diversas actividades indispensáveis para a satisfação das necessidades dos visitantes (Chen e Grovers, 1999).

Na sua globalidade, o turismo apresenta um conjunto diversificado de formações e áreas do saber, o que implica diferentes perfis de formação que, de um modo geral, podem ser enquadrados nas seguintes sub-áreas: Turismo, Hotelaria e Restauração.

TURISMO

Com base nos pressupostos anteriormente referidos, descrevem-se, nos quadros seguintes, as competências específicas que devem estar associadas à formação superior em Turismo. Para o primeiro ciclo, são definidas competências de natureza mais genérica, enquanto que para o segundo ciclo são preconizadas formações de natureza mais específica e associadas à aquisição de competências aos níveis da gestão de recursos e produtos, de destinos e mercados e de domínios funcionais.

<p>Competências académicas dos graduados de 1º ciclo</p> <p>Área – Turismo e Hotelaria</p> <p>ESPECIALIDADE – TURISMO</p> <p>Sub-sistema – Universitário / Politécnico</p>
<p>COMPETÊNCIAS ACADÉMICAS GERAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os conceitos e teorias que são usados para compreender o turismo, bem como as operações concretas realizadas no âmbito desta actividade • Compreender, de forma crítica, o estado do conhecimento nos seus sectores próprios de actuação • Dominar os códigos funcionais e os processos de interacção dinâmica de todos os agentes integrados na dinâmica turística (turista, comunidade de acolhimento, agentes económicos) • Conhecer as estruturas organizacionais do turismo (nacionais e internacionais) e aplicar as directivas por elas emanadas • Integrar-se nos diferentes tipos de instituições e empresas turísticas e respectivos modos de organização / gestão e domínios de actuação específica • Compreender a necessidade de cultivar a multidisciplinaridade e a interdisciplinaridade • Capacidade de operacionalizar projectos de desenvolvimento turístico
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS INSTRUMENTAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir capacidade para a pesquisa e habilitação para a resolução de problemas, compreendendo métodos de adquirir, interpretar e analisar a informação apropriada ao seu contexto académico e profissional • Inventariar recursos adequados ao sistema turístico em que pretendem intervir • Optimizar os instrumentos de comunicação turística (oral e escrita) enquanto ferramenta fundamental para o exercício da actividade • Utilizar ferramentas operativas de pesquisa e gestão de informação e animação turística
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPERACIONAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Dominar os diferentes tipos de operações turísticas
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPCIONAIS E COMPLEMENTARES</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o contributo das várias disciplinas que ajudam a explicar a natureza e desenvolvimento do turismo • Compreender e ter consciência crítica acerca das orientações morais, éticas, ambientais e legais que enquadram as melhores práticas • Compreender a dimensão inter-cultural do turismo

<p>Competências académicas dos graduados de 2º ciclo</p> <p>Área – Turismo e Hotelaria</p> <p>ESPECIALIDADE – TURISMO / DOMÍNIOS FUNCIONAIS²</p> <p>Sub-sistema – Universitário / Politécnico</p>
<p>COMPETÊNCIAS ACADÉMICAS GERAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os problemas que afectam o sistema turístico em que pretendem intervir • Diagnosticar e estruturar acções no âmbito do sistema turístico em que pretendem intervir • Dominar as teorias e conceitos genéricos da gestão no contexto do turismo • Reconhecer e valorizar a centralidade do consumidor turista e saber responder às suas necessidades
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS INSTRUMENTAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de organizar sistemas de investigação que possibilitem a ampliação de conhecimentos de carácter científico sobre as problemáticas inerentes à actividade turística • Analisar dados e aplicar estudos em situações concretas • Possuir aptidões técnicas e interpessoais que possibilitem uma avaliação crítica e a proposta de soluções práticas e teóricas, face a problemas complexos nas áreas-chave do Turismo
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPERACIONAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Conceber estratégias integradas para as acções no sistema turístico em que pretendem intervir • Conceber programas e planos de acção para o sistema turístico em que pretendem intervir • Conceber projectos específicos para o sistema turístico em que pretendem intervir • Avaliar resultados, impactes e conceber propostas de alteração aos projectos adequados ao sistema turístico em que pretendem intervir
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPCIONAIS E COMPLEMENTARES</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Assumir atitudes e comportamentos de preservação do ambiente numa lógica de um turismo sustentável

² Entende-se por domínios funcionais os aspectos específicos da actividade profissional turística que reportam directamente a uma função eg. Marketing turístico, Guias Intérpretes Nacionais, etc.

<p>Competências académicas dos graduados de 2º ciclo</p> <p>Área – Turismo</p> <p>ESPECIALIDADE – TURISMO / DOMÍNIOS DA GESTÃO DE RECURSOS E PRODUTOS³</p> <p>Sub-sistema – Universitário / Politécnico</p>
<p>COMPETÊNCIAS ACADÉMICAS GERAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Promover o sentido da preservação e da autenticidade dos recursos turísticos locais • Inventariar e planificar a utilização dos recursos turísticos existentes • Definir e aplicar métodos de trabalho existentes e dar visibilidade e qualidade aos produtos a oferecer • Dinamizar linhas de parceria entre os agentes empresariais e institucionais, com o objectivo de qualificar o produto turístico • Compreender e explicar os padrões e características da procura turística, bem como os aspectos que a influenciam • Reconhecer e valorizar a centralidade do consumidor turista e saber responder às suas necessidades • Compreender o significado cultural do turismo para os turistas e para a sociedade • Analisar as relações entre os consumidores / turistas e os fornecedores de serviços turísticos • Avaliar os factores que influenciam o desenvolvimento das organizações que operam no turismo
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS INSTRUMENTAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Inventariar recursos adequados ao sistema turístico em que pretendem intervir • Analisar dados e aplicar estudos em situações concretas • Capacidade de organizar sistemas de investigação que possibilitem a ampliação de conhecimentos de carácter científico sobre as problemáticas inerentes à actividade turística
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPERACIONAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Intervir na valorização da diversidade cultural, empenhando-se naquilo que é o

³ Entende-se por *domínios da gestão de recursos e produtos* os aspectos específicos da actividade profissional turística que reportam à valorização, estruturação, comercialização e avaliação de produtos turísticos (exemplos: turismo religioso, turismo termal, turismo cultural, etc.)

principal substracto da dinâmica turística: a especificidade histórica, cultural, social e patrimonial de cada sociedade e de cada lugar turístico

- Conceber estratégias integradas para as acções no sistema turístico em que pretendem intervir
- Conceber programas e planos de acção para o sistema turístico em que pretendem intervir
- Conceber projectos específicos para o sistema turístico em que pretendem intervir
- Operacionalizar a comercialização de produtos turísticos
- Avaliar resultados, impactes e conceber propostas de alteração aos projectos adequados ao sistema turístico em que pretendem intervir
- Possuir aptidões técnicas e interpessoais que possibilitem uma avaliação crítica e a proposta de soluções práticas e teóricas, face a problemas complexos nas áreas-chave do Turismo

COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPCIONAIS E COMPLEMENTARES

- Assumir atitudes e comportamentos de preservação do ambiente numa lógica de um turismo sustentável

<p>Competências académicas dos graduados de 2º ciclo</p> <p>Área – Turismo</p> <p>ESPECIALIDADE – TURISMO / DOMÍNIOS DA GESTÃO DE DESTINOS E MERCADOS⁴</p> <p>Sub-sistema – Universitário / Politécnico</p>
<p>COMPETÊNCIAS ACADÉMICAS GERAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Analisar mercados turísticos • Promover a dinamização de mercados turísticos • Promover a interacção entre os turistas, território e comunidades de acolhimento • Manter um nível elevado, qualificado e sustentado das potencialidades turísticas do território de acolhimento • Identificar e responder de forma adequada à diversidade dos actores envolvidos na actividade turística • Reconhecer e valorizar a centralidade do consumidor turista e saber responder às suas necessidades • Demonstrar compreensão das dimensões doméstica e internacional do turismo • Demonstrar compreensão da estrutura e organização dos sectores público, privado e das instituições não lucrativas cujas actividades cooperam para o sector turístico • Avaliar os factores que influenciam o desenvolvimento das organizações que operam no turismo • Avaliar a contribuição e impactes do turismo nos domínios social, económico, ambiental, político, cultural, entre outros • Compreender e ser capaz de avaliar as formas de controlar o desenvolvimento do turismo, incluindo conceitos de política e planeamento
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS INSTRUMENTAIS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de organizar sistemas de investigação que possibilitem a ampliação de conhecimentos de carácter científico sobre as problemáticas inerentes à actividade turística • Inventariar recursos adequados ao sistema turístico em que pretendem intervir

⁴ Entende-se por *domínios da gestão de destinos e mercados* os aspectos específicos da actividade profissional turística que reportam à valorização, estruturação, planificação, gestão integrada, comercialização e avaliação de destinos e mercados turísticos (exemplos: cidades, regiões turísticas, país, etc.)

- Analisar dados e aplicar estudos em situações concretas
- Possuir aptidões técnicas e interpessoais que possibilitem uma avaliação crítica e a proposta de soluções práticas e teóricas, face a problemas complexos nas áreas-chave do Turismo

COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPERACIONAIS

- Intervir na valorização da diversidade cultural, empenhando-se naquilo que é o principal substracto da dinâmica turística: a especificidade histórica, cultural, social e patrimonial de cada sociedade e de cada lugar turístico
- Definir e concretizar estratégias de acolhimento turístico
- Criar, desenvolver e aplicar itinerários turísticos
- Criar, desenvolver e executar programas de animação turística
- Avaliar o desempenho e a capacidade de acolhimento e resposta que no terreno o sector dá à procura turística
- Medir o grau de satisfação dos clientes
- Propor alterações que qualifiquem o destino
- Conceber estratégias integradas para as acções no sistema turístico em que pretendem intervir
- Conceber programas e planos de acção para o sistema turístico em que pretendem intervir
- Conceber projectos específicos para o sistema turístico em que pretendem intervir
- Avaliar resultados, impactes e conceber propostas de alteração aos projectos adequados ao sistema turístico em que pretendem intervir

COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPCIONAIS E COMPLEMENTARES

- Assumir atitudes e comportamentos de preservação do ambiente numa lógica de um turismo sustentável

GESTÃO HOTELEIRA

A Gestão Hoteleira engloba um vasto conjunto de conhecimentos que obriga a diferenciar a formação em pelo menos dois níveis:

- gestão de topo - direcção/administração das empresas ou unidades hoteleiras e, especialmente no caso destas últimas, pelo planeamento, coordenação e controlo das actividades das diferentes áreas funcionais;
- gestão operacional ou funcional - responsável pelo desenvolvimento e implementação das políticas e planos de acção de cada área/departamento (direcção de alojamento, alimentação e bebidas, comercial, ...) que suportem os objectivos estratégicos definidos pela gestão de topo.

O estudo “Perfis Profissionais prospectivos para o sector da hotelaria em Portugal” (INOFOR, 1999) refere que quer ao nível da gestão de topo (Director de Hotel), quer ao nível da gestão funcional (Director de Alojamento, Director de Alimentação e Bebidas, etc.), “os perfis apresentam como requisito preferencial a formação superior na área da hotelaria, sendo fundamental possuir experiência em alojamentos e alimentação e bebidas, respectivamente”.

Também o estudo da *Quality Assurance Agency for Higher Education* (2000) refere que o perfil de um diplomado em hotelaria deverá incluir competências científicas, técnicas e de relacionamento interpessoal, para propor e avaliar soluções teóricas e práticas para os problemas complexos com que se deparam actualmente as diversas áreas da Gestão Hoteleira.

Em geral, independentemente da diferenciação acima mencionada, identificam-se dois grandes grupos de competências, podendo estas ser subdivididas de acordo com critérios de ajustamento aos perfis profissionais, desejados ou possíveis.

Os diplomados do primeiro ciclo, deverão adquirir as competências necessárias ao desempenho de funções qualificadas ao nível de diversas

chefias intermédias, no caso de grandes e médias unidades hoteleiras, podendo desempenhar funções de assistente de direcção no caso de médias e pequenas empresas ou de gestor de microunidades.

Para o segundo ciclo reservam-se as competências inerentes a um director de hotel, com todas as exigências que lhe estão associadas.

O domínio destas competências é tanto mais importante quando está em jogo a saúde e segurança de pessoas e bens, como é o caso da grande maioria das empresas turísticas.

<p>Competências académicas dos graduados de 1º ciclo</p> <p>Área – Turismo e Hotelaria</p> <p>ESPECIALIDADE – GESTÃO HOTELEIRA</p> <p>Sub-sistema – Universitário / Politécnico</p>
<p>COMPETÊNCIAS ACADÉMICAS GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e entender as dinâmicas de desenvolvimento do turismo e da hotelaria, nos seus contextos históricos, sociológicos, económicos e ambientais, assim como o seu suporte bibliográfico essencial • Entender a importância do acolhimento enquanto forma de oferta derivada essencial dos destinos turísticos • Dominar os códigos funcionais e os processos de interacção dinâmica de todos os agentes integrados na dinâmica turística (turista, comunidade de acolhimento, agentes económicos) • Conhecer as estruturas organizacionais do turismo (nacionais e internacionais) e aplicar as directivas por elas emanadas • Conhecer os modelos organizacionais dos diferentes tipos empresas/grupos económicos ligados à hotelaria • Conhecer e entender o funcionamento das diferentes áreas operacionais das unidades hoteleiras • Conhecer as principais teorias da gestão e ser capaz de as aplicar em função da sua adequação a situações específicas • Dominar os princípios gerais da contabilidade de gestão • Dominar princípios e códigos de higiene, manutenção e segurança de instalações e de equipamentos • Dominar os princípios básicos da gestão de recursos humanos • Conhecer os fundamentos da gastronomia e suas metodologias de aplicação
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS INSTRUMENTAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar estudos de mercado e de análise da concorrência • Dominar os métodos e técnicas associados ao planeamento operacional do marketing de serviços, fixação de preços, promoção de vendas, relações públicas e acompanhamento pós-venda • Conhecer métodos de programação e gestão de actividades recreativas conducentes à maximização da satisfação dos clientes, em especial na hotelaria de estância • Elaborar e interpretar procedimentos/documentos contabilísticos

COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPERACIONAIS
<ul style="list-style-type: none">• Conceber produtos e serviços• Gerir as operações ao nível do alojamento• Gerir as operações de serviços de alimentação e bebidas• Aplicar sistemas de manutenção e segurança de instalações e equipamentos• Aplicar técnicas de controlo operacional de resultados
COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPCIONAIS E COMPLEMENTARES
<ul style="list-style-type: none">• Demonstrar atitudes e comportamentos na óptica do negócio hoteleiro

<p>Competências académicas dos graduados de 2º ciclo Área – Turismo e Hotelaria ESPECIALIDADE – GESTÃO HOTELEIRA Sub-sistema – Universitário / Politécnico</p>
<p>COMPETÊNCIAS ACADÉMICAS GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dominar as teorias de gestão estratégica • Dominar as teorias, métodos e técnicas da administração financeira • Dominar as metodologias de avaliação do desempenho dos recursos humanos • Dominar as técnicas de investigação operacional • Conceber e implementar sistemas de informação para a gestão • Dominar as principais teorias da gestão e ser capaz de decidir em função da sua adequação aos problemas particulares a resolver em cada momento, através de modelos mentais que valorizem a inter-relação entre as teorias e a prática
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS INSTRUMENTAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dominar as técnicas associadas ao <i>yield management</i> • Definir e implementar procedimentos de rentabilidade de vendas • Dominar os métodos e técnicas associados ao planeamento e marketing estratégico • Elaborar e avaliar projectos de investimento • Dominar as técnicas de análise e avaliação de orçamentos, controlo de gestão, contabilidade analítica (USAH) e de gestão financeira em geral
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPERACIONAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inovar produtos e serviços • Implementar e gerir sistemas de gestão da qualidade • Implementar, comercializar e gerir eventos
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPCIONAIS E COMPLEMENTARES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assumir atitudes e comportamentos de preservação do ambiente aplicando os princípios da gestão ambiental das empresas • Promover e praticar o empreendedorismo

GESTÃO DA RESTAURAÇÃO

A tendência para formas de alimentação que não privilegiam apenas a saúde mas que conciliam o prazer e o lazer, o aumento do consumo das refeições fora de casa, a consolidação de novos hábitos alimentares ou a crescente relação de importância do consumo como forma de distinção social, colocam grandes desafios à restauração e à qualificação dos seus recursos humanos.

Por outro lado, o papel da gastronomia no Turismo, enquanto elemento que qualifica e diferencia a oferta, sendo uma componente essencial da cadeia de valor do produto turístico.

A formação nesta área deverá preparar profissionais sensíveis e aptos tanto do ponto de vista científico, como técnico, para responder a um conjunto de alterações significativas no sector: evolução do perfil e das motivações da procura, evolução <tecnológica, organização do sector e evolução do mercado de trabalho.

Verificam-se, actualmente, alterações na frequência de restaurantes em termos de momentos, circunstâncias, participação do cliente na refeição; um aumento da procura por restaurantes de níveis diferentes mas também por tipos de restauração diferentes.

Igualmente relevante é um aumento significativo da procura por cozinhas emergentes, como, por exemplo, a étnica, caracterizada por uma grande variedade de sabores, produtos novos e exóticos.

Os consumidores estão cada vez mais informados e exigentes, procurando produtos alimentares específicos, com preocupações cada vez maiores com uma alimentação saudável, tanto do ponto de vista sanitário (doenças transmitidas pelos alimentos) com nutricionais e dietéticos (os alimentos como “fonte” de saúde).

Ao nível dos equipamentos de cozinha e tecnologias de informação e comunicação, tem-se observado uma grande evolução, com o desenvolvimento de técnicas de conservação dos alimentos (que permitem conservar nos alimentos as suas qualidades bacteriológicas e orgânicas) e a

colocação no mercado de novos produtos (sobretudo fornecidos pela indústria agro-alimentar).

Têm igualmente surgido novas tecnologias utilizadas para a preparação e confecção de alimentos que implicam uma nova organização das cozinhas tradicionais.

Com a maior variedade de produtos agro-alimentares e as novas tecnologias de cozinha, existe uma tendência para a execução, por empresas especializadas, de uma parte das tarefas que anteriormente eram realizadas na cozinha propriamente dita.

A correcta utilização do frio e a exploração das suas potencialidades permite conservar os pratos já confeccionados, ou em adiantada fase de processamento, possibilitando uma não dependência entre o consumo e a cozinha (produção).

Os progressos verificados ao nível dos equipamentos de cozinha permitem uma maior mecanização e automatização de certas tarefas, aliadas às novas técnicas de cozinha, permitindo uma produção em grande quantidade, com um mínimo de pessoal, redução de custos e uma optimização do espaço.

Verifica-se uma nítida tendência para o desenvolvimento de cadeias de restauração, com unidades de grandes dimensões e de complexidade crescente. Consequentemente, as tarefas deixam de estar exclusivamente centrados nas competências ligadas às técnicas de produção, mas mobilizam outras competências complementares; nas áreas da gestão, comercial, animação de equipas, adaptabilidade à evolução técnica (produtos e procedimentos) e novos modos de organização do trabalho.

Face a todas as alterações que se verificam ao nível das actividades da restauração, torna-se extremamente importante a existência de profissionais que dominem as técnicas de preparação e confecção dos alimentos, ligada ao desempenho de funções de organização e direcção de cozinhas e unidades de produção alimentar, em empresas de restauração diferenciadas (hoteleira,

social, comercial, colectiva). Estas funções podem ser extensíveis à indústria alimentar.

As funções destes profissionais desenvolvem-se a dois níveis:

- Ao nível da Gestão: planear, organizar, implementar e controlar acções directamente relacionadas com a esfera de intervenção das unidades de restauração, com especial destaque para capacidades no domínio dos recursos humanos e comercial;
- No domínio dos Recursos Humanos - dirigir, animar e coordenar equipas de trabalho, assegurar a gestão do pessoal e participar na formação profissional bem como assegurar o respeito pelas normas de higiene e segurança;
- No domínio Comercial - gerir as relações comerciais e os contratos com os clientes, controlar a evolução das vendas, garantir a satisfação dos clientes e promover as actividades da empresa;
- Ao nível da Produção: controlar a qualidade da produção alimentar, tendo especial atenção ao cumprimento das Boas Práticas de Fabrico (BPF) e implementação de sistemas do tipo HACCP (Análise de Riscos por Controlo de Pontos Críticos); assegurar os equilíbrios nutricionais e o valor biológico dos alimentos; aplicar novas técnicas de cozinha e produção alimentar, inovando e valorizando as refeições do ponto vista gastronómico.

Neste sentido, os diplomados na área da restauração devem ser capazes de desempenhar cargos de organização, direcção e gestão de cozinhas e outras unidades de restauração alimentar (incluindo diferentes tipos tanto ao nível da restauração social como colectiva), nomeadamente na produção e confecção, higiene, gastronomia, nutrição e gestão da produção.

As competências a adquirir compreendem as funções operacionais (saber fazer) alargando-se ao domínio da gestão da produção alimentar (saber coordenar) e da concepção (saber criar).

Os diplomados do primeiro ciclo, deverão adquirir as competências necessárias ao desempenho de funções qualificadas de gestão sectorial, ou de direcção em unidades de pequena ou média dimensão.

Para o segundo ciclo reservam-se as competências inerentes a dois perfis diferenciados, sendo um vocacionado para a gestão de unidades de produção alimentar e outro para as artes culinárias.

O domínio destas competências é tanto mais importante quando está em jogo a saúde e segurança alimentar de pessoas e bens a todos os níveis da cadeia alimentar e nas diferentes formas de serviço de restauração, bem como na inovação e valorização da arte culinária, enquanto factor cultural e de vanguarda na utilização de produtos de origem.

Competências académicas dos graduados de 1º ciclo Área – Turismo e Hotelaria ESPECIALIDADE – GESTÃO DA RESTAURAÇÃO Sub-sistema – Universitário / Politécnico
COMPETÊNCIAS ACADÉMICAS GERAIS
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e entender as dinâmicas de desenvolvimento da restauração nos seus contextos históricos, sociológicos, económicos e ambientais, assim como o seu suporte bibliográfico essencial • Entender a importância da restauração nas sociedades actuais e o seu contributo para o turismo • Conhecer as estruturas organizacionais do sector da produção, distribuição e serviço nacionais e internacionais • Conhecer os modelos organizacionais dos diferentes tipos empresas/grupos económicos ligados à restauração • Conhecer as principais teorias da gestão e ser capaz de as aplicar em função da sua adequação a situações específicas no domínio da restauração • Dominar os princípios gerais da contabilidade de gestão • Dominar princípios e códigos de higiene, manutenção e segurança de instalações e de equipamentos • Dominar os princípios de nutrição, higiene e segurança alimentar • Conhecer os fundamentos da gastronomia e suas metodologias de aplicação • Conhecer os princípios da fisiologia, da química alimentar, microbiologia e toxicologia
COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS INSTRUMENTAIS
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar propostas inovadoras em função de segmentos de mercado • Aplicar técnicas de controlo e análise de resultados • Elaborar e interpretar procedimentos/documentos contabilísticos • Aplicar os princípios da produção e confecção alimentar • Aplicar princípios de gestão de equipas
COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPERACIONAIS
<ul style="list-style-type: none"> • Definir e aplicar critérios de selecção de produtos e fornecedores • Aplicar as técnicas de produção e confecção alimentar • Aplicar normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manutenção e segurança de instalações e equipamentos • Aplicar normas e procedimentos de controlo de qualidade • Proceder ao controlo microbiológico da produção alimentar
COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPCIONAIS E COMPLEMENTARES
<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar atitudes e comportamentos na óptica do negócio da restauração

<p>Competências académicas dos graduados de 2º ciclo Área – Turismo e Hotelaria ESPECIALIDADE – GESTÃO DA RESTAURAÇÃO/GESTÃO DE UNIDADES DE PRODUÇÃO ALIMENTAR Sub-sistema – Universitário / Politécnico</p>
<p>COMPETÊNCIAS ACADÉMICAS GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dominar as principais teorias da gestão e ser capaz de decidir em função da sua adequação aos problemas particulares a resolver em cada momento, através de modelos mentais que valorizem a inter-relação entre as teorias e a prática • Dominar os sistemas de informação para a gestão • Dominar as teorias da gestão dos espaços e da gestão das multidões • Conceber modelos de funcionamento das diferentes áreas operacionais das unidades de produção alimentar
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS INSTRUMENTAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dominar os métodos e técnicas associados ao <i>marketing</i> estratégico e operacional, em particular na área da comunicação • Definir e implementar procedimentos de rentabilidade dos diferentes tipos de serviço • Dominar as técnicas de análise e avaliação de orçamentos, controlo de gestão, contabilidade analítica e de gestão financeira em geral • Elaborar e avaliar projectos de investimento em estruturas de restauração
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPERACIONAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inovar a composição, confecção e apresentação de produtos e serviços • Conceber e comercializar soluções de serviço para mercados-alvo • Implementar e gerir sistemas de gestão da qualidade • Implementar, comercializar, animar e gerir eventos gastronómicos
<p>COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPCIONAIS E COMPLEMENTARES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assumir atitudes e comportamentos de preservação do ambiente aplicando os princípios da gestão ambiental das empresas • Promover e praticar o empreendedorismo

Competências académicas dos graduados de 2º ciclo Área – Turismo e Hotelaria ESPECIALIDADE – GESTÃO DA RESTAURAÇÃO/ARTES CULINÁRIAS Sub-sistema – Universitário / Politécnico
COMPETÊNCIAS ACADÉMICAS GERAIS
<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as principais teorias da gestão e ser capaz de decidir em função da sua adequação aos problemas particulares a resolver em cada momento, através de modelos mentais que valorizem a inter-relação entre as teorias e a prática • Dominar sistemas de informação para a gestão • Conhecer e saber integrar-se nas principais tendências das artes culinárias à escala mundial • Dominar as teorias do <i>design</i> • Dominar princípios de arquitectura de interiores • Dominar princípios de química alimentar • Conceber soluções de investigação no domínio das artes culinárias • Conceber modelos de funcionamento das diferentes áreas operacionais das zonas de produção alimentar
COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS INSTRUMENTAIS
<ul style="list-style-type: none"> • Definir e implementar procedimentos de rentabilidade de vendas de menus • Elaborar e avaliar projectos de investimento na área da produção alimentar • Dominar as técnicas de análise e avaliação de orçamentos, controlo de gestão, contabilidade analítica e de gestão financeira. • Dominar técnicas de organização de concursos em artes culinárias
COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPERACIONAIS
<ul style="list-style-type: none"> • Inovar formas de confecção e apresentação de produtos gastronómicos • Implementar princípios e técnicas de degustação na produção alimentar • Dominar os métodos e técnicas de aplicação das teorias do design à produção alimentar
COMPETÊNCIAS EM DOMÍNIOS OPCIONAIS E COMPLEMENTARES
<ul style="list-style-type: none"> • Assumir atitudes e comportamentos de preservação do ambiente aplicando os princípios da gestão ambiental das empresas • Promover e praticar o empreendedorismo

2.3. ESTRUTURA E DURAÇÃO DE CICLOS DE FORMAÇÃO

Em Portugal, os cursos na área do turismo actualmente existentes concentram-se na sua esmagadora maioria no subsistema politécnico e obedecem ao figurino de licenciatura bietápica. Este grau é atingido em duas etapas: num primeiro ciclo, com a duração de três anos, é concedido o grau de bacharel e, num segundo ciclo, com uma duração variável, entre um e dois anos, o de licenciado. O subsistema universitário oferece também alguns cursos de licenciatura, com a duração de quatro anos.

Numa primeira abordagem, e dada a situação actual, não seria desajustado pensar-se numa estrutura e duração de ciclos de formação baseada num primeiro ciclo de 4 anos.

Todavia, a tendência generalizada, nos países europeus, para um primeiro ciclo mais curto, assim como a forte especialização que o sector carece, com a necessária formação de recursos humanos capazes de se assumirem como os verdadeiros agentes da mudança, podem indiciar a necessidade de uma estrutura de graus assente no chamado “3 + 2”.

Efectivamente, a um primeiro grau de cariz mais generalista, com competências centradas no saber aprender, saber aplicar e, nalguns casos, no saber fazer, deverá seguir-se um segundo ciclo de especialização, centrado no saber coordenar, saber criar e no saber inovar.

Assim, os perfis e competências identificados para a área de conhecimento do turismo poderão ser alcançados com uma estrutura e duração de ciclos de formação baseada num 1º ciclo, com 180 ECTS e com a duração de 6 semestres, e num 2º ciclo, com 120 ECTS, com a duração de 4 semestres.

3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DOS CURSOS

3.1 CURRÍCULO MÍNIMO

Tomando como referência as recomendações que têm vindo a ser emanadas por diversos grupos de trabalho, o currículo nacional mínimo que aqui se apresenta deve ser entendido como um indicador de formação, ou seja, ele inclui pontos de referência que devem ser satisfeitos, já que caberá a cada instituição definir os seus próprios programas de formação, integrados no seu projecto pedagógico.

Assim, a organização curricular por áreas científicas e de saber, poderão ser distribuídas da seguinte forma:

Quadro 5 – Distribuição de ECTS por áreas

Áreas fundamentais	1º ciclo (6 semestres)		2º ciclo (4 semestres)	
	%	ECTS	%	ECTS
Disciplinas das ciências de base (disciplinas ou grupos de disciplinas das áreas das ciências exactas, sociais e humanas)	30	54	10	12
Disciplinas da área do conhecimento (disciplinas ou grupos de disciplinas ligadas aos domínios do turismo, hotelaria e restauração)	30	54	20	24
Disciplinas de especialização (disciplinas ou grupos de disciplinas de natureza operacional)	10	18	40	48
Disciplinas opcionais e complementares (disciplinas ou grupos de disciplinas que integram conteúdos específicos, tendo em vista apoiar a especialização nos diferentes domínios do turismo, hotelaria e restauração)	20	36	30	36
Estágios curriculares supervisionados	10	18	-	-
Total	100	180	100	120

Relativamente ao 2º ciclo de estudos, considera-se que este não deve ter somente a natureza de grau de investigação, podendo ter duas finalidades distintas: especialização, com forte componente de competências profissionais específicas e formação em investigação na área do conhecimento. Os primeiros deverão incluir, obrigatoriamente, uma componente orientada para a profissão (work based); os segundos, orientados para a investigação (research oriented), deverão incluir uma componente de métodos de investigação, não inferior a 12 créditos ECTS.

Nos casos em que a formação é orientada para a profissão e conduza ao exercício de uma profissão certificada, será admissível a divisão do segundo ciclo em duas fases: uma primeira, não conferente de grau e configurando uma lógica de curso de especialização complementar, e uma segunda fase, conferindo o grau académico.

3.2 RACIONALIZAÇÃO NA DESIGNAÇÃO DOS CURSOS

Com a implementação do processo de Bolonha é de prever uma substancial redução das designações do primeiro ciclo. Assim, de acordo com os resultados da aprendizagem preconizados, os cursos a criar devem adoptar designações concordantes com as áreas de especialidade definidas: turismo, gestão hoteleira e gestão da restauração.

A percentagem de créditos ECTS reservada para as disciplinas de opção ou complementares deve ser utilizada no sentido de conferir aos diplomados competências específicas, as quais se podem traduzir na designação do curso, mas apenas como subtítulo.

No segundo ciclo, não nos parece que devam ser introduzidas quaisquer restrições na designação dos cursos, na medida em que estes devem ser integrados nos projectos científicos e pedagógicos da responsabilidade das instituições de ensino superior.

4. CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO COMPLEMENTAR

Os cursos de especialização complementar devem ter uma matriz flexível, configurando uma oferta complementar tendente a resolver desfasamentos entre exigências de formação e ciclos formais disponíveis.

Na área de conhecimento do turismo, estes cursos podem assumir um importante papel ao nível da inserção no mercado de trabalho, habilitando para o acesso ao exercício de profissões e para as quais não seja exigível um segundo ciclo completo.

Por outro lado, podem também ser entendidos como um veículo importante de promoção da requalificação profissional de activos, especialmente quando inseridos numa lógica de aprendizagem ao longo da vida.

5. QUESTÕES COMPLEMENTARES

5.1. ACESSO

O acesso ao primeiro ciclo deverá ser entendido em consonância com o que vier a ser definido para o acesso ao ensino superior em geral.

Todavia, no que respeita às provas específicas de acesso, parece-nos que também, neste domínio, o turismo deveria constituir uma área autónoma, composta por disciplinas das áreas das ciências sociais e humanas.

Relativamente ao segundo ciclo, considera-se que este deve ser acessível a todos os diplomados do primeiro ciclo na mesma área, ou em áreas afins, ressalvando-se a possibilidade de cada instituição definir requisitos para a admissão e selecção dos candidatos.

Para a admissão ao terceiro ciclo, deve ser exigido um diploma de segundo ciclo, na linha do “*oriented research*”, devendo os candidatos com diplomas de segundo ciclo do tipo “*work based*” cumprir um adicional de pelo menos 12 créditos ECTS nos domínios dos métodos e técnicas de investigação.

5.2 CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL

O sistema geral de reconhecimento das formações profissionais encontra-se regulamentado em função de Directiva Comunitária transposta para a ordem jurídica interna através de sucessivas disposições legais.

Tratam-se de profissões regulamentadas ao abrigo da Directiva Comunitária 89/48/CEE sobre o sistema geral de reconhecimento de diplomas de ensino superior que sancionam formações profissionais com a duração mínima de três anos, transposta para o direito interno português pelo Decreto-Lei nº 299/91, de 10 de Agosto, alterado pelo Decreto-Lei nº 396/99 de 13 de Outubro, e complementado pela Portaria nº 325/2000, de 8 de Junho, alterados pelo Decreto-Lei nº 71/2003 de 10 de Abril

O mais recente diploma legal sobre a matéria - o Decreto-Lei nº 71/2003 - estabelece no ponto 1 do seu art. 2º A, que “entende-se por formação regulamentada qualquer formação que, cumulativamente reúna as seguintes condições:

- a) seja directamente orientada para o exercício de uma determinada profissão;
- b) compreenda um ciclo de estudos pós-secundários com uma duração mínima de três anos ou com uma duração equivalente a tempo parcial, ministrado num estabelecimento de ensino superior ou noutro estabelecimento com um nível de formação equivalente e, se for o caso, a formação profissional, estágio profissional ou prática profissional exigidos para além daquele ciclo de estudos”.

E, no mesmo art. 2º determina, ainda, que as profissões regulamentadas a que se aplica o referido diploma são as que constam de lista aprovada por Portaria conjunta dos Ministérios da Ciência e do Ensino Superior e da Segurança Social e do Trabalho – Portaria nº 325/2000 de 8 de Junho – que igualmente define as autoridades que, para cada profissão, são competentes para receber, apreciar e decidir dos pedidos formulados ao abrigo do Decreto-Lei nº 289/91, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 396/99 de 13 de Outubro.

A supra citada Portaria inclui, no seu mapa anexo, como profissões reconhecidas relativamente ao sector do turismo e da hotelaria, ainda que as mesmas sejam classificadas como profissões do sector cultural, as profissões de Guia Intérprete Nacional; Correio de Turismo; e Director de Hotel, sendo a autoridade competente para o seu reconhecimento o Instituto Nacional de Formação Turística.

No contexto do processo de Bolonha e da filosofia do presente documento sobre a formação superior para as profissões do turismo, da hotelaria e da restauração o assunto merece o seguinte tipo de considerações com vista à sua adequação à situação que se projecta:

1. A autoridade legalmente estabelecida como competente para receber, apreciar e decidir dos pedidos formulados para acesso às profissões de guia intérprete nacional, de correio de turismo e director de hotel é o Instituto de Formação Turística, que veio substituir o Instituto Nacional de Formação Turística, conforme estipula o Decreto-Lei nº 277/2001, que na alínea e) do artigo 4º do seu Estatuto define como atribuições do Instituto “(...) certificar a aptidão profissional para o exercício das profissões turísticas”, determinando, na alínea a) do seu art. 5º, que lhe compete para a realização das suas atribuições “criar, manter e desenvolver as estruturas e os meios necessários à realização da formação turística não superior” (...) Ou seja, está-se perante uma Instituição de ensino não superior a certificar aptidões profissionais obtidas através de cursos de nível superior que, no âmbito do processo de Bolonha, decorrerão em dois ciclos, sendo que as aptidões em questão deverão ser adquiridas no referido 2º ciclo.

2. O Instituto Nacional de Formação Turística dá cumprimento a estas atribuições com recurso ao estipulado no Decreto-Lei 26 –O/80, de 9 de Janeiro, para as profissões de guia intérprete nacional e de correio de turismo, e no Decreto-Lei nº 271/82 de 13 de Julho, para a profissão de director de hotel.

2.1 – O Decreto-Lei 26-O/80 define a tipologia dos cursos para acesso às referidas profissões, e exige no nº 3 do seu art. 47 que “a avaliação final para efeito de passagem da carteira profissional constará de um prova oral realizada perante um júri oficial, cuja composição é definida no nº 1 do art. 55, dele fazendo parte o “Instituto Nacional de Formação Turística (que preside – nº 2 do mesmo artigo), o sindicato representativo das profissões de informação turística, a associação representativa das agências de viagens e turismo e os docentes”.

Ou seja, um Diploma legal, cuja eficácia entrará em confronto com a aprovação da estrutura dos cursos pelo Ministério da Ciência, Inovação e Ensino Superior no novo enquadramento resultante do processo de

Bolonha, perdendo igualmente sentido a metodologia da sua avaliação final.

2.2 - O Decreto-Lei nº 271/82, de 13 de Julho, para a profissão de director de hotel determina que os candidatos a esta categoria deverão “possuir o diploma de curso de gestão hoteleira, organizado ou reconhecido pelo Instituto Nacional de Formação Turística, realizado no País ou no estrangeiro, e aprovação em curso de graduação em direcção hoteleira (alínea a) do nº1 do art. 4º), a ser organizado pela referida Instituição.

Ou seja, diploma legal que exige o reconhecimento por Instituição de ensino não superior de cursos de formação superior em gestão hoteleira, bem como pela exigência da frequência de um curso de graduação para acesso à categoria de director de hotel organizado pela mesma entidade, o que se traduz numa componente desnecessária para quem já tem habilitações profissionalizantes superiores às ministradas nessas formações “*ad hoc*”.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Chen, K.-C. e Groves, D. (1999), The importance of examining philosophical relationships between tourism and hospitality curricula, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 11(1), 37-42.

Kavanaugh, Raphael, Ninemeier, Jack D. (2001), *Supervision in the Hospitality Industry*, Educational Institute of the American Hotel & Motel Association, 3rd edition

McKercher, B., Williams, A. e Coghlan, I. (1995), Career progress of recent tourism graduates, *Tourism Management*, Vol. 16(7), 541-549.

Mullins, Laurie (1995), *Hospitality Management. A Human Resources Approach*, Trans-Atlantic Publications

Quality Assurance Agency for Higher Education (2000), Academic standards - Hospitality, Leisure, Sport and Tourism, Gloucester, 1-19. Disponível em <http://www.qaa.ac.uk/crntwork/benchmark/hospitality.html>, em 09/07/2004

Serra, F. (2003), *Modelización del sector turístico y simulación de estrategias mediante dinámica de sistemas. Aplicación al Algarbe portugués* (Tese de Doutoramento), Universidad de Huelva, Departamento de Economía, Contabilidad e Gestión de Operaciones.

Torkildsen, George (1999), *Leisure and Recreation Management*, Spon Press

Vallen, G. e Casado, M. (2000), Ethical Principles for the Hospitality Curriculum, *CORNELL Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, April, 44-51.

GRUPO DE TRABALHO

Prof. Eunice Gonçalves, ESHTe,
Coordenadora

Prof. Carlos Lima, ESHTe

Prof. Fernando Completo, ESHTe

Prof. Doutor Francisco Serra, ESGHT, UA

Prof. Jorge Ferraz, ESHTe

Prof. Doutor Jorge Umbelino, ESHTe

Prof. Pedro Rodrigues, ESTGL, ISPV

Prof. Rita Anselmo, ESHTe