

Projeto Técnico-Pedagógico

Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão

2024-2027



escola de
Portimão



Índice

1. Sumário Executivo
2. Caracterização da Escola
3. Análise SWOT
4. Posicionamento Estratégico da Escola
5. Oferta Formativa 2024-2027
8. Projetos Estruturantes
9. Relação com os Stakeholders



Sumário Executivo

“Não desista: os inovadores são persistentes” Gary Hamel

O Turismo é uma atividade económica estruturante, garante de uma sociedade mais próspera, em constante evolução, que deve acompanhar as tendências do mundo atual aos níveis tecnológico, sociológico e ambiental.

Com base na sua Missão e Valores, a EHT Portimão identifica neste documento os aspetos chave para cumprir o Objetivo no futuro próximo

Este PTP define linhas de orientação estratégica para a EHT Portimão formar, com especial ênfase na Inovação Pedagógica, mais Capital Humano cuja elevada qualidade de performance na operação e gestão hoteleira satisfaçam as necessidades do setor do Turismo e enriqueçam as experiências turísticas criando valor para o setor

Nomeadamente:

- Diversificar a oferta formativa, dando especial atenção às necessidades do mercado e da procura por parte dos alunos;
- Reforço da Inovação Pedagógica;
- Implementar uma educação inclusiva, ética, sustentável e inovadora;
- Promover a sustentabilidade social, económica e ambiental, apostando no conhecimento aplicado, tecnologia e inovação;
- Reforçar ou construir novas parcerias estratégicas;
- Comunicar mais e melhor, reforçando a notoriedade da escola;



Caracterização da Escola

TURISMO DE
PORTUGAL



escola de
Portimão



Caracterização da Escola

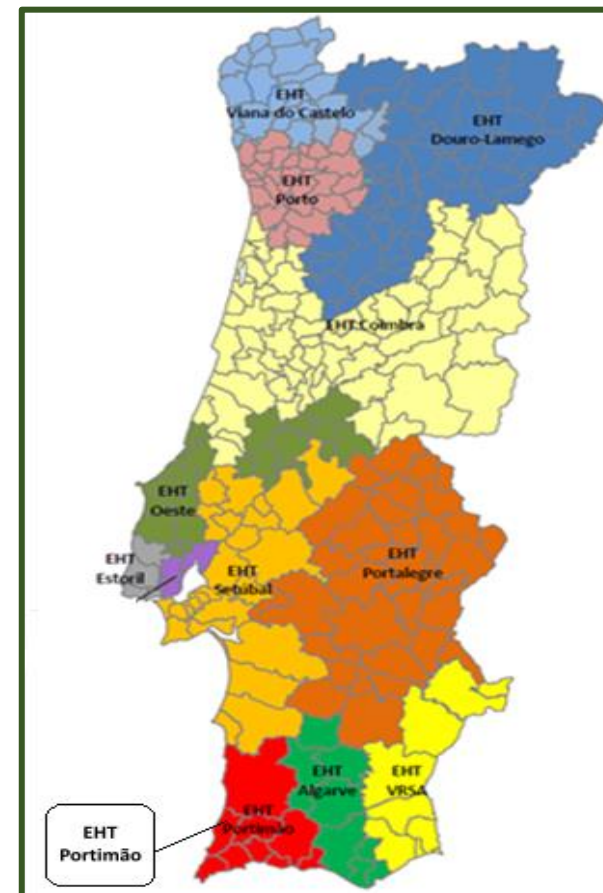
Sobre a EHT Portimão

- Inaugurada em 1969
- Instalações adaptadas para a formação
- Em 2009 iniciou a oferta do curso de Gestão Hoteleira – Restauração e Bebidas
- Desde 2017 estabilizou o número de alunos em formação inicial em cerca de 150
- Em 2019 iniciou a oferta do curso de Gestão e Produção de Cozinha
- Desde 2019 voltou a incrementar a oferta de formação contínua para o setor
- Em 2022 inaugurou novas instalações dotadas de espaços preparados com as melhores soluções técnicas disponíveis



Área geográfica de intervenção

- Aljezur
- Lagoa
- Lagos
- Monchique
- Odemira
- Portimão
- Silves
- Vila do Bispo



Dados Gerais - População

Área de geográfica de intervenção

Dados Gerais - População Área Geográfica de Intervenção										
ANO 2022	Aljezur	Lagoa	Lagos	Monchique	Odemira	Portimão	Silves	Vila do Bispo	Total	Média
População residente	6164	24164	33548	5390	31089	60579	38410	5802	205146	
15 aos 24 anos	497	2540	3305	387	2642	6173	3562	455	19561	
idade ativa (%) - 15 aos 64 anos	60,5	62,6	61,7	55,8	67	62,8	61,4	59,8		61,45

Fonte: Pordata

Macroeconomia

Macroeconomia	
ANO 2022 (Portugal)	
PIB per capita	Pro 23203,3

Fonte: Pordata



Caracterização da Escola

Dados Gerais da Área Geográfica de Intervenção

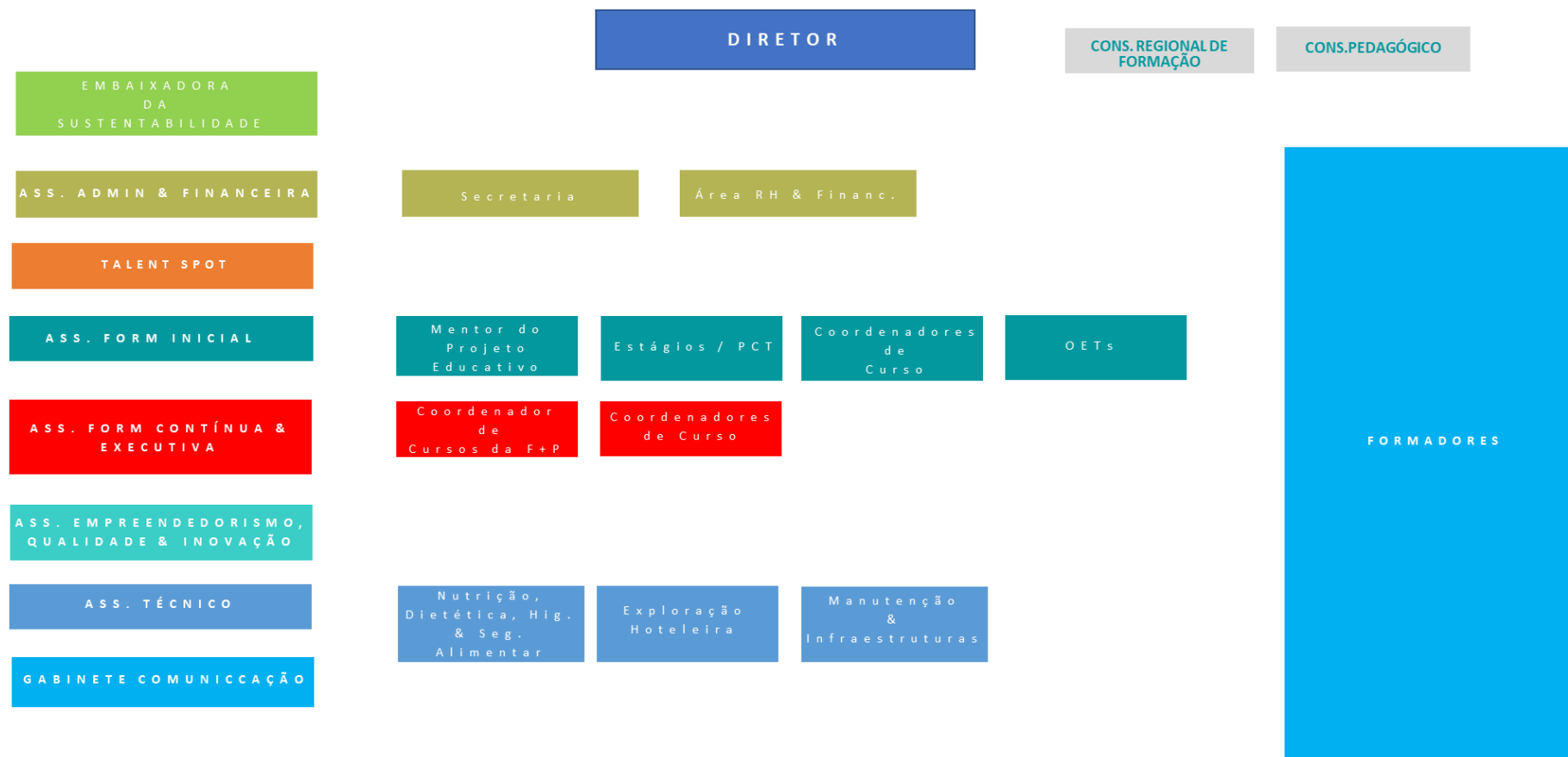
Dados Gerais - Turismo Área Geográfica de Intervenção			
ANO 2022	Alojamentos Turísticos		Pessoal ao serviço em empresas de alojamento, restauração e similares
	Total	Hotéis	
Aljezur	50	5	834
Lagoa	78	9	4825
Lagos	130	21	4997
Monchique	17	4	314
Odemira	107	5	1581
Portimão	98	21	5920
Silves	28	3	2218
Vila do Bispo	38	4	1504
TOTAL	546	72	22193

Fonte: Pordata

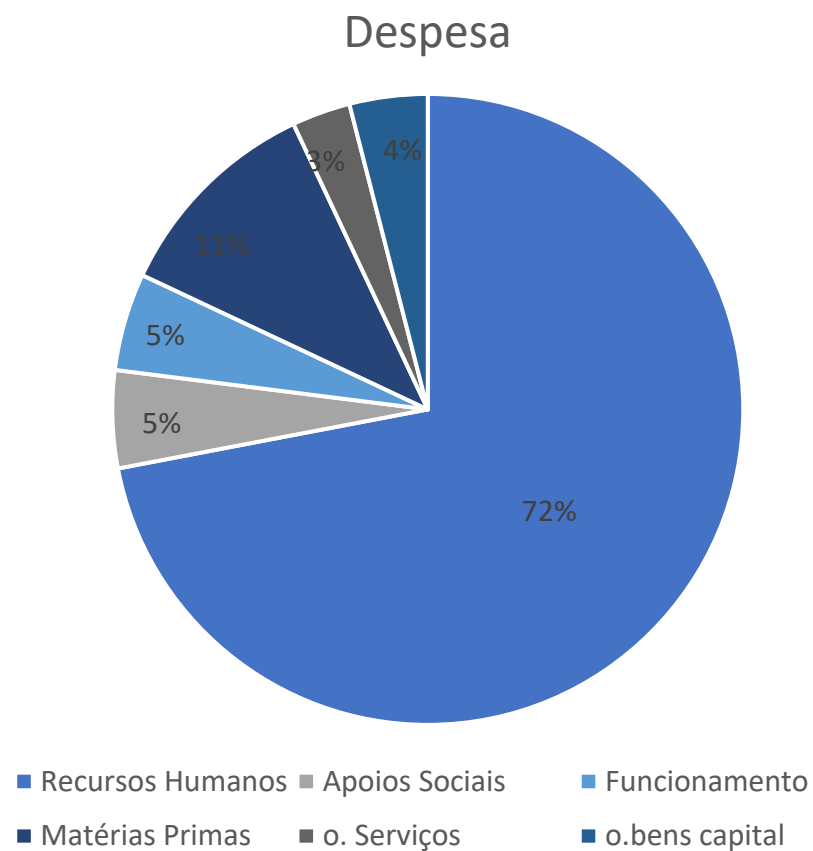


Organograma

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE PORTIMÃO



Recursos Humanos e Orçamento



	Recursos Humanos			
	Quadro	ME	TE	Externos
Feminino	6	2	6	14
Masculino	2	1	0	21
Total	8	3	6	35



Oferta Concorrente

Oferta formativa concorrente	N4	N5	Formação Contínua
Escolas Profissionais	✓	✓	✓
Escolas Públicas	✓	×	×
Ensino Superior Público	×	×	×
Ensino Superior Privado	×	×	×
IEFP	✓	✓	✓
Outras entidades privadas	×	×	✓

Oferta Formativa 2020 / 2023

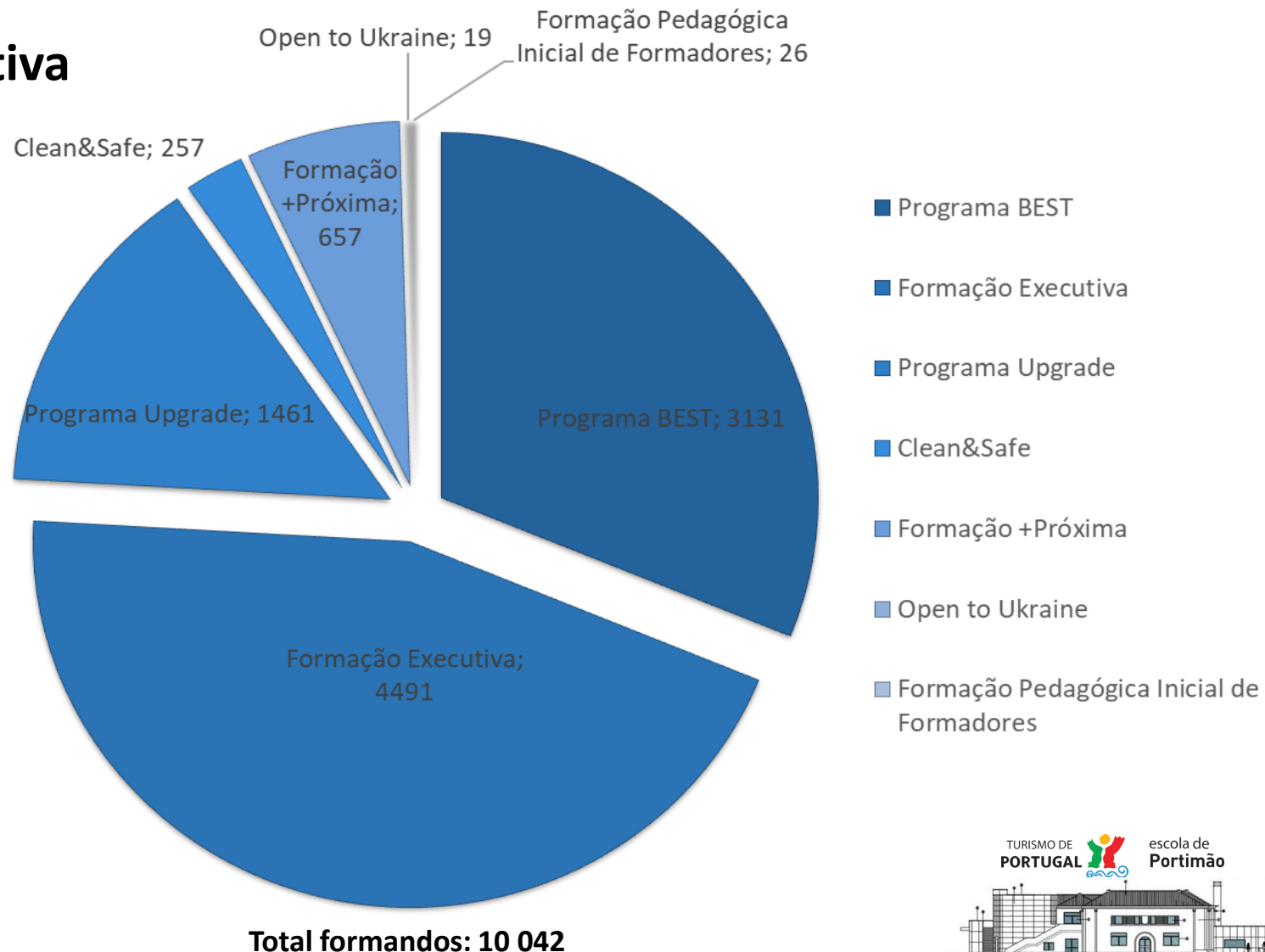
Formação Inicial:

- **Dupla Certificação - Nível 4**
Técnico(a) de Cozinha e Pastelaria
Técnico(a) de Restaurante e Bar
- **Cursos de Especialização Tecnológica – Nível 5**
Gestão e Produção de Cozinha
Gestão de Restauração e Bebidas
Turismo Natureza e Aventura



Oferta Formativa 2020 / 2023

Formação Contínua & Executiva



Análise SWOT



Análise SWOT da Escola

Pontos fortes	Oportunidades
• Marca Turismo de Portugal; • Formadores capacitados para conduzir os alunos ao sucesso por meio das suas competências técnicas, científicas e pedagógicas; • Matrizes curriculares que promovem a aquisição/desenvolvimento de competências cognitivas, técnicas e sócio-emocionais; • Atividades/ensino baseado na prática real e na inovação; • Clima organizacional positivo; • Disponibilidade para a melhoria contínua; • Parcerias estratégicas com empresas e instituições públicas e privadas;	• Localizada em território de forte implementação turística; • Possibilidade de consolidação e desenvolvimento de novas parcerias públicas e privadas; • Necessidade de formação inicial, contínua e executiva para o setor; • Tendência de aceitação do ensino à distância; • Novas instalações; • Condições físicas e tecnológicas que beneficiam as aprendizagens • Reconhecimento das competências técnicas dos nossos alunos pelas empresas do setor;
Pontos Fracos	Ameaças
• Elevada dependência de formadores externos; • Demasiado dependente da formação inicial • Progressiva redução da carga horária das disciplinas de cariz técnico; • Região e sub-região periférica –falta de massa crítica;	• Baixo estatuto social e remuneratório das profissões turísticas e hoteleiras - Baixa procura por cidadãos nacionais; • Dificuldade de alojamento para alunos de outras localidades; • Falta de concertação da oferta entre entidades formadoras públicas sob diferentes tutelas; • Falta de disponibilidade dos formadores externos para a formação em novas metodologias de ensino;



Tendências no Turismo e Hospitalidade

Sustentabilidade baseada na Inovação Tecnológica:

- Utilização de Energias Renováveis
- Sistemas de gestão empresarial otimizados
- Redução da pegada carbónica

Hiperpersonalização:

- Utilização de ferramentas digitais como IA, *Machine Learning*, Realidade Aumentada, para dar resposta aos cerca de 71% de Turistas que já contam com a personalização das suas experiências.

Turismo Imersivo:

- Experiências autênticas e imersivas com a cultura e gentes do destino

Fontes: publituris.pt e Tnews.pt



Tendências de Restauração e Bebidas

- Gastronomia Colaborativa, entre Chefs e Restaurantes
- *No to “No Shows”* – política de reservas mais responsáveis
- Êxodo Urbano e Mais Céu Aberto - procura de experiências em áreas menos povoadas e mais ao ar livre
- Mundo Vegetal e Orgânico – aumento da procura por opções vegetarianas, veganas e mais saudáveis
- Tecnologia sem Contacto – para Reservas, Menus e Pagamentos
- Gastronomia, Arte e Cultura – integração das experiências
- *Open All Day* e *Snack Attack* – flexibilidade de horários de serviço e opções de refeições leves
- Saúde Mental e Emocional das Equipas de Trabalho – promovendo equilíbrio entre o trabalho e vida pessoal

Fontes: egosto.pt e revistadevinhos.pt



Posicionamento Estratégico da Escola

TURISMO DE
PORTUGAL



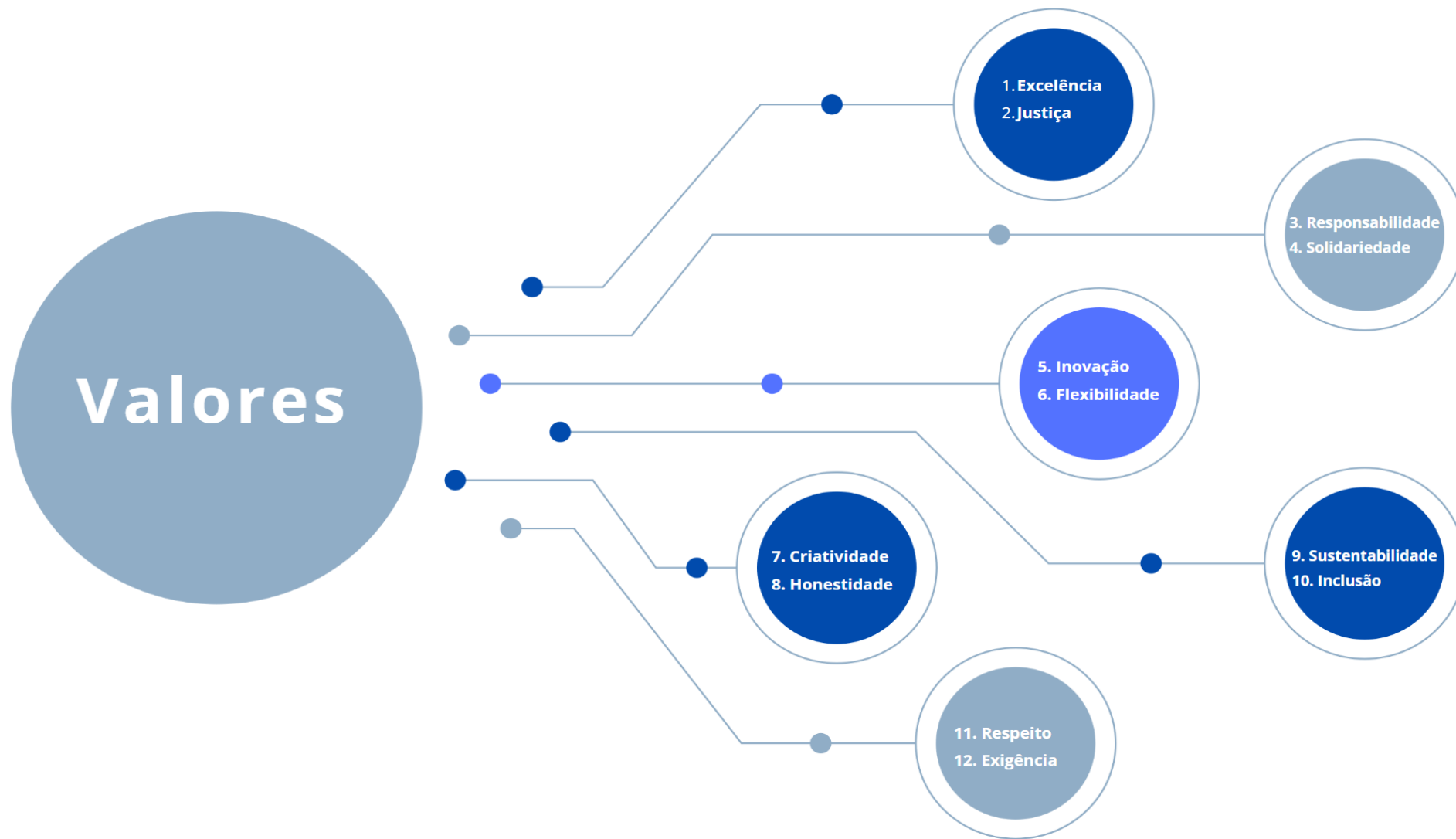
escola de
Portimão



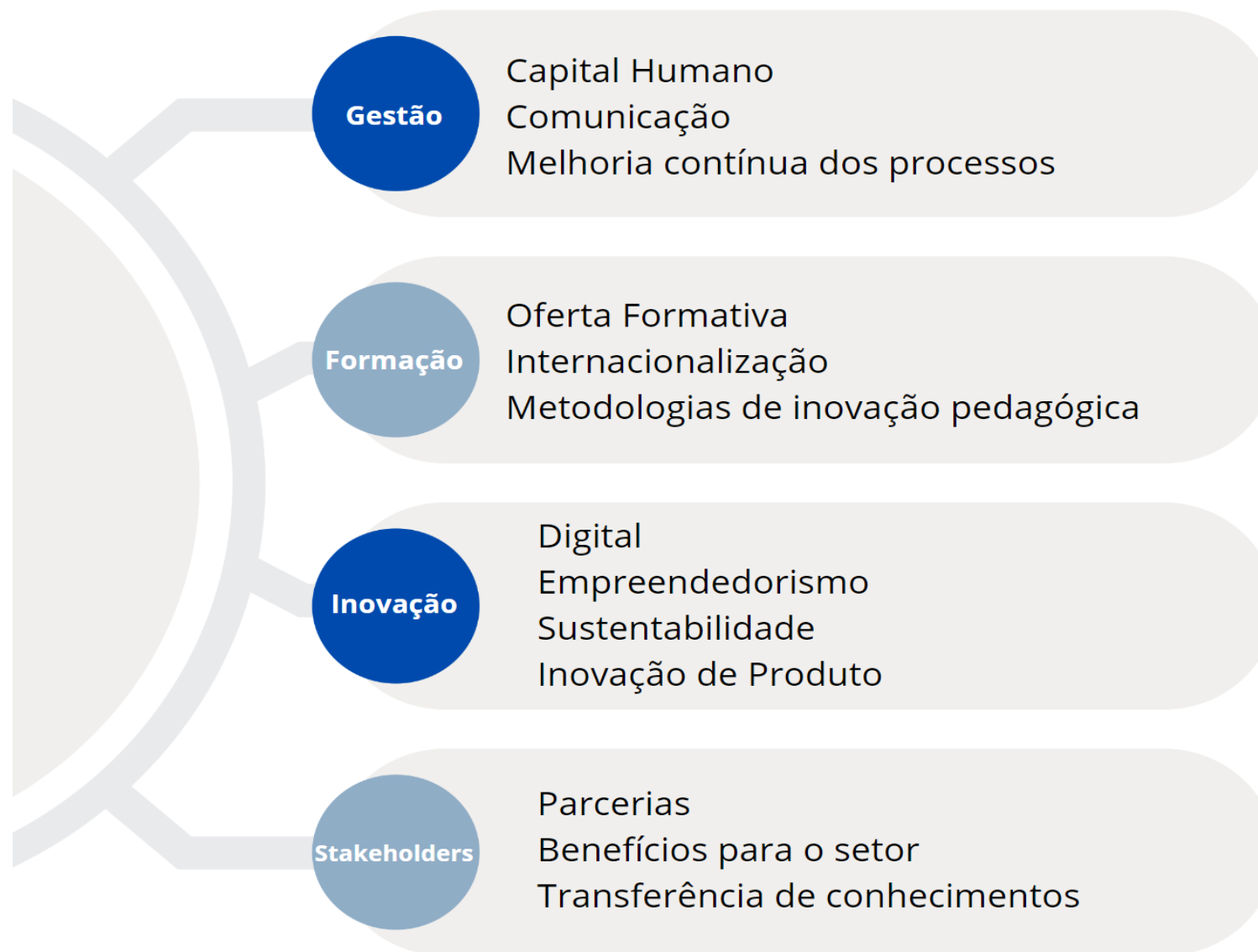
Posicionamento Estratégico da Escola

Propósito	Contribuir para o desenvolvimento da Hotelaria e Turismo do futuro.
Visão	Ser a comunidade do conhecimento aplicado no setor turístico com a competência e confiança para construir um futuro sustentável e inovador, em colaboração com, e para as empresas do setor e demais <i>stakeholders</i> .
Missão	Promover a formação teórica e prática de cidadãos e profissionais de hotelaria e turismo de excelência, que garantam um desempenho que promova valor com cultura, sustentabilidade e inclusão.

Posicionamento Estratégico da Escola



Posicionamento Estratégico da Escola



Oferta Formativa 2024-2027

TURISMO DE
PORTUGAL



escola de
Portimão



Oferta Formativa 2024-2027

Formação Inicial:

- **Dupla Certificação, Nível 4**
Técnico(a) de Cozinha e Pastelaria
Técnico(a) de Restaurante e Bar
- **Cursos de Especialização Tecnológica, Nível 5**
Gestão e Produção de Cozinha
Gestão de Restauração e Bebidas
Turismo de Natureza e Aventura
- **Cursos de curta duração de formação profissional:**
Restaurante, Bar, Cozinha, Turismo de Aventura



Oferta Formativa 2024-2027

Formação Contínua & Executiva:

- Investimento robusto na formação contínua & executiva;
- Diversificação de regime de formação (presencial, B-learning, E-learning);
- Investimento em áreas como a sustentabilidade, gestão, literacia digital, inovação e empreendedorismo.
- Formação Pedagógica Inicial de Formadores;
- Nova oferta formativa na área Wellness, Golfe e Turismo de Natureza e Aventura.
- Workshops para público não profissional.



Oferta Formativa 2024-2027



Formação Contínua & Executiva

Posicionar a EHT Portimão enquanto entidade formadora de referência na área dos vinhos, para profissionais da área da restauração e bebidas e para o público em geral.

Cursos de longa duração:

- Escanção
- Enoturismo
- Enogastronomia

Ações de formação de curta duração:

- Vinhos do Algarve
- Vinhos do Algarve Golden Terroir
- Vinhos Negra Mole
- Enogastronomia
- Serviço de vinhos

Workshops



Projetos Estruturantes

TURISMO DE
PORTUGAL



escola de
Portimão



Destaques

- **Reforço do envolvimento dos *stakeholders***

ISMAT – Projeto "Comunidades Sustentáveis";

Tourism Trade Show - Mais de 40 cadeias ou unidades hoteleiras envolvidas

Cursos OTJ em parceria com empresas do setor

Comissão Regional para a Formação Turística

Reposicionamento da escola enquanto criadora de valor e aceleradora da inovação

Inovação Pedagógica

Start Up Portimão / Conserveira do Sul - "Toque Azul"

UALG - Formação na área da Economia Azul aplicada ao Turismo

Territórios Criativos - "Conferências do Arade"

Algarve Circular Lab - Ações de formação no âmbito da Sustentabilidade

- **Defesa, valorização e promoção dos produtos autóctones**

Clube de Ciência Viva – "*Sea Lab*"

Start Up Portimão / Conserveira do Sul - "Toque Azul"



Internacionalização

- Certificação **TedQual** - parceria com **OMT** – Cursos nível 5 QEQ;
- Programa Comunitário **Erasmus +**;
- Protocolo Turismo de Portugal I.P. e o V. M. **Salgaocar Institute of International Hospitality Education, Goa**, assinado em 2017;
- Protocolo com School of Hospitality and Culinary Arts do **Instituto de Tecnologia de Northern Alberta (NAIT)**;
- AEHT;
- EURHODIP
- Participação em **Feiras de Turismo e concursos profissionais** internacionais;
- Visitas de Estudo internacionais – em regime Bootcamp



Inovação Pedagógica

Objetivo:

Cumprimento e aplicação do quadro estratégico europeu para o reforço da Educação Global na Europa até ao Ano 2050 (*Declaração de Dublin/2022*) – seguindo as recomendações do Referencial para a Inovação Pedagógica nas Escolas (*Conselho Nacional de Educação*)

3 dimensões para aplicação de metodologias de Inovação Pedagógica:

1. **Sentido Social** - Educação inclusiva | Cidadania democrática | Sustentabilidade | Digital | Aprendizagem ao longo da vida
2. **Orientação local e sistémica** - Políticas educativas nacionais: Perfil dos alunos à saída da escolaridade obrigatória |
Estratégia nacional de educação para a cidadania | Autonomia e flexibilidade curricular | Políticas de inclusão
3. **Focalização nos educandos e na aprendizagem** - Conceção e gestão do currículo | Abordagens pedagógicas



Inovação Pedagógica

1. Sentido social

Educação inclusiva

- aplicação do DL/54/2018
- contratação de um professor de Ensino Especial
- apoio à aprendizagem de alunos assinalados: das escolas de proveniência; pelos OET; em contexto de conselho de turma
- produção e aplicação de documentação de apoio
- Técnico(a) de psicologia e plano de atividades no âmbito do *Talent Spot*

Cidadania democrática

- conceitos abordados e lecionados no âmbito da disciplina “**Área de Integração**”
- temática discutida em plenário em contexto de “**Hora da Turma**”
- participação no projeto “[MyPolis](#)”, dinamizado por jovens com o apoio do Município

Sustentabilidade

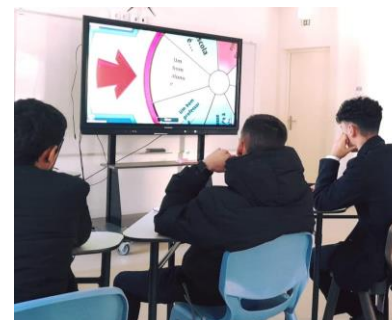
- gabinete que promove e desenvolve atividades nas 3 dimensões deste conceito: económico, social (recolha e distribuição de bens a instituições de solidariedade social) e ambiental (cuidado com o espaço exterior e criação de horta biológica)
- programas/projetos no âmbito do Centro de Ciência Viva (objetivo primordial é a valorização dos produtos autóctones/endógenos)
- participação nos desafios lançados pelos programas nacionais “EcoEscolas” e “Escola Azul”



Inovação Pedagógica

1. Sentido social

- **Aprendizagem ao longo da vida**
 - matriz curricular diversificada em termos de aprendizagens
 - promoção de atividades curriculares e extracurriculares que desenvolvem nos alunos as **competências transversais/sócio emocionais**
 - participação em programas/projetos no âmbito do empreendedorismo (JAP, Teia D'Impulsos)
 - visitas de estudo
 - concursos (olimpíadas da Matemática)
- **Digital**
 - privilegiada a veiculação da comunicação pelos meios de suporte digitais
 - utilização de plataformas digitais de apoio à aprendizagem: TEAMS, *Dreamshaper*, alguns instrumentos de avaliação aplicados via *forms* (em substituição do formato tradicional), aulas em regime *online* em determinadas circunstâncias



Inovação Pedagógica

2. Orientação local e sistémica

- **Perfil dos alunos à saída da escolaridade obrigatória**
- **Estratégia nacional de educação para a cidadania**
 - cumprimento dos pressupostos patentes na **Portaria n.º 102/2020, de 24 de abril** que regula os cursos de **Nível 4**: desenvolvimento das atividades integradoras (1º e 2º anos), tendo por base os temas obrigatórios compreendidos na lista dos domínios da componente **Cidadania e Desenvolvimento (Artigo 12º)**
- **Autonomia e flexibilidade curricular**
 - promoção **da interdisciplinaridade** (atividades integradoras N4; atividade interdisciplinar N5; atividades pontuais entre 2 disciplinas – Ex.: parceria com Associação Conexão Lusófona “[People & Planet](#)”)
 - os **alunos participam e têm voz** na escolha de tópicos e atividades (auscultação realizada para a definição de atividades no âmbito das atividades integradoras – fase final inclui a participação das famílias)
 - **parcerias com instituições/associações/empresas** para a dinamização e desenvolvimento de projetos vários (SeaLab, Espumar, Milhomar, etc.), no âmbito dos conteúdos programáticos das disciplinas



Inovação Pedagógica

2. Orientação local e sistémica

- Políticas de inclusão
 - todas as atividades desenvolvidas promovem e pretendem desenvolver nos alunos competências relacionadas com o conhecimento do mundo, cooperação, resolução de conflitos, abertura ao outro, privilegiar a comunicação, etc.

MATRIZ DO PERFIL DO ALUNO DO TURISMO DE PORTUGAL



Inovação Pedagógica

3. Focalização nos educandos e na aprendizagem

Conceção e gestão do currículo

- **Conhecimento disciplinar/interdisciplinar:** aquisição das aprendizagens definidas na matriz curricular, de acordo com a especificidade de cada disciplina – conteúdos programáticos/domínios/referenciais planificados (lugar para a ocorrência da interdisciplinaridade – quando, para atingir o conhecimento, se recorre à relação de assuntos e conceitos de diferentes disciplinas)
- **Capacidades cognitivas e metacognitivas/socio-emocionais/práticas e físicas:** promoção do pensamento crítico, empatia, responsabilidade e colaboração (fora das disciplinas, em contexto de “**Hora da Turma**”: espaço propício para analisar as várias áreas da sociedade – programa “**Todos Contam**”; temáticas debatidas no âmbito da cidadania e desenvolvimento pessoal; aplicação do programa “**Torna-te**”, etc). A utilização das novas tecnologias suporta a veiculação das aprendizagens/conhecimentos/competências, mediante a criatividade de docentes e alunos.
- **-Atitudes e valores:** pessoais, sociais e humanos: os alunos participam em palestras, ações de sensibilização, apresentações dedicadas à valorização dos direitos humanos, igualdade, liberdade, tolerância... (ações promovidas pelo **Talent Spot**, parceria com o gabinete da juventude da Câmara Municipal de Portimão e outras instituições – mas também no âmbito dos conteúdos programáticos da disciplina **Área de Integração**)



Inovação Pedagógica

3. Focalização nos educandos e na aprendizagem

- **Abordagens pedagógicas**

- **espaço físico** propício à diversidade de abordagens pedagógicas devido ao mobiliário, disposição de salas de aula, ecrãs interativos, etc.
- incentivo à lecionação de **aulas no exterior**: visitas de estudo, utilização do espaço exterior do recinto escolar
- **convidados especialistas** em determinados assuntos para partilharem experiências/conhecimentos empíricos em contexto de sala de aula e no âmbito dos conteúdos programáticos das disciplinas – entrega de certificado de participação aos oradores convidados
- **participação em programas, concursos, projetos nas diferentes áreas de conhecimentos**: empreendedorismo (JAP), componente científica (Olimpíadas da Matemática), componente técnica (concursos, serviços, etc)
- esforço para colocar **o aluno no centro do processo ensino-aprendizagem**: dar voz aos alunos (auscultação para decidir temas a desenvolver; conselho de delegados; participação nas reuniões de avaliação intercalar)
- tentativa de aplicar **ensino individualizado/diferenciado**, tendo em conta o histórico dos alunos (aulas de apoio à aprendizagem, tutorias, apoio ao estudo)
- avaliação centrada também na **avaliação formativa** e não somente na sumativa
- **síntese descritiva**: relato individual de cada formador/disciplina sobre os alunos e partilha com os respetivos EE semestralmente, com o intuito de tornar também estes agentes ativos na avaliação do desempenho dos seus educandos



Inovação e Empreendedorismo

Inovação:

- Estratégia de ensino/aprendizagem que valoriza a **Inovação Pedagógica** (com aplicação nos níveis 4 e 5)
- **Formação contínua em formato digital** – Academia Digital do Turismo de Portugal
- Adequação do regime da localização da Formação Contínua & Executiva à procura: E-Learning, Formação em regime EaD, B-Learning, **mas preferencialmente Presencial**
- **Talent spot** – gabinete apoio emocional e/ ou encaminhamento para entidades competentes, orientação escolar profissional e ainda contribuir para o desenvolvimento interpessoal dos alunos, das suas competências sócio emocionais e relacionais e da sua integração/ bem-estar no espaço escolar
- **TEAMS** – plataforma de partilha de informação e agendamento de eventos
- **Facebook, Instagram e LinkedIn**– redes sociais para partilha de conteúdos (imagem e texto)



Inovação e Empreendedorismo

Empreendedorismo:

- **Projetos de empreendedorismo/Plano de negócios** - turmas do nível V
- **Atividade interdisciplinar** – turmas do nível V – criação de evento em parceria com variados *stakeholders* (Fichas técnicas - receitas, bebidas, etc.)
- **Participação no *Green up*** – 2019 – grupo de alunos TCP3 – venceram
- **JAP**
- **Palestras com oradores de renome – em parceria com ISMAT**
 - Gerir Pessoas e Organizações em Teletrabalho
 - Managing the Unexpected
 - Cultura Organizacional do Futuro
- ...



Inovação e Empreendedorismo

SEA LAB Cozinhar o Mar, Clube de Ciência Viva da EHT Portimão

Objetivos:

Enriquecer as competências dos nossos formandos em técnicas de **Cozinha Molecular**, através do treino e teste de técnicas laboratoriais de Física e Química na manipulação de Alimentos e Bebidas para fins Gastronómicos – **alavancar a Inovação**.

Promover a Economia do Mar, a Sustentabilidade e Circularidade – criando Produtos Gastronómicos Inovadores como elemento diferenciador do Produto Turístico da Região – **alavancar Cultura Enogastronómica**.

Transferência do Conhecimento gerado para fora da Academia – **Responsabilidade Social**

Através de Matérias-primas âncora:

Pescado autóctone, com enfoque nas espécies *By Catch*;

Micro | Macro Algas;

Halófitas;

Produtos da Terra | Agricultura Tradicional Local.



Inovação e Empreendedorismo

1. AlgaXpacho

Dá o protagonismo às micro/macro algas.

2. MilhoMar

Neste projeto o Mar casa com a Serra, passando pelo Barrocal, para Inovar a tradição.

3. espuMar

A suavidade no prato através de técnicas de emulsificação.

Outros Projetos:

- LAE – Laboratórios Abertos de Experimentação
- Programas *StartUp* e A Empresa em parceria com a JAP – *Junior Achievement*
- Delta *Open Mind*
- SGQ e Certificação OMT
- Parceria com Conexão Lusófona
- EU SOU DIGITAL

algaXpacho

Milho
ar
espu
ar



Sustentabilidade

Eco-Cozinheiros (ODS 2, 3, 4, 6, 10, 11, 12, 15)

Toque Azul (ODS 3, 4, 8, 10, 11, 12, 14)

Receitas com Tradição (ODS 3, 4, 10, 11)

Desperdício Zero *by* Brigada SUSTENTA EHT Portimão (ODS 2, 3, 4, 6, 11, 12)

Comunidades Sustentáveis - MilhoMar (ODS 2, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 15)

Grow LIFE (ODS 2, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 15, 17)

Eco-Trilhos (ODS 3, 11, 15, 17)

Jornadas da Sustentabilidade (ODS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 15, 17)



Stakeholders Inovação e Sustentabilidade

- Escola Azul
- Algarve Circular Lab
- ABAE Certificação Eco-Escolas
- Rede de Clubes de Ciência Viva na Escola
- Agência Nacional de Inovação
- ISMAT
- Câmara Municipal de Monchique
- Salivatae (empresa produtora de salicórnia)
- Junta de Freguesia da Mexilhoeira Grande
- Confraria Gastronómica da Sardinha de Portimão
- Projeto Cal-day-rad-dah (Art | Food | Culture) – com Modo e Chef João Oliveira
- Necton
- Green Co-Lab, Universidade do Algarve Gambelas
- Congelagos
- Coopaqua
- Conserveira do Arade
- Museu de Portimão
- Mercados de Portimão
- Centro Comercial AQUA



Relação com os *Stakeholders*

TURISMO DE
PORTUGAL



escola de
Portimão



Relação com os Stakeholders

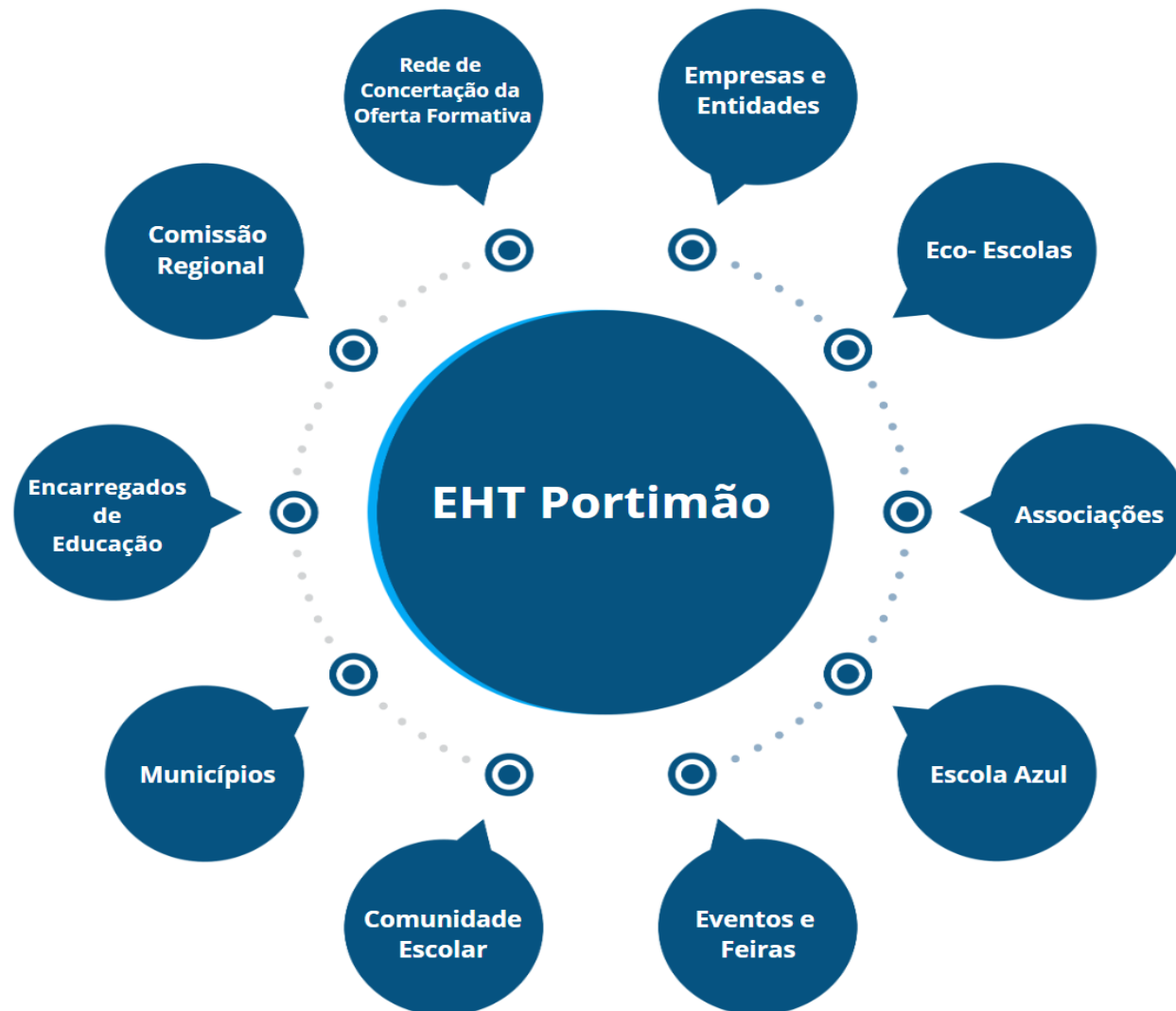
Relação com o Ecosistema –Turismo

Contribuição da EHT Portimão para o Turismo – Estágios

	Relação com o ecossistema- Turismo Estágios	
Ano	Hotel	Restaurante
2022	70,40%	29,60%
2023	69,70%	30,30%



Relação com os *Stakeholders*



Relação com os *Stakeholders*

- *Open Week*;
- Feiras de Educação e Emprego;
- *Tourism Trade Show* Portimão;
- Eventos em parceria com *stakeholders*;
- Almoços temáticos para a comunidade;
- Imprensa regional;
- Redes sociais;
- E-mails informativos para *stakeholders*;
- Reuniões com psicólogos de orientação escolar
- Membro do Conselho Municipal da Educação
- Membro do Conselho Geral do AE Eng.º Nuno Mergulhão
- Comissão Regional da Formação para o Turismo





TURISMO DE
PORTUGAL  escola de
Portimão