



MESTRADO EM GESTÃO HOTELEIRA

ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL
© CCE-MGH/ESHTe - SETEMBRO 2018

RECURSOS HUMANOS

COMISSÃO CIENTÍFICA EXECUTIVA (CCE)

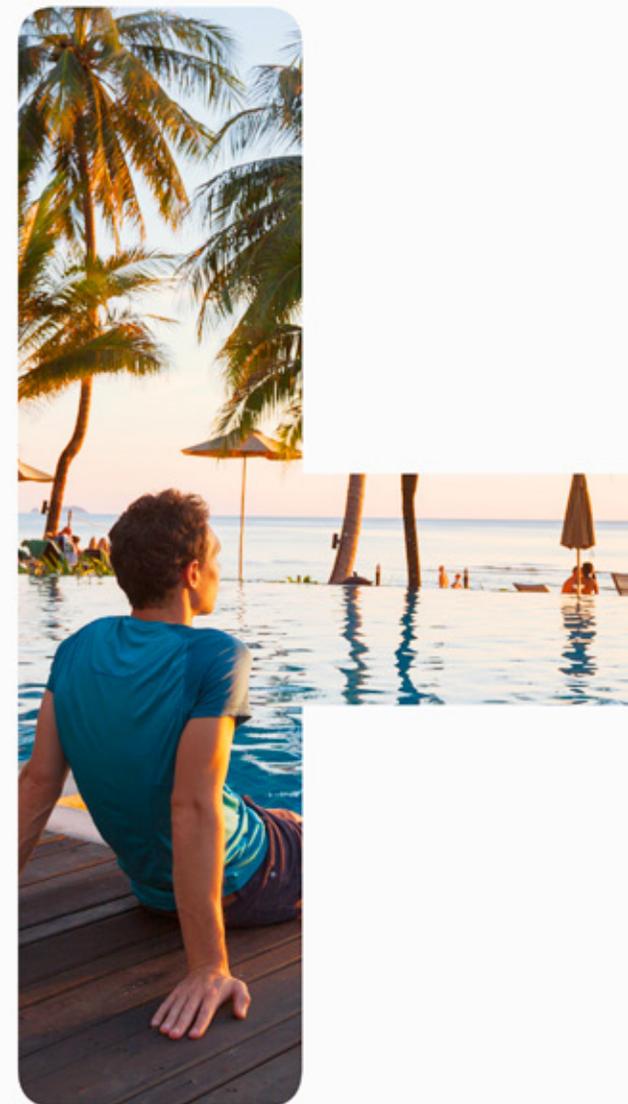
- NUNO SILVA GUSTAVO
Coordenação geral
- MARIA DE LURDES CALISTO
- ANA RITA DE DEUS ROCHA ALVES PERES DA COSTA

SECRETARIADO

SILVIA SANTOS
(silvia.santos@eshte.pt)

CORPO DOCENTE

Ana Rita de Deus Rocha Alves Peres da Costa
António José Monteiro Silva
Carlos Fernando Peres Ferreira da Costa
Carlos Manuel Torres
Raúl dos Santos Ribeiro Ferreira
Francisco António dos Santos Silva
Helena Maria Matos da Silva de Freitas Moreira
João Carlos Prostes da Fonseca Villa de Brito
João Miguel Henriques Pronto
João Miguel Lopes de Brito Saraiva Barreto
Jorge Manuel Rodrigues Umbelino
José Sancho de Sousa e Silva
Luís Manuel Gomes Boavida-Portugal
Maria Cristina de Carvalho dos Anjos
Maria de Lurdes Santana Calisto
Maria Raquel Gomes Moreira
Nelson Ferreira Félix
Nuno Silva Gustavo
Pedro Francisco Manique Silva Moita
Raul Manuel das Roucas Filipe
Sérgio Augusto Furtado Marques Borges
Vítor Manuel Bernardo Toricas





1.º ANO UNIDADES CURRICULARES OBRIGATÓRIAS	1.º ANO UNIDADES CURRICULARES OPCIONAIS (ESCOLHER 2)
Análise e Gestão Financeira de Empresas Hoteleiras	Gastronomia e Segurança Alimentar
Arquitetura Hoteleira e Gestão de Equipamentos	Gestão da Qualidade na Atividade Hoteleira
Gestão Estratégica de Eventos	Gestão Estratégica de Pessoas em Hotelaria
Gestão Estratégica de F&B	
Gestão Estratégica do Alojamento Hoteleiro	
Marketing e Revenue Management em Hotelaria	
Mercados e Tendências em Hotelaria	
Seminários	
Sistemas Avançados de Gestão	
Sistemas Informáticos e e-Business em Hotelaria	

CALENDÁRIO ESCOLAR E HORÁRIO

1.º ANO

12 unidades curriculares (UC)

2 semestre

12 semanas de aulas por UC

Sessões de 2h - UC com 5 ECTS

2.º ANO

Metodologia (5ECTS)

Dissertação/Estágio/Trabalho de Projeto (55 ECTS)

Regime de frequência e Avaliação

Regime presencial/Avaliação contínua

Regime de avaliação final/Exame

	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA*
20:00 - 21:50	2H	2H	2H	2H
22:00 - 23:50	2H	2H	2H	2H

* AS AULAS À 5ª FEIRA DECORREM APENAS NO 2º SEMESTRE



OBJETIVO CENTRAL DO CURSO

O Mestrado em Gestão Hoteleira irá proporcionar uma resposta adequada na formação no domínio da gestão hoteleira, facultando as necessárias competências em matérias que respondem às novas exigências nos modelos e processos de negócios.

PÚBLICO-ALVO

Podem candidatar-se ao curso:

Os titulares de qualquer licenciatura em gestão, economia, gestão de empresas ou turismo;

Os titulares de um grau académico superior estrangeiro conferido na sequência de um 1º ciclo de estudos organizado de acordo com os princípios de Bolonha por um Estado aderente a este processo;

Os titulares de um grau académico superior estrangeiro que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo Conselho Técnico - Científico da ESHTe.

Os profissionais do sector hoteleiro ou do turismo, bem como os novos empreendedores ou aqueles que procuram um desempenho profissional nesta área. Caso seja titular de licenciatura frequentará o curso de especialização; caso contrário, frequentará o curso de formação avançada. Ambos os cursos funcionam em paralelo com o Mestrado.

Funcionará um sistema de creditação de competências aplicável nos termos do Decreto-lei n.º 65/2018, de 16 de agosto.



COMPETÊNCIAS A PROMOVER

Num contexto de new hospitality, o curso pretende desenvolver competências para a gestão, planeamento, qualidade, inovação e competitividade hoteleira. Possibilitará a aquisição de competências-chave em relação a matérias nucleares, nomeadamente no âmbito do marketing holístico (informação, comercialização e promoção), do reforço dos conhecimentos sobre o mercado e a procura (redes), da capacidade de inovação nos processos, nos produtos, nos modelos organizacionais e nos negócios, na análise das alianças e das parcerias estratégicas adequadas, na gestão financeira, na gestão de pessoas, na gestão de F&B, na gestão do relacionamento com o cliente e no fortalecimento da capacidade de pensamento estratégico.

UC OBRIGATÓRIAS



ANÁLISE E GESTÃO FINANCEIRA DE EMPRESAS HOTELEIRAS



OBJETIVOS

Estudar as características e especificidades da gestão financeira no contexto da hotelaria
Tomar consciência do papel estratégico e do impacto da gestão financeira no setor Hoteleiro
Análise e interpretação de relatórios de gestão financeira.

CONTEÚDOS

1. Introdução a Gestão Financeira no contexto da atividade hoteleira
 - 1.1. Compreender a necessidade de informação Interna de Gestão
 - 1.2. Compreender a necessidade da elaboração do Orçamento / Forecast
 - 1.3. Controlo de custos
 - 1.4. O normativo USALI
2. Conceitos fundamentais para a Gestão Financeira
 - 2.1. Custos, Proveitos e Resultados
 - 2.2. Custos Fixos e Custos Variáveis
 - 2.3. Centros de Custos
 - 2.4. Noções básicas de microeconomia
 - 2.5. Estrutura Financeira da Empresa
3. Mapas fundamentais e sua análise
 - 3.1. USALI – estrutura e organização de mapas para a hotelaria
 - 3.2. Cash Flow – Mapa de Tesouraria
 - 3.3. Capital Expenditures – Despesas de Imobilizado
 - 3.4. Estrutura do Balanço e Demonstração de Resultados – Componentes principais
 - 3.5. Análise Orçamental versus Mapas de Gestão
 - 3.6. Relatório Diário de Receita
 - 3.7. Indicadores Chave
 - 3.8. Rácios de Gestão e sua análise
4. Auditorias Internas

ECTS: 5 2º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: SÉRGIO BORGES

Contacto: sergio.borges@eshte.pt

DOUTORAMENTO: Turismo

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO:

Novos modelos de gestão hoteleira no contexto da sociedade em rede: o caso de Lisboa

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Gestão Financeira

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Planos de negócio

ARQUITETURA HOTELEIRA E GESTÃO DE EQUIPAMENTOS



OBJETIVOS

Propõe-se explanar uma abordagem aos estabelecimentos hoteleiros enquanto edifícios, na perspetiva do decisor de empresas hoteleiras, sensibilizando para os aspetos da conceção e gestão destes empreendimentos turísticos, os stakeholders que irão participar em decisões da sua localização, definição de programas, tipologias, infraestruturas e equipamentos. Os alunos deverão ficar com bases para analisar projetos de arquitetura e de instalações hoteleiras e ponderar criticamente os conceitos e as opções programáticas e funcionais.

Num segundo momento a presente unidade curricular visa conferir aos discentes as noções fundamentais no domínio da gestão e manutenção de equipamentos, facultando num primeiro, conhecimento sobre o universo das dimensões físicas e estruturais das diferentes unidades de operação hoteleira. Posteriormente, contempla os princípios, metodologia e modelos gestão para a manutenção das instalações e equipamentos de uma unidade hoteleira

CONTEÚDOS

1. Arquitetura hoteleira

Tendências, oportunidades e desafios

Gestão de Projeto. Localização, IGT e edificabilidade em empreendimentos turísticos

Programas funcionais em hotelaria

Esquema geral da organização de um edifício hoteleiro. Opções estratégicas. Áreas de público. Áreas de Serviço e Áreas Técnicas

Espaços privados de público: o Alojamento

Espaços comuns de público. Opções, Programa e organização

Espaços de serviço e áreas técnicas; imposições funcionais e opções de estratégia

Estudo de Casos

2. Gestão e Manutenção de Equipamentos

- Princípios e objetivos da gestão da manutenção

- Instalações e Equipamentos: noções gerais de manutenção

- Custos da Manutenção: planeamento e monitorização

ECTS: 5 1º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: LUIS PORTUGAL

Contacto: luis.portugal@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0001-9245-6491

DOUTORAMENTO:

Conservação do Património Arquitectónico/Património urbano/Regeneração urbana

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO:

Os centros históricos numa estratégia de conservação integrada. Contributos para o estudo do processo urbano recente do centro histórico de Évora

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Regeneração urbana, Planeamento turístico, Arquitetura hoteleira

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Áreas urbanas históricas e turismo; Turismo cultural e Citybreaks;

Regeneração urbana (tourism-led urban regeneration); Gestão de projeto de empreendimentos turísticos; Novas tendências em arquitetura hoteleira.

DOCENTE: JOÃO BARRETO

Contacto: joao.barreto@eshte.pt

TÍTULO DE ESPECIALISTA/ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO: Hotelaria e Restauração

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO: Controlo e gestão técnica de investimentos imobiliários turísticos, Conceção funcional de instalações técnicas,

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO: Gestão de projeto de empreendimentos turísticos, Organização e Gestão Técnica incorporando os custos operacionais técnicos e energéticos.

- Gestão dos Procedimentos e Técnicas de Manutenção: planos e sistemas

- Gestão da energia: recolha e análise de informação

- Gestão da Segurança no processo Manutenção

- Estudos caso

GESTÃO ESTRATÉGICA DE F&B



OBJETIVOS

Proporcionar aos mestrandos o contacto com as principais ferramentas e utensílios de gestão no âmbito da gestão de alimentação e bebidas

CONTEÚDOS

Introdução à gestão de alimentação e bebidas O conceito de F&B
 Facility design e layout's Tipos de menus
 Menu Pricing
 Menu merchandising
 Operações de Food & Beverage: compra e armazenamento Operações de Food & Beverage: produção e serviço
 O controlo de F&B
 Gerir a qualidade nas operações de F&B Marketing no F&B
 A relevância da gestão de alimentação e bebidas na hotelaria contemporânea
 Segurança e higiene na gestão de alimentos e bebidas
 Os principais sensores no âmbito da gestão de alimentação e bebidas Tendências e desenvolvimentos no F&B

ECTS: 5 2º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: CARLOS FERREIRA DA COSTA

Contacto: ferreira.costa@eshte.pt

TÍTULO DE ESPECIALISTA OU ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO:

Catering

Mestrado em Gestão e Desenvolvimento em Turismo

Título da dissertação: "O Comportamento do Turista Estrangeiro no Consumo da Gastronomia Portuguesa".

DOMÍNIOS E TEMÁTICAS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Food & Beverage

Catering em eventos

Food & Wine tourism

Temáticas preferenciais para orientação

Food & Beverage Management

On Premise Catering

Off Premise Catering

Desenvolvimento de novos conceitos em restauração.

Plano de operações

Restaurant Revenue Management

GESTÃO ESTRATÉGICA DE EVENTOS



OBJETIVOS

Promover o desenvolvimento de competências dos mestrandos a nível da conceptualização, planeamento e gestão de eventos sociais e empresariais na hotelaria, bem como a conceção e gestão de eventos independentes e em parceria que possam ser de interesse para a hoteleira e para os destinos.

CONTEÚDOS

1. Conceptualização e caracterização do setor

O setor dos eventos

Tipologia dos eventos

Turismo de eventos

Impactos dos eventos

Evolução da oferta e procura dos eventos

2. Os eventos no contexto da hotelaria

A oferta, relevância e gestão de eventos na hotelaria

Estrutura organizacional e modelo de negócios associados aos eventos em hotelaria

Oportunidades e desafios dos eventos para a hotelaria

3. Planeamento de eventos em hotelaria

Do planeamento estratégico ao operacional

Diagnóstico, análise interna e externa e ferramentas de gestão estratégica

Objetivos, fatores críticos de sucesso e indicadores de desempenho

Marketing estratégico e mix de eventos e comunicação em eventos

Conceção, planeamento e gestão operacional de eventos

Gestão logística

Catering em eventos

Monitorização e avaliação

Tendências e fatores de sucesso na gestão de eventos

4. Casos práticos

ECTS: 5 1º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: FRANCISCO SILVA

CONTACTO: francisco.silva@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0002-9742-7339

DOCTORAMENTO: Geografia e Planeamento Regional

TÍTULO DA TESE DE DOCTORAMENTO: 'Turismo na natureza como base do desenvolvimento turístico responsável nos Açores'

TÍTULO DE ESPECIALISTA OU ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO:

Turismo e Lazer

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Planeamento turístico; Gestão do lazer; SIG aplicados ao turismo;

Gestão de eventos; Planeamento de Produtos, em particular Turismo na Natureza.

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Turismo e desporto na natureza e de aventura; Inovação em turismo;

Destinos insulares; Planeamento e gestão estratégica de destinos;

Turismo responsável; Animação turística.

DOCENTE: NELSON FÉLIX

CONTACTO: nelson.felix@eshte.pt

TÍTULO DE ESPECIALISTA OU ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO:

Hotelaria e Restauração

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Restauração, Gastronomia, Gestão de F&B

MARKETING E REVENUE MANAGEMENT



OBJETIVOS

A presente disciplina visa transmitir aos alunos os conhecimentos teóricos e práticos relacionados com o desempenho e importância das funções do marketing nos empreendimentos turísticos, focando as noções fundamentais no âmbito do marketing estratégico.

Num segundo momento a unidade curricular pretende dar uma visão global do revenue management, assim como aplicar este ao negócio da gestão hoteleira (quer de alojamentos, quer de comidas e bebidas).

No final da disciplina, os alunos devem estar aptos a descrever as diversas componentes do revenue management e a sua importância estratégica para um hotel; Antever a procura total dia a dia tendo em conta todos os fatores que a influenciam; Definir qual o preço correto a aplicar, por segmento e utilizando diferentes canais de distribuição; estabelecer uma estratégia de marketing desenvolvendo as várias etapas associadas a este processo.

CONTEÚDOS

1- Noções e Princípios para a definição da Estratégia Marketing em negócios Hoteleiros

Análise do Ambiente Contextual

Análise do Ambiente Transacional,

Análise Interna

Tipologia de modelos de negócio para a hotelaria

Análise, caracterização e seleção de modelos de negócio

Da estratégia à noção de valor

Planeamento e elaboração da estratégia de marketing

2- Revenue Management

Introdução ao Revenue Management Definição de Revenue Management

Implementação de um Sistema de Revenue Management

Componentes do RM e pontos críticos: Cultura organizacional; Recursos humanos;

ECTS: 5 2º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: NUNO GUSTAVO

Contacto: nuno.gustavo@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0002-7621-1096

DOUTORAMENTO: Turismo

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO:

Os novos espaços de lazer, turismo e saúde em Portugal: o caso dos SPA

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Gestão; Marketing

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Inovação e Desenvolvimento em Hotelaria; Gestão Estratégica

e Operacional em Hotelaria; Distribuição Turística; Turismo de Saúde;

Golfe; Eventos

Perceção do cliente Forecast e controlo de disponibilidade

Forecast: Informação de base; Modelos de forecast Procura e padrões de procura

Estratégias de Preço (price yield) e de Canais de Distribuição Yield Management e

Dynamic pricing

Distribuição online e offline Benchmarking e penetração no mercado

Gestão de Overbooking e procura de grupos (Total revenue management)

MERCADOS E TENDÊNCIAS EM HOTELARIA



OBJETIVOS

Conhecer e estudar as grandes tendências quantitativas e qualitativas que atuam sobre os mercados, bem como a resposta conveniente que as ofertas turísticas devem proporcionar, nomeadamente ao nível do sector hoteleiro.

CONTEÚDOS

Conceptualização do turismo e da hotelaria;
Análise das relações da hotelaria com a envolvente e detalhe do subsistema ligado à sua organização estrutural; Aprofundamento do conceito de procura hoteleira, com identificação das suas componentes básicas e aspetos determinantes;
Análise dos fenómenos do comportamento do consumidor na hotelaria e avaliação da sua importância na procura; Apreciação das variáveis que interagem no mercado hoteleiro;
Definição das grandes tendências do turismo internacional e nacional com implicações na hotelaria; Avaliação da importância dos indicadores estatísticos ligados à quantificação da procura na hotelaria; Particularidades das empresas hoteleiras;
Aprofundamento dos novos paradigmas e dos desafios que se levantam às empresas do sector hoteleiro; A responsabilidade social e o seu enquadramento nas empresas hoteleiras.

ECTS: 5 1º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: JOSÉ SANCHO SILVA

CONTACTO: sancho.silva@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0002-5394-0034

DOCTORAMENTO: Turismo

TÍTULO Tese Doutoramento: A visão holística do Turismo Interno e a sua modelação

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Gestão de destinos; Análise de mercados; Comportamento do consumidor; Organização de produtos turísticos; Qualidade; Sistemas de informação estatística; Políticas do turismo; Gestão das empresas; Planeamento nacional, regional e local.

DOCENTE: HELENA MOREIRA

CONTACTO: helena.moreira@eshte.pt

ÁREA CIENTÍFICA DO DOCTORAMENTO E TÍTULO DA Tese:

Economia (Internacional)

“The Portuguese Accession to the European Union and the Allocation Effects of Economic Integration on Growth: the manufacturing Sector”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Economia, Economia do Turismo, Desenvolvimento e Crescimento Económico / Turismo e crescimento económico/desenvolvimento; Efeitos do turismo no emprego, nos salários, na produção etc.

SEMINÁRIOS



OBJETIVOS

O objetivo do conjunto destes Seminários centra-se no desenvolvimento de competências aplicáveis em diferentes momentos da atividade hoteleira, incluindo o lançamento de novos projetos e a gestão estratégica de unidades em funcionamento. Neste sentido, serão convidadas, para o desenvolvimento dos Seminários, individualidades com pensamento e experiência relevantes em domínios diversificados.

CONTEÚDOS

Estudar, analisar e debater os aspetos estruturantes da atividade hoteleira em matéria de processos, agentes, segmentos e tendências. Para o efeito, serão realizadas sessões, dirigidas por personalidades com relevante experiência ligada ao setor da hotelaria, que irão debater com os participantes, com base em case studies, as suas experiências e/ou vivências empresariais.

ECTS: 5 2º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: JORGE UMBELINO

CONTACTO: jorge.Umbelino@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0003-2453-8692

DOUTORAMENTO:

Geografia e Planeamento Regional

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO:

Lazer, Desporto e Território

TÍTULO DE ESPECIALISTA OU ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO:

Turismo e Lazer

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Qualidade em Turismo e Hotelaria; Turismo Acessível;

Planeamento Territorial em Turismo e Hotelaria

OUTROS DOCENTES

LUÍS PORTUGAL

Contacto: luis.portugal@eshte.pt

Doutoramento: Conservação do Património Arquitectónico/Património urbano/Regeneração urbana

Domínios científicos e temáticas preferenciais para orientação:

Regeneração urbana, Planeamento turístico, Arquitetura hoteleira, Áreas urbanas históricas e turismo; Turismo cultural e Citybreaks; Regeneração urbana (tourism-led urban regeneration); Gestão de projeto de empreendimentos turísticos; Novas tendências em arquitetura hoteleira.

Intercultural; Interpretação do Património

CARLOS TORRES

Contacto: carlos.torres@eshte.pt

Área científica do doutoramento e título da tese: Turismo / "Turismo Sustentável"

Domínios científicos e temáticas preferenciais para orientação:

Turismo, Legislação do Turismo; Animação, Agências de Viagens, Alojamento Local, Empreendimentos Turísticos, Restauração e Bebidas numa perspetiva legislativa e/ou de política de turismo; Organização institucional – nacional e internacional – do sector

NUNO GUSTAVO

Contacto: nuno.gustavo@eshte.pt

Doutoramento: Turismo

Título da tese de Doutoramento:

Os novos espaços de lazer, turismo e saúde em Portugal: o caso dos SPA

Domínios científicos e temáticas preferenciais para orientação:

Gestão e Marketing, Inovação e Desenvolvimento em Hotelaria, Gestão Estratégica e Operacional em Hotelaria, Distribuição Turística, Turismo de Saúde, Golfe, Eventos

Palestras (2017/2018)

Tomás Gonçalves (Grupo Pestana)
Carlos Costa (Grupo Nau Hotels & Resorts)
Jorge Carita (Advogado/Fiscalista)
Joaquim Ribeiro (AHRESP)

SISTEMAS AVANÇADOS DE GESTÃO



OBJETIVOS

Enunciar os conceitos fundamentais de gestão estratégica.
 Perspetivar a gestão estratégica no contexto da hotelaria como forma de integrar todas as áreas do negócio.
 Identificar as atividades principais da gestão estratégica – análise, formulação e implementação.
 Aplicar métodos de planeamento formal e de gestão incremental no contexto das empresas hoteleiras.

CONTEÚDOS

1. Conceitos fundamentais em gestão estratégica.
 - O conceito de estratégia em empresas hoteleiras
 - A noção de vantagem competitiva
 - Abordagens à gestão estratégica
2. Cultura e estrutura organizacionais no contexto da gestão estratégica. A importância dos ativos intangíveis para a geração de vantagens competitivas em hotelaria.
3. Métodos e ferramentas de análise estratégica e formulação da estratégia.
 - Análise do ambiente externo
 - Análise do ambiente interno
 - Formulação da estratégia em situações de interdependência competitiva.
 Aplicações da Teoria de Jogos a indústria hoteleira
4. Métodos e ferramentas de implementação e controlo da estratégia com enfoque no Balanced Scorecard
 - Definição de objetivos e key performance indicators
 - Seleção de iniciativas estratégicas
 - Controlo dos resultados.

ECTS: 5 2º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: LURDES CALISTO

CONTACTO: lurdes.calisto@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0003-1636-0150

DOUTORAMENTO: Gestão

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO:

An integrated analysis of organizational behaviour and corporate entrepreneurship

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Gestão Estratégica; Gestão dos Recursos Humanos

Inovação e Empreendedorismo; Marketing Estratégico

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Capital humano como fonte de vantagem competitiva; Práticas de Gestão

dos Recursos Humanos no sector; Práticas de Marketing no sector

Estratégias de inovação em serviços; Planos de negócio

SISTEMAS INFORMÁTICOS E E-BUSINESS EM HOTELARIA



OBJETIVOS

Esta unidade curricular tem por objetivo apresentar, sensibilizar e capacitar os discentes para um uso eficaz dos sistemas informáticos e dos canais online para a promoção e comercialização do produto Hoteleiro.

Abordar-se-á uma panóplia de temas relacionados as potencialidades das TIC's no desenvolvimento do negócio hoteleiro, nomeadamente: Internet e Web 2.0; e-Marketing; e-Commerce.

No final da unidade curricular o aluno deverá ser capaz de:

- Aferir e reconhecer o potencial dos diferentes sistemas informáticos utilizados no negócio hoteleiro
- Dominar a terminologia associada ao negócio e promoção on-line;
- Identificar as potencialidades do e-Marketing e do e-Commerce no contexto da atividade Hoteleira;
- Selecionar e estabelecer uma estratégia para um plano de e-Marketing;
- Conhecer os diferentes modelos de e-commerce e adaptá-los ao negócio Hoteleiro;
- Identificar os principais players da intermediação on-line e conhecer os respetivos modus operandis

CONTEÚDOS

As TIC's no Contexto da Atividade Hoteleira

- As TICs e o negócio hoteleiro
- Sistemas informático para a gestão hotelaria
- O papel das TIC na (r)evolução da atividade do turismo
- Internet e a WWW

e-Marketing no Negócio Turístico/Hoteleiro

- Utilização conjunta de marketing tradicional e na web
- Componentes de uma campanha de marketing na Internet
- Monitorização de Resultados. e-Business / e-Commerce
- Objetivos e enquadramento.
- Modelos de e-commerce: Loja; Leilões; Portais; Marcação de preço dinâmica;
- Centro de Contactos / Gestão da Relação com o Cliente (CRM).

ECTS: 5 1º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: JOÃO PRONTO

Contacto: joao.pronto@eshte.pt

TITULO DE ESPECIALISTA/ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO:

TIC aplicadas ao turismo e hotelaria

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Sistemas de Informação; e-Business

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

TIC aplicadas à hotelaria

DOCENTE: PEDRO MOITA

Contacto: pedro.moita@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0002-6604-6330

TITULO DE ESPECIALISTA/ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO:

Turismo/Hotelaria

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Sistemas de Informação; e-Business; e-Learning

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

e-Commerce/e-Marketing aplicado ao Turismo/Hotelaria
Tecnologias e Sistemas de Informação em Turismo/Hotelaria
e-Learning em Turismo/Hotelaria

- O impacto nos sistemas de distribuição turística. Casos Práticos na Atividade Hoteleira:

- Os Brand sites
- Os diretórios on-line.
- Redes sociais e sites de apoio ao consumidor
- A Intermediação on-line: Definição de OTAs e sua importância; Casos práticos;
- e-Learning no contexto do RH de Hotelaria
- Objetivos e enquadramento.
- EAC, e-Learning, e-Content.

METODOLOGIA



OBJETIVOS

A investigação enquanto processo que visa a procura sistemática e sistematizada de respostas a problemas, com recurso a metodologias e utilização de procedimentos técnicos, tem vindo a consolidar-se nos diferentes domínios do saber.

No âmbito da investigação em geral, a comunidade científica tem vindo a valorizar cada vez mais os processos de recolha, registo e análise da informação que utilizem procedimentos metodológicos e técnicos criteriosos e fiáveis, suportados por conceitos e modelos teóricos consistentes. É nesta perspetiva que se deverá encarar a unidade curricular de Metodologia, tendo como, principal objetivo o desenvolvimento de competências ao nível dos procedimentos metodológicos necessário à realização do trabalho de projeto final, nomeadamente no que se refere à especificidade desses procedimentos e aos métodos e técnicas que poderão vir a ser utilizados, bem como o desenvolvimento de competências de aplicação das etapas do procedimento de investigação e dos métodos e técnicas necessárias à realização do trabalho de projeto final.

Os objetivos específicos de aprendizagem da unidade curricular são: 1) Ter uma visão panorâmica da Investigação, abordando as temáticas do turismo e hotelaria; 2) Conhecer os diferentes métodos de investigação e complementaridades entre os mesmos; 3) Aplicar as diferentes etapas do procedimento científico; 4) Conhecer as etapas na realização da Revisão da Literatura; 5) Aplicar os diferentes métodos e técnicas de recolha, tratamento e análise de dados; 6) Orientações para os aspetos práticos da Investigação

CONTEÚDOS

1. Visão Panorâmica da Investigação
2. Métodos de Investigação
3. Objetivos e Etapas na Investigação Científica
4. Revisão da Literatura
5. Métodos e Técnicas de Recolha, Tratamento e Análise de dados
6. Aspetos práticos da Investigação

ECTS: 5 3º SEM. TIPO: OBRIGATÓRIA

DOCENTE: RITA PERES

Contacto: rita.peres@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0002-5111-3406

DOUTORAMENTO:

Ciência Económicas e Empresariais

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO:

Tourist Destination Loyalty: A multidimensional perspective

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Marketing turístico

Produtos turísticos

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Comportamento do consumidor

Estratégia de marketing

Comunicação



UC OPCIONAIS

GESTÃO DA QUALIDADE NA ATIVIDADE HOTELEIRA



OBJETIVOS

Facultar aos alunos conhecimento especializado sobre a temática da qualidade, em sentido geral e nas suas aplicações ao setor do turismo e hotelaria;

Analisar e valorizar os modos de organização das unidades hoteleiras, nas suas várias tipologias e funções, numa ótica de gestão eficaz e eficiente;

Ampliar a valência da visão estratégica na gestão hoteleira, valorizando os seus diversos contextos de enquadramento;

Facultar competências úteis aos novos modelos e processos de negócio em gestão hoteleira, atentas as questões de escala e de flexibilidade, bem como de gestão e planeamento para a qualidade e inovação;

Incentivar a capacidade de inovação e empreendedorismo, através de instrumentos de investigação para despiste de oportunidades e rentabilidade dos investimentos;

Conhecer e aplicar os mecanismos de conceção e os modelos de gestão para a Qualidade Total, incluindo os processos de certificação.

CONTEÚDOS

1. Aspetos conceptuais
2. A qualidade nas empresas turísticas
 - A política e as bases para um programa de qualidade
 - O conceito e a importância da satisfação dos clientes
 - Processos de avaliação da satisfação dos clientes
 - Aplicação interna dos resultados dos programas de qualidade
3. A qualidade e a certificação
 - Os objetivos da certificação
 - As etapas do processo de certificação

ECTS: 5 2º SEM. TIPO: OPCIONAL

DOCENTE: JORGE UMBELINO

Contacto: jorge.umbelino@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0003-2453-8692

DOCTORAMENTO: Geografia e Planeamento Regional

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO:

Lazer, Desporto e Território

TÍTULO DE ESPECIALISTA OU ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO:

Turismo e Lazer

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Qualidade em Turismo e Hotelaria

Turismo Acessível

Planeamento Territorial em Turismo e Hotelaria

DOCENTE: ANTÓNIO JOSÉ MONTEIRO SILVA

Contacto: antonio.silva@eshte.pt

TÍTULO DE ESPECIALISTA OU ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO:

Gestão da Qualidade

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Gestão da Qualidade

Exemplos de programas de certificação

A gestão da qualidade total

Os princípios da qualidade total

Projetos, metodologias, técnicas e ferramentas utilizados na melhoria de qualidade

Abordagem ao Modelo de Excelência – EFQM

A gestão da qualidade e a responsabilidade social

GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR



OBJETIVOS

Atendendo às atuais tendências em torno da gastronomia e vinhos na sua relação com o turismo e a hotelaria, a presente unidade curricular pretende abordar a problemática da gastronomia e segurança alimentar, em situações relacionadas com contextos de hotelaria. Nesse sentido a unidade curricular está estruturada em dois módulos fundamentais, visando cumprir dois objetivos essenciais e complementares. O primeiro objetivo consiste em dotar os alunos dos conhecimentos teóricos e práticos relacionados a gastronomia na sua relação com o turismo e a hotelaria. Neste sentido, pretende-se dotar os alunos quer dos conceitos, terminologia técnica e matrizes que permitam o conhecimento desse domínio, quer do enquadramento mais vasto da valorização recente da gastronomia e vinhos no contexto do turismo e lazer, quer na perspetiva mais específica do contexto da hotelaria. Num segundo momento a unidade curricular visa cumprir o objetivo global da legislação comunitária que exige que as empresas do sector alimentar implementem um sistema de segurança alimentar dos seus produtos e processos. Este sistema é baseado no Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Points) descrito no Codex Alimentarius – FAO. Desta forma é necessária a compreensão dos princípios dos sistemas de gestão de segurança alimentar em particular o HACCP, com particular ênfase no contexto de situações de restauração e hotelaria.

CONTEÚDOS

Módulo de GASTRONOMIA

Gastronomia, enogastronomia, cozinha e alta cozinha
A gastronomia enquanto património cultural
Património gastronómico classificado pela UNESCO
Globalização e tendências gastronómicas da atualidade
O papel dos chefs e da formação na renovação da gastronomia portuguesa
Património gastronómico português: produtos, cozinhas, divulgação e valorização recentes.
Turismo gastronómico e enoturismo

ECTS: 5 2º SEM. TIPO: OPCIONAL

DOCENTE: RAQUEL MOREIRA

Contacto: raquel.moreira@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0001-5342-2977

ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:

Antropología Social | Conocimiento Empírico, Saberes Escolares e Identidades Gastronómicas. La Transmisión de la Cultura Alimentaria en Contextos Locales

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Gastronomia; Gastronomia e Turismo; História da Alimentação e dos Alimentos; Gastronomia Portuguesa; Gastronomia e Identidade; Património Imaterial

DOCENTE: JOÃO VILLA DE BRITO

Contacto: Joao.VilladeBrito@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0003-2316-5767

TÍTULO DE TESE DE MESTRADO: Segurança Alimentar na restauração de Eventos

ESPECIALISTA: /ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO: Segurança Alimentar em Hotelaria e Restauração, HACCP e Sistemas de Gestão de qualidade e Segurança Alimentar, Catering e Restauração de eventos

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO: Sistemas de Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar, Catering e Restauração de eventos,

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO: Sistemas de Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar na Hotelaria e Restauração, Catering e Restauração de evento.

Módulo de SEGURANÇA ALIMENTAR

Estratégias de gestão da segurança alimentar
Conceitos de análise de risco
Pré-requisitos ao sistema de gestão de segurança alimentar
Princípios de HACCP e sua aplicação.
Estudo de caso

GESTÃO ESTRATÉGICA DE PESSOAS EM HOTELARIA



ECTS: 5 1º SEM. TIPO: OPCIONAL

DOCENTE: VÍTOR TORICAS

Contacto: vitor.toricas@eshte.pt

TÍTULO DE ESPECIALISTA OU ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO:

Gestão de Recursos Humanos

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Gestão estratégica de Recursos Humanos na hotelaria

OBJETIVOS

A presente unidade curricular visa facultar aos mestrandos uma moldura contemporânea e diferenciadora da gestão estratégica de pessoas na hotelaria, compaginada com a gestão global em contexto hoteleiro. Para o efeito, os mestrandos serão convidados a analisar numa perspetiva estratégica as principais ferramentas de gestão de pessoas aplicadas à hotelaria, e a sua relevância em matéria de resultados de gestão numa unidade hoteleira e/ou cadeia hoteleira em contexto doméstico e internacional. Serão ainda, analisadas as novas tendências em matéria de gestão de pessoas aplicadas em contexto hoteleiro, nomeadamente conceitos diferenciadores em matéria de diversidade, responsabilidade social e de estratégias de inclusão conducentes à melhoria da performance global das organizações hoteleiras. As organizações movidas por valores e suas novas arquiteturas organizacionais será um tema relevante na presente disciplina, em que os mestrandos serão convidados a participar de forma ativa, sendo nesta participação valorizada, a inovação e a criatividade dos mestrandos em matéria de estratégias de gestão de pessoas aplicada à hotelaria.

CONTEÚDOS

1. Planeamento e pensamento estratégico na gestão de pessoas na hotelaria.
2. Recrutamento, seleção e acolhimento na gestão estratégica de Recursos Humanos na hotelaria
3. A gestão de funções na gestão estratégica de Recursos Humanos na hotelaria.
4. A gestão de desempenho humano na gestão estratégica de Recursos Humanos na hotelaria.
5. A gestão estratégica de pessoas aplicada à hotelaria.



UC EXTRACURRICULAR

ANÁLISE ESTRUTURAL DE TURISMO



OBJETIVOS

Esta UC promove uma iniciação ao fenómeno turístico, sobretudo dedicada aos alunos que obtiveram um Primeiro Ciclo em área científica diversa.

A complexidade do fenómeno turístico, as suas origens e processos de desenvolvimento, a sua natureza multifacetada e polivalente, espelhada na diversidade de tipos de turismo, destinos turísticos e experiências turísticas, será trabalhada na perspetiva dos conceitos das várias ciências que se dedicam a esta matéria, mas também na perspetiva dos outros atores envolvidos no processo turístico, desde a indústria, até ao setor público, passando pela sociedade civil e suas organizações.

A UC está predominantemente organizada num modelo de aulas teórico-práticas que procuram fomentar o debate, aprofundamento e reflexão da multiplicidade de questões suscitadas pela complexidade do fenómeno turístico e das definições e problematizações que dele procuram dar conta.

CONTEÚDOS

1. Definindo o Turismo
2. As Origens: Mobilidade, Viagens e Turismo
3. História do Turismo em Portugal
4. As grandes componentes da oferta turística
5. Os produtos turísticos e a sua procura
6. Turismo e Desenvolvimento

ECTS: 5 1º SEM. TIPO: EXTRACURRICULAR

NOTA: UC recomendável para quem não tem licenciatura em turismo; lecionada em regime intensivo nas primeiras semanas do 1º semestre.

DOCENTE: JORGE UMBELINO (Coordenação)

Contacto: jorge.umbelino@eshte.pt

ORCID: orcid.org/0000-0003-2453-8692

DOUTORAMENTO: Geografia e Planeamento Regional

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO: Lazer, Desporto e Território

TÍTULO DE ESPECIALISTA OU ÁREA DE ESPECIALIZAÇÃO: Turismo e Lazer

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO: Qualidade em Turismo e Hotelaria; Turismo Acessível; Planeamento Territorial em Turismo e Hotelaria.

DOCENTE: CRISTINA CARVALHO

Contacto: cristina.carvalho@eshte.pt

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8616-4334>

DOUTORAMENTO: História

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO: O Turismo no Eixo Costeiro Estoril-Cascais (1929-1939): Equipamentos, Eventos e Promoção do Destino

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO: Ciências Sociais e Humanidades

TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO: História do Turismo; História Regional e Local; Turismo Cultural; Informação Turística; História da Arte.

DOCENTE: RAÚL FILIPE

Contacto: raul.filipe@eshte.pt

DOUTORAMENTO: Estudos Americanos

TÍTULO DA TESE DE DOUTORAMENTO: Manhattan, Capital do Mundo

DOMÍNIOS CIENTÍFICOS E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO: Ciências sociais, línguas estrangeiras e turismo

DISSERTAÇÃO/TRABALHO DE PROJETO/RELATÓRIO DE ESTÁGIO

OBJETIVOS

Esta UC com 50 ECTS, realizada pelo aluno em regime tutorial, visa contribuir para dotar o sector do turismo de profissionais e quadros superiores altamente qualificados com elevadas competências de intervenção e decisão a nível de planeamento e gestão de processos no campo do turismo, e avaliação das suas tendências, baseadas no desenvolvimento de conhecimento reflexivo e capacidades de análise e pensamento crítico e autónomo cientificamente sustentado sobre os três ramos em que o mestrado se subdivide, numa ótica de inovação, competitividade e desenvolvimento do sector. Para tal, incidem-se em duas áreas que se articulam com os três possíveis trabalhos desta UC: i) intervir no sector do turismo, a nível público ou privado, promovendo o desenvolvimento e a competitividade das empresas e dos produtos e integrando os órgãos públicos de política e planeamento turísticos como quadro superior altamente qualificado; e ii) integrar equipas de estudos e investigações de teor científico viradas para a intervenção no sector, promovendo inovação e sustentabilidade.

CONTEÚDOS

Sessões de orientação tutorial destinadas a (uma das três): realizar uma dissertação; elaborar um trabalho de projeto; dar prossecução a um estágio profissional seguido de relatório final.

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Os alunos devem optar por uma das modalidades de trabalho: Dissertação/Trabalho de Projeto/Relatório de Estágio. Devem escolher um orientador e eventualmente um coorientador (pelo menos um tem de ser docente da ESHTe) e proceder à inscrição do tema e plano de trabalhos, até 15 de dezembro do 2º ano escolar. A aceitação e o registo do tema e do plano de trabalhos são aprovados pelo CTC, sob proposta da Comissão Científica Executiva, que se deverá pronunciar sobre esta

ECTS: 50 2º ANO TIPO: OBRIGATÓRIA

ACOMPANHAMENTO DA DISSERTAÇÃO/TRABALHO DE PROJETO/RELATÓRIO DE ESTÁGIO

ORIENTADOR E COORIENTADOR

Orientador e eventualmente um coorientador, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/2006 de 24 de março, na versão que lhe é dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018 de 16 de agosto, sendo pelo menos um deles docente da ESHTe. A designação do orientador ou coorientador, quando este exista, é da competência do Conselho Técnico Científico da ESHTe, após indicação da CCE, sob proposta do Mestrando, mediante declaração prévia de consentimento daquele(s).

Caso o mestrando opte por realizar um estágio e o respetivo Relatório, é da sua responsabilidade propor às potenciais unidades de acolhimento a realização do estágio, bem como o contacto e a identificação de um colaborador da organização selecionada que aceite ser seu tutor, em colaboração com o orientador designado pela ESHTe, sendo que aquele, caso também detenha habilitação académica legalmente enquadrável, deve ser considerado como coorientador.

CCE – COMISSÃO CIENTÍFICA EXECUTIVA DO MESTRADO

Com sessões tutoriais e de acompanhamento dos trabalhos, em devida articulação com os orientadores.

matéria até um mês após a apresentação da proposta;

O prazo de entrega da Dissertação/Trabalho de Projeto/Relatório de Estágio termina no dia 30 do mês de setembro do ano civil a seguir ao qual foi registado o respetivo tema e plano de trabalhos, sendo que após esta data serão aplicadas as taxas previstas na Tabela de Emolumentos.

Ao trabalhos são acompanhados pelos orientadores e pela CCE do mestrado, segundo regras a definir.



ORIENTAÇÃO DE DISSERTAÇÃO/TRABALHO DE PROJETO/RELATÓRIO DE ESTÁGIO

OUTROS DOCENTES DA ESHTÉ

ANA ISABEL INÁCIO**CONTACTO:** ana.inacio@eshte.pt**ORCID:** orcid.org/0000-0002-5004-2634**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Geografia e Planeamento Regional e Urbano

“O Enoturismo em Portugal: da “cultura” do vinho ao vinho como cultura”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Geografia e Planeamento Local, Ciências da Comunicação e Marketing Turístico)

/ Enoturismo; Turismo Gastronómico; Comunicação e Turismo; Turismo e

Desenvolvimento Local; Ética e responsabilidade Social no Turismo

CÂNDIDA CADAVEZ**CONTACTO:** candida.cadavez@eshte.pt**ORCID:** orcid.org/0000-0001-8129-0238**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Estudos de Literatura e de Cultura - Ramo: Ciências da Cultura.

“A Bem da Nação. As Representações Turísticas no Estado Novo entre 1933 e 1940”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

História do turismo; Turismo e globalização; Identidade e representações (turísticas);

ideologia e poder; Criatividade e inovação nas representações e práticas turísticas;

Turismo e terrorismo; Turismo e sustentabilidade(s).

CARLA LAROUCO GOMES**CONTACTO:** carla.gomes@eshte.pt**ORCID:** orcid.org/0000-0002-7172-8782**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Estudos de Literatura e de Cultura/Estudos Ingleses

“L. T. Hobhouse's New Liberalism and the Reformulation of Ideology”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Estudos de Cultura; História das Ideias; Estudos Ingleses; Identidade, herança e

tradições cultural(ais) e turismo.

CARLOS BRANDÃO**CONTACTO:** carlos.brandao@eshte.pt**ORCID:** orcid.org/0000-0001-6095-2861**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Ciências veterinárias / “Aspectos do estudo das competências fisiopatogénicos de E.Coli”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Higiene e controlo da qualidade em restauração; Implementação de sistemas

HACCP; Controlo higio-sanitário em restauração; Avaliação de fatores de risco em

segurança alimentar e restauração.

CARLOS TORRES**CONTACTO:** carlos.torres@eshte.pt**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Turismo / “Turismo Sustentável”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Turismo, Legislação do Turismo; Animação, Agências de Viagens, Alojamento Local,

Empreendimentos Turísticos, Restauração e Bebidas numa perspetiva legislativa e/

ou de política de turismo; Organização institucional – nacional e internacional – do

sector

CATARINA NUNES**CONTACTO:** catarina.nunes@eshte.pt**ORCID:** orcid.org/0000-0002-6937-5914**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Gestão / “Métodos de avaliação de desempenho na hotelaria”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Gestão e Contabilidade; Contabilidade de gestão hoteleira; Avaliação de

desempenho; Modelos de gestão; Modelos contabilísticos; Planeamento e gestão

financeira.

HELENA MOREIRA**CONTACTO:** helena.moreira@eshte.pt**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Economia (Internacional)

“The Portuguese Accession to the European Union and the Allocation Effects of Economic Integration on Growth: the manufacturing Sector”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Economia, Economia do Turismo, Desenvolvimento e Crescimento Económico / Turismo e crescimento económico/desenvolvimento; Efeitos do turismo no emprego, nos salários, na produção etc.

MARIA MOTA ALMEIDA**CONTACTO:** maria.almeida@eshte.pt**ORCID:** orcid.org/0000-0002-7105-5805**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Museologia, Cultura e Património

“Um Museu- Biblioteca em Cascais: pioneirismo mediado pela ação cultural e educativa”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Museologia, Cultura, Património, Arte, Literatura e Turismo / Museus Locais e Turismo; Literatura e Turismo; Arte e Turismo; História do Turismo; Turismo Cultural.

RAQUEL MOREIRA**CONTACTO:** raquel.moreira@eshte.pt**ORCID:** orcid.org/0000-0001-5342-2977**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Antropologia

“Conocimiento Empírico, Saberes Escolares e Identidades Gastronómicas. La Transmisión de la Cultura Alimentaria en Contextos Locales”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Gastronomia; Património; Turismo/Gastronomia e tendências gastronómicas; Gastronomia portuguesa; História da alimentação e dos alimentos; Património cultural, etnográfico, imaterial, etc.; Gastronomia e turismo; Turismo gastronómico.

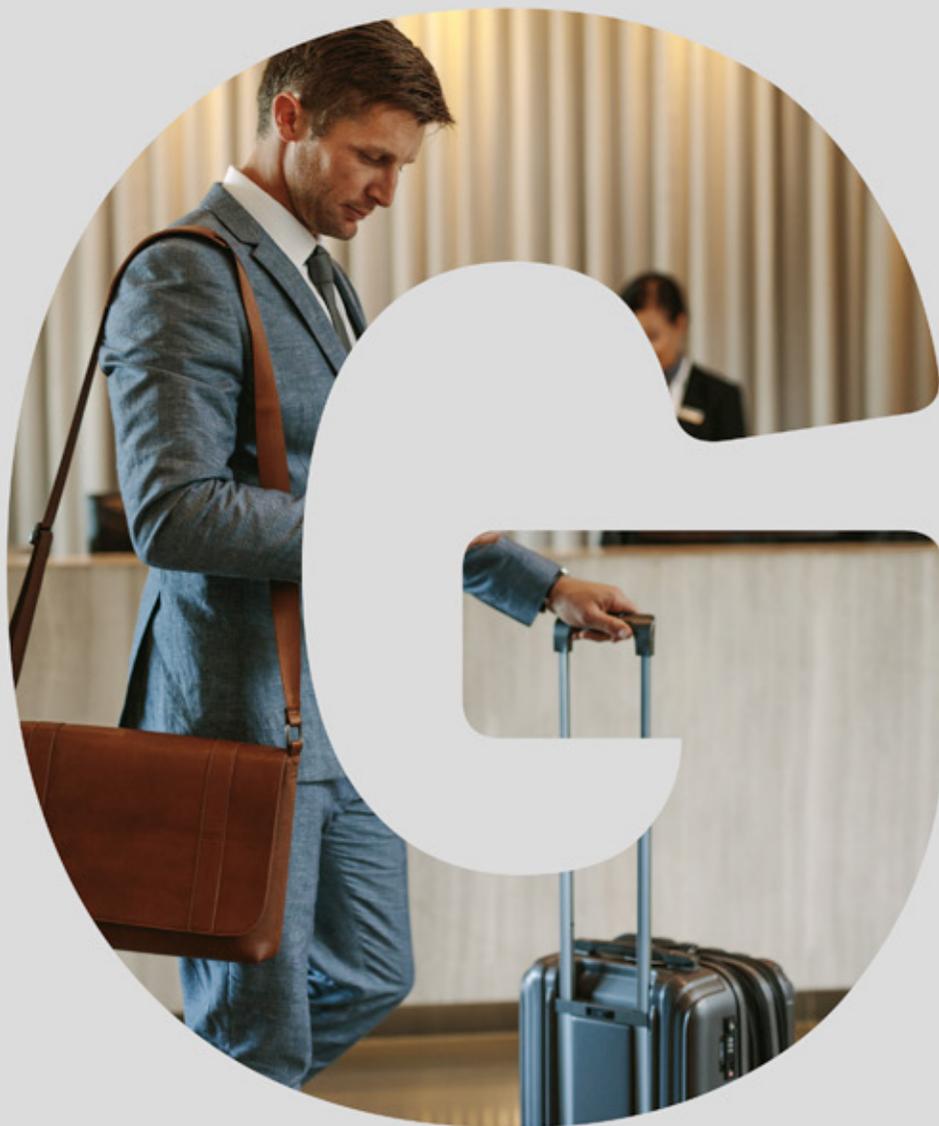
TIAGO LOPES**CONTACTO:** tiago.lopes@eshte.pt**ORCID:** orcid.org/0000-0002-1548-1287**ÁREA CIENTÍFICA DO DOUTORAMENTO E TÍTULO DA TESE:**

Turismo

“Valorização do turismo na natureza na gestão de áreas naturais periurbanas”

DOMÍNIO CIENTÍFICO E TEMÁTICAS PREFERENCIAIS PARA ORIENTAÇÃO:

Turismo e eventos / Animação turística; Gestão de eventos; Turismo na natureza; Qualidade em animação turística; Turismo criativo; Turismo de aventura.



MESTRADO EM GESTÃO HOTELEIRA

ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL
© CCE-MGH/ESHTe - SETEMBRO 2018