

A ESHE NO ESPAÇO EUROPEU DO ENSINO SUPERIOR

Projecto Educativo, Científico e Cultural

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.

1. Caracterização do Sector Turístico

1.1. O Turismo como Sector Estratégico

O turismo, como o conhecemos hoje, é uma actividade relativamente recente, que eclodiu de forma significativa em termos quantitativos e espaciais na segunda metade do século vinte. Essa expansão deve-se a um conjunto de factores de natureza económica, social, e do aumento da mobilidade, decorrente da profunda transformação ocorrida nos meios de transporte, com especial relevo para o transporte aéreo.

A melhoria das condições económicas após o fim da segunda guerra mundial e as alterações sociais e laborais que se seguiram contribuíram para o crescimento do turismo, tendo levado alguns sociólogos da década de sessenta do último século a admitir o surgimento da “sociedade do lazer”. Apesar deste vaticínio não se ter cumprido, no sentido de uma redução drástica do tempo dedicado ao trabalho, verificou-se uma disseminação de práticas de lazer e turísticas sem precedentes.

O lazer, a que o turismo está indissociavelmente ligado, adquiriu nas sociedades desenvolvidas um estatuto e um “peso” inimaginável, podendo afirmar-se que esse fenómeno é o contraponto inevitável de uma sociedade fortemente polarizada no trabalho. Pressionado pelas exigências profissionais, o homem contemporâneo tem uma crescente necessidade de evasão e de equilíbrio físico e psíquico, que tenta obter através de práticas de lazer e da realização de viagens.

O turismo transformou-se nos últimos anos numa complexa e rentável actividade económica que nenhum país pode ignorar. A OMT prevê que a actividade, ainda que lábil e fortemente dependente de múltiplos factores sociais e económicos, ultrapasse o crescimento das indústrias automóvel e petrolífera. Por outro lado, sabe-se que o turismo, apesar das suas eventuais vulnerabilidades, resiste de forma surpreendente às crises, sejam elas económicas, sociais ou relacionadas com questões básicas como a segurança.

O impulso e a necessidade de retemperar forças, de evasão, de divertimento, de alargar horizontes, aumentar conhecimentos ou experimentar vivências tornou-se vital. É neste contexto e por estas razões que a maioria dos países considera o sector do turismo como estratégico. E se inicialmente a Europa foi o território turístico por excelência, a actividade alargou-se progressivamente a todos os continentes, assumindo hoje um carácter planetário.

A existência de forte concorrência internacional por parte de destinos consagrados, a par da emergência de novos e exóticos destinos nos pontos mais variados do planeta coloca desafios que devem ser ponderados ao nível dos vários destinos.

1.2. O Turismo em Portugal

Em Portugal, o turismo é considerado uma actividade fundamental, com efeitos positivos que se distribuem pelos planos económico, patrimonial, territorial e até social. De facto, o desenvolvimento racional e equilibrado do turismo é fundamental para o nosso País, já que, tratando-se de um sector gerador de infra-estruturas, de equipamentos, de actividades e de empregos, pode proporcionar uma verdadeira cadeia de riqueza com repercussões directas nas economias regionais e na economia nacional, onde no conjunto dos seus ramos directos e indirectos já possui um peso superior a outros sectores significativos na nossa estrutura de especialização económica. Recorde-se que, segundo as últimas avaliações existentes, o turismo tem uma participação superior a 10% no PIB nacional (efeitos directos e indirectos); note-se que este valor é superior ao verificado noutros sectores significativos na estrutura de especialização da economia portuguesa (por exemplo, têxteis, construção, agricultura e silvicultura, papel e pasta de papel, etc.).

Por outro lado, sendo um sector de trabalho-intensivo, verifica-se que o crescimento do emprego no turismo tem sido superior ao observado em toda a economia, admitindo-se que actualmente absorva 10% da população activa nacional, considerando os ramos directos e indirectos. Paralelamente, as receitas cambiais do turismo têm coberto numa percentagem muito elevada os saldos negativos “crónicos” anuais da balança comercial e colocado o sector

num “patamar” de nítida predominância em termos da estrutura dos serviços em Portugal, nomeadamente no caso dos serviços exportáveis.

Assinale-se igualmente que o turismo gera importantes efeitos multiplicadores na actividade económica, que se traduzem não só na geração de um valor acrescentado importante, como também na capacidade de motivar por arrastamento o desenvolvimento de outras actividades económicas, como por exemplo, a construção civil, os transportes, as indústrias de têxteis e de mobiliário, e a agricultura.

Entre as vantagens comparativas e pontos fortes do turismo português, podem-se identificar aqueles que permitem classificar o território nacional como detentor de uma dotação favorável ao nível de recursos turísticos primários.

Portugal tem condições para assegurar a diversificação da sua oferta turística, onde é possível organizar e hierarquizar produtos susceptíveis de corresponderem às motivações dos turistas de hoje e do futuro.

Os principais factores de mudança que aceleram o processo de reestruturação das actividades turísticas radicam em aspectos externos e internos. De facto, no turismo, a questão de competitividade coloca-se com crescente acuidade num mundo que definitivamente se globalizou. Sabendo-se que a maioria dos países considera o turismo como sector estratégico, não restam dúvidas de que a concorrência se irá agudizar face ao surgimento de novos produtos e destinos turísticos, tudo isto num contexto internacional de concentração das grandes decisões de mercado num grupo restrito de grandes operadores.

Por outro lado, os novos paradigmas associados ao turismo e ao lazer vieram igualmente evidenciar a mutação das características dos turistas de hoje e do futuro, as quais assentam nos seguintes vectores determinantes: necessidade de informação, exigência de qualidade, necessidade de férias activas / desportivas, uso crescente da segunda residência ou apartamento de férias,

opção mais forte por férias individuais e recurso mais frequente a pequenas "pausas" e a férias secundárias fora da época alta.

É neste enquadramento que Portugal e as empresas ligadas às actividades turísticas se têm que afirmar. Contudo, a evolução pouco favorável que o turismo registou em Portugal no período 2002/05 ainda veio acentuar mais a necessidade do reforço da promoção turística, a par com o esforço de qualificação e estruturação da oferta e dos recursos humanos.

Reconhece-se a necessidade de implementar um modelo que potencie a competitividade do turismo português, nomeadamente, através do aproveitamento da diversidade regional da oferta nacional, do reforço da inovação empresarial e do desenvolvimento da cooperação entre os sectores públicos e privados, de forma a potenciar as sinergias e a garantir as acções complementares.

Apesar de o turismo ainda ser predominantemente uma actividade de PME's, as grandes empresas dominam uma significativa parte da indústria (transporte aéreo, cruzeiros, hotelaria, operadores turísticos/agentes de viagens, golfe, aluguer de automóveis, pagamentos através de cartão etc.), ostentando marcas reconhecidas ao nível mundial. É também um sector que se caracteriza por um contínuo e acelerado processo de ajustamento e transformação, determinado não apenas pela elevada exposição a situações conjunturais de risco, como pela intensa aplicação e utilização de sofisticadas ferramentas e tecnologias de informação, e pelas constantes e evidentes alterações dos padrões de comportamento dos grupos sociais potenciais clientes, no que diz respeito aos fenómenos de férias e lazer.

Importa também ter a percepção clara de que o desempenho do turismo e a presença de turistas nas diversas regiões do país se traduz em impactos, por vezes significativos, sobre os recursos, o espaço, o património, as culturas, as actividades e a qualidade de vida das populações, pelo que qualquer Política de Turismo deve ser posta em prática num quadro de efectiva sustentabilidade. As políticas a adoptar para o sector do turismo devem procurar eliminar os

principais estrangulamentos ao desenvolvimento equilibrado, sustentável e rentável do sector. As políticas para o sector devem ainda garantir a eficaz utilização dos recursos públicos. Finalmente, devem garantir uma gestão flexível da oferta turística, adaptando-a às oscilações sazonais ou cíclicas.

Em Portugal predomina uma estrutura empresarial fragmentada, constituída maioritariamente por micro empresas com debilidades de gestão, que induzem alguns efeitos directamente negativos sobre a qualidade da oferta e da procura; contudo, nos últimos anos, o dinamismo empresarial acentuou-se, assistindo-se a um reforço da respectiva estrutura, onde começam a despontar projectos concretos de expansão (envolvendo alguns dos maiores grupos económicos nacionais) e até de internacionalização.

No contexto actual, as empresas turísticas têm que potenciar as suas vantagens competitivas, face aos desafios existentes, os quais deixam transparecer cenários de algum risco, como por exemplo, o reforço das estratégias internacionais de integração das empresas (alianças, fusões e aquisições), a inovação e modificação nos canais de distribuição e o aparecimento de novos destinos, o que incita outros destinos a repensarem a concepção dos seus produtos e, conseqüentemente, a diversificarem as suas ofertas. Por outro lado, a influência crescente dos grupos mais pujantes nos sectores do transporte e da distribuição, sobretudo nos destinos onde a oferta assenta em produtos mais fragmentados, constitui um referencial não desprezível. Em termos genéricos, tudo indica que as empresas para serem competitivas têm que apostar na formação profissional, na introdução das novas tecnologias e na qualidade.

1.3. A Importância da Educação e da Formação no Turismo

Para se obterem os desejáveis ganhos de competitividade para o turismo português, surge o reconhecimento da importância da aposta na formação e na educação ao nível do sector. Independentemente da opção por uma política estrutural de formação que englobe o Ministério da Educação, o Ministério da Economia e da Inovação e o Ministério do Trabalho e da Segurança Social, considera-se indispensável que os estabelecimentos de ensino ligados ao

turismo corporizem desde já, uma adaptação às novas exigências decorrentes da envolvente.

Neste sentido, um estudo recente do Instituto para a Qualidade na Formação, salientava a necessidade de se criarem as estratégias adequadas de resposta às novas necessidades de competências na área do turismo, o que poderia passar pelos seguintes pontos:

- Necessidade de racionalizar a oferta dos diferentes operadores articulada com o desenvolvimento regional;
- Apostar no desenvolvimento de novas competências de acordo com as novas tendências emergentes;
- Promover novas áreas de formação associadas a novos produtos e actividades (golfe, turismo aventura, animação);
- Desenvolver oferta complementar para perfis comuns ao Turismo;
- Maior desenvolvimento de formação para empresários e formação de formadores em Turismo;
- Articulação entre as tutelas/ abordagem sistémica da formação para o turismo;
- Integração das ofertas formativas dos diferentes operadores num Plano Plurianual de Formação;
- Adopção do nível III como patamar mínimo de qualificação;
- Maior dignificação das profissões do Turismo.

Face ao exposto anteriormente, torna-se claro que o turismo em Portugal necessita de garantir um desenvolvimento coerente ao nível da formação e da educação. Trata-se de vectores estratégicos essenciais para o reforço da competitividade turística do país. Há que potenciar as capacidades existentes de produção de competências, as quais se devem basear nas adequadas intervenções formativas, mas também no reforço do envolvimento das instituições de ensino/formação com o mundo empresarial, nomeadamente através do desenvolvimento da investigação.

2.Caracterização da ESHTe

2.1. Apresentação Geral

A Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTe) criada em 1991 pelo Decreto-Lei n.º 374/91, de 5 de Outubro, é um Estabelecimento Público de Ensino Superior Politécnico, que teve até Setembro de 2004 a dupla tutela dos Ministérios da Economia e da Ciência, Inovação e Ensino Superior. Através do D.L. n.º 215-A/2004, publicado em 3 de Setembro de 2004, o Governo decidiu que a ESHTe ficaria doravante dependente apenas da tutela do Ministério da Ciência, Inovação e Ensino Superior, actualmente, Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.

Desde a data da sua criação e até 1996, a ESHTe foi dirigida por uma comissão instaladora. Nesse ano, e na sequência da publicação do Decreto-Lei n.º 260/95, foi nomeado, pela primeira vez, um Director da Escola. Em Junho de 1999 foram aprovados os estatutos da ESHTe, entrando-se, assim, numa nova fase da vida da escola.

Os Estatutos, homologados pelo Despacho Normativo nº 33/99, de 30 de Junho, reafirmam a sua natureza de escola politécnica não integrada e conferem-lhe atribuições no sentido da criação, transmissão e difusão de conhecimentos relacionados com o exercício de actividades profissionais altamente qualificadas, nas áreas do turismo, da hotelaria e da restauração, e muito em especial, para:

- a “interacção com o mercado de trabalho e de emprego nas perspectivas académica, da prática profissional e da adequação às oportunidades de exercício da actividade”;
- a “criação de um centro de excelência no apoio ao desenvolvimento da actividade turística e hoteleira, profissional e empresarial”; e,
- a “realização de investigação fundamental aplicada”.

A ESHTe constitui, assim, um centro de formação cultural e técnica de nível superior, para preparar profissionais, que possam dar resposta aos desafios que se colocam ao sector empresarial e institucional do turismo.

Através de uma preparação técnica e científica objectivada em função das necessidades do sector, os diplomados pela ESHTe perspectivam-se como verdadeiros agentes de mudança, capazes de enfrentar oportunidades e desafios, num contexto de grandes incertezas e de forte competitividade.

Vocacionada para a formação de quadros superiores nos domínios do turismo, da hotelaria e da restauração, a ESHTe lecciona actualmente cinco (5) cursos de licenciatura bi-etápica: Direcção e Gestão Hoteleira (DGH); Direcção e Gestão de Operadores Turísticos (DGOT); Informação Turística (IT); Produção Alimentar em Restauração (PAR) e Gestão do Lazer e Animação Turística (GLAT).

A elevada qualidade dos cursos foi recentemente reconhecida pela Organização Mundial do Turismo através da certificação TEDQUAL (sistema de certificação de Programas de Educação em Turismo), sendo neste momento o estabelecimento de ensino superior da Europa com mais cursos certificados neste domínio.

Em termos de ensino pós-graduado, a oferta de cursos tem sido alargada a várias áreas, oferecendo cursos de pós-graduação em Planeamento e Desenvolvimento de Produtos Turísticos, Planeamento e Gestão em Turismo de Aventura, Gestão Estratégica de Eventos, Qualidade Alimentar em Restauração, Informação Turística Internacional-Ásia, Correios de Turismo e *International Hotel Management*. A este leque de oferta, veio juntar-se, no presente ano lectivo, o Master em *International Hotel Management*. Tanto o Master como a última pós-graduação são ministrados em parceria com as mais prestigiadas universidades americanas na área: Cornell University, University of Central Florida e Johnson and Walles University.

Presentemente, estão inscritos 1072 alunos nos cursos de licenciatura, e 60 nos cursos pós-graduados. Para garantir a qualidade e excelência pretendidas,

a ESHTe conta com um corpo docente constituído por 110 docentes que, para além de académicos, integra também profissionais do sector, permitindo assegurar um ensino vivo, que busca na prática profissional dos professores a sua actualidade e o indispensável ajustamento à realidade do sector.

Um outro vector, que reforça e valoriza a oferta formativa e de investigação da ESHTe, reporta-se à circunstância da sua localização – no eixo turístico Lisboa/Cascais/Sintra – bem como da sua inserção num pólo de formação com estruturas únicas ao nível do ensino superior nas áreas do turismo, hotelaria e restauração.

A Escola dispõe ainda de uma Mediateca que inclui 3 serviços distintos: a Biblioteca – depositária da Organização Mundial do Turismo, reconhecida como uma das três melhores Bibliotecas de Portugal especializadas em turismo, e possuidora de recursos multimédia e informáticos que constituem um suporte indispensável à investigação aplicada, bem como à preparação das suas actividades científicas e pedagógicas; o Serviço de Auto Aprendizagem em Línguas (SAAL) – local privilegiado para o desenvolvimento de trabalho autónomo e/ou acompanhado dos alunos, com recurso extensivo a materiais multimédia, na óptica do aprender a aprender; Núcleo de Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos para e- /b- learning – vocacionado para a gestão da informação de suporte à construção do conhecimento.

A estrutura curricular dos cursos da ESHTe é portadora de um valor acrescido, ao incluir a realização de estágios profissionais obrigatórios em empresas privadas ou organismos do sector público do turismo, devidamente objectivados e pedagogicamente estruturados, sedimentando desta forma a relação e parceria da Escola com o mercado de trabalho, numa linha de contínua adequação dos percursos formativos e das tecnologias utilizadas às necessidades do sector.

A abertura da Escola ao exterior materializa-se igualmente pela realização sistemática de visitas de estudo ao longo do ano, bem como pela organização de ciclos de conferências temáticas, palestras, congressos e workshops, a

cargo de quadros e especialistas dos mais variados segmentos da actividade do sector.

Acresce a celebração de Protocolos e Parcerias com várias instituições públicas e privadas, como hotéis, agências de viagens, empresas de restauração colectiva, empresas de animação, câmaras municipais e outros organismos públicos locais, regionais ou nacionais, como Instituto das Empresas para os Mercados Externos (ICEP), Direcção Geral de Turismo (DGT), Instituto de Turismo de Portugal (ITP), Instituto Português do Património Arquitectónico (IPPAR), Associação de Directores de Hotéis de Portugal (ADHP), Instituto do Emprego e Formação Profissional (IEFP), Associação da Restauração e Similares de Portugal (ARESP), Agência Portuguesa de Segurança Alimentar (APSA), entre outros, que permite a organização de iniciativas conjuntas e o estabelecimento de mecanismos conducentes à inserção dos seus diplomados na vida activa.

Cultiva-se, assim, uma forte ligação com os empregadores, o que permite uma permanente colaboração baseada num sistema eficiente, em que os alunos aplicam nas empresas e demais instituições os conhecimentos adquiridos na Escola e manifestam nesta as preocupações apreendidas naquelas organizações. Esta situação vê-se reforçada pela existência e funcionamento de um Conselho Consultivo, que sendo constituído por elementos dos universos institucionais, empresariais e profissionais a quem serve, assegura a relação formal e permanente entre as actividades da Escola e os mesmos.

Esta preocupação levou ainda à criação de um serviço para divulgação das inúmeras ofertas de emprego nas áreas do turismo, hotelaria e restauração que chegam à escola, o *ESHTEmprego*. Os alunos e ex-alunos recebem regularmente as propostas via e-mail, ficando regularmente informados sobre as necessidades do sector.

A filosofia de abertura ao exterior manifesta-se ainda na realização de estudos – investigação aplicada - que vêm sendo realizados, graças à estrutura científica da ESHTe e enquadrados, ou pela participação em programas

comunitários, ou com a celebração de Protocolos com Entidades Públicas do sector.

Em função das áreas de conhecimento, destacam-se três estruturas cujas funções têm uma forte componente de investigação: ESHTE *laboratório*, Núcleo de Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos e- / b- learning e CESTUR.

Para além dos principais objectivos que visam responder às necessidades do sector, a ESHTE pretende também chegar à comunidade, possibilitando o acesso geral a uma formação de curta duração, em ambiente mais descontraído. Este esforço tem sido concretizado com os Cursos Livres que visam responder às expectativas e necessidades do público em geral.

A nível europeu, a Escola é parceira em cerca de 11 acordos bilaterais de intercâmbio de docentes e alunos, no âmbito dos Programas Sócrates/Erasmus e Leonardo da Vinci. Tem ainda 4 acordos bilaterais com Universidades do Brasil e Macau.

A internacionalização da ESHTE destaca-se ainda pelo facto de esta escola integrar vários Organismos do sector, fazendo parte dos respectivos corpos dirigentes. São disso exemplo a AMFORHT (Associação Mundial para a formação em Hotelaria e Turismo); ATLAS (Associação para a Educação nas áreas do Turismo e Lazer); EURHODIP (Associação para a atribuição de Diplomas Europeus em Hotelaria); EUHOFA (Associação Internacional das Escolas de Hotelaria). É igualmente Membro da AULP (Associação das Universidades de Língua Portuguesa).

2.2. Percurso Institucional

2.2.1. Cursos Ministrados

Na sequência da criação da ESHTE, em Outubro de 1991, foram desenvolvidos todos os procedimentos científicos e administrativos conducentes à criação de três cursos de bacharelato: Direcção e Gestão Hoteleira (DGH), Direcção e Gestão de Operadores Turísticos (DGOT) e Guias Intérpretes Nacionais (GIN). Com a publicação das Portarias 88/92, 89/92 e

90/92, de 10 de Fevereiro, a ESHTe iniciou as suas actividades lectivas no segundo semestre do ano lectivo de 1991/92, com 80 alunos.

A natureza de escola especializada nas áreas do turismo, hotelaria e restauração, desde sempre reconhecida à ESHTe, não estava completamente coberta pelos três cursos em funcionamento. Assim, em 1995 foi criado um novo curso, o de Cozinha e Produção Alimentar (CPA, Portaria 1079/95, de 1 de Setembro) alargando-se, então, a oferta de formação à área da produção alimentar e da restauração.

Com a criação do Curso de Estudos Superiores Especializados em Gestão de Empresas de Turismo (CESE-GET, Portaria n.º 1491/95, de 29 de Dezembro), a ESHTe passou a oferecer também formação com equivalência ao grau de licenciado, permitindo o prosseguimento dos estudos de muitos dos seus antigos alunos.

A experiência adquirida nos primeiros anos de funcionamento levou o Conselho Científico a propor uma reestruturação dos planos de estudo dos cursos, com excepção do de CPA, a qual se veio a verificar em 1996, com a publicação da Portaria nº 493/96, de 16 de Setembro.

A aplicação do artigo 13º da Lei de Bases do Sistema Educativo (Lei n.º 46/86, de 14 de Outubro, alterada pela Lei n.º 115/97, de 19 de Setembro) veio criar a possibilidade das instituições de ensino superior politécnico poderem ministrar e certificar cursos de licenciatura. Face a esta nova disposição legal, a ESHTe procedeu a uma nova reestruturação, conducente à transformação dos cursos de bacharelato em DGH e DGOT em licenciaturas bietápicas e à extinção do curso de CESE em Gestão de Empresas de Turismo.

Embora tenham entrado em funcionamento no ano lectivo de 1998/99, as Portarias relativas à criação dos cursos de licenciatura bietápica em DGH e DGOT só foram publicadas em Novembro de 1999 (Portarias nºs 1019/99, de 17 de Novembro e 1005/99, de 12 de Novembro, respectivamente), o que se ficou a dever a razões que apenas podem ser justificadas pelo então Ministério da Educação.

No ano lectivo de 1999/2000, foi a vez de bacharelato de GIN dar lugar à licenciatura bietápica em Informação Turística, com dois ramos: Guias Intérpretes Nacionais (prossequindo a lógica do bacharelato anteriormente existente) e o de Promotores Turísticos Nacionais (Portaria n.º 1018/99, de 17 de Novembro).

Em 2001 foram criadas as licenciaturas bietápicas em Produção Alimentar em Restauração (Portaria n.º 699/01, de 11 de Julho) e em Gestão do Lazer e Animação Turística (Portaria n.º 714/01, de 12 de Julho).

A experiência obtida com o funcionamento e integração no mercado de trabalho dos diplomados do curso de bacharelato em Cozinha e Produção Alimentar, levaram o Conselho Científico a optar pela alteração da designação do curso e dos seus objectivos. Sem perder a componente de formação prática na área da cozinha, o plano de estudo deste curso privilegia componentes directa e indirectamente ligadas à restauração.

O processo de criação destes cursos foi um pouco distinto dos anteriores, uma vez que os estatutos da ESHTe, homologados em Junho de 1999 contemplam a criação de um Conselho Consultivo, o qual tem entre as suas competências, dar parecer sobre a criação de novos cursos.

Assim, as decisões do Conselho Científico foram suportadas por um amplo debate interno e externo, tanto ao nível dos docentes da ESHTe, como dos membros do Conselho Consultivo, aproximando a formação ministrada às reais necessidades do mercado.

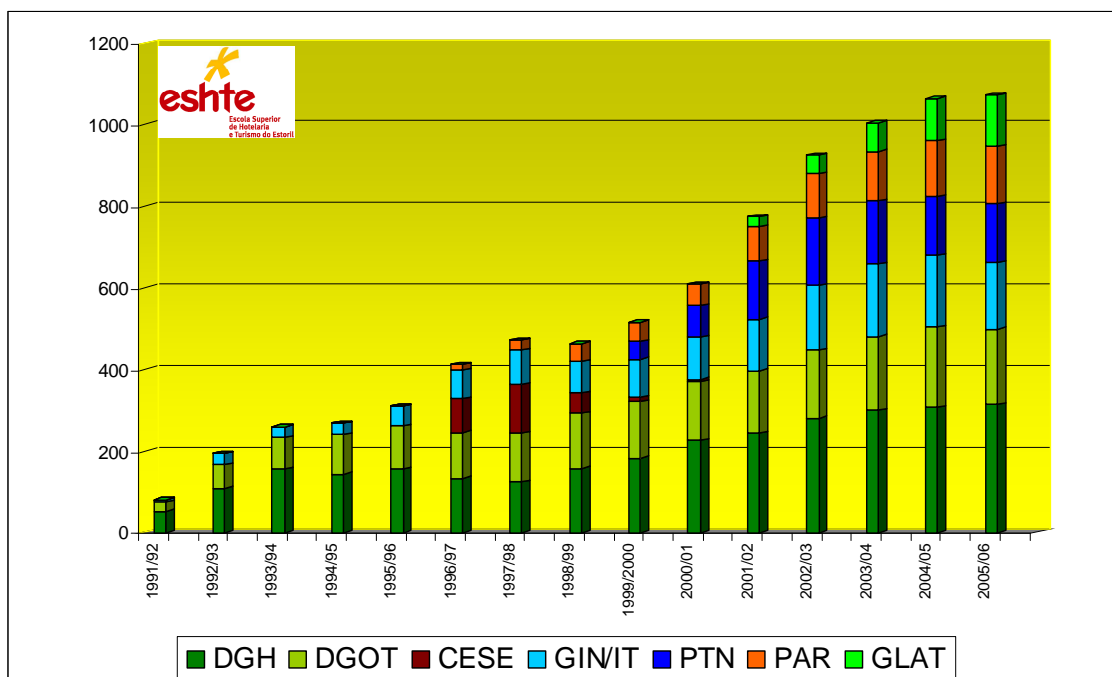
Desde 2001 que, em termos de oferta de formação, a ESHTe tem vindo a concentrar os seus esforços em duas grandes linhas de trabalho: consolidação dos planos curriculares em vigor, com especial destaque para os conteúdos programáticos das diferentes disciplinas, e criação de cursos de pós-graduação.

Para a realização destes cursos, a ESHTe conta com a parceria de outras entidades, com especial destaque para a Universidade Católica, três Universidades Norte Americanas - Cornell University, University of Central Florida e Johnson and Walles University, a Associação de Desportos de Aventura DESNÍVEL, assim como a participação de um leque alargado de convidados nacionais e internacionais.

2.2.2 Evolução do Número de Alunos

O número de alunos regularmente inscritos na ESHTe tem vindo a crescer de uma forma acentuada, o que se deve, por um lado, à criação de novos cursos e, por outro lado, à criação de licenciaturas bietápicas, as quais prolongam o tempo de permanência dos estudantes na escola. Entre 1991 e 2003, o número de alunos foi multiplicado por 10, passando de menos de uma centena para praticamente um milhar.

Fig. 1– Evolução do Número de Alunos entre 1991 e 2005



Não obstante o acréscimo global verificado, o ritmo de crescimento não tem sido constante. De facto, a abertura do CESE-GET, em 1996/97, e das

licenciaturas bietápicas, em 1998/99, possibilitaram um significativo crescimento do número de alunos regularmente inscritos na escola.

Naturalmente que o número de alunos está directamente dependente do número de vagas oferecidas em cada ano lectivo. O facto de os cursos terem uma forte componente prática e muito dependente de instalações técnicas, como por exemplo cozinhas e áreas de produção alimentar em geral, bem como salas de aula, condiciona muito a capacidade de oferta por parte da Escola.

Assim, embora o número de candidatos ao ingresso na ESHTe seja elevado, tendo uma tendência a aumentar dada a crescente procura de informação por parte dos alunos do ensino secundário, bem como a elevada solicitação da presença da ESHTe em escolas secundárias e feiras vocacionais, é pois o número de vagas disponibilizadas reduzido que condiciona o crescimento, e não a falta de procura. Confirmando esta tendência, e tendo em conta o contexto nacional, sobretudo do ensino politécnico, salienta-se o preenchimento total das vagas na 1ª fase de candidatura ao ensino superior nos últimos anos, com excepção de uma única vaga de Produção Alimentar em Restauração no presente ano lectivo.

2.2.3. Evolução dos Corpos Docente, Técnico e Administrativo

Os corpos docente, técnico e administrativo registaram um crescimento significativo, com o pessoal docente a evidenciar, entre 1998 e 2003, uma taxa de crescimento na ordem dos 37% e o pessoal não docente de 67%.

Tal como foi referido anteriormente, a ESHTe cresceu muito nos últimos anos. A criação de novos cursos e o aumento do número de vagas induziram o acréscimo do número de docentes ao serviço e, naturalmente, de ETI's¹.

Não obstante o claro aumento tanto ao nível dos ETI's como do número de docentes, a relação entre estas variáveis tem vindo a alterar-se. De facto, o superior acréscimo verificado nos ETI's relativamente ao número de docentes

resulta directamente da estratégia adoptada pelo Conselho Científico em termos da distribuição do serviço docente, que privilegia a presença de docentes em exclusividade e, portanto, com cargas horárias completas, em detrimento dos docentes com cargas horárias reduzidas.

Com esta opção, a ESHTe tem conseguido reforçar o seu quadro docente, não descurando, no entanto, a necessidade de manter professores em tempo parcial para as matérias mais específicas, nomeadamente nas áreas técnicas. Assim, a Escola integra no seu corpo docente profissionais do sector que asseguram um ensino vivo, que busca na prática profissional dos professores a sua actualidade e o indispensável ajustamento à realidade do sector.

Em termos de categorias profissionais, destaca-se o aumento em termos absolutos dos professores coordenadores. Por outro lado, verifica-se também um importante reforço dos professores adjuntos, com mestrado e providos por concurso, em detrimento dos equiparados. Estes dois corpos, professores adjuntos e coordenadores, assumem hoje um papel de grande relevo na ESHTe, na medida em que são eles que constituem o Conselho Científico e garantem todas as funções de coordenação científica e pedagógica da escola. O esforço que a escola e os docentes, em particular, têm empreendido no domínio da sua própria formação, realizando mestrados e doutoramentos, tem uma tradução directa na evolução das categorias profissionais. A ESHTe tem conseguido corresponder às expectativas dos docentes, havendo um ajustamento quase perfeito entre as habilitações académicas e as categorias profissionais.

O crescimento do número de alunos, assim como o acréscimo de responsabilidades decorrentes da afirmação da autonomia administrativa e financeira, e a realização de acções paralelas e complementares dos objectivos principais da ESHTe, induziram também um acentuado crescimento do pessoal não docente que, contudo, continua a ser claramente insuficiente face às crescentes solicitações e obrigações a que a escola está sujeita.

¹ Equivalente ao tempo integral. Expressão vulgarmente utilizada para quantificar o número de horários completos, ou seja com 12 horas lectivas/semana.

A relação entre o número de docentes e de não docentes tem vindo a diminuir. A crescente informatização dos serviços académicos e dos administrativos e financeiros, assim como a reestruturação profunda da organização da própria escola, levada a cabo nos últimos anos, tem possibilitado um crescimento sustentado das actividades. Todavia, importa salientar que o crescimento registado introduziu novas necessidades, as quais requerem recursos humanos qualificados, o que tem resultado numa perda de importância relativa dos administrativos e no aumento dos técnicos superiores.

2.3. Organização interna actual

A organização interna da ESHTe assenta num conjunto de Órgãos de Gestão, Órgãos Consultivos, Áreas Científico-Pedagógicas e Direcções Operacionais de Curso, criados nos termos dos seus estatutos. Vejamos, em síntese:

Quadro 1 – Órgãos da ESHTe

Órgãos de Gestão	Assembleia de Representantes
	Assembleia de Escola
	Conselho Directivo
	Conselho Científico
	Conselho Pedagógico
	Conselho Administrativo
Órgãos Consultivos	Conselho Consultivo
	Conselho para a Formação Turística
Áreas Científico-Pedagógicas	Ciências da Alimentação
	Ciências Sociais
	Contabilidade e Finanças
	Gestão
	História e Cultura
	Língua e Cultura Inglesa
	Outras Línguas e Culturas Estrangeiras
	Planeamento Turístico
	Técnica de Hotelaria e Restauração
	Técnica de Turismo
Direcções Operacionais de Curso	Direcção e Gestão Hoteleira
	Direcção e Gestão de Operadores Turísticos
	Informação Turística
	Produção Alimentar em Restauração
	Gestão do Lazer e Animação Turística

Oferece especial destaque a caracterização dos Órgãos Consultivos, dada a sua importância na interacção com o sector, bem como os reflexos sentidos na adaptação dos cursos às reais necessidades do mesmo.

Assim, o Conselho Consultivo e o Conselho para a Formação Turística apresentam a seguinte composição:

Quadro 2 - Conselho Consultivo

Membros	Número	%
Membros da ESHTe	5	22.7
Membros exteriores à ESHTe	17	77.3
Total	22	100.0

Quadro 3 – Conselho para a Formação Turística

Membros	Número	%
Presidente do Conselho Directivo	1	33.3
Presidente do Conselho Científico	1	33.3
Representante do INFTUR	1	33.3
Total	3	100.0

O Conselho Consultivo integra 22 entidades públicas e associativas, de que são exemplo: a Direcção-Geral do Turismo (DGT); o ICEP; o Instituto de Formação Turística (INFTUR); o Instituto de Financiamento e Apoio ao Turismo (IFT); a Confederação do Turismo Português (CTP); a Associação Portuguesa dos Agentes de Viagens (APAVT); a Associação dos Hotéis de Portugal (AHP); a Federação da Restauração, Cafés, Pastelarias e Similares (FERECA); o Sindicato Nacional da Actividade Turística e Tradutores Intérpretes (SNATTI); a Associação Nacional das Regiões de Turismo (ANRET); a Associação Nacional dos Municípios Portugueses (ANMP); a Câmara Municipal de Cascais (CMC); ou a Junta de Turismo da Costa do Estoril (JTCE).

Podem igualmente ser convidadas individualidades, cujo contributo possa ser útil para os trabalhos em curso, o que tem sido prática corrente.

Ao Conselho Consultivo cabe assegurar a relação permanente entre as actividades da ESHTe e os universos profissionais e empresariais, estimulando a sua interacção. Entre as várias competências do Conselho Consultivo destaca-se a possibilidade de emissão de pareceres sobre a adequação das actividades e dos cursos da ESHTe face ao mercado de trabalho e ao emprego. Outra particularidade prende-se com o estudo das condições que dinamizem o exercício profissional dos bacharéis, licenciados e pós-graduados da Escola.

O Conselho para a Formação Turística possui uma orientação mais direccionada para o acompanhamento dos planos de actividades e do plano de

utilização das instalações e serviços do Centro Escolar Turístico e Hoteleiro do Estoril.

2.4. Núcleos e Serviços da ESHTE

Dado o crescimento acentuado dos domínios de acção da ESHTE, os serviços previstos pelos estatutos têm sido complementados por novos serviços, no sentido de adequar os mesmos às reais necessidades que se impõem no dia a dia. Daí que, para além das questões científico-pedagógicas, também ao nível dos serviços estejam a ser projectadas alterações na revisão de estatutos, presentemente em discussão, para uma adequação da realidade à consagração legal.

Para além dos órgãos estatutariamente consagrados, existem os seguintes núcleos e serviços:

- Gabinete de Apoio ao Estudante;
 - Gabinete de Apoio Psicossocial e Pedagógico;
 - ESHTE **mprego**;
- Gabinete de Comunicação e Relações Públicas;
- Gabinete de Relações Internacionais;
- Núcleo de Extensão Cultural;
- Gabinete de Estágios;
- Núcleo de Pós-Graduações;
- ESHTE **virtual**;
- ESHTE **laboratório**;
- Mediateca:
 - Biblioteca
 - Centro de Recursos / Serviço de Auto-Aprendizagem em Línguas (SAAL)
 - Núcleo de Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos e- / b-Learning

2.4.1. Gabinete de Apoio ao Estudante

Criado para que a relação entre a escola e os alunos seja cada vez mais próxima, o Gabinete de Apoio ao Estudante (GAE) conta hoje com dois

serviços extremamente importantes: o Gabinete de Apoio Psicossocial e Pedagógico e o ESHT*Emprego*.

2.4.1.1. Gabinete de Apoio Psicossocial e Pedagógico

O Gabinete de Apoio Psicossocial e Pedagógico (GAPP) surgiu em virtude da existência de uma vontade de preparar acções de intervenção global, com vista à redução do insucesso escolar seguindo moldes e experiências de outros Serviços com esta valência.

A missão do GAAP é promover o bem-estar psicossocial da população estudantil da ESHT*E*, nomeadamente proporcionando aos utentes um atendimento especializado e particular nas áreas de orientação e aconselhamento, assim como apoio em situações dotadas de grande complexidade. Pode constituir, também, um espaço destinado ao aconselhamento de estudantes, envolvendo áreas como métodos de estudo ou gestão de carreira. O GAPP aspira ainda incrementar valências na área da prevenção primária e proporcionar o treino de competências psicossociais.

Deste modo, o trabalho do GAPP pretende manter uma periodicidade permanente e diligente, de forma a desenvolver as potencialidades deste tipo de serviço.

A indispensabilidade da existência do GAAP no contexto das instituições de ensino superior tem como propósito primordial apoiá-las ao nível dos métodos de ensino, aprendizagem e desenvolvimento dos estudantes. Os serviços em questão assentam nos desígnios da 'World Declaration on Higher Education' (1998), que defende que a educação deve ser perspectivada de uma forma holística, orientando as necessidades pessoais e de desenvolvimento dos estudantes enquanto seres humanos plenos.

Estes serviços existem, sobretudo, para apoiar as instituições de ensino superior e estimular as capacidades dos estudantes no prosseguimento dos seus estudos e do seu desenvolvimento pessoal, encontrando-se os seus objectivos específicos ao nível preventivo e de desenvolvimento.

Assim, nas áreas de intervenção do GAAP podemos incluir:

- Nível académico: harmonizar o método de estudo às especificidades do ensino superior; lidar com momentos de avaliação.
- Nível social: conviver com todas as exigências do mundo envolvente; gerir o tempo livre e usufruir as oportunidades de descanso; quebrar o isolamento relacional e/ou social; anular o desenraizamento geográfico; suprir as dificuldades ao nível do processo de integração/interacção.
- Nível pessoal: conviver com alguns acontecimentos menos positivos, tais como: separação da família, rotura de relações afectivas, perda de um ente querido, etc.; constituir novos sentimentos e experiências num sentido edificante; superar complicações no relacionamento interpessoal; delir problemas ao nível afectivo e relacional; minorar dificuldades inerentes à fase jovem/adulto.
- Nível vocacional: discriminar potencialidades e aspectos a desenvolver, em termos pessoais e/ou profissionais; reconhecer as áreas possíveis para a futura carreira profissional; orientar para as exigências do mundo laboral; vencer estados de desmotivação.

Trata-se, pois, de um serviço de natureza preventiva, que visa responder às necessidades pessoais, académicas, sociais, vocacionais e profissionais dos estudantes, numa lógica de desenvolvimento.

2.4.1.2. ESHTEmprego

Criado em Agosto de 2003, o ESHTEmprego veio preencher uma lacuna que já se fazia sentir há algum tempo, isto é, a existência de um serviço que fizesse a ligação entre as empresas e instituições do sector que solicitavam à ESHTE profissionais para os seus serviços e os alunos e ex-alunos interessados nas propostas de emprego.

Com uma imagem muito própria, o Eshtemprego é um projecto que visa a aproximação de todos os alunos e ex-alunos ao mercado de trabalho. A iniciativa tem, como grande objectivo, promover as propostas de trabalho e

estágios profissionais de uma forma dinâmica e direccionada, fazendo com que o sector empregador considere esta uma forma privilegiada de recrutamento.

Divulgadas sob a forma de newsletter, as propostas enviadas pelas empresas são divulgadas por correio electrónico e têm como destinatários alunos e ex-alunos inscritos no programa. As empresas interessadas em divulgar os seus anúncios poderão fazê-lo através de correio electrónico, carta ou fax, indicando a descrição da(s) vaga(s), requisitos mínimos, características complementares e informações de contacto para eventual resposta.

Paralelamente à divulgação das propostas, o ESHT*Emprego* organiza anualmente o ESHT*Emprego*–Fórum Carreiras, inserido nas actividades comemorativas do aniversário da ESHT*E*, em Maio. Este evento tem por objectivo convidar as entidades empregadoras a visitar a ESHT*E* e a apresentar as propostas de recrutamento em curso. As empresas encaram ainda este evento como forma de promoção dos seus produtos e serviços junto de um público potencial.

A adesão à iniciativa ESHT*Emprego* pode ser comprovada pela diversidade e pelo aumento consecutivo do número de propostas enviadas pelo sector empregador. Desde o ano de lançamento até ao momento foram divulgadas 370 propostas de emprego que abrangeram diversos sectores de actividade no ramo da hotelaria, restauração e turismo.

2.4.2. Gabinete de Comunicação e Relações Públicas

O Gabinete de Comunicação e Relações Públicas (GCRP) tem como principais funções planear, estruturar e concentrar todo o processo de comunicação com o exterior, sendo responsável pelas relações públicas internas e externas à ESHT*E*. A comunicação com os *media*, a divulgação das actividades desenvolvidas pela ESHT*E*, a realização da *Newsletter* e a comunicação com as escolas secundárias são alguns exemplos das tarefas desenvolvidas por este gabinete.

Dada a importância estratégica deste Gabinete, a sua direcção cabe à Vice-Presidente do Conselho Directivo, a qual é coadjuvada por um docente no que

respeita à coordenação, e um outro docente para funções mais específicas. Estes docentes têm uma redução de carga horária lectiva de três horas semanais para apoio ao desempenho das suas funções. Fazem ainda parte da equipa três funcionários que exercem funções técnico-superiores e administrativas. Sempre que se justifica, o GCRP recruta, entre os docentes e funcionários, colaboradores para projectos específicos.

A ESHTe entende que uma forte aposta em actividades de relações públicas é hoje a chave para a construção de marcas – sejam estas novas ou não. Com custos incomparavelmente inferiores à publicidade, as relações públicas conseguem captar a atenção do público através de um trabalho metódico.

Apostando, assim, na credibilidade da mensagem, e sendo as relações públicas um esforço deliberado, planeado e contínuo para estabelecer e manter o entendimento mútuo entre uma organização e os seus públicos, o GCRP da ESHTe, criado em Janeiro de 2004, surgiu com o intuito de dar resposta à necessidade de construção de uma relação mais próxima entre a escola e os seus públicos. Outro aspecto relevante é a importância dada a uma comunicação bi-direccional, colocando sempre em primeiro lugar os interesses dos diferentes públicos e agindo de forma continuada, ou seja, proporcionando a criação de um clima favorável de entendimento mútuo através de uma política de informação e de verdade.

No que respeita ao público interno, ou seja, docentes, funcionários e alunos, o grande objectivo é reforçar a aproximação da escola a cada um deles, numa permanente atitude motivadora e integradora. Destacam-se aspectos como:

Newsletter trimestral, *ESHTERISCO* (sendo no entanto o público alvo quer interno quer externo) na qual se dá conta de toda a dinâmica em que a escola está envolvida;

Organização de congressos e seminários subordinados a temas que estão directamente relacionados com as áreas de conhecimento dos cursos que a ESHTe proporciona, como por exemplo: “A Importância dos Grandes Eventos para o Turismo em Portugal - da EXPO'98 ao EURO 2004”, “A ESHTeVirtual no âmbito da iniciativa e-U e das Cidades e Regiões Digitais”, “Alargamento da União Europeia – Que futuro para o turismo”;

Organização de eventos destinados aos docentes e funcionários, como por exemplo: jantares de Natal, festas de Natal para filhos dos mesmos;

Comemoração do aniversário da ESHTe, que habitualmente consiste numa semana recheada de actividades como concursos (gastronomia, fotografia, entre outros), fórum carreiras, feira de línguas, conferências/degustação, seminários subordinados a temas actuais, cerimónia de entrega de diplomas, jantar de finalistas, torneios de futebol, culminando com o dia do aniversário da escola que proporciona um almoço para toda a comunidade escolar bem como uma tarde de actividades de animação;

Quanto ao público externo pretende-se manter com os profissionais dos principais meios de comunicação social especializada e generalista uma relação cordial e de transparência. O objectivo prioritário é a afirmação da ESHTe no panorama do ensino português e estrangeiro, e do sector do turismo. Numa perspectiva de médio prazo, esta aposta terá um reflexo visível na notoriedade que a Instituição goza junto do grande público.

Ultrapassar o horizonte das publicações especializadas e procurar chegar junto de um público cada vez mais diversificado, em consonância com os esforços realizados para responder às expectativas e necessidades da comunidade em geral, nomeadamente com os Cursos Livres, é um objectivo de comunicação que começa a dar os primeiros resultados.

Iniciada numa primeira fase com o apoio de uma empresa de comunicação, a assessoria mediática é hoje totalmente assegurada pelos elementos que compõem o Gabinete.

Volvido um ano, é possível perceber a importância e retorno desta estratégia, tendo em conta o volume de notícias que dão conta das actividades em que a ESHTe esteve envolvida, presentes no dossier de imprensa constante do Anexo 1.

A presença assídua da ESHTe em feiras relacionadas com o sector, como a Bolsa de Turismo de Lisboa e a HOREXPO - Salão Internacional para a Hotelaria, Restauração e *Vending*, torna-se cada vez mais importante na

afirmação da imagem da ESHTe, revelando-se estas como oportunidades privilegiadas para a escola se afirmar junto das entidades turísticas e hoteleiras, públicas e privadas, nacionais e estrangeiras.

Ainda neste âmbito, a presença da ESHTe em feiras vocacionadas para os candidatos ao ensino superior, contexto cada vez mais aguerrido e competitivo, é uma das fortes apostas deste ano lectivo, a manter nos próximos anos. Esta presença, já efectuada ao nível nacional com a presença no Fórum Estudante do Centro e Eduk@ - Salão da Oferta Educativa e Formativa, está neste momento a ser planeada ao nível internacional para o próximo ano lectivo, tendo em conta o novo paradigma do ensino superior na Europa.

A preocupação em chegar perto dos potenciais alunos, levou ao esforço de uma presença mais assídua em escolas secundárias e profissionais vocacionadas para as áreas de ensino da ESHTe. Assim, no presente ano lectivo o número de escolas visitadas triplicou em relação ao ano anterior, tanto na área da grande Lisboa, como noutras zonas do país.

As visitas são planeadas e coordenadas pelo GCRP, embora a presença de professores e alunos seja assídua. Só envolvendo a comunidade escolar na estratégia de comunicação junto deste público será possível uma sólida consolidação da imagem de uma escola proactiva e dinâmica. Por outro lado, a ESHTe entende como fundamental o desenvolvimento de uma política de informação esclarecedora das diferentes opções formativas e profissionais que os jovens portugueses têm à sua disposição.

A produção de um filme em formato DVD sobre a escola foi mais uma das iniciativas tomadas com vista a divulgar a instituição, suas instalações, cursos e recursos pedagógicos.

Também a permanente preocupação em manter o sítio na Internet (www.eshte.pt) actualizado e disponível é dos pontos fortes que o GCRP tem vindo a desenvolver. Não só como meio de comunicação com o público externo, que cada vez mais utiliza as novas tecnologias como forma de contacto com a ESHTe, também para o público interno este é um meio de

comunicação privilegiado. Serviços Académicos informatizados e portal de e-conteúdos são duas ferramentas on-line acessíveis a partir do sítio na Internet que obrigam a uma actualização constante das restantes informações.

As relações internacionais estão também presentes nas preocupações do Gabinete de Comunicação e Relações Públicas, apesar de existir um gabinete específico neste domínio. O grande objectivo é o contacto permanente entre os dois gabinetes, visto estarem relacionados directamente com a mesma área.

Quanto a perspectivas futuras, o GCRP da ESHTe pretende não só dar continuidade a todas as acções que tem vindo a desenvolver, mas também lançar algumas novidades que possam ir de encontro às necessidades emergentes quer do público interno, quer do externo.

2.4.3. Gabinete de Relações Internacionais

Como já se referiu, o Gabinete de Relações Internacionais (GRI) trabalha em estreita colaboração com o Gabinete de Comunicação e Relações Públicas e é a estrutura responsável pela dinamização, organização, coordenação e implementação dos programas, projectos e acções desenvolvidas e a concretizar com entidades estrangeiras. É responsável pelos programas de mobilidade de docentes e alunos, com especial destaque para o Sócrates/Erasmus.

Este núcleo é coordenado por um professor adjunto, ao qual é conferida uma redução de carga horária lectiva de três horas semanais. O núcleo conta ainda com a colaboração permanente de dois assistentes e um assistente administrativo. Em projectos específicos, pode recorrer ao apoio de outros docentes e funcionários.

A ESHTe tem presentemente relações privilegiadas com diversas escolas e universidades do nosso país e do estrangeiro, que têm vindo a ser reforçadas pela experiência adquirida. Os estudantes de qualquer curso podem também desfrutar de apoios comunitários e bolsas de estudo para prosseguir a

aprendizagem noutras universidades em países europeus (Áustria, Bélgica, Espanha, França, Grã-Bretanha, Grécia, Holanda, Hungria, Itália, Polónia e Turquia). Podem ainda frequentar universidades no Brasil e em Macau (China), ao abrigo de protocolos de colaboração celebrados há alguns anos.

Os estudantes da ESHTe participam nas mobilidades unicamente aquando da preparação do seu projecto final de curso, ou seja, durante o 5º ano. Para dar continuidade a este projecto, o Gabinete de Relações Internacionais elaborou, em Outubro de 2002, um importante documento - a *Erasmus University Charter*, que obteve a aprovação da União Europeia.

Relativamente ao Programa Sócrates/Erasmus, promoveu-se o incremento das mobilidades de alunos e docentes. Assim, no último ano lectivo, triplicou-se o número de bolsas destinadas à mobilidade de alunos da ESHTe (21) e reforçou-se a presença de docentes em universidades ou escolas estrangeiras (6). Quanto aos alunos de escolas congéneres que estiveram na ESHTe no ano passado o número também aumentou (13), bem como dos professores (7). Neste momento, estão assinados acordos bilaterais com as seguintes instituições:

- ☒ Escola Oficial de Turismo e d'Hoteleria de las Islas Baleares, Espanha
- ☒ NHTV – Breda University of Professional Education, Holanda
- ☒ The Birmingham College of Food, Tourism & Creative Studies, Grã-Bretanha
- ☒ Technological Educational Institution of Thessaloniki, Grécia
- ☒ The Academy of Hotel Management and Catering Industry, Polónia
- ☒ Budapest Business School, Faculty of Commerce, Catering and Tourism, Hungria
- ☒ Erasmushogeschool Brussel, Bélgica
- ☒ Université d'Angers, França
- ☒ Lycée Moulin a Vent, França
- ☒ Lycée Jean Monnet, França
- ☒ Akdeniz University – School of Tourism and Hotel Management, Turquia
- ☒ Fachhochschul Wien, Studiengang MODUL, Áustria

Para além deste Programa, a ESHTe tem ainda protocolos com prestigiadas instituições de ensino superior internacionais:

Estados Unidos da América

- Cornell University
- University of Central Florida
- Johnson and Walles University

Brasil

- Universidade de Caxias do Sul
- Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL)
- FUMEC

Macau

- Instituto de Formação Turística

No sentido de proporcionar uma integração mais adequada dos alunos estrangeiros que a ESHTe recebe todos os anos, número que tem vindo a aumentar gradualmente, o GRI põe à disposição dos interessados um Curso de Língua e Cultura Portuguesa para Estrangeiros. Durante um mês, estes alunos têm a possibilidade de aprender a língua portuguesa e, sobretudo, tomar um primeiro contacto com uma cultura que será a sua durante alguns meses. Assim, promove-se um ensino virado para a multiculturalidade, numa perspectiva integradora e comparativa.

A internacionalização da ESHTe consolida-se este ano lectivo com o protocolo realizado em 2005 com a Walt Disney World, que permite aos alunos da ESHTe fazer um estágio de 6 meses no mais conhecido e prestigiado parque temático do mundo. Desta forma, a aproximação e contacto directo com uma realidade empresarial que envolve os mais diferenciados recursos turísticos, será uma mais valia para o currículo dos nossos alunos, assim como projectará a imagem da ESHTe ao nível internacional.

Os resultados obtidos através destes protocolos pautaram-se pela troca de conhecimentos académicos e científicos entre professores da ESHTe e das outras universidades acima mencionadas, pelo desenvolvimento de relações interculturais - tanto entre alunos como entre professores - e pelo

aperfeiçoamento das competências dos alunos em línguas estrangeiras (orais e escritas).

Ainda no contexto das mobilidades, o GRI tem promovido o Programa Vasco da Gama, recebendo sobretudo alunos do Instituto Politécnico de Lisboa e do Instituto Politécnico de Beja.

Uma das funções do Gabinete de Relações Internacionais é facilitar oportunidades de aprendizagem de línguas estrangeiras, as quais assumiram no ano lectivo de 2002/2003 uma maior relevância nos *curricula* da escola. Assim, foram levadas a cabo iniciativas e intercâmbios de alunos e professores com escolas estrangeiras, bem como concretizada a cooperação com embaixadas que se traduziu na obtenção de bolsas de estudo, materiais didácticos e publicações científicas.

Assim, a partir de 2002, a ESHTe, através do seu o GRI, envolveu-se na obtenção de bolsas de estudo de um mês para estudar em Itália, na Società Dante Alighieri (Camerino), as quais mantém até à actualidade.

A organização de eventos com carácter internacional é também uma das áreas de acção do GRI. Estes podem ser organizados nos espaços da ESHTe, ou nas instituições com quem se mantêm relações próximas. Nos últimos anos, e a título de exemplo, destacam-se os seguintes eventos internacionais:

- Geminação da ESHTe com o Liceo Scientifico Federico II di Svevia de Altamura, Itália, subordinada ao tema *Os Reis de Itália e a Costa do Estoril* – organização de todo o programa de estadia e visitas dos alunos e professores italianos (2002)
- Congresso Internacional ATLAS, “*Visions of Sustainability*” – organização da mobilidade dos congressistas, das excursões, das Relações Públicas (2002)
- Congresso Internacional da Montanha (2002, 2004)
- Visita de um grupo de 25 mestrados da HAAGA, Helsínquia, Finlândia, que assistiram a um seminário sobre a organização de grandes eventos em Portugal (EXPO 98 e EURO 2004)

- Organização de seminários de degustação sobre enologia e gastronomia, em parceria com a Universidade de Angers, no âmbito das comemorações do aniversário da ESHTe (2004)
- Seminário “A ESHTe internacional” (2005)
- Dias da Internacionalização (2006)
- Board of Directors EURHODIP (2006)

Neste âmbito, é também função do GRI o planeamento, reservas, transferes e acompanhamento de professores estrangeiros que, pelos mais variados motivos, visitem a ESHTe.

A participação do GRI em diversas manifestações culturais e encontros internacionais, é outro aspecto importante no contexto da internacionalização da ESHTe:

- *Settimana Europea dei Giovani*, em Altamura, Itália, subordinada ao tema *Il teatro e la Musica*
- *World Education Market*, em Lisboa, onde obteve um Curso Multimédia para Recepção e Hotelaria e um Curso Multimédia de Cozinha, ambos em italiano e que se encontram presentemente no CR –SAAL
- Congresso Internacional da EURHODIP;
- Representação da ESHTe em reuniões e eventos culturais nas embaixadas com as quais o gabinete de Relações Internacionais mantém contacto

A ESHTe procura ainda reforçar a sua participação activa em associações internacionais directamente ligadas à actividade turística, tais como: Organização Mundial do Turismo, AMFORHT, ATLAS, EURHODIP, EUHOFA, entre outras.

Reconhecida a importância que a investigação assume no ensino superior, o Conselho Directivo da ESHTe apoiou ainda a colaboração dos docentes em publicações especializadas e congressos nacionais e internacionais. Nesse sentido, a ESHTe apoiou financeiramente a mobilidade de docentes e

concedeu dispensas de serviço, de forma a possibilitar a realização de projectos de investigação, quer a nível nacional quer a nível internacional.

Prevê-se a continuidade e o incremento das Relações Internacionais, contribuindo para consolidação e difusão da imagem da ESHTe no exterior.

2.4.4. Núcleo de Extensão Cultural

Previsto nos estatutos da ESHTe, o Núcleo de Extensão Cultural desempenha um papel importante na aproximação e desenvolvimento sócio-cultural entre a comunidade escolar e o público em geral.

A sua acção tem sido desenvolvida sobretudo em duas grandes áreas: cursos livres de curta duração dentro dos grandes domínios de estudo desenvolvidos na escola, e organização de eventos de carácter cultural e artístico, nomeadamente ligados às expressões artísticas. Visa sobretudo alargar a sua acção numa perspectiva de oferta e reconhecimento da aprendizagem não formal.

2.4.5. Gabinete de Estágios

Expressões como “só sabe quem faz e só faz quem sabe”² ou “é preciso saber fazer, para saber mandar fazer”³ estão na base do projecto científico e pedagógico que tem vindo a ser prosseguido pela ESHTe. Nessa perspectiva, os estágios assumem um papel fundamental para a formação/educação que a ESHTe ministra, potenciando interessantes e fundamentais intercâmbios entre alunos/formandos e o mercado de trabalho, e entre a Escola e as empresas e instituições que estão no mercado e que acolhem os estagiários.

A importância conferida aos estágios traduz-se directamente na consagração, por parte dos planos de estudo, dos estágios como disciplinas curriculares dos bacharelatos, ou seja, todos os alunos da ESHTe realizam um estágio de dois meses no final de cada ano lectivo.

² Esta expressão tem sido utilizada pelos defensores da especificidade do Ensino Superior Politécnico, como por exemplo, o Professor Veiga Simão.

³ Idem, pelo Professor Manuel Caldeira Pais.

Uma vez que os estágios são obrigatórios, a ESHTe dispõe de um gabinete próprio para o efeito, o qual tem a seu cargo a angariação, organização, acompanhamento e avaliação dos estágios de todos os alunos. No presente ano lectivo farão o seu estágio os 675 alunos inscritos no Bacharelato. O estágio pode ser feito em território nacional (incluindo ilhas) ou no estrangeiro.

O bom relacionamento que a ESHTe tem com as empresas e instituições do sector permite-lhe comprometer-se a angariar um estágio, para cada aluno, sendo a colocação feita de uma forma personalizada.

O processo inicia-se no início do ano civil, altura em que os alunos devem preencher um impresso próprio, onde demonstram a sua intenção de estágio, tanto em termos do tipo de unidade, como da região onde pretendem estagiar.

Depois de recebida esta informação, o gabinete procura e contacta entidades de acolhimento que correspondam às vontades expressas dos alunos, promovendo a sua colocação. Sempre que existe mais do que uma opção é dada oportunidade ao aluno de escolher a que mais lhe agrada, o mesmo se passando com as empresas e instituições; estas, por vezes, pretendem entrevistar um ou mais candidatos, procedendo elas próprias à selecção do estagiário.

Antes de partirem para os seus estágios, os alunos são sensibilizados para o facto de, pelo menos durante dois meses, serem “embaixadores” da ESHTe nas empresas onde vão ser acolhidos. A sua postura, o seu comportamento e o seu desempenho vão traduzir-se directamente numa boa ou má imagem da Escola.

De acordo com o Regulamento de Estágios, todos os alunos são visitados durante o seu estágio. Esta visita assume uma especial relevância em todo o processo, pois permite aferir se o estágio está a decorrer nas condições pretendidas e contratualizadas⁴ e permite aos docentes responsáveis pelas

⁴ O estágio é objecto de um contrato tripartido entre a ESHTe, a entidade de acolhimento e o aluno.

visitas estabelecer uma bolsa de contactos fundamentais para o próprio funcionamento da ESHTe.

Igualmente relevante é o facto de estas visitas permitirem à ESHTe o contacto privilegiado com empresas e instituições, permitindo-lhes assegurar um ensino vivo, que busca na parceria com as empresas e na prática profissional dos professores a sua actualidade e o indispensável ajustamento à realidade do sector. Para além dos estágios curriculares, o Gabinete de Estágios (GE) também é responsável pela organização dos estágios apoiados pelo PRODEP.

O GE trabalha em estreita colaboração com os Gabinetes de Comunicação e Relações Públicas e de Relações Internacionais, mas está sobre a coordenação das áreas científicas de Técnicas de Turismo e Técnicas de Hotelaria e Restauração. Tratando-se de disciplinas, os estágios são considerados em distribuição do serviço docente, estando atribuídas cargas horárias⁵ a assistentes ou equiparados que asseguram o funcionamento do gabinete.

De salientar é o facto de os estágios internacionais serem cada vez mais a opção dos alunos. A taxa de 15% em relação ao total de alunos a realizar estágio no passado ano lectivo tem tendência a subir, demonstrando a consciência que os próprios alunos têm das mais valias em termos da internacionalização.

2.4.6. Núcleo de Pós-Graduações

Numa perspectiva de complementaridade e adequação da formação superior, a ESHTe apostou ao nível da formação avançada para empresários, dirigentes e quadros técnicos superiores das empresas ou da Administração Central, Regional e Local. Assim, adicionou às licenciaturas tradicionais que ministra, um pacote de cursos de pós-graduação dirigidos para áreas prioritárias como o planeamento e desenvolvimento de produtos turísticos, a qualidade e

⁵ As cargas horárias atribuídas correspondem a 1 hora semanal por cada turma de 25 a 30 alunos.

segurança alimentar, a gestão hoteleira, o planeamento e gestão em turismo de aventura, informação turística e a gestão estratégica de eventos.

O Núcleo de Pós-Graduações tem como principal função assegurar o apoio técnico, administrativo e logístico aos cursos de pós-graduação. A sua criação autónoma em relação aos Serviços Académicos insere-se na vontade que a ESHTe tem em prestar um serviço personalizado a um público mais exigente.

Assim, a técnica administrativa principal que garante o serviço do Núcleo é responsável por toda a informação relativamente a estes cursos, canalizando-a para o Gabinete de Comunicação e Relações Públicas, para os registos académicos e processuais dos alunos (candidaturas, inscrições, matrículas, organização dos processos individuais, registo de notas, emissão de certificados e diplomas) e para o apoio técnico e administrativo aos coordenadores e docentes dos cursos.

O Núcleo é ainda responsável por toda a logística necessária para as mobilidades dos professores estrangeiros (reserva e marcação de viagens e estada, transferes e acompanhamento necessário).

2.4.7. ESHTe *informática*

A ESHTe *informática* é o serviço responsável pela concepção, implementação e gestão do sistema informático da ESHTe. Inicialmente era designado por núcleo de informática, mas os projectos que está a desenvolver tendo em vista a integração das diferentes aplicações existentes e o desenvolvimento da escola virtual, apoiada pelo programa e-U, justificaram a nova designação.

A estrutura de apoio a este serviço é constituída por um coordenador, professor adjunto na área da informática, por um técnico superior, responsável pela organização administrativa e financeira do serviço e três técnicos de informática. Conta ainda com a colaboração de uma empresa especializada em gestão de redes informáticas e com a de todos os

docentes da área que desenvolvem tarefas específicas sempre que se justifica.

O grande esforço desenvolvido pela ESHTE *informática* nos últimos anos tem vindo a dar grandes frutos no que diz respeito aos recursos pedagógicos e administrativos. Em relação a esta questão convém aqui realçar a informatização e/ou disponibilização on-line de vários serviços: serviços administrativos e financeiros; serviços académicos; portal e-conteúdos; catálogo da biblioteca.

À ESHTE *informática* compete ainda toda a gestão da central e rede telefónica usada por todos os funcionários e docentes, bem como o apoio necessário na utilização do equipamento informático.

2.4.8. ESHTE *laboratório*

O serviço ESHTE *laboratório* é composto por 3 laboratórios, cuja principal missão é o apoio em termos pedagógicos aos alunos do curso de PAR. São eles: o laboratório de Microbiologia, o laboratório de Química Alimentar / Inovação e Tecnologia de Alimentos e o laboratório de Enologia.

Neste âmbito, as aulas práticas de Microbiologia Alimentar, Higiene e Segurança Alimentar, Sistemas de Qualidade, Tecnologia de Alimentos, Química Alimentar e de Inovação e Desenvolvimento de Novos Produtos decorrem no Laboratório.

As referidas aulas práticas implicam uma utilização de 18 horas semanais, às quais se tem de acrescentar, obviamente, pelo menos 9 horas semanais para preparação dos trabalhos práticos, meios, reagentes e materiais, recuperação, lavagem e esterilização do material utilizado.

Especial destaque merece o facto de o ESHTE *laboratório* estar a desenvolver uma nova área de actuação, prestação de serviços à comunidade, sendo esta uma das suas áreas estratégicas de intervenção e, naturalmente, da ESHTE. Destacam-se neste âmbito os seguintes serviços: análises microbiológicas de

rotina a pedido de entidades externas e particulares, implementação de sistemas HACCP em restauração, elaboração de manuais de autocontrolo, assessoria ao departamento de avaliação dos riscos da Agência Portuguesa de Segurança Alimentar (APSA).

Entre as acções directamente relacionadas com as diferentes áreas de intervenção do ESHTElaboratório, há que evidenciar uma forte aposta na área da segurança e qualidade alimentar na restauração através de um conjunto de iniciativas especialmente dirigidas a profissionais do sector e à comunidade científica e empresarial. São disso exemplo os diversos cursos, conferências internacionais, e seminários organizados nos últimos anos. Por outro lado, a realização de projectos de investigação aplicada também tem sido alvo de elevada procura.

O ESHTElaboratório é liderado por um professor coordenador, doutorado na área da segurança alimentar e que acumula estas funções com as de coordenador da área Científica das Ciências da Alimentação. Conta com a colaboração permanente de um professor adjunto, doutorado na área da tecnologia, de um professor adjunto da área da química alimentar, de um assistente de nutrição e higiene alimentar e de um auxiliar administrativo com formação específica para o efeito.

2.4.9. Mediateca

2.4.9.1. Biblioteca

A Biblioteca da ESHTE, reconhecida com uma das melhores bibliotecas especializadas em turismo existentes em Portugal, existe desde 1991, com o objectivo de apoiar o ensino e a investigação nas áreas leccionadas na ESHTE. Como principais finalidades destacam-se as seguintes:

- Difundir e facultar o acesso à informação;
- Garantir atempadamente o fornecimento de informações e documentação pertinente e actualizada nos domínios do turismo, hotelaria, restauração e lazer;

- Simplificar, flexibilizar e facilitar a pesquisa recorrendo aos vários suportes de informação;
- Efectuar uma melhoria contínua dos serviços prestados para aumentar o grau de satisfação dos utilizadores.

A sua base documental é composta por um acervo que abarca temas generalistas e especializados nas áreas do Lazer, Turismo, Hotelaria e Restauração distribuídos da seguinte forma:

- 5.344 monografias ⁶;
- 42 assinaturas de revistas estrangeiras;
- 20 assinaturas de revistas nacionais;
- 18 títulos de revistas nacionais como oferta.

Especial destaque merece a colecção de periódicos estrangeiros (*journals*), que abrange várias disciplinas que se dedicam ao estudo do lazer, turismo, hotelaria, restauração – marketing, gestão, cultura, ambiente, planeamento, economia, segurança alimentar, sociologia, etc., existindo alguns títulos desde 1992. Dispõe ainda de cassetes de vídeo e *Cd-Rom's* nas áreas da sua especialização.

A biblioteca destina-se a utilizadores internos (alunos, docentes e funcionários da ESHTe, EHTe e INFTUR) e a utilizadores externos (alunos, docentes, investigadores, técnicos, profissionais do sector e público em geral).

A Biblioteca é coordenada por um docente, coadjuvado por um técnico superior especializado em BAD (biblioteca, arquivo e documentação) que são responsáveis pela gestão e organização de toda a biblioteca. Conta ainda com um estagiário especializado em BAD e com três alunos que asseguram o funcionamento em horário pós-laboral.

⁶ Apenas se reporta ao número de títulos existentes e não ao número de exemplares com o mesmo título.

2.4.9.2. Centro de Recursos e ESHTEsaal

O Centro de Recursos tem como missão potenciar e dinamizar meios e formação a toda a comunidade escolar, tendo em vista o acesso à auto aprendizagem. O desenvolvimento de conteúdos aplicáveis a plataformas de *e-learning* que possibilitem a concepção e realização de cursos voltados para as áreas fundamentais da ESHTE, turismo, hotelaria e restauração, assim como a concepção de materiais e de recursos em geral que estimulem e fomentem os processos de auto-aprendizagem, são alguns dos objectivos preconizados para este Centro de Recursos.

Este projecto iniciou-se em 2000, tendo decorrido neste ano as primeiras acções de formação dos docentes interessados neste projecto. Como o objectivo era e é desenvolver algo inovador, foi necessário preparar os meios humanos, técnicos e de formação para se introduzir esta inovação.

Em 2001, foi criado formalmente o Centro de Recursos. Ultrapassada a fase experimental, durante a qual foi possível verificar a adesão dos alunos ao serviço, as áreas científicas das línguas e culturas estrangeiras decidiram propor a inclusão da frequência do *Saal* (Serviço de Auto-Aprendizagem em Línguas) na avaliação contínua dos estudantes de 1º ano de todos os cursos da ESHTE.

A adesão dos docentes a este projecto tem sido bastante interessante, sendo os primeiros a incentivar a sua utilização por parte dos alunos, os quais são convidados a cumprir uma permanência mínima no Centro de Recursos, durante o Ano Lectivo. Por outro lado, são esses mesmos docentes que são responsáveis pela concepção e produção dos materiais de apoio que estão a ser realizados nas diferentes línguas: alemão, francês, italiano, espanhol e inglês, no âmbito do Núcleo de Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos *e- /b- learning*.

A estratégia que tem vindo a ser utilizada, tendo em vista a adesão dos estudantes, parece estar a resultar: os que frequentam o *Saal* no âmbito da avaliação contínua, voltam para efectuar tarefas não obrigatórias.

Em média, o *Saal* é procurado por 120 alunos em avaliação contínua, o que corresponde a mais de 10% dos alunos inscritos e por 117 utentes não especificados.

O desenvolvimento deste projecto está claramente dependente de recursos materiais e imateriais que a ESHTe não tem condições de suportar sozinha. Foi por isso apresentada uma candidatura ao POSI – Programa Operacional para a Sociedade da Informação, onde se incluíram investimentos nos domínios:

- da informática e novas tecnologias por melhorar o acesso ao ensino/aprendizagem electrónico;
- da formação, tendo em vista o cumprimento das etapas recomendadas pelo Conselho da Europa para este tipo de estruturas, como por exemplo, acções reforçadas ao nível “do aprender a aprender” ou da formação dos conselheiros, pretendendo-se a “inclusão de todos no princípio de Inovação”;
- do desenvolvimento de conteúdos, por forma a alargar a oferta do serviço a outras áreas de aprendizagem na ESHTe não só o *saal* que se cinge ao domínio das línguas.

O centro de Recursos - *Saal* é coordenado por um docente que para esse efeito dispõe de uma redução de três horas na sua carga horária. O apoio permanente aos utentes é garantido por dois alunos especialmente recrutados para este efeito, apoiados pelo coordenador e pelos docentes das diferentes línguas leccionadas na escola.

2.4.9.3. Núcleo de Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos e- / b- Learning

Este núcleo surge de uma necessidade sentida pela implementação e expansão do Centro de Recursos. Tem como principais objectivos a criação e disponibilização de conteúdos temáticos em suporte informático/digital, que podem também resultar da transferência de suporte de materiais já existentes.

Por outro lado, está prevista a utilização de uma plataforma de e-Learning para a concepção e desenvolvimento de cursos e módulos de formação e ensino à distância.

A concepção e desenvolvimento de conteúdos complementares às aulas presenciais visa preparar as mudanças que se perspectivam a curto prazo, encarando o ensino numa perspectiva mista.

A médio prazo pretende-se que os conteúdos produzidos no âmbito deste Núcleo possam trazer um retorno do investimento a partir da sua venda no mercado mundial.

3. Projecto Educativo e Cultural

(...) ... o futuro do ensino superior europeu depende da sua habilidade para gerir eficazmente a sua valiosa diversidade.

MCTES

3.1. Novo Paradigma Educacional

O Processo de Bolonha apresenta, como finalidade global, a criação de um Espaço Europeu do Ensino Superior coerente, compatível, competitivo e atractivo para estudantes e docentes europeus e de países terceiros.

Participar no Processo de Bolonha implica necessariamente a introdução de reformas profundas no ensino superior, objectivando uma maior eficácia, modernização e simplificação das instituições, permitindo o acesso a um patamar de qualidade marcado por perfis competitivos, de referência nacional, europeia e internacional. Integrar Bolonha exige a partilha de responsabilidades e a concentração de esforços por parte do Governo e das Instituições de Ensino Superior.

As reformas subjacentes implicam, necessariamente, a definição de objectivos transparentes e direccionados para a grande meta a atingir: assegurar a mobilidade de estudantes, docentes e investigadores dentro do espaço europeu; garantir o reconhecimento dos conhecimentos e competências; promover uma maior percentagem de empregabilidade dos diplomados a nível nacional e internacional; permitir uma maior transparência dos procedimentos e a valorização da educação ao longo da vida.

Para apoiar os objectivos traçados tornou-se necessária a criação de vários instrumentos, nomeadamente – o Sistema Europeu de Transferência de Créditos (ECTS - abrangendo todas as formas de trabalho previstas, incluindo horas de contacto e horas dedicadas a estágios, projectos, trabalhos no terreno, estudo e avaliação) e o Suplemento ao Diploma (SD), documento apenso ao certificado original, facilitando a transparência internacional, promovendo o reconhecimento académico e profissional das qualificações (títulos, diplomas, certificados, etc.) e prestando informação sobre o sistema do

ensino superior. Este documento permite, ao mesmo tempo, o respeito pela autonomia nacional e a oferta de um marco comum aceite em toda Europa, aumentando a visibilidade a nível nacional e internacional.

3.2. ESHTE: Objectivo Global

Os objectivos definidos na Declaração de Bolonha apontam para a adopção de uma estrutura de graus baseada em ciclos, com perfis e linhas estratégicas orientadas para objectivos académicos e profissionais, em função do exercício profissional e da empregabilidade.

A ESHTE pretende atingir um patamar de elevada qualidade no domínio da formação, promovendo acções de permanente interacção com o mercado de trabalho e de emprego, numa perspectiva académica, de prática profissional e adequação às oportunidades de exercício da actividade. A ESHTE assume como finalidade principal da sua intervenção no sector do Turismo: levar a Escola ao Sector e trazer o Sector à Escola.

3.3. Linhas Estratégicas

Para além da interacção com o Sector, através da formação de profissionais e desenvolvimento de acções concertadas entre o universo formativo e o universo profissional, a ESHTE constitui um Centro de excelência no apoio ao desenvolvimento da actividade turística e hoteleira, profissional e empresarial. Visa estreitar a ligação com a comunidade através da criação e oferta, de forma sistemática, de programas de educação e formação contínua, quer ao nível da pós-graduação quer ao nível de cursos de curta duração. Com o objectivo de promover a institucionalização da investigação científica e assumindo, na sua missão, o Ensino e a Investigação como vectores convergentes, a ESHTE incentiva e apoia o desenvolvimento e aplicação de projectos de investigação fundamental, reforçando a sinergia entre Espaço Europeu do Ensino Superior e Espaço Superior de Investigação, pilares fundamentais da consolidação da Sociedade do Conhecimento.

3.4. Medidas Estratégicas

FORMAÇÃO

CET'S

Turismo
Hotelaria
Restauração

PÚBLICO ALVO :
Ens. Sec.;
Profissionais no
activo

1º CICLO

Turismo
Hotelaria
Restauração

PÚBLICO ALVO :
Ens. Sec./ Ens.
Profissional/
CET'S

2º CICLO

Turismo
Hotelaria
Restauração

PÚBLICO ALVO :
Diplomados do 1º
Ciclo nas áreas
do Turismo,
Hotelaria e
Restauração e
outras áreas.

**COMUNIDADE EM
GERAL**
(Público alvo)

**CURSOS LIVRES : GASTRONOMIA, ENOLOGIA, COMUNICAÇÃO, EXPRESSÃO
ARTÍSTICA, CURSOS DE VERÃO PARA CRIANÇAS, CURSOS DE LÍNGUAS**

INVESTIGAÇÃO

- . CESTUR / CENTRO DE ESTUDOS DO TURISMO
- . NÚCLEO DE CONCEPÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CONTEÚDOS E-/B-LEARNING
- . ESHTElaboratório

Comunidade Escolar
Investigação integrada nas linhas de Investigação/Acção

3.4.1. Diferentes Públicos / Formação Diferenciada

3.4.1.1. CET'S

A ESHTe oferece, no domínio da Especialização, cursos de Especialização Tecnológica nas áreas do Turismo, Hotelaria e Restauração, que pretendem dar resposta às necessidades identificadas na comunidade e nos vários sectores do turismo. Nesta perspectiva, os CET'S visam satisfazer os alunos que ambicionem dar continuidade aos seus estudos de ensino secundário, mas enveredando por uma via profissionalizante. Visa igualmente alargar a possibilidade de formação a activos, dando-lhes a oportunidade de potenciar a sua formação através da aquisição de novas competências, contribuindo para um aumento da qualidade de desempenho técnico-profissional.

3.4.1.2. Novos Ciclos de Estudos

Vocacionada para a formação de quadros superiores nos domínios do Turismo e Hotelaria, a ESHTe apresenta novos planos de estudo em conformidade com os objectivos preconizados pelo documento de Bolonha.

Nessa linha de acção, o desenho e concepção dos cursos apresentados pela ESHTe foram suportados pelos seguintes princípios orientadores:

- Estudo aprofundado dos objectivos de formação a atingir;
- Adequação das metodologias de aprendizagem aos objectivos de formação;
- Implementação de metodologias de ensino-aprendizagem activas, centradas no aluno enquanto construtor activo do seu próprio saber e baseadas na resolução de problemas;
- Promoção gradual da autonomia do aluno;
- Criação de um regime de tutorias incluído num Modelo Misto, com aulas presenciais e de trabalho autónomo orientado;
- Desenvolvimento e avaliação de competências, capacidades e atitudes definidas nos objectivos de formação;

- Previsão de um desenho flexível do currículo, desenvolvido em unidades curriculares que promovam a integração horizontal e vertical do mesmo (cursos organizados por módulos);
- Instalação de mecanismos que promovam a auto-avaliação dos intervenientes no processo de ensino/aprendizagem, a fim de instalar e interiorizar uma cultura de qualidade.

A adopção de um sistema de graus baseado em ciclos no Ensino Superior visa conjugar o equilíbrio entre a formação básica (o aprender a aprender), as capacidades transversais, os conhecimentos, as habilidades específicas de uma disciplina e a competência profissional. Esta estrutura promove a mobilidade nacional e internacional e a oportunidade de criação de programas que permitam uma maior flexibilidade individual, contribuindo para modular os programas de estudo.

Assim, e de acordo com as orientações de Bolonha, propõe-se uma reforma abrangente nos planos de estudo da ESHTe, passando por uma reestruturação dos cursos existentes e a criação de novos cursos.

Os cursos do 1º Ciclo corresponderão a uma formação integral, enquadrada nos domínios das várias actividades do sector – Turismo, Hotelaria e Restauração, aos quais se poderão candidatar alunos oriundos do ensino profissional e secundário.

Os cursos do 2º Ciclo deverão contribuir para a diferenciação dos perfis de formação, correspondendo às expectativas dos graduados, quer de carácter científico, quer de carácter profissionalizante e visam atrair diplomados do 1º Ciclo das áreas do Turismo, Hotelaria, Restauração e outras áreas. Este 2º Ciclo permite a mobilidade de formação para aquisição de créditos dentro dos próprios cursos para melhoria e alargamento da formação profissional e científica.

3.4.1.3. Formação ao Longo da Vida

Reforçando e assumindo uma atitude aberta relativamente ao importante papel das instituições de ensino superior na criação de condições para que todos os cidadãos possam ter acesso à aprendizagem ao longo da vida, a ESHTe tem como objectivo criar um leque de ofertas de Cursos de Especialização Tecnológica que contemplam também outros grupos de candidatos, com outro tipo de obrigações familiares, sociais e profissionais, e não apenas os jovens saídos do ensino secundário. Na mesma linha de acção, e numa perspectiva de oferta e reconhecimento da aprendizagem não formal, tem disponibilizado igualmente cursos livres de curta duração dentro dos grandes domínios de estudo desenvolvidos na escola.

Em Setembro de 2004 a ESHTe criou, como medida proactiva, Cursos Livres de curta duração coordenados pelo Núcleo de Extensão Cultural, com o objectivo de partilhar os saberes existentes na Instituição com a comunidade em geral, orientados por profissionais qualificados e com ampla experiência nas áreas de formação oferecidas.

Todos os Cursos Livres têm na sua génese uma vertente prática, o que lhes confere um carácter mais atractivo. A oferta passa por cursos livres ligados à restauração, cursos de línguas e animação de férias infantis.

Os cursos ligados à restauração têm tido lugar de destaque, constituindo a maior oferta disponibilizada, na tentativa de dar resposta às inúmeras solicitações do público em geral. Os participantes experienciam técnicas, participam na confecção das iguarias e em momentos de confraternização e partilha de conhecimentos, durante os quais se promovem actividades de degustação.

Em Agosto de 2005, a ESHTe iniciou uma nova etapa na promoção e difusão das suas ofertas de formação, começando a disponibilizar no seu portal (www.eshte.pt) uma calendarização de todos os Cursos Livres abertos à comunidade. A procura tem ultrapassado largamente as expectativas, ficando

preenchidas as vagas oferecidas para cada curso durante a 1ª semana de divulgação.

A ESHTe pretende dar continuidade, reforçar e alargar as temáticas do leque de cursos oferecidos até ao momento e desenvolver uma maior capacidade de resposta às inúmeras solicitações, não só do público em geral, mas também de outras Instituições de Ensino Superior que consideram uma mais valia a partilha de conhecimentos e experiências em áreas afins.

3.4.2. Metodologias Activas

As metodologias de ensino/aprendizagem serão alvo de forte reestruturação, resultante de um longo trabalho de debate e reflexão sobre o novo paradigma de ensino.

O novo paradigma educacional pretende centrar no aluno a construção activa do seu conhecimento e perspectiva do mundo, desafiando-o a desenvolver projectos, trabalhos cooperativos e apresentar criticamente diferentes perspectivas de um mesmo assunto. A aprendizagem transformar-se-á a num processo concomitantemente activo e reflexivo, promovendo a gradual autonomia do aluno.

O professor passará a desempenhar o papel de agente facilitador dessas aprendizagens essencialmente baseadas em problemas e orientadas para projectos, conduzindo os alunos na pesquisa, selecção, análise, síntese e aplicação da informação. Esta ajuda guiada do professor na passagem do que é presentemente conhecido para o que se pretende conhecer permite ao aluno desenvolver actividades que normalmente estariam para além das suas capacidades se as desenvolvesse sem *suporte*.

Nesta perspectiva, o acesso à informação por parte do formando é imprescindível, sendo da sua competência a gestão da informação para a construção de conhecimento. Objectiva-se a aprendizagem como um processo mais participado, atractivo, fortemente apoiado pela utilização das novas

tecnologias da informação e comunicação (TIC), garantindo uma efectiva aquisição de competências.

Perante o desafio de Bolonha, e no seguimento de todo o percurso desenvolvido desde a sua criação, A ESHTe assume-se como uma Instituição em mudança, integrando num espaço comum oportunidades de formação académica e profissional, desenvolvendo em paralelo acções de apoio ao desenvolvimento da actividade turística, hoteleira e da restauração, em termos profissionais, empresariais e comunitários.

3.5. Formação Interna /Actualização Formativa

A declaração de Bolonha, assumida pelos Ministros da Educação em 1999, implica uma reestruturação harmoniosa dos planos dos cursos até ao momento existentes nas Universidades Nacionais e Estrangeiras, tornando o Ensino Superior Europeu mais coerente e orientando-o para linhas de acção mais competitivas e estimulantes, promovendo a mobilidade de alunos e professores dentro do espaço europeu.

Esta alteração passará, não só pela conversão dos planos de estudo em ECTS, como também por um novo modelo de ensino-aprendizagem, orientando os alunos para uma maior autonomia e tornando-os “construtores” activos das suas aprendizagens.

A informação e documentação sobre Bolonha que tem circulado e promovido discussões entre os vários grupos de trabalho nomeados aponta para alterações profundas nos planos de formação e das práticas de ensino-aprendizagem, sem no entanto prever um plano de formação e de “actualização” do corpo docente, que deverá orientar as suas práticas para um Modelo Misto, com aulas presenciais e de trabalho autónomo orientado.

Visando colmatar a lacuna identificada, o Conselho Directivo da ESHTe propõe ao corpo docente a participação e envolvimento em módulos de formação contínua, criando um espaço de análise e reflexão sobre as práticas

desenvolvidas até ao momento e de definição de linhas orientadoras de estratégias de ensino mais actualizadas e inovadoras.

Algumas destas medidas estão já em curso, nomeadamente as Sessões de Formação de Línguas, espaço criado para a partilha, actualização de conhecimentos e promoção de boas práticas no âmbito da didáctica das Línguas Estrangeiras; acções de Formação apoiadas pela ESHTE *informática* com vista à actualização de conhecimentos e utilização da plataforma de *e-Learning*, *e-Conteúdos*.

Durante o presente ano terão ainda lugar acções de formação interna, envolvendo todo o corpo docente, com o objectivo de implementar práticas inovadoras e significativas para o processo de ensino-aprendizagem. As acções a implementar incidirão na gestão subjacente ao modelo misto (aulas presenciais, de trabalho autónomo e regime de tutorias), e no domínio da concepção e disponibilização de conteúdos.

3.6. Investigação / Acção na ESHTE

As linhas de investigação/acção da ESHTE integram os trabalhos desenvolvidos por toda a comunidade académica na área da investigação.

Para garantir uma intervenção mais forte no domínio da investigação e desenvolvimento, a ESHTE criou o seu próprio Centro de Estudos - a Associação CESTUR - Centro de Estudos de Turismo – o qual funciona com sede na Escola.

Através das suas actividades, o CESTUR pretende equilibrar a actuação orientada para os seus desígnios internos - valorização da ESHTE e dos seus corpos docente e discente - com o desejável contributo para o reforço da investigação sobre o turismo em Portugal. Por outro lado, o CESTUR pretende assumir-se como um veículo que permitirá aproximar a ESHTE dos vários grupos de agentes turísticos nacionais, numa lógica de benefícios mútuos e de complementaridade de intervenção.

Entende-se ainda que o papel que o CESTUR deve desempenhar, enquanto agente de cooperação e de prestação de serviços à comunidade onde está inserido e também como veículo de criação e difusão do conhecimento, pressupõe a existência de estruturas que facilitem o diálogo permanente com os vários agentes turísticos.

Reforça-se o entendimento de que a investigação se deverá concentrar em temas pertinentes do turismo de hoje e do futuro, dando-se primazia a projectos susceptíveis de aumentar a massa crítica da ESHTe, com consequentes reflexos no reforço do seu desempenho ao nível da formação e da qualificação dos recursos humanos do sector do turismo.

Ainda no domínio da investigação, e no âmbito das suas competências, nomeadamente na área da Segurança e Qualidade Alimentar, o ESHTe *laboratório* tem monitorizado alguns projectos de investigação aplicada, de entre os quais se destacam:

- Segurança alimentar na restauração de eventos;
- A importância das operações de limpeza e desinfeção;
- Avaliação de operações de limpeza e desinfeção na restauração – estudo comparativo entre métodos clássicos e rápidos;
- Avaliação do risco da doçaria tradicional portuguesa – estudo de caso arroz doce Verificação de pré-requisitos em unidades hoteleiras;
- Estudo da utilização de atmosfera modificada em salsa fresca cortada;
- Pesquisa de coliformes fecais em superfícies de corte de vegetais;
- Resistência a antibióticos de enterobactérias presentes em produtos de IV gama;
- Adequação de um manual de boas práticas à realidade de uma unidade de restauração hospitalar;
- Estudo da flora mesófila de alimentos em restauração de eventos;
- Estudo de avaliação do risco do consumo de sal numa população escolar;
- Desenvolvimento de novos produtos à base de “porco preto”;

- Identificação das características diferenciadoras de variedades nacionais de arroz, através de parâmetros químicos e reológicos, indicadores da qualidade culinária e nutricional - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Pescas (INIAP);

Para além das funções lectivas, o ESHTE *laboratório* participa em projectos de investigação, nomeadamente ao nível de teses de licenciatura de alunos da ESHTE e de mestrado, sendo estas últimas desenvolvidas em parceria com a Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa.

A ESHTE dispõe ainda do Laboratório de Química/Tecnologia/Inovação e Desenvolvimento de novos produtos que, para além de constituir um espaço onde são leccionadas as aulas práticas de Química e Tecnologia de Alimentos, suporta todos os anos a inovação e o desenvolvimento de novos produtos, no âmbito dessa disciplina.

O acesso à informação por parte do formando é imprescindível, sendo da sua competência a gestão da informação para a construção do conhecimento. Numa perspectiva integradora da nova Sociedade da Informação e do Conhecimento, o núcleo de Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos de *e-/b-learning* desenvolve e apoia acções, contribuindo para o desenvolvimento de competências pedagógicas na área das TIC, de forma a permitir a concepção e desenvolvimento de conteúdos pedagogicamente adequados ao novo modelo de ensino-aprendizagem.

Este recurso pedagógico visa contribuir para o alargamento das competências de gestão e construção do conhecimento dos vários intervenientes na comunidade escolar.

3.7. Vertente Cultural

A implementação do Processo de Bolonha tem subjacente um movimento europeu com importantes repercussões a nível global, assumindo o ensino superior um papel fulcral no desenvolvimento dos cidadãos e da nova sociedade do conhecimento, contribuindo para o desenvolvimento social, cultural, de cidadania activa e dos valores.

A componente cultural da formação envolve, para além dos princípios gerais assumidos nos objectivos traçados, o reconhecimento da aquisição de um conjunto de competências adquiridas por via não formal.

O desenvolvimento cultural é um dos veículos de promoção do turismo, não só como serviço mas também no âmbito da formação. Como tal, é extremamente importante que os organismos responsáveis pela formação na área do turismo se consciencializem dessa realidade, desenvolvendo e apoiando iniciativas de projectos inovadores.

Em virtude das grandes potencialidades estruturais e humanas que a ESHTe evidencia, pretende-se o alargamento da dinamização do Núcleo de Extensão Cultural à organização de eventos de carácter cultural e artístico, nomeadamente ligados às artes performativas – teatro, dança e música – e artes plásticas.

Apoiado numa lógica alargada de cultura, este projecto assenta na coordenação de estratégias e ideias de desenvolvimento, através de uma utilização adequada de recursos humanos, estruturais e culturais existentes (as tradições, o património, as artes, o artesanato, a arquitectura, o ambiente, o urbanismo, o lazer, o turismo, e t c.).

Pretende-se implementar um dinamismo cultural interactivo que promova a aproximação e desenvolvimento sócio-cultural entre a comunidade escolar, enriquecendo o ambiente académico e tornando-o mais atractivo. Esta iniciativa pretende constituir uma via para a promoção artística de alunos, funcionários e comunidade em geral, enquadrando-se nas linhas orientadoras definidas por esta Instituição.

Uma “Europa do Conhecimento” é hoje amplamente reconhecida como factor insubstituível para o crescimento social e humano e como componente indispensável para a consolidação e o enriquecimento da cidadania europeia, capaz de dar aos cidadãos as competências necessárias para enfrentarem os desafios do novo milénio, juntamente com uma consciência de valores partilhados e pertencentes a um espaço social e cultural comum. MCTES

4. Recursos Pedagógicos

Privilegiadamente localizada numa área de desenvolvimento turístico e hoteleiro como é o Estoril, e inserida num pólo de formação com estruturas únicas ao nível do ensino superior nas áreas do turismo, hotelaria e restauração, a ESHTe constitui uma referência no ensino e formação de quadros superiores destas áreas. Dispõe de modernas instalações que integram:

4.1. Mediateca

4.1.1. Biblioteca

A Biblioteca dispõe de três pisos, comportando 93 lugares sentados e funciona em sistema de livre acesso aos vários espaços da mesma e ao fundo documental.

Piso Superior:

Acolhimento, cacifos, serviço de informação ao utilizador, ofertas, gabinete técnico.

Piso Intermédio:

Secção dos periódicos, mesas de trabalho.

Piso Inferior:

Leitura presencial, serviço de consulta on-line, empréstimo domiciliário, reprodução de documentos, serviço de referência, consulta da base de dados bibliográfica informatizada.

4.1.2. Centro de Recursos e ESHTEsaal

Com novas instalações, o CR possui diferentes espaços de trabalho: 2 gabinetes; 1 sala de formação; 12 postos de trabalho distribuídos por 3 ilhas; 1 balcão de acolhimento.

4.1.3. Núcleo de Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos e-/b-learning

Dispõe de uma sala reservada junto da biblioteca e centro de recursos, o que possibilita um trabalho integrado com os mesmos, no âmbito dos seus objectivos.

4.2. ESHTElaboratórios

4.2.1. Laboratório de Microbiologia

Espaço altamente equipado e apto a efectuar análises microbiológicas de alimentos de apoio às aulas práticas. Habilitado, ainda, para prestar apoio à comunidade científica e empresarial, no desenvolvimento de sistemas de segurança alimentar e de acessórias técnico / científicas.

4.2.2. Laboratório de Química Alimentar/Inovação e Tecnologia de Alimentos

Constitui um espaço de leccionação das aulas práticas de Química e Tecnologia de Alimentos e suporta todos os anos a inovação e o desenvolvimento de novos produtos, no âmbito da disciplina.

4.2.3. Laboratório de Enologia

Sala devidamente equipada para a realização das aulas práticas de Enologia (técnicas de conhecimento e prova de vinhos).

4.3. Bares de Aplicação

Conjunto de bares individuais, nos quais os alunos podem desenvolver capacidades ao nível da identificação e composição das bebidas.

4.4. Restaurante de Aplicação

Local fundamental à aplicação dos conhecimentos teóricos em situações reais.

4.5. Cozinhas Individuais, Pastelaria e Padaria de Aplicação

Espaços individualizados onde os alunos possuem todo o equipamento necessário à preparação e confecção dos alimentos.

4.6. Anfiteatro de Cozinha

Local onde os monitores teorizam e demonstram o trabalho que precede o realizado nas Cozinhas Individuais.

4.7. Cozinha Central

Espaço destinado à confecção de refeições a serem servidas no refeitório.

4.8. Auditórios

Com diferentes capacidades (600, 200, 60 e 30 pessoas), fazem parte integrante da vida académica da escola. Aqui têm lugar alguns actos solenes, bem como congressos, seminários e palestras organizados pela ESHTe.

4.9. Salas de Aula

A ESHTe utiliza 10 salas de aula com 45m² e 4 salas com 75 m². Atendendo a que o número médio de alunos por turma é de 25, verifica-se a existência de uma relação mínima de 1,8 m² por estudante nas salas de aulas, o que supera significativamente as orientações existentes neste sentido. Por outro lado, todas as salas de aula estão devidamente equipadas com quadro, retroprojector, televisão, vídeo e “data-show”, existindo também os adequados mecanismos de controlo de som e de luz solar e eléctrica. Em relação aos equipamentos existente nas salas de aula, existe uma manutenção regular, de forma a evitar anomalias de funcionamento.

4.10. Sala Multimédia

Situada no piso – 2 e dotada de vários computadores com ligação à Internet, scanner, impressoras, gravador de CDs e material multimédia, permite aos seus utilizadores o acesso aos mais actuais recursos para a elaboração de trabalhos e consultas, e a ocupação tempos livres, navegando no ciberespaço ou acedendo gratuitamente aos seus E-mails. Esta sala está ao dispor de todos os alunos, existindo um Regulamento de Utilização. Os alunos podem frequentar a sala multimédia entre as 10h e as 22h.

4.11. Portal e-Conteúdos

É uma plataforma que permite a interacção entre alunos e professores, ao nível da partilha da informação e conhecimentos

4.12. Reprografia

Situada no piso – 2, presta aos professores, alunos e funcionários um atendimento personalizado no serviço de cópias, encadernações e venda de material de papelaria e multimédia.

De um modo geral pode dizer-se que a ESHTTE dispõe de um vasto conjunto de equipamentos e instalações que suportam e apoiam a formação ministrada, garantindo o nível e a qualidade da formação adquirida

Considerações Finais

Em termos futuros, a ESHTe usufrui de um conjunto irrefutável de oportunidades as quais, ao serem convenientemente exploradas, poderão induzir um conjunto de ganhos significativos em matéria de posicionamento competitivo. Em Portugal existe um claro interesse político de valorização do turismo, como actividade económica fundamental para o país, o que desde logo favorece a intervenção de todos os agentes. A ESHTe tem claramente identificados os eixos estratégicos da sua intervenção futura, o que lhe permitirá ultrapassar progressivamente, com sucesso, as barreiras subjacentes ao processo.

A ESHTe pretende consolidar a sua posição no contexto do ensino superior do turismo em Portugal. A opção estratégica pela introdução de práticas continuadas de controlo da qualidade e pela certificação nesta área, constituem indícios de que a instituição não irá repousar em torno da excelente imagem de que desfruta no sector. Pelo contrário, irá desencadear os mecanismos adequados para tornar a sua posição futura ainda mais segura, não abdicando da inovação e de todos os factores que podem potenciar a desejável excelência da sua intervenção, particularmente na formação de quadros superiores para o turismo português.

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.

Índice:

Introdução -----	1
1. Caracterização do Sector Turístico -----	2
1.1. O Turismo como Sector Estratégico -----	2
1.2. O Turismo em Portugal -----	3
1.3. A Importância da Educação e da Formação no Turismo -----	6
2. Caracterização da ESHTE -----	8
2.1. Apresentação Geral-----	8
2.2. Percurso Institucional-----	12
2.2.1. Cursos Ministrados -----	12
2.2.2. Evolução do Número de Alunos -----	15
2.2.3. Evolução dos Corpos Docente, Técnico e Administrativo -----	16
2.3. Organização interna actual-----	19
Órgãos de Gestão-----	19
Órgãos Consultivos -----	19
Áreas Científico-Pedagógicas -----	19
Direcções Operacionais de Curso-----	19
2.4. Núcleos e Serviços da ESHTE-----	21
2.4.1. Gabinete de Apoio ao Estudante-----	21
2.4.1.1. <i>Gabinete de Apoio Psicossocial e Pedagógico</i> -----	22
2.4.1.2. ESHTEmprego-----	23
2.4.2. Gabinete de Comunicação e Relações Públicas -----	24
2.4.3. Gabinete de Relações Internacionais -----	28
2.4.4. Núcleo de Extensão Cultural-----	33
2.4.5. Gabinete de Estágios-----	33
2.4.6. Núcleo de Pós-Graduações -----	35
2.4.7. ESHTE <i>informática</i> -----	36
2.4.8. ESHTElaboratório-----	37
2.4.9. Mediateca -----	38
2.4.9.1. Biblioteca -----	38
2.4.9.2. Centro de Recursos e ESHTE <i>saal</i> -----	40
2.4.9.3. Núcleo de Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos e- / b- Learning-----	41
3. Projecto Educativo e Cultural -----	43
3.1. Novo Paradigma Educacional -----	43
3.2. ESHTE: Objectivo Global -----	44
3.3. Linhas Estratégicas -----	44
3.4. Medidas Estratégicas -----	45
3.4.1. Diferentes Públicos / Formação Diferenciada -----	46
3.4.1.1. CET'S -----	46
3.4.1.2. Novos Ciclos de Estudos-----	46
3.4.1.3. Formação ao Longo da Vida -----	48
3.4.2. Metodologias Activas -----	49
3.5. Formação Interna /Actualização Formativa-----	50
3.6. Investigação / Acção na ESHTE -----	51
3.7. Vertente Cultural-----	54
4. Recursos Pedagógicos -----	55
4.1. Mediateca-----	55
4.1.1. Biblioteca-----	55
4.1.2. Centro de Recursos e ESHTE <i>saal</i> -----	56
4.1.3. Núcleo de Concepção e Desenvolvimento de Conteúdos e-/b- learning-----	56
4.2. ESHTE <i>laboratórios</i> -----	56
4.2.1. Laboratório de Microbiologia -----	56
4.2.2. Laboratório de Química Alimentar/Inovação e Tecnologia de Alimentos-----	56
4.2.3. Laboratório de Enologia-----	56
4.3. Bares de Aplicação -----	56
4.4. Restaurante de Aplicação-----	57
4.5. Cozinhas Individuais, Pastelaria e Padaria de Aplicação-----	57
4.6. Anfiteatro de Cozinha -----	57
4.7. Cozinha Central-----	57
4.8. Auditórios -----	57

4.9. Salas de Aula	57
4.10. Sala Multimédia	58
4.11. Portal e-Conteúdos	58
4.12. Reprografia	58
Considerações Finais	59