

ANEXO II

Áreas de conhecimento e conteúdos das Provas Específicas

Curso	Conteúdo	Bibliografia
Direção e Gestão Hoteleira	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A atividade do turismo, produtos turísticos e principais organizações (nacionais e internacionais);</li> <li>2. Principais <i>players</i> na indústria hoteleira e principais segmentos de mercado;</li> <li>3. Especificidades da gestão e das operações hoteleiras;</li> <li>4. As TIC aplicadas à gestão hoteleira (sistemas de informação, e-marketing e gestão dos canais de distribuição on-line).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sousa, T., Costa, R. (2015). <i>Gestão Comercial Hoteleira</i>. Lisboa: Lidel.</li> <li>• Abranja, N., Almeida, A., Almeida, F. (2020). <i>Gestão Hoteleira – o produto, o serviço e as técnicas</i>. Lisboa: Lidel.</li> <li>• Horwart HTL (2019). <i>European Chains &amp; Hotels Report 2019</i>. S. l.:Horwart HTL.</li> <li>• Cunha, L. &amp; Abrantes, A. (2019). <i>Introdução ao turismo</i>. 6ª edição. Lisboa: Lidel.</li> <li>• AHP Hotelaria de Porugal (s.d.). <i>Dicionário Técnico de Hotelaria</i>. Disponível em: <a href="https://www.hoteis-portugal.pt/docs/content/kXpl4K0B2To4eMugibQIEjtEEPxKsKsS.pdf">https://www.hoteis-portugal.pt/docs/content/kXpl4K0B2To4eMugibQIEjtEEPxKsKsS.pdf</a></li> <li>• Deloitte Consultores, SA (2020). <i>Atlas da Hotelaria 2020 (15ª edição)</i>. L.: Deloitte.</li> <li>• Disponível em: <a href="https://www2.deloitte.com/pt/pt/pages/real-estate/articles/atlas-hotelaria-2020.html#">https://www2.deloitte.com/pt/pt/pages/real-estate/articles/atlas-hotelaria-2020.html#</a></li> </ul>
Informação Turística	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. História da Arte em Portugal – Séculos XX (1900-1970)</li> <li>2. História de Portugal – Século XX (1933-1976)</li> <li>3. Cultura Portuguesa – Século XIX (A <i>Geração de 70</i>)</li> <li>4. Geografia de Portugal</li> <li>5. Informação Turística – Informação, Interpretação e Comunicação Intercultural.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brito, Luis Miguel (2013). <i>Informação Turística. A Arte do Guia Intérprete – entre o turista e o destino</i>. Lisboa: Chiado Editora.(Nota: ler pp. 107-197);</li> <li>• Medeiros, Carlos Alberto (2005). <i>Geografia de Portugal</i>, Vol. 1 O Ambiente Físico. Lisboa: Círculo de Leitores.</li> <li>• Pereira, Paulo. (2011) <i>Arte Portuguesa – História Essencial</i>. Lisboa: Temas e Debates / Círculo de Leitores.</li> <li>• Ramos, Rui, Sousa, Bernardo V. &amp; Monteiro, Nuno G. (2012). <i>História de Portugal</i>. Lisboa: Esfera dos Livros.</li> <li>• Saraiva, António José (1983). <i>A Cultura em Portugal – Teoria e História</i>, Vol. 2. Lisboa: Bertrand.</li> </ul>
Gestão do Lazer e Animação Turística	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planeamento e desenvolvimento turístico.</li> <li>2. A animação turística.</li> <li>3. Turismo na natureza e de aventura.</li> <li>4. Animação sociocultural.</li> <li>5. Gestão de eventos.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isidoro, A., Caetano, J., Saldanha, S., Simões, M. (2013). <i>Manual de Organização e Gestão de Eventos</i>. Lisboa: Edições Sílabo. <b>Cota Biblioteca: 658.9 ISI,M.</b></li> <li>• Almeida, P., ARAÚJO, S. (2012). <i>Introdução à gestão da animação turística</i>. Lisboa: Lidel. <b>Cota Biblioteca: 379.8 ALM,I.</b></li> <li>• Ander Egg, E. (2004). <i>Metodologia y práctica de la animation socio-cultural</i>. Madrid: Ed. CCS (18ª edição). <b>Cota Biblioteca: 316.7 AND,M.</b></li> <li>• Puertas, X. (2004). <i>Animación en el ámbito turístico</i>. Madrid: Editorial Síntesis. <b>Cota Biblioteca: 379.8 PUE,A.</b></li> <li>• Silva, F. e Umbelino, J. (Eds.) (2017). <i>Planeamento e desenvolvimento turístico</i>. Lisboa: Lidel. ISBN 978-989-752-230-7. <b>Cota Biblioteca: 338.48-1 SIL,P.</b></li> <li>• Swarbrooke, J., Beard, C., Leckie, S., e Pomfret, G. (2003). <i>Turismo de Aventura</i>. Rio de Janeiro: Elsevier. <b>Cota Biblioteca: 338.48: 79 SWA,TUR.</b></li> </ul>



<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Gestão Turística</p>	<p>1. Evolução e Perspetivas do Turismo em Portugal;</p> <p>2. <i>Plays e Dinâmicas do Sistema do Estoril</i> Turístico;</p> <p>3. Marketing Turístico;</p> <p>4. Gestão de Negócios Turísticos;</p> <p>5. Planeamento e Gestão de Destinos e Produtos Turísticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abranja, N. &amp; Magalhães, C. (2018). <i>Gestão de Agências de Viagens e Turismo</i>, Lisboa, Lidel. <b>Cota Biblioteca: 656.079 ABR,G</b></li> <li>• Cunha, L. &amp; Abrantes, A. (2014). <i>Introdução ao turismo</i>. 5ª edição. Lisboa: Lidel. <b>Cota Biblioteca: 338.48 CUN,I</b></li> <li>• Domingues, C. (2013). <i>Prontuário Turístico</i>. Estoril: ESHTe. <b>Cota Biblioteca 338.48(03) DOM,P</b></li> <li>• Inkson, C. &amp; Minnaert, L. (2018). <i>Tourism Management: An introduction</i>, 2nd edition. London. <b>Cota Biblioteca: 658-3 INK,T</b></li> <li>• Kotler, P., Kartajaya, H. &amp; Setiawan, I. (2017). <i>Marketing 4.0: Mudança do Tradicional Para o Digital</i>. Coimbra: Almedina. <b>Cota Biblioteca: 658.8 KOT,M</b></li> <li>• McKercher, B.; Prideaux, B. (2020). <i>Tourism Theories, Concepts and Models</i>. Oxford: Goodfellow Publishers. <b>Cota Biblioteca: 338.48 MCK,T</b></li> <li>• Silva, F. &amp; Umbelino, J. (Eds.) (2017). <i>Planeamento e Desenvolvimento Turístico</i>. Lisboa: Lidel. <b>Cota Biblioteca: 338.48-1 SIL,P</b></li> </ul>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Produção Alimentar em Restauração</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gastronomia;</li> <li>2. Terminologia e técnicas base de Cozinha e Pastelaria.</li> <li>3. Estrutura funcional e descritiva dos elementos de uma brigada de cozinha.</li> <li>4. Princípios de nutrição humana;</li> <li>5. Higiene e Segurança Alimentar.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Câmara, Fortunato da (2014). <i>Os mistérios do Abade de Priscos: : e outras 80 histórias curiosas e deliciosas da gastronomia</i>. 3ª Ed. A Esfera dos Livros. ISBN 978-989-626-465-9. (<u>Cota na Biblioteca: 641(091) CAM,M</u>)</li> <li>• <i>Higiene e Segurança Alimentar</i> (2002). Código de Boas práticas – Restauração Pública. ARESP. (<u>Cota na Biblioteca: 613.2 ASS HIG</u>);</li> <li>• Lidon, Fernando, Silvestre, Maria Manuela (2009). <i>Princípios de Alimentação e Nutrição Humana</i>. Escolar Editora, ISBN 978-972-26-2655-2 (<u>Cota na Biblioteca: 612.39 LID P</u>)</li> <li>• Marques, J. Albano (2007). <i>Manual de Gastronomia: a culinária profissional</i>, 3ª Ed, ver. e actualizada. Porto: Civilização: INFT (<u>Cota na Biblioteca: 641.5 MAR,M</u>)</li> <li>• Moser, Francisco (2010). <i>Manual de Gestão de Alimentos e Bebidas</i>. 2ª Ed. Mem Martins: Edições CETOP. ISBN 978-972-641-521-3 (<u>Cota na Biblioteca:640.43 MOS,M</u>)</li> </ul>

ESHTE, 5 de maio de 2022.

O Administrador



(Dr. Vitor Andrade)