



Hotelaria e Turismo: uma boa estadia.

2022/23



DEPARTAMENTO **TURISMO**
PATRIMÓNIO E CULTURA



UNIVERSIDADE PORTUCALENSE



A Universidade Portucalense dispõe de espaços de simulação, de laboratório e de trabalho prático que acompanham a formação dos diversos ciclos de estudo conferentes ou não conferentes de grau. Estes espaços são facilitadores da adoção de metodologias de aprendizagem baseadas em aplicação prática de projetos, de incremento de um pensamento baseado na resolução de problemas e na criatividade e em atitudes de desenvolvimento da inovação e do empreendedorismo.

Sala de Escanção

A Sala de Escanção é um espaço que reúne as condições ideais para o pleno desenvolvimento de competências e saberes em torno do vinho e do serviço de vinhos. Acolhe aulas de cursos de especialização na área dos vinhos e aulas práticas de unidades curriculares de licenciaturas que estejam relacionadas com vinhos e com os serviços de vinho.



Compõe-se por duas áreas comunicantes que permitem combinar aulas teóricas, assentes em reflexão e debate em torno das questões do vinho e dos seus saberes, com aulas práticas de treino e de exercícios. Esta sala dispõe de equipamentos adequados à lecionação dos diversos contextos e práticas do serviço de vinhos, proporcionando meios tecnológicos e conforto necessários ao decurso dos tempos letivos e do treino prático. Como garante do sucesso da aprendizagem, dispõe de todo o material necessário à realização de provas e de outras demonstrações técnicas.

Neste espaço, as atividades são orientadas por profissionais de renome, detentores de conhecimentos especializados no mercado do vinho. Algumas destas iniciativas contam com a colaboração de parceiros de várias regiões vitivinícolas, permitindo aos alunos obter uma perspetiva alargada sobre esta realidade.

Hotel-Escola Portucalense

A figura do Hotel-Escola passou a ser chave nos projetos do Departamento de Turismo, Património e Cultura, em particular como elemento de suporte ao entendimento real da prática de trabalho. A sua existência revela-se decisiva para o sucesso da oferta formativa nas áreas do Turismo e da Hotelaria, cumprindo as exigências de conhecimento teórico-prático necessário no exercício das profissões destes setores.

Habilitado para a formação de Licenciatura, Mestrado e de cursos não conferentes de grau, bem como seminários, *workshops* e outros eventos formativos ou informativos para estudantes e público em geral, permite simular espaços reais de um hotel com excelentes condições físicas e muito adequadas às metodologias de aprendizagem que se pretendem desenvolver.



O Hotel-Escola Portucalense contempla uma receção, onde os estudantes simulam procedimentos inerentes a esta área funcional, tais como gestão das reservas, atendimento telefónico, acolhimento aos hóspedes ou comunicação, um quarto, onde é possível explorar premissas fundamentais da área do *housekeeping*, especificamente no que respeito à organização, limpeza e arrumação de uma unidade de alojamento e uma sala de reuniões que pretende ser um espaço versátil e, em simultâneo, um espaço formativo.





Restaurante-Escola e Cozinha pedagógica

São espaços formativos de apoio às licenciaturas da área da Hospitalidade e do Turismo e de outras formações de especialidade na área da gastronomia. Neste espaço desenvolvem-se competências práticas fundamentais para o futuro profissional nas áreas da gastronomia, restauração e práticas de cozinha.

Sob a orientação do Chef Renato Cunha e do Mestre Luis Rocha, conta com a colaboração de muitos outros Chefs e outros parceiros das várias regiões gastronómicas e vitivinícolas portuguesas. Integra este espaço uma cozinha industrial totalmente equipada e funcional, onde os estudantes desenvolvem, conduzidos por um Chef de Cozinha profissional, as suas competências técnicas de cozinha. Este espaço conta, ainda, com uma sala de refeições, onde os estudantes aperfeiçoam as especificidades técnicas de serviço de restauração e bebidas, e apresentam ao público ementas especialmente concebidas para almoços-aula, que aliam a cultura gastronómica tradicional portuguesa à cozinha de autor. Um verdadeiro laboratório gastronómico onde, também, se desenvolve a inovação e a criatividade.

Cursos conferentes de grau

Licenciatura em Turismo

Licenciatura em Gestão da Hospitalidade

Mestrado em Turismo e Hospitalidade

Cursos não referentes de grau

Short Master em Escanção e Mercado
Global de Vinhos

Short Master em Gastronomia



Parcerias



O que nos distingue

- Empreendedorismo, inovação, competitividade e excelência na prestação de serviços turísticos e hoteleiros;
- Foco nas tendências atuais do turismo e da hospitalidade como indústria de maior crescimento;
- Abordagens pedagógicas inovadoras e diferenciadoras no domínio da hospitalidade com apoio do Hotel e Restaurante-Escola Portucalense;
- Plano de estudos ajustado à realidade dos setores do turismo e da hotelaria;
- Ensino-aprendizagem baseado em projetos, trabalho de campo e visitas de estudo;
- Estágios curriculares com forte ligação ao contexto profissional e empresarial;
- Projetos, investigação e consultoria com parceiros de relevo;
- Envolvimento dos estudantes em projetos reais, inovadores e empreendedores.

**Departamento de Turismo,
Património e Cultura**
dtpc@upt.pt

Gabinete de Ingresso
ingresso@upt.pt
T. +351 225 572 000
M. +351 969 779 367

Secretaria Académica
secretaria@upt.pt
225 572 000



Rua Dr. António Bernardino
de Almeida, 541
4200-072 Porto
upt@upt.pt
225 572 000 (geral)



UNIVERSIDADE
PORTUCALENSE

Do conhecimento à prática.