



UNIVERSIDADE
PORTUCALENSE

DEPARTAMENTO
TURISMO PATRIMÓNIO
E CULTURA

upt.pt

gabinete de ingresso.

email. ingresso@upt.pt

tl. +351 225 572 222/3

linha verde. 800 270 201

coordenação.

lic.gestaohospitalidade@upt.pt



duração.

3 anos



ECTS.

180



regime.

diurno



provas de ingresso.

Um dos seguintes conjuntos:

- . Português + Economia
- . Português + Geografia
- . Português + História
- . Português +
Mat. Apl. Ciências Sociais
- . Economia + Geografia
- . História + Inglês

f @ in



licenciatura em

Gestão da Hospitalidade

A Hotelaria e a Restauração estão em forte expansão em Portugal, acompanhando o notável crescimento do Turismo. A forte tradição da hospitalidade portuguesa posiciona favoravelmente as empresas que atuam nesta área relativamente às tendências globais do setor hoteleiro e turístico, exigindo-se um serviço cada vez mais genuíno, diferenciador e de qualidade. Tal só é possível através do reforço de competências dos recursos humanos na vertente do acolhimento, da gestão, do empreendedorismo e do desenvolvimento de negócios inovadores.

Porquê escolher este curso?

A Hotelaria e a Restauração estão em forte expansão em Portugal, acompanhando o notável crescimento do Turismo. A forte tradição da hospitalidade portuguesa posiciona favoravelmente as empresas que atuam nesta área relativamente às tendências globais do setor hoteleiro e turístico, exigindo-se um serviço cada vez mais genuíno, diferenciador e de qualidade. Tal só é possível através do reforço de competências dos recursos humanos na vertente do acolhimento, da gestão, do empreendedorismo e do desenvolvimento de negócios inovadores.

saídas profissionais.

Com um currículo adaptado a diferentes perfis e competências, este curso prepara os/as alunos/as para uma carreira de Gestão que lhes permitirá desempenhar diversas funções em empresas e organizações de qualquer área da indústria da Hospitalidade, de âmbito nacional ou internacional, tais como: Gestão/administração hoteleira em diferentes tipos de empreendimentos turísticos e alojamento local | Gestão de operações de alojamento | Gestão de alimentação e bebidas | Gestão das áreas comercial e de marketing | Gestão da qualidade | Gestão de empresas da área da restauração | Gestão de unidades de saúde e bem-estar | Gestão de operações em unidades hospitalares.

plano de estudos.

1.º ANO	ects 1º semestre	ects 2º semestre
	5 Gestão de Alimentação e Bebidas	7 Práticas de Alimentação e Bebidas
	6 Princípios Gerais de Turismo	5 Direito das Sociedades
	3 Planeamento e Gestão de Equipamentos de Hotelaria	6 Análise de Dados
	4 Fundamentos de Hotelaria	7 Organização de Empresas
	7 Métodos e Técnicas de Investigação	5 OP: Francês 2
	5 OP: Francês 1	5 OP: Inglês 2
	5 OP: Inglês 1	
2.º ANO	ects 1º semestre	ects 2º semestre
	6 Organização e Gestão de Eventos	4 Gastronomia e Vinhos
	5 Psicologia das Organizações	6 Projeto na Indústria da Hospitalidade
	5 Gestão de Aprovisionamento e Logística	5 Gestão e Análise Financeira
	4 Gestão de Clientes e Protocolo	5 Gestão da Qualidade
	6 Contabilidade Geral	7 Estágio 1
	4 Gestão de Alojamento	5 Gestão de Turismo em Espaço Rural
3.º ANO	ects 1º semestre	ects 2º semestre
	5 Gestão de Operações e Serviços	5 Direito Turístico e Hoteleiro
	5 Sociologia do Turismo e Comportamento do Consumidor	4 Planeamento e Controlo de Gestão
	5 Empreendedorismo	8 Estágio 2
	5 Marketing de Serviços	4 Gestão de Termas e SPA
	5 Gestão de Pessoas	4 Inovação, Tendências e Sustentabilidade em Hospitalidade
	5 Gestão Estratégica	5 Relações Públicas e Comunicação