

“A maior e mais antiga escola de hotelaria e turismo de Portugal”

Em abril de 2022, o Prof. Doutor Carlos Brandão assumiu o cargo de Presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE). Criada em 1991, a ESHTE tem como objetivo a qualificação de alto nível dos estudantes que a frequentam, nas áreas da restauração, da hotelaria, do lazer e do turismo. Com foco no futuro e nos desafios que o setor do Turismo enfrenta, a ESHTE quer ter um papel fundamental no posicionamento de Portugal como um dos destinos turísticos mais competitivos, seguros e sustentáveis do mundo.



Carlos Brandão, Presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Perspetiva Atual: A ESHTE constitui um centro de formação cultural e técnica de nível superior para preparar profissionais que possam dar resposta aos desafios que se colocam ao setor empresarial e institucional do Turismo. Como é constituída a oferta formativa da ESHTE para o ano letivo de 2022/2023?

Doutor Carlos Brandão: A oferta formativa no 1.º ciclo é constituída por nove cursos de Licenciatura: Direção e Gestão Hoteleira; Gestão do Lazer e Animação Turística; Gestão Turística; Informação Turística; e Produção Alimentar em Restauração. Todos os cursos, exceto Informação Turística funcionam em regime diurno e pós-laboral.

No que diz respeito ao 2.º ciclo, a Escola dispõe de sete cursos de Mestrado: Gestão Hoteleira; Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração; Inovação em Artes Culinárias; Turismo, com três ramos: Gestão Estratégica de Destinos Turísticos, Planeamento e Inovação em Turismo Ativo e de Experiências e Gestão Estratégica de Eventos; Turismo e Comunicação (em parceria com o Instituto de Geografia e Ordenamento do Território da Universidade de Lisboa da Universidade de Lisboa); Gestão em Hotelaria de Saúde & Bem-Estar (em parceria com o Instituto Politécnico de Setúbal); e Food Design.

Ainda em parceria com o IGOT, a ESHTE colabora no curso de Doutoramento em Turismo, além de realizar vários cursos de formação avançada: Artes culinárias; Design for Food; Empreendedorismo e Negócios Turísticos (online); Master Executive em Gestão e Unidades de Turismo em Espaço Rural (em parceria com o Instituto Politécnico de Castelo Branco e com o Instituto Politécnico do Porto); e Segurança Alimentar em Catering.

PA: Um dos propósitos da ESHTE é alcançar o reconhecimento nacional como a maior escola de hotelaria e turismo. Que pontos precisam de ser trabalhados para conseguir este estatuto?

CB: Perspetivando-se, num curto horizonte temporal, a construção de novas instalações no atual campus, com todas as condições e infraestruturas necessárias à nossa expansão, o futuro da ESHTE apoia-se num projeto centrado no que entendemos ser fundamental para uma Instituição de Ensino Superior público e que ao longo de quase 32 anos de existência vimos cimentando – o capital relacional interno e externo, o capital científico e tecnológico, o capital educacional e o capital estratégico –, o que nos posiciona como a maior e mais antiga escola de hotelaria e turismo de Portugal.

Continuaremos a proporcionar aos estudantes as aprendizagens capazes de os preparar para serem empreendedores, inovadores, criadores, educadores e líderes, transformadores do panorama empresarial do turismo nacional e com capacidade para enfrentar os grandes desafios do século XXI.

O foco não deve residir na dimensão quantitativa da oferta formativa, mas no seu reposicionamento em termos qualitativos. Antevendo um futuro necessariamente mais tecnológico, mais sustentável, mais multicultural e mais global, face à crescente competitividade dos destinos turísticos, o verdadeiro fator da sustentabilidade é aquele em que a ESHTE tem vindo a trabalhar ao longo de três décadas, o potencial diferenciador do capital humano.

PA: Antigamente, muitos profissionais destas áreas não tinham uma formação superior. Por que motivo é cada vez mais importante investir na formação dos nossos profissionais da área hoteleira e turística?

CB: A ESHTE foi pioneira em Portugal num projeto educativo de nível superior nas áreas do Turismo, Hotelaria e Restauração e tem tido um papel incontornável na formação de profissionais essenciais ao desenvolvimento destes setores em Portugal. Orgulhamo-nos de muitos dos nossos alumni com notáveis carreiras internacionais que elevam a marca ESHTE aquém e além-mar.



Vista aérea do campus



Projeto das novas instalações ESHTE



Atividade no âmbito do Mestrado em Turismo: Inovação em Turismo Ativo e de Experiências



Laboratório de Microbiologia



Atividade no âmbito do Mestrado em Food Design

Oferecemos uma formação qualificada que dota os diplomados de saberes teóricos e práticos que permitem o desenvolvimento de competências de colaboração, criatividade, pensamento crítico, comunicação, entre outras proporcionadoras de sucesso.

O propósito de posicionar Portugal como um dos destinos turísticos mais competitivos, seguros e sustentáveis do mundo através de um desenvolvimento económico, social e ambiental só pode ser levado a cabo com uma forte aposta na educação e na formação de profissionais de nível superior capaz de nos diferenciar. A ESHTE mantém o seu propósito nesta área contando para isso com um corpo docente altamente qualificado.

De acordo com os últimos dados oficiais, a ESHTE detém um índice de empregabilidade superior a 90%, o que a coloca, ao nível geral do país, entre as instituições de Ensino Superior com melhores resultados neste domínio. Ao longo dos anos, a Escola tem mantido no seu ADN a capacidade de formar profissionais de referência e tem sido esse o seu maior investimento.

PA: Existe uma preocupação da escola em manter uma ligação com o exterior, especialmente com empresas e instituições públicas e privadas do ramo. De que modo estas parcerias são consolidadas e quais as vantagens que trazem para a ESHTE e para os seus estudantes?

CB: A ESHTE cultiva uma política de abertura e de diálogo com todas as entidades relevantes para o exercício da sua missão e aposta no desenvolvimento da excelência no ensino com ações de formação orientadas para o mercado de trabalho, através da diferenciação induzida por modelos de formação mediada por uma rede colaborativa que integra diferentes stakeholders.

A ESHTE possui uma articulação forte com as entidades reguladoras relacionadas com o turismo e o ensino superior. No que concerne o associativismo empresarial, mantém uma forte ligação às principais instituições representativas do setor, com quem assina regularmente protocolos de cooperação, seja no desenvolvimento de ações de formação à medida, na elaboração de projetos de investigação aplicada ou na colaboração ao nível de programas de estágios. Esta cooperação inclui igualmente as empresas do sector abrangendo todas as atividades relacionadas com o Turismo, Hotelaria e Restauração. A nível europeu, a ESHTE é parceira em diversos acordos bilaterais de intercâmbio de docentes e estudantes, no âmbito dos Programas Sócrates/Erasmus.

Existem, igualmente, protocolos que abrangem vários cursos e que determinam condições especiais de frequência nestes por parte dos elementos das empresas e das associações. Fomentamos a participação de representantes das empresas em aulas práticas específicas e a disponibilização de ferramentas profissionais para utilização nos processos de ensino.

PA: Engana-se quem pensa que a vertente de investigação existe apenas nas escolas de letras e ciências. Como se concretiza a investigação dentro da ESHTE e quais os seus maiores objetivos e áreas específicas de incidência?

CB: Na vertente I&D, a Escola pretende continuar a apostar fortemente em projetos aplicados ao setor, contribuindo para o incremento da massa crítica do mesmo, que permitam resolver situações concretas do sistema turístico e dos seus atores, tanto no plano regional como nacional.

A ESHTE tem provas dadas, nomeadamente, com projetos apoiados pelos Programas Operacionais do Portugal2020, outros apoiados pela FCT em co-promoção com o Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CITUR), o qual a ESHTE integra, ou das parcerias, projetos e atividades diversas desenvolvidas pelo Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação (CIDI).

Entendemos a promoção e o envolvimento da comunidade académica para a importância das atividades de I&D como um meio de enriquecimento e valorização académico pessoal, mas, sobretudo, institucional, para além de a encararmos como uma forma extremamente importante de captação de meios e recursos.

A participação em processos de parcerias locais e a criação de iniciativas de valorização sócio-territorial são, igualmente, relevantes para o reconhecimento da Escola no contexto da comunidade onde está implantada.

PA: A ESHTE faz parte de um projeto aprovado pelo Programa Impulso Jovens STEAM e Impulso Adultos, no âmbito do PRR, com a atribuição de 6.772.000,00€. Em que consiste este projeto?

CB: O projeto tem como principal objetivo contribuir para a formação e qualificação de Jovens e de Adultos em modalidade online ou presencial e para a promoção de atividades de Inovação nas áreas do Turismo e Hotelaria (T&H), baseadas na experiência e conhecimento interdisciplinares das diversas instituições envolvidas.

As principais atividades previstas são as seguintes:

I - Criação de cursos, no âmbito do programa Impulso Jovem, nas seguintes áreas:

- Desenvolvimento de soft skills para os ativos do setor do turismo e da hotelaria de amanhã;
- Formação inicial em Gestão Turística e Hoteleira;
- Tópicos emergentes nas profissões do turismo e da hotelaria.

II - Criação de cursos, no âmbito do programa Impulso Adultos, nas seguintes áreas:

- Formar para capacitar em Gestão Turística;

- Transformação digital e inovação em Turismo, Hotelaria e Produção Alimentar;
- Formação multidisciplinar para os novos desafios do Turismo e da Hospitalidade;
- Pós-Graduações multidisciplinares para os novos desafios do Turismo e da Hospitalidade.

III - Modernização de infraestruturas e equipamentos.

PA: Quais são os próximos objetivos que esta direção pretende alcançar e quais os planos para o próximo ano letivo que está prestes a começar?

CB: A criação do consórcio designado Academia Internacional de Turismo (TIA), no seguimento de uma aposta do Turismo de Portugal para a requalificação do espaço onde a ESHTE se insere, permitirá integrar também outras entidades e estruturas vocacionadas para a investigação, inovação e prestação de serviços à comunidade. Neste novo campus, a ESHTE disporá de novas instalações e de um Centro Tecnológico de Excelência, onde poderá desenvolver e incrementar a sua aposta de excelência no Turismo, Hotelaria e Restauração.

A oferta formativa e de investigação da ESHTE também é valorizada pela própria localização da Escola - no eixo turístico Lisboa/Cascais/Sintra. Para esta Presidência importa continuar a diversificar as áreas do saber, nomeadamente, através do alargamento da oferta curricular à formação de "ensino ao longo a vida" (atualização e aperfeiçoamento), bem como programas de pós-graduação e de mestrado.

Importa igualmente assumir a internacionalização como um eixo estratégico do desenvolvimento da Escola, privilegiando, desde logo, o espaço identitário da CPLP.

Aproximando-se o ano letivo 2022/2023, a ESHTE continuará a empenhar-se na habitual formação de excelência em diálogo com os diferentes stakeholders. A partir de setembro, os estudantes da Escola encontrarão um edifício requalificado, com salas de aulas reabilitadas e com novos e melhores espaços de estudo e de lazer. O atual campus, passou, igualmente, a contar com um novo e moderno espaço de alojamento, explorado por uma empresa privada, mas com preços controlados.

Neste sentido, a ESHTE será uma IES inovadora, qualificada, inclusiva e sustentável, e que, cumulativamente, proporciona as condições de reforço do seu desempenho e da sua imagem, de forma a ultrapassar com sucesso os desafios que se colocam no horizonte de curto e médio prazo.