

O  
A  
C  
A  
M  
R  
O  
L

# ESHTE

## QUER AMPLIAR INSTALAÇÕES

**T**em cerca de 2.000 alunos, foi criada em 1991 pelo decreto-lei n.º374/91, de 8 de Outubro e nos seus planos estão a ampliação das suas instalações, a aposta no CIDI – Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação e a reestruturação dos cursos existentes. Falamos da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) que a HR visitou. Com uma taxa de empregabilidade de mais de 95%, os alunos que saem deste Estabelecimento Público de Ensino Superior Politécnico, tutelado pelo Ministério da Educação e Ciência, têm ao dispor não só cinco licenciaturas (com duração de três anos), mas também sete mestrados e um doutoramento dado pelo Instituto de Geografia e Ordenamento do Território da Universidade de Lisboa, em colaboração com a ESHTE. A dividir o espaço com a Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, do Turismo de Portugal, a ESHTE tem como aspiração ampliar as suas instalações, para proporcionar ainda melhores condições aos seus alunos, principalmente no que diz respeito à parte técnica e prática dos seus cursos. A construção de um hotel-escola nas imediações está também nos planos da instituição de ensino, como avança o presidente da ESHTE, Raúl das Roucas Filipe. Mas por agora a decisão parece viver um impasse: “Todos estes terrenos foram cedidos para a construção da ESHTE, que foi construída com dinheiros públicos. Mas acabou sempre por ficar como terra de ninguém. Tem de haver alguma vontade política para que esta situação se resolva de uma vez por todas. Por exemplo, a ESHTE tem as suas áreas técnicas às segundas, terças e sábados, enquanto a Escola

de Hotelaria e Turismo do Estoril tem às quartas, quintas e sextas. Ou seja, nós teríamos uma mobilidade muito melhor se tivéssemos áreas técnicas para isso, como por exemplo o restaurante, que poderia estar aberto todos os dias. Uma das hipóteses que eventualmente temos é de solicitar também autorização para que de alguma forma nos deixem construir aquilo que nos deixaria independentes em termos de funcionamento, nomeadamente as áreas técnicas que nos preocupa mais neste momento.” Para o mesmo responsável, a ampliação das instalações não é sinónimo de mais alunos, até porque o Ministério da Ciência e Tecnologia este ano reduziu em 5% o número de vagas nas instituições de Ensino Superior de Lisboa e Porto. “O que pretendemos é apostar cada vez mais na qualidade do ensino. Penso que em termos de procura o mercado reconhece que o tipo de formação que damos na ESHTE é bom”, refuta.

### REESTRUTURAR OS CURSOS

Cerca de 1.500 alunos frequentam os cinco cursos de licenciatura leccionados na ESHTE, quer em regime diurno, quer em regime pós-laboral: Direcção e Gestão Hoteleira; Gestão Turística; Informação Turística; Gestão do Lazer e Animação Turística e Produção Alimentar em Restauração. Entre os cursos mais procurados estão Direcção e Gestão Hoteleira e Gestão Turística, enquanto o curso de Produção Alimentar em Restauração foi o que registou menos alunos. Um problema que segundo Sancho Silva, vice-presidente da ESHTE se alastra um pouco por todo o país. “Ao nível geral no país verificou-se este ano menos candidatos nesta área, talvez por ainda não a verem como uma profissão tão importante como outra qualquer. Ainda assim, aqui na ESHTE conseguimos preencher as vagas todas”, reforça o mesmo responsável. Mas se as licenciaturas são por si só muito importantes, estando divididas em aulas teóricas e práticas, o estágio e o relatório final, têm um peso muito grande na hora da avaliação, como nos avança Sancho Silva. “A escola tem um Gabinete de Estágios, que recebe propostas de empresas nacionais e estrangeiras que nos procuram oferecendo estágios aos nossos alunos. Nós fazemos anualmente um evento, em Fevereiro, onde convidamos as principais empresas do sector. Em 2018 tivemos cá 100 empresas, que se apresentaram aos alunos e que vão tomando contacto directo com os mesmos”, explica o responsável, acrescentando: “O nosso número de estágios que ocorreu em empresas nacionais

Conta já com 27 anos de existência e é considerada uma das melhores escolas do país, com uma taxa de empregabilidade de mais de 95%.



e internacionais foi à volta dos 750 e sensivelmente 10% vieram do estrangeiro. Portanto, há uma aposta grande nesta questão dos estágios, aliás os planos curriculares das nossas licenciaturas continuam a incluir a obrigatoriedade do estágio como uma disciplina e têm avaliação também.” Para Raúl Filipe, que “faz questão” todos os anos de ficar com algumas turmas e corrigir alguns relatórios de estágios “é impressionante verificar que as três notas que mais aparecem são de 18, 19 e 20 valores”, o que segundo o mesmo demonstra bem “a diferença entre os alunos que vão para lá tendo feito cursos de papel e caneta e os nossos, cuja formação é naturalmente mais cara e mais trabalhosa para nós, mas que traz resultados”. O presidente da ESHTE diz, no entanto, estar a ponderar alterar alguns dos cursos, até porque o Turismo está sempre em evolução e aquilo que era tendência há uns anos, pode já não fazer tanto sentido e dá mesmo o exemplo de uma escola em Londres, que neste momento encerrou um departamento inteiro dedicado à licenciatura de Eventos: “Ou seja, a conclusão a que se está a chegar é que as opções que fizemos na altura foram acertadas - manter o Turismo e dar alguma formação em termos de eventos. Se tivéssemos apostado numa licenciatura só em Eventos agora seria muito redutora.” “É precisamente por isso que estamos a trabalhar já na reestruturação da nossa oferta formativa e estamos a fazê-lo de forma muito pensada,

com muita auscultação ao trade, aos antigos alunos, aos docentes, aos actuais alunos também. É muito importante para nós estarmos à frente nesta situação. Temos a noção que regra geral quando alteramos o nosso plano de estudos há várias instituições que vêm a alterar também, não quero eu dizer com isto que toda a gente tenta copiar aquilo que nós fazemos, mas de alguma forma marcamos a tendência. Temos estes cursos já há um tempo e pensamos que está na altura de serem alterados”, explica Raúl Filipe, acrescentando: “Partimos para esta reavaliação/reestruturação completamente em aberto, ou seja, até podemos chegar à conclusão, que no final são estes os cursos que vão ficar, com alterações mínimas ou com grandes alterações ou podemos chegar à conclusão que a lógica é apostar noutros ou até eventualmente fundilos”. Uma coisa é certa, a haver novos cursos ou uma reestruturação dos mesmos, as propostas terão ainda de ser certificadas pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior, pelo que o presidente da ESHTE acredita que só em 2021 poderão haver novidades.



▶ **RAUL DAS  
ROUCAS FILIPE**

PRESIDENTE DA ESHTE



## MESTRADOS E DOUTORAMENTO

Provenientes essencialmente da Grande Região de Lisboa, os alunos da ESHTE chegam um pouco de todo os pontos do país, incluindo Açores e Madeira, refere Sancho Silva, explicando que mais de 400 frequentam um dos sete cursos de mestrado que a instituição oferece: Gestão Hoteleira; Inovação em Artes Culinárias; Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração; Turismo e Comunicação; Turismo: Gestão Estratégica de Eventos; Turismo: Gestão Estratégica de Destinos Turísticos; Turismo: Inovação em Turismo Activo e de Experiências.

Quando questionado sobre o índice de desistências dos alunos quer em licenciaturas, quer nos mestrados, Sancho Silva refere: "O único indicador que temos menos favorável é no caso dos mestrados. Estes têm uma duração de dois anos e implica a apresentação de um trabalho final, que pode ser uma dissertação ou um relatório de estágio. E aqui verificamos que há uma parte substantiva dos nossos alunos, que conseguem arranjar emprego e depois têm dificuldade em conseguir fazer a dissertação". A ESHTE disponibiliza também um Doutoramento, que é dado em parceria com o Instituto de Geografia e Ordenamento do Território da Universidade de Lisboa. Em breve a ESHTE vai poder também dar doutoramentos. Um dos

requisitos para que tal aconteça passa por ter um Centro de Investigação certificado pela Fundação de Ciência e Tecnologia com a classificação de muito bom.

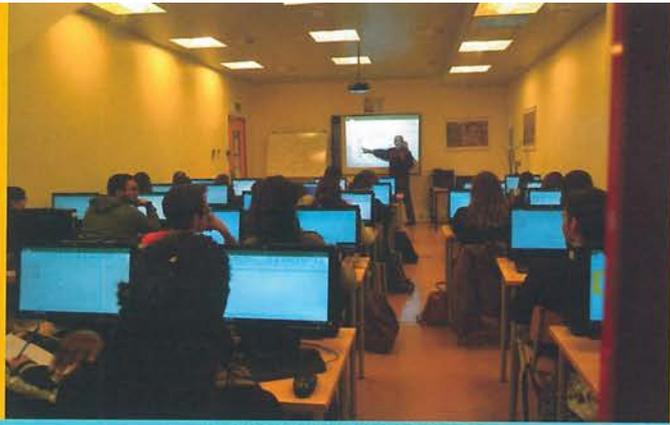
"A ideia é que os alunos possam de facto estudar, com as exigências inerentes a um doutoramento, mas que também possam investigar", refere Sancho Silva, acrescentando: "É nesse sentido que estamos a tentar que o nosso Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação (CIDI), coordenado pela nossa colega Ana Rita Peres ganhe força e consiga dar um salto muito bom em relação a anos anteriores. Há dois anos não havia nenhum Centro de Investigação do Turismo no país e agora conseguiu-se com o impulso desta rede dos Politécnicos com cursos de turismo, criar um Centro de Turismo, que se encontra em processo de análise e de decisão por parte da Fundação para a Ciência e Tecnologia a nível nacional, com 200 investigadores e seis pólos que serão distribuídos por esses mesmos investigadores. Durante muitos anos o Turismo não era reconhecido como uma área de conhecimento e era estudado à boleia dos sectores com que se cruza. Agora está-se a trabalhar e a próxima agenda temática e científica para 2020 vai reconhecer o Turismo, finalmente, como uma área de conhecimento".

## CENTRO DE INVESTIGAÇÃO, DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO

Com 150 docentes, a maioria em tempo integral e a outra em tempo parcial, mas ligada ao sector, a ESHTE conta cada vez mais com um maior número de doutorados, 50 actualmente a leccionar e outros a terminar o doutoramento. A componente do Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação e o seu pólo do Estoril é sem dúvida uma mais-valia para a escola, pois permite condições para a investigação em Turismo e ao mesmo tempo fazer parte de um conjunto de projectos, como explica à HR, Ana Rita Peres.

"O CIDI está dividido em diferentes núcleos. Temos um núcleo que é de Investigação Especializada onde temos alguns projectos financiados pela Formação para a Ciência e Tecnologia através do Portugal 2020 e depois temos outros projectos que são mais vocacionados para o sector. Temos algumas formações na componente mais prática, na área da pastelaria, da inovação, dos gelados e bombons. Também na área dos Cruzeiros. E damos ainda algum apoio de assessoria e consultoria a uma ou outra empresa", explica a coordenadora do Centro, avançando que alguns dos alunos "participam connosco em alguns projectos. Um dos mestrados que temos, o de Inovação em Artes Culinárias faz muito essa inovação e de

facto é esse o objectivo. Em alguns projectos que temos para a formação de Ciência e Tecnologia houve alguns ex-alunos que estão a fazer mestrado que colocamos como bolsiros para continuarem a sua investigação". O CIDI é ainda procurado por algumas empresas do sector, como refere Ana Rita Peres: "Neste momento estamos a trabalhar com uma grande empresa de gelados, muito conhecida e estamos a ajudar com a parte da gestão até à parte da inovação nos gelados. Nestes casos juntamos uma equipa de docentes ligados a essa área para que possam dar apoio às empresas. Temos protocolos com essas entidades e conforme as suas necessidades vamos dando esse apoio continuado".



#### BIBLIOTECA E MUSEU VIRTUAL DE TURISMO

*Os alunos da ESHTE contam ainda com um espaço onde para além de pesquisarem, podem também fazer trabalhos em grupo. Falamos da Biblioteca Celestino Domingues que se divide em três pisos com duas salas de leitura, equipadas com pontos de acesso para computadores portáteis, wireless e 100 lugares sentados e uma área para exposições temporárias. Destaque ainda para a área de estudo em grupo com vários postos de trabalho. Não menos importante é o projecto MUVITUR lançado pela ESHTE. Trata-se de um Museu Virtual do Turismo, que pretende recolher, organizar e expor na internet objectos e documentos relacionados com o turismo a nível nacional e mundial. Um projecto que pode ser acompanhado em [muvitur.eshte.pt](http://muvitur.eshte.pt).*

#### DA TEORIA À PRÁTICA

Aquando da nossa visita à ESHTE tivemos oportunidade de assistir de perto às aulas técnicas leccionadas aos alunos. Depois de verificarmos como interagem com os vários postos de trabalho de um restaurante, onde degustámos algumas iguarias, aproveitámos para “espreitar” as cozinhas da escola. Vestidos a rigor (bata e chapéu) e como mandam as regras de higiene lá entrámos e estivemos a conversa com o Chef António Pires, um dos formadores. Com ele está a turma de 2.º ano do Curso de Produção Alimentar em Restauração, cuja unidade curricular se chama Artes Culinárias, Cozinha e Doçaria Portuguesa. São 45 alunos, divididos por três turnos: “Não temos capacidade de ter um aluno por cozinha, normalmente colocamos três no máximo”, explica.

Nas duas cozinhas existentes estão 14 bancadas individuais, que se juntam também a uma área de pasteleria/doçaria. “Cada aluno apresenta um trabalho sobre uma região do país e fala sobre geografia, meteorologia e tudo o que esteja relacionado directamente com a gastronomia daquele local. Hoje estamos a tratar de Trás-os-Montes e vamos cozinhar uma feijoada à transmontana”, diz o Chef, enquanto na cozinha da frente o Chef Paulo Morais ensina a arte de fazer sushi ao outro turno. Gulosos como somos, ainda houve tempo de espreitarmos os “petit gateaux” que estavam a ser produzidos para a sobremesa que mais tarde comeríamos.

// SANDRA MARTINS PEREIRA