O ISCET no centro do Porto

O Porto foi considerado, em 2019, o melhor destino turístico europeu e o 2º a nível mundial. Sede da área metropolitana, forma com Matosinhos e V. N. Gaia a frente atlântica do Porto, sendo a 13ª área urbana mais populosa da UE e a cidade de referência de uma região altamente industrializada e com uma importante atividade comercial. Foi Capital Europeia da Cultura em 2001 e uma das cidades que recebeu o Campeonato Europeu de Futebol em 2004. O seu centro histórico foi classificado pela UNESCO como Património Cultural da Humanidade. Internacionalmente conhecida pela sua culinária e pelo Vinho do Porto, a cidade proporciona aos seus residentes e visitantes uma qualidade de vida ímpar marcada pela segurança, ambiente académico e acesso a múltiplos locais de lazer.

ESPETACULAR

a participação no Young Hoteliers Summit foi uma experiência simplesmente inacreditável. (...) Representar Portugal e o ISCET neste evento ofereceu-me a possibilidade de evoluir não só enquanto estudante da área, mas também como pessoa devido à partilha de desejos e ambições com alunos de todo o mundo. Apesar de nos apercebermos que o nosso país é realmente pequeno em comparação com outros, a dimensão do nosso ensino no ISCET e dos nossos sonhos vai muito mais além do que aquilo que alguma vez podemos imaginar.

André Toste, Turismo (20/03/2018 - representou Portugal e o ISCET na final europeia do Young Hoteliers Summit (YHS) na Ecole Hotelière de Lausanne, (Suíça)

ÓTIMO

O Estagiário teve um desempenho muito positivo o que levou à sua contratação no final do estágio. Até ao momento, todos os estagiário do ISCET tiveram um ótimo desempenho.

Hotel Intercontinental
Porto - Palácio das Cardosas

Conselho Consultivo do ISCET

ADHP– Associação dos Hotéis de Portugal
AEP– Associação Empresarial de Portugal
ANJE– Associação Nacional dos Jovens Empresários
APAT – Associação dos Transitários de Portugal
APD– Associação Portuguesa de Designers
APHORT– Assoc. Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo
ATP – Associação de Turismo do Porto
Câmara Municipal do Porto– Economia, Turismo e Comércio
Casa da Música
Confederação do Turismo Português
Entidade Regional do Turismo do Centro
Hotel Sheraton Porto
IRN– Instituto dos Registos e do Notariado, I.P.
Ordem dos Despachantes Oficiais
Turismo do Porto e Norte de Portugal

63% DOCENTES DOUTORADOS com riqueza científica e vasto conhecimento operacional

38% DOCENTES ESPECIALISTAS que combinam a atividade profissional com a docência

76% BOLSAS DE ESTUDO atribuídas pela DGES, fruto de um trabalho incansável dos nossos serviços administrativos

91% TAXA DE EMPREGABILIDADE de todos os nossos cursos

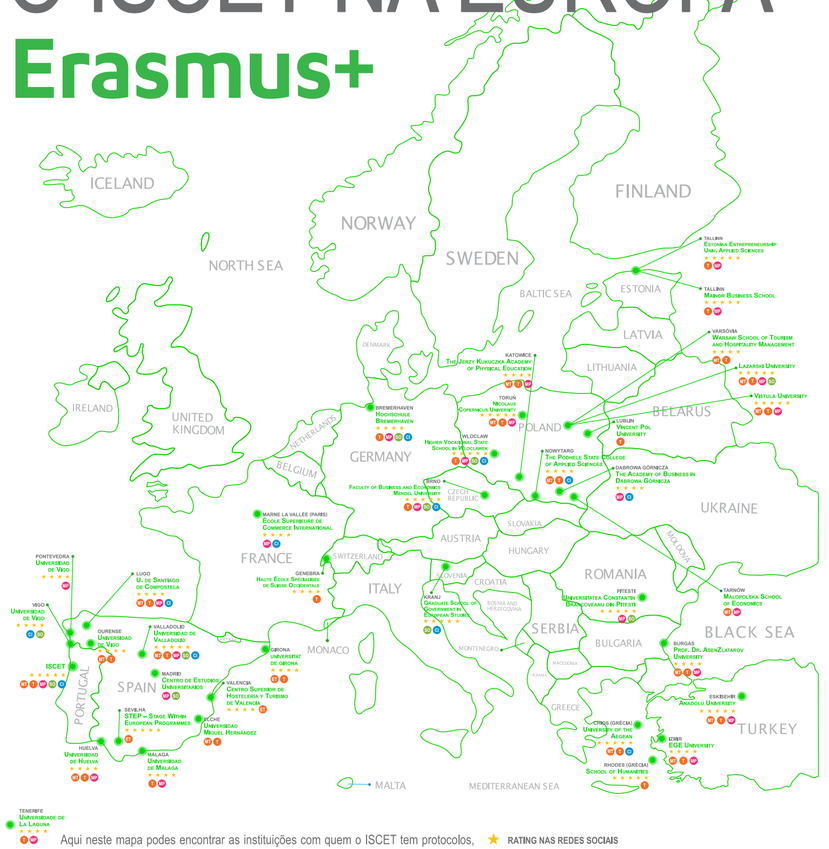
Fonte DGES

150 LOCAIS DE ESTÁGIO fruto de parcerias entre o ISCET e o mercado de trabalho

100% TAXA DE ESTÁGIOS CURRICULARES Colocação total de todos os nossos alunos no mercado para estágios curriculares

O ISCET NA EUROPA

Erasmus+



Aqui neste mapa podes encontrar as instituições com quem o ISCET tem protocolos, bem como as siglas dos cursos habilitados para cada uma dessas universidades. O Erasmus+ é o programa da Comissão Europeia nos domínios da Educação, Formação, Juventude e Desporto. Os grandes objetivos são: promover o desenvolvimento de uma Europa do conhecimento bem como contribuir para a internacionalização e a excelência do ensino e formação na União Europeia, incentivando a criatividade, a inovação e o espírito empreendedor, promovendo a igualdade, a coesão social e a cidadania ativa.

- ★ RATING NAS REDES SOCIAIS
- MT MESTRADO EM TURISMO E DESENVOLVIMENTO DE NEGÓCIOS
- T TURISMO
- ET ESTÁGIO EM TURISMO
- MP MARKETING & PUBLICIDADE
- SD SOLICITADORIA
- CI COMÉRCIO INTERNACIONAL

Cursos Técnicos Superiores Profissionais (CTeSP) projeto cofinanciado pela UE

Cofinanciado por:

NORTE2020 PORTUGAL 2020 POCH PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA Fundo Social Europeu

30 ANOS

ISCET
Instituto Superior de Ciências Empresariais e do Turismo

LICENCIATURA EM **TURISMO**
DUPLA LICENCIATURA EM **TURISMO E MARKETING E PUBLICIDADE**
CTeSP EM **GESTÃO HOTELEIRA E ALOJAMENTO**
CTeSP EM **ITINERÁRIOS TURÍSTICOS E PROMOÇÃO DO PATRIMÓNIO**
PÓS-GRADUAÇÃO EM **TURISMO E GESTÃO HOTELEIRA**
MESTRADO EM **TURISMO E DESENVOLVIMENTO DE NEGÓCIOS**

MEMBRO DE:

ATLAS · ASSOCIATION EUROPÉENNE DES ÉCOLES D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME · EUROPEAN ASSOCIATION OF HOTEL AND TOURISM SCHOOLS · OTIE

WWW.ISCET.PT

É com muito orgulho que saúdo todos e todas que, de uma forma ou de outra, pertencem à comunidade ISCET: docentes, estudantes, funcionário(a)s, respetivas famílias e responsáveis das instituições com quem mantemos laços de colaboração. Ao longo dos seus trinta anos de existência, o ISCET pautou sempre o seu funcionamento por uma vivência humanista, na qual prevalecem os valores da solidariedade, do respeito pelas outras pessoas, do sentido do rigor e da promoção de saberes e competências capazes de proporcionar o sucesso e a felicidade dos seus e das suas estudantes.

É neste contexto que o ISCET pratica uma cultura de proximidade e de reconhecimento das diferenças num quadro de referenciais éticos que permitem uma convivência tão profícua quanto harmónica e gratificante. O ISCET é realmente uma casa que é nossa e em que, por isso e para isso, se conjugam os direitos e deveres que configuram o exercício de uma cidadania responsável.

Relembro com vigor: "Eu sou ISCET, nós somos ISCET!". Este é o lema que está presente no nosso pensamento e que repetiremos sempre bem alto para partilharmos as nossas emoções e o nosso empenhamento na vida académica, aqui no ISCET e em todo o lado onde estejamos.

Professor Doutor Adalberto Dias de Carvalho
Diretor do ISCET

01 INOVAÇÃO
competências para a criação de novos projetos, mobilização das tecnologias digitais e desempenhos profissionais dinâmicos

02 LIDERANÇA
capacitação dos futuros líderes da hospitalidade e do turismo para um desempenho de sucesso nas empresas e projetos turísticos

03 ENSINO
variedade de estratégias metodológicas adequadas aos diversos tipos de aprendizagens e níveis de formação: case studies, exposições temáticas, role playing, workshops, seminários, palestras e business plans

04 INTERNACIONALIZAÇÃO
fomento de competências de alto nível numa sociedade global, interativa e competitiva, com protocolos de intercâmbio Erasmus e outros com Universidades de Espanha, França, Polónia, República Checa, Roménia, Bulgária, Turquia, Eslovénia, Estónia, Suíça, Grécia, Moçambique e Cabo Verde.

05 RESPONSABILIDADE
desenvolvimento de destinos e gestão de produtos turísticos com recurso a critérios de sustentabilidade. Perceção e valorização dos impactos ambientais e sociais da atividade turística

06 TENDÊNCIAS
análise das tendências globais no setor do turismo pela realização sistemática de palestras, aulas abertas, colóquios, seminários e congressos com a participação de especialistas e profissionais de renome nacional e internacional

LICENCIATURA

TURISMO

A licenciatura em Turismo oferece uma sólida formação, preparando quadros profissionais capazes de darem resposta aos crescentes desafios de rendibilidade e competitividade de uma indústria em contínuo crescimento em termos do incremento da riqueza e do emprego.

Segundo o WTTC (World Travel & Tourism Council), prevê-se que nos próximos dez anos haja em Portugal cerca de 1 milhão de empregos (22%, do mercado total de emprego) suportados pelo turismo em agências de viagens, hotéis, transportes e atividades de lazer. Portugal foi considerado, em 2017, o melhor destino turístico do mundo, ano em que 22 milhões de turistas estrangeiros se hospedaram no nosso país, tendo despendido em média 42,3 milhões de euros por dia.

Plano de estudos

1º semestre	4º semestre
Economia do turismo	Desenvolvimento de destinos e gestão de novos produtos turísticos
Inglês I	Inglês IV
Introdução ao turismo	Operações de alojamento em hotelaria
Geografia do turismo	Espanhol I
Métodos quantitativos	Gestão de vendas e negociação
Tecnologias de inf. e comunicação aplicadas ao turismo	Rotas e itinerários turísticos
2º semestre	**5º semestre**
Comportamento organizacional	Empreendedorismo
Eventos e animação turística	Espanhol II
Marketing de serviços	Gestão de inovação e projetos
Inglês II	Marketing digital
Introdução à gestão	Organização e gestão de empreendimentos turísticos
Património e turismo cultural	Turismo da natureza
3º semestre	**6º semestre**
Direito do turismo	Estágio
Planeamento e desenvolvimento territorial	Projeto
Estudos de mercado e do consumidor	Seminário interdisciplinar
Gestão e técnicas de agências de viagens	
Inglês III	
Técnicas de alimentação e bebidas	

CTeSP

GESTÃO HOTELEIRA E ALOJAMENTO

Existe uma necessidade crescente de profissionais no setor e, de entre estes, naturalmente dos profissionais de Gestão Hoteleira e Alojamento.

No que respeita à relevância e perfil dos profissionais da indústria hoteleira, transcreve-se a seguinte passagem do relatório final do estudo "Melhores Competências! Melhor Turismo!" da Confederação do Turismo Português: (...)"refira-se que os resultados do processo de inquirição permitem concluir que 44% das empresas respondentes ao inquérito afirmam que têm dificuldade em 'encontrar profissionais deste grupo de empregos com perfil adequado às necessidades da empresa".

Plano de estudos

1º e 2º Semestres	3º e 4º Semestres
Gestão de pessoas	Gestão de negócio II
Inglês	Economia aplicada ao turismo
Empreendedorismo	Gestão e controlo de custos
Português e técnicas de comunicação	Higiene, saúde e segurança no trabalho
Francês	Espanhol aplicado à hotelaria
Organização de eventos	Operações de receção e andares
Contabilidade hoteleira	Operações de lavandaria e rouparia
Gestão de negócio I	Tendências de hotelaria
Gestão de comidas e bebidas	Estágio
Alojamento	
Marketing hoteleiro	
Ética prática na atividade turística	
Gestão de contas de clientes	

CTeSP

ITINERÁRIOS TURÍSTICOS E PROMOÇÃO DO PATRIMÓNIO

Os turistas que, chegados por via aérea, visitaram o Porto Norte de Portugal "fizeram-no por motivo de férias, seguido da visita a familiares/amigos e negócios. (...) nota-se um aumento do segmento de visitantes em turismo e uma redução dos turistas em negócios". Destacam-se como motivações principais: descansar/relaxar, shortbreak, apreciar a natureza, touring, compras, motivos religiosos e apreciar a gastronomia e o vinho. No seu conjunto estas motivações, todas elas implicando itinerários turísticos, representam 84.2% do total destes turistas.

Plano de estudos

1º e 2º Semestres	3º e 4º Semestres
Português e técnicas de comunicação	Animação turística
Espanhol	Tecnologias de informação e comunicação
Inglês	Gestão dos territórios e do património
Francês	Turismo e multiculturalidade
História, etnologia e cultura	Direito do turismo e do património
Espanhol técnico	Estágio
Francês técnico	
Inglês técnico	
Geografia física, turismo e património natural	
Geografia humana, turismo e património cultural	
História da arte em Portugal aplicada ao turismo	
Marketing e promoção turística	
Metodologia da criação e planeamento de itinerários	

MESTRADO EM TURISMO E DESENVOLVIMENTO DE NEGÓCIOS

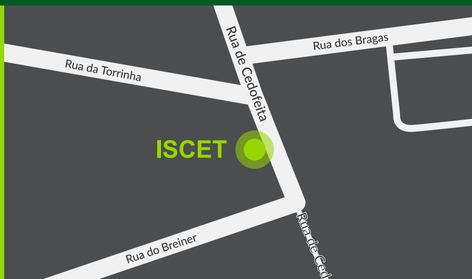
Com a duração de 4 semestres, este mestrado está estruturado como um programa de formação avançada especialmente preparado para estudantes e profissionais que pretendam aprofundar os seus conhecimentos, adquirindo competências especializadas em segmentos relevantes do turismo e na perspetiva do desenvolvimento de negócios. Trata-se de uma especialização de características únicas, a qual alia os estudos e a investigação avançadas na área ao incremento sustentado do empreendedorismo.

PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO E GESTÃO HOTELEIRA

O Turismo é um dos setores da economia portuguesa com maior taxa de crescimento exigindo profissionais com elevados níveis de competência e especialização. É neste contexto que a Pós-Graduação em Turismo e Gestão Hoteleira, na sua 20ª edição e com a duração de 2 semestres, proporciona uma relevante e extraordinária oportunidade de formação a profissionais e a todos os interessados em desenvolver uma carreira aliciante e recompensadora.

CONDIÇÕES DE ACESSO

- **CTeSP**: 12º ano de escolaridade
- **LICENCIATURAS**: 12º ano de escolaridade + prova de ingresso: Economia ou Geografia ou Português;
- Maiores de 23 Anos (DL n.º 64/2006, de 21/03);
- Transferência, reingresso e mudança de curso;
- Diploma de estudos tecnológicos dos CET + prova de ingresso;
- Diploma de estudos técnicos superiores profissionais (CTeSP);
- Possibilidade de inscrição no regime de unidades curriculares singulares do plano de estudos (DL n.º 74/2006 de 24/03 alterado pelo DL nº 115/2013 de 07/08).

Instituto Superior de Ciências Empresariais e do Turismo
Morada: Rua de Cedofeita, 285 | 4050-180 Porto
Telf.: +351 222 053 685 | +351 914 938 565
www.iscet.pt | iscet@iscet.pt
www.facebook.com/ISCET.Portugal

SEGUE-NOS EM: