

**Gestão Turística e Cultural**

Licenciatura, 1º Ciclo

Plano: Despacho nº 14880/2013 de 15/11/2013

**Ficha da Unidade Curricular: Gestão Hoteleira**

ECTS: 4; Horas - Totais: 108.0, Contacto e Tipologia, T:15.0; TP:30.0;

Ano|Semestre: 3|S1; Tipo: Obrigatória; Interação: Presencial; Código: 964165

Área Científica Turismo

**Docente Responsável**

Eunice Lopes

Professora Adjunta

**Docente e horas de contacto**

Vítor Pais

Assistente Convidado, T: 15; TP: 30;

**Objetivos de Aprendizagem**

O Turismo é uma atividade com importância crescente na economia mundial. Os agentes deste sector têm um papel fundamental na definição das estratégias a seguir, bem como das relações de cooperação a estabelecer entre si, para que a evolução desta atividade seja feita de uma forma sustentável.

A disciplina de Gestão Hoteleira Pretende que os alunos adquiram conhecimento efetivo da Gestão, habilitando-os com competências nas diversas áreas de gestão Operacional, técnica e financeira..

**Conteúdos Programáticos (resumido)**

Através do contacto com as temáticas abordadas em ambiente letivos os alunos de GH terão a possibilidade de assimilar competências que serão complementadas com a análise de casos práticos com vista ao enquadramento dos conceitos teóricos com a realidade empresarial.

**Conteúdos Programáticos (detalhado)**

1. Legislação Hoteleira
  - 1.1 Legislação do Trabalho “CCT”
  - 1.2 Regime Jurídico dos Empreendimentos
2. Gestão de Alojamento
  - 2.1 Organização do Front Office
  - 2.2 Gestão de Reservas
  - 2.3 Check In , Check Out
  - 2.4 Faturação

- 2.5 Políticas de pagamento
  - 2.6 Estratégias de Sucesso
  - 3. Gestão Comercial e Marketing Hoteleiro
    - 3.1 Princípios gerais do Marketing Hoteleiro
    - 3.2 Análise e caracterização do Produto Hoteleiro
    - 3.3 Mercado
    - 3.4 A concorrência e o Estudo de Mercado
    - 3.5 Preço e Política de preços “Formula Hubbart”
    - 3.6 Yield Management
  - 4. Gestão de Alimentação e Bebidas
    - 4.1 Relevância do Sector de Alimentação e Bebidas
    - 4.2 Organograma funcional e descrição das principais competências
    - 4.3 O Marketing em F&B
    - 4.4 Gestão das Operações em F&B
    - 4.5 O Controlo em F&B
    - 4.6 Orçamento do F&B
  - 5. Gestão Financeira
    - 5.1 Análise e equilíbrio Financeiro
    - 5.2 Rentabilidade e Controlo Orçamental
- 

### **Metodologias de ensino**

#### **Presencial:**

ME1- Ensino teórico-prático: exposição e explicação dos conteúdos programáticos, implementando uma aprendizagem participativa que leva o aluno a desenvolver competências. Exercícios de aplicação prática, fundamentais para o desenvolvimento de competências. Resolução de estudo de caso.

ME2- Orientação tutória: resolução de exercícios. Explicação de matérias necessárias para a compreensão dos conteúdos programáticos e para a elaboração dos trabalhos. Esclarecimentos e dúvidas.

#### **Autónoma:**

Pesquisa e recolha de informação relevante.  
Resolução de exercícios de aplicação prática.

#### **Recursos Específicos:**

- 1- Moodle;
- 2- Apontamentos da UC;
- 3- Fichas de exercícios.

### Coerência das metodologias de ensino com os objetivos

As metodologias de ensino adotadas envolvem uma participação ativa dos estudantes no processo de aprendizagem, conforme se apresenta infra a correspondência entre a metodologia adotadas e os objetivos da UC:

**ME1- CP1 a 5**

**ME2- CP 1 a 5**

### Metodologias de avaliação

Conforme nos termos do regulamento de formação a UC de Gestão Hoteleira é constituída por duas componentes, nomeadamente:

#### **Avaliação Contínua:**

Teórica – Avaliação escrita (70%) ;

Prática – Avaliação por trabalho de grupo (30%).

#### **Avaliação por Exame:**

Teórica – Avaliação escrita (100%) e com nota mínima de 9,50 valores

Notas:

- O Trabalhador Estudante deve contactar o docente para resolução de dúvidas relativas aos trabalhos de carácter obrigatório;
- Para obter aprovação na UC, o estudante terá de obter, em cada componente de avaliação, média igual ou superior a 9,50 valores;
- O estudante que se inscrever em melhoria de classificação pode realizar melhoria às duas componentes ou apenas a um das componentes.

Número de elementos de avaliação final : 2 (dois)

Número de elementos de avaliação contínua / periódica: 2 (dois)

### Software utilizado em aula

Ver e-learning

### Estágio

Não se aplica

### Bibliografia principal (máx 4 ref.)

- Curran, P. (1978). *Principles and Procedures of Tour Management*. Boston: CBI
- Douglas, F. (1992). *Viagens e Turismo - Manual de Gestão*. Mem Martins: Edições CETOP
- Medlik, S. (1980). *The Business of Hotels*. London: Heinemann
- Holloway, J. (1994). *The Business of Tourism*. London: Pitman Publishing
- *Sebenta do Docente em Gestão de Alojamento, Gestão de Alimentação e Bebidas e Marketing Hoteleiro*
- *Organização e Gestão Hoteleira, AI, Quintas Manuel, Edição Hoteltur*

- *B-mercator, Blended Marketing*, Pedro Dionísio, Joaquim Vicente Rodrigues, Hugo Faria, Rogério Canhoto e Rui Correia Nunes, *Edições D.Quixote*

- *Análise Financeira*, João Carvalhos das Neves, *Texto Editora*.

Kotler et al.(2009), *Marketing for hospitality and tourism*, 5th Edition, Pearson Education.

### **Coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos**

Os conteúdos programáticos da unidade curricular em questão habilitam o futuro licenciado a exercer a gestão hoteleira numa perspectiva de rentabilidade na fileira económica do turismo.

### **Metodologias de ensino**

Avaliação contínua (30%) Teste final (70%)

### **Coerência das metodologias de ensino com os objetivos**

A componente real que está relacionada com o desenvolvimento dos métodos de ensino baseia-se na transferência de conhecimento em operação hoteleira para a sua formatação em termos de aprendizagem escolar (exercícios práticos orientados).

### **Língua de ensino**

Português

### **Pré requisitos**

Não se aplica

### **Programas Opcionais recomendados**

Não se aplica


### **Observações**

---

**Docente Responsável**



**Diretor de Curso, Comissão de Curso**

 (Emilia R. Lopes)

**Conselho Técnico-Científico**

