



LICENCIATURA GESTÃO HOTELEIRA

Este curso visa o desenvolvimento de competências técnicas e relacionais que contribuam para a organização, avaliação e implementação de soluções nas diversas áreas da indústria hoteleira, em contexto nacional e internacional. O Gestor Hoteleiro ISAG está preparado para desenvolver um leque alargado de funções e atividades na gestão dos serviços de unidades hoteleiras, de restauração e de turismo, ao nível da gestão de operações, marketing e comunicação, gestão de recursos humanos, liderança e finanças.

SAÍDAS PROFISSIONAIS:

Direção de Hotel | Gestão e Administração de Empresas/Unidades Hoteleiras Nacionais ou Internacionais | Gestão de *Food and Beverage* | Gestão Hoteleira nas Áreas Financeira, Administrativa, Marketing e Comercial | Gestão de Recursos Humanos | Gestão de *Housekeeping* e Alojamentos | Gestão de Reuniões e Eventos.

“A excelência do corpo docente, a constante partilha de vivências e experiências, foram enriquecedoras para o meu sucesso profissional. Obrigado **ISAG!**”

Victor Azevedo, Assistente de Direção/ F&B Manager Douro Azul.

Licenciado em Gestão Hoteleira pelo ISAG.



CONDIÇÕES GERAIS DE ACESSO

LICENCIATURAS CONCURSO NORMAL

12º ano

1 dos exames nacionais:

(04) Economia

(13) Inglês

(18) Português

CONCURSO +23

23 anos, concluídos até 31 de dezembro do ano que antecede a realização das provas. Fases de candidatura: Avaliação curricular, Prova escrita e Entrevista.

CONCURSOS ESPECIAIS/ REGIMES ESPECIAIS

Mudança de par instituição/curso, reingressos, concursos e regimes especiais.



DOCUMENTAÇÃO

Ficha ENES

Certificado de habilitações
ou cópia autenticada

Apresentação do CC/Passaporte

Apresentação do Boletim
de Vacinas

Documentação específica de
acordo com o Regime de Ingresso

ESTRUTURA CURRICULAR

*Programa aguarda acreditação A3ES, prevista para junho 2024

1º ANO

1º SEMESTRE

Unidades Curriculares	ECTS
Economia Aplicada	4
Gestão de Operações de Alimentação e Bebidas	5
Informática Aplicada à Gestão	4
Língua Inglesa I	6
Princípios de Turismo e Gestão Hoteleira	5
Optativas	
Língua Estrangeira I - Espanhol	6
Língua Estrangeira I - Francês	6

2º SEMESTRE

Unidades Curriculares	ECTS
Enogastronomia	4
Gestão de Alojamento e Propriedades	6
Língua Inglesa II	6
Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar	4
Prática de Restauração I (Cozinha / Restaurante)	6
Optativas	
Língua Estrangeira II - Espanhol	4
Língua Estrangeira II - Francês	4

2º ANO

1º SEMESTRE

Unidades Curriculares	ECTS
Contabilidade Financeira	6
Gestão de Atividades em Empreendimentos Turísticos	4
Língua Inglesa III	4
Métodos de Investigação Aplicada	4
Prática de Restauração II (Cozinha / Restaurante)	8
Optativas	
Língua Estrangeira III - Espanhol	4
Língua Estrangeira III - Francês	4

2º SEMESTRE

Unidades Curriculares	ECTS
Gestão do Negócio em Hotelaria e Turismo	4
Língua Inglesa IV	4
Inovação do Negócio da Restauração e Hotelaria	4
Marketing de Serviços Hoteleiros	4
Optativas	
Língua Estrangeira IV - Espanhol	4
Língua Estrangeira IV - Francês	4
Estágio I	10
Trabalho de Projeto I	10

3º ANO

1º SEMESTRE

Unidades Curriculares	ECTS
Análise Económica e Financeira	6
Direito Laboral e do Turismo	5
Economia Digital e Negócios Internacionais	4
Gestão da Manutenção e Segurança em Hotelaria	3
Gestão de E-Turismo e Plataformas Digitais	3
Gestão e Liderança de Pessoas em Hotelaria	3
Organização e Gestão de Eventos	6

2º SEMESTRE

Unidades Curriculares	ECTS
Business Plan	6
Revenue Management e Simulação de Gestão	4
Optativas	
Estágio II	20
Trabalho de Projeto II	20

+INFO

Candidaturas em: ingressos@isag.pt, www.isag.pt ou presencialmente.

Campus Salazares · Rua de Salazares, 842 · 4100-442, Porto - Portugal · Tlf. + 351 220 303 200