

## **Protocolo com o Turismo de Portugal sobre equivalências às unidades de formação que integram os Cursos de Especialização Tecnológica**

O Turismo de Portugal procedeu à revisão curricular dos Cursos de Especialização Tecnológica (CET), a qual abrangeu os seguintes cursos: Gestão e Produção de Cozinha; Gestão e Produção de Pastelaria; Gestão de Restauração e Bebidas; Gestão Hoteleira e Alojamento; Gestão de Turismo.

Da nova estrutura curricular dos CET, a RIPTUR teve a oportunidade de verificar que os mesmos traduzem um esforço, sobretudo no sentido da melhoria das competências pessoais e sociais dos alunos (*soft skills*), do reforço das línguas e da melhoria de competências na área da gestão e do marketing.

Face aos aspetos legais em vigor, que se estava perante matéria que se inseria no âmbito das competências dos Conselhos Técnico-Científicos das várias instituições de ensino superior, pelo que os protocolos a estabelecer terão que ser concretizados no âmbito das várias instituições de ensino superior.

Assim, a RIPTUR recomenda aos seus membros que ao celebrarem os acordos específicos com o Turismo de Portugal, tenham em consideração os seguintes aspetos:

1. Sem prejuízo da análise dos elementos integrantes dos planos de formação dos CET enviados pelo Turismo de Portugal, os alunos deverão apresentar sempre os programas que possibilitem a identificação do âmbito das unidades curriculares cuja frequência será dispensada.
2. As competências podem ser automaticamente creditadas aos alunos que tenham concluído na totalidade os respetivos CET, independentemente do regime de acesso aos cursos superiores por parte desses alunos.
3. As creditações de competências devem ter em conta os limites legais estabelecidos por lei, que no caso da formação realizada no âmbito dos CET é de um terço do total dos créditos do ciclo de estudos, conforme estipula a alínea e) do artigo 45.º do decreto-Lei n.º 63/2016, de 13/9. Recomenda-se que o limite máximo de creditações não ultrapasse os 30 ECTS, admitindo-se que em casos excecionais, devidamente justificados pelo Conselho Técnico-Científico da instituição em apreço, tal limite possa ser superado.
4. Os critérios de creditação de competências devem possuir um âmbito mais restritivo do que o aplicável aos cursos técnicos superiores principais.
5. Necessidade de clarificação do âmbito de intervenção da Comissão de Avaliação e Acompanhamento do processo que o Turismo de Portugal propõe no âmbito do protocolo, atendendo à autonomia que as instituições de ensino superior possuem em matéria de acompanhamento e decisão sobre o funcionamento dos ciclos de estudos.
6. Os ISP podem estabelecer contingentes especiais, com um número de vagas a definir anualmente, de modo a possibilitar o acesso aos seus cursos superiores para os detentores de CET em Gestão e Produção de Cozinha, em Gestão e Produção de Pastelaria, em Gestão de Restauração e Bebidas, em Gestão Hoteleira e Alojamento

e em Gestão de Turismo, conferidos pelo Turismo de Portugal, através das suas Escolas.

7. A RIPTUR centralizará os procedimentos com o Turismo de Portugal, recebendo desta entidade, ou dos ISP, as intenções de protocolos a celebrar, encaminhando seguidamente os processos para os respetivos destinatários; os ISP comprometem-se a enviar cópia do protocolo assinado à RIPTUR, além de facultarem o fornecimento dos elementos estatísticos que permitam o acompanhamento integrado deste processo, ou seja, o número de alunos inscritos provenientes dos CET do Turismo de Portugal e as respetivas creditações de competências atribuídas (desagregação dos ECTS por unidade curricular).

Aprovado em reunião plenária da RIPTUR efetuada em 09/02/2018, em Tomar