

Ficha de Curso

TÉCNICO TURISMO SENIOR

1. OBJECTIVOS

Gerais

Desenvolver competências pessoais, relacionais e técnicas que o habilitem a desenvolver iniciativas próprias através de empresas especializadas, operadores turísticos, hotéis e outros agentes de turismo.

Específicos

No final do curso o formando deverá ser capaz de:

- Projetar, coordenar, desenvolver e promover projetos de animação turística em estruturas de Turismo, Turismo de Saúde ou em projetos individuais direcionados à população Senior.

2. DESTINATÁRIOS

- Animadores;
- Técnicos de Turismo;
- Gerontólogos;
- Técnicos de Geriatria;
- Todos aqueles que trabalham e/ou seniores e tenham gosto pela área.

Requisitos de Acesso: Idade \geq 18 anos, escolaridade mínima obrigatória ao nível do 9º ano (de acordo com data nascimento).

3. SAIDAS PROFISSIONAIS

Unidades Hoteleiras; SPAS, Hotelaria Termal, Espaços Termais, Agentes e Operadores Turísticas, Camaras Municipais, Junta de Freguesia, Universidade Sénior; Associações Culturais e Residências Geriátricas;

4. DURAÇÃO

450 Horas - 200 h Formação em sala + 250 h Contexto Prático de Trabalho .

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. MÓDULO I – INTRODUÇÃO AO TURISMO - 25 h

- Conhecer os diferentes tipos de turismo e suas diferentes motivações;
- Conhecer os vários tipos de Património;
- Identificar os diversos operadores turísticos nacionais, itinerários e circuitos locais;
- Conhecer alguns planos de promoção e desenvolvimento local;

- Interpretar a sinalética turística;
- Conhecer o Código Mundial de Ética do Turismo;
- Entidades competentes pela regulação e promoção do setor turístico nacionais e internacionais.

2. MÓDULO II – CONCEITO DE ANIMAÇÃO TURISTICA - 25 h

- Psicologia do Lazer e dos Tempos Livres;
- Metodologia de Planificação em Animação Turística;
- Estratégias e Modelos de Intervenção;
- Técnicas de Animação Turística;
- Implementação de Programas de Animação Turística/Eventos.

3. MÓDULO III – IMAGEM PESSOAL E ACOLHIMENTO AO CLIENTE TURISTA – 25 h

- Apresentação e postura pessoal/profissional;
- Acolhimento e boas vindas;
- Prestação de informações iniciais do serviços a prestar ;
- Identificar e aplicar técnicas de comunicação com os diferentes tipos de clientes;
- Tolerância e abertura no desenrolar da atividade profissional com turistas;
- Premissa de uma cultura de rigor e exigência;
- Respeito pelas diferenças e diversidade cultural;
- Efeitos da multiculturalidade – Portugal como país de acolhimento.

4. MÓDULO IV – AUTONOMIA, INDEPENDÊNCIA E FUNCIONALIDADE DO SENIOR – 25h

- Reconhecer os aspetos inerentes às noções de autonomia e independência/dependência do sénior;
- Adequar e adaptar os contextos, atividades e o próprio técnico perante as características do sénior;
- Interpretar o grau de dependência e funcionalidade do sénior consoante a informação retirada em escalas de avaliação.

5. MÓDULO V – TURISMO SAÚDE E BEM ESTAR – 25 h

- Identificar o conceito e diferentes modalidades de turismo de saúde e bem-estar;
- Reconhecer a importância da vertente de lazer no turismo;
- Identificar as principais estâncias termais nas suas diversas valências;
- Identificar e descrever o perfil do consumidor de turismos de saúde e bem-estar;
- Identificar as tendências do turismo de saúde e bem estar;

6. MÓDULO VI– PRESTAÇÃO PRIMEIROS SOCORROS – 25h

- Proporcionar uma primeira abordagem à formação na área dos primeiros socorros.
- Filosofia do Sistema de Emergência Médica em Portugal;
- Situações mais comuns, feridas, queimaduras, fraturas;

Ficha de Curso

- Situações de socorro prioritário, alterações cardio-respiratórias, choque, hemorragias e envenenamento)

7. MÓDULO VII – SEGURANÇA HIGIENE E SAÚDE NA ATIVIDADE TURISTICA – 25h

- Utilizar corretamente equipamentos de proteção individual e de grupo;
- Aplicar técnicas de redução de riscos individuais e/ou coletivos;
- Atuar corretamente em condições de risco;
- Articular as atividades com um plano de prevenção de acidentes.

8. MÓDULO VIII – PERFIL DO EMPREENDEDOR – 25h

- Desenho da ideia de Negócio;
- O sucesso da ideia de negócio – criativa, inovadora e competitiva;
- Perfil do empreendedor;
- Desenho da ideia, missão, estratégia, produto, serviços, target, segmentos de mercado;
- Análise de mercado;
- Avaliar a ideia de negócio (lidar com o risco, erros fatais, fatores críticos de sucesso);
- Proteger a ideia de negócio;
- Orçamentação;
- Cálculo orçamental do produto ou serviço turístico;
- Conceito de custo fixo e custo variável;
- Conceito de breakeven-point;

9. MÓDULO XIX – PRÁTICA EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO – 250 horas

Poderá ser realizado em entidades protocoladas ou numa organização á escolha do formando, neste caso o formando deverá fornecer á Avós e Netos os contatos para solicitar/formalizar a sua autorização.

6. OBJECTIVOS ESPECIFICOS DA FORMAÇÃO PRÁTICA

- Conceber programas e atividades de animação em Unidades Hoteleiras, SPAS, Hotelaria Termal, Agentes e Operadores Turísticos, Camaras Municipais, Juntas de Freguesia, Universidades Sénior, Associações Culturais, Residências Geriátricas;
- Analisar segmentos de mercado e modelos de funcionamento em Unidades de Turismo, Turismo de Saúde e Bem estar – definir públicos alvo;
- Conceber programas e atividades em função das necessidades e especificidades de cada segmento de

mercado, idade, nível sócio-económico, cultural e nacionalidade;

- Promover iniciativas a nível interno e externo, assegurando a divulgação de programas e atividades culturais disponíveis, efetuando a sua personalização da prestação dos serviços que se pretende diferenciadora e de qualidade.
- Intervir e desenvolver atividades lúdicas e de estimulação cognitiva quando adequado.

7. METODOLOGIAS DE FORMAÇÃO

Ao longo do curso serão utilizados os diversos métodos pedagógicos (expositivo, demonstrativo, interrogativo e ativo) suportados por técnicas pedagógicas adequadas (Exposição e discussão de temas; Casos práticos; Dinâmicas de grupo; Visionamento e discussão de filmes).

8. CRITÉRIOS E METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO

- Avaliação contínua – Assiduidade, participação, motivação.
- Avaliação de conhecimentos no final de cada módulo.
- Avaliação prática em contexto real de trabalho.

9. RECURSOS PEDAGÓGICOS, ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS

- Sala com luz direta, equipada com ar condicionado, quadro branco, videoprojector e outro material pedagógico;
- Documentação de apoio em formato papel.

10. N.º FORMANDOS

Nº Mínimo: 10 e Nº Máximo: 15.

A Avós e Netos reserva-se o direito de adiar a realização das ações de formação, caso o número de participantes seja insuficiente.

11. LOCAL DE REALIZAÇÃO

- Em sala – Rua da Boavista, 844, 5º, sala 5.3 Porto Ou outro local a definir;
- Em contexto real de trabalho – a definir.
-

12. INVESTIMENTO

- **995,00 € + 50.00 Inscrição** - Material didático, seguro em sala e estágio incluídos;

Ficha de Curso

13. DESCONTOS (não acumuláveis)

- Desempregados – 15%
- Pronto Pagamento e grupos de 3 ou mais formandos – 10%
- Ex – Formandos da A&N, Estudantes, 2 inscrições simultâneas – 5%

14. OUTRAS INFORMAÇÕES

- Possibilidade de integração na bolsa de colaboradores ;
- Certificado de Formação Profissional emitido através da plataforma SIGO;

15. LOCAL FORMAÇÃO E INSCRIÇÕES

Instalações da Avós e Netos – Apoio à Família, Lda.

Horário de funcionamento: Segunda à Sexta: 9h30 – 12h30 e das 14h00 – 19h00.

Rua da Boavista Nº 844 – 5º andar, sala 5.3 (em frente ao antigo Hospital Maria Pia)

E-mail: formacao@avosenetos.pt

Telef: 226 054 969 / 912 547 185