

TÉCNICO TURISMO SÉNIOR

Ministrar ao formando competências pessoais, relacionais e técnicas que o qualifiquem e habilitem a ter iniciativas próprias ou através de empresas especializadas, operadores turísticos, hotéis e outros agentes de turismo, desenvolvendo e proporcionando serviços adequados à problemática da pessoa sénior, no que respeita à sua mobilidade e interesses específicos, de forma a poder contribuir eficazmente para a adequação de circuitos, visitas guiadas e outras formas de potencializar o turismo de lazer e bem estar, com vista a contribuir para o seu conforto e tranquilidade, durante a sua estadia e contribuindo para a renovação no sector do turismo num segmento diferenciador destinado ao Turismo Sénior.

1. OBJECTIVOS

Gerais

Diversificar e aumentar qualificações na área de Turismo e Lazer para uma maior realização pessoal, um desenvolvimento das competências profissionais e contribuir para o incremento do nível vida individual.

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 projetos individuais direccionados à população.

2. DESTINATÁRIOS

- Gerontólogos;
- Técnicos de geriatria;
- Animadores;
- Técnicos de Turismo;
- Todos aqueles que trabalham turismo 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. DURAÇÃO

- 450 Horas - 200 H Formação em Sala + 250 em contexto Prático de Trabalho

4. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. MÓDULO I – INTRODUÇÃO AO TURISMO - 50 Horas

- Conhecer os diferentes tipos de turismo e as diferentes motivações associadas a cada um destes tipos de turismo;
- Caracterizar o fenómeno turístico e identificar as novas tendências do mercado;
- Conhecer os vários tipos de património;
- Identificar os diversos operadores turísticos nacionais e conhecer itinerários e circuitos turísticos 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 sector turístico nacionais e internacionais;

2. MÓDULO II – CONCEITOS E ANIMAÇÃO TURÍSTICA - 50 Horas

- Psicologia do Lazer e dos Tempo-Livres
- Metodologias 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 Horas

- Apresentação e postura pessoal/profissional
- Acolhimento e boas vindas. Prestação de informações iniciais do serviço a prestar.
- Identificar e aplicar as 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 – PERFIL DO EMPREENDEDOR – 25 Horas

- O sucesso da ideia de negócio – criativa, inovadora e competitiva;
- Perfil do empreendedor;
- Desenho da ideia, missão, estratégia, produto, serviços, target, segmento de mercado;
- Análise do 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;

5. MÓDULO V – PRESTAÇÃO PRIMEIROS SOCORROS – 25 Horas

- Proporcionar uma primeira abordagem à formação na área dos Primeiros Socorros.
- Para além de elucidar sobre a filosofia atual do sistema de Emergência Médica em Portugal, visa também algumas situações mais comuns do dia-a-dia, como feridas, queimaduras ou fraturas bem como situações

de socorro prioritário (alterações cárdio-respiratórias, choque, hemorragias e envenenamento)

6. MÓDULO VI – SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NA ATIVIDADE TURÍSTICA – 25 Horas

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

7. MÓDULO VII – PRÁTICA EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO – 250 Horas

- Analisar segmentos de mercado e modelos de funcionamento em Unidades de Turismo, Turismo de Saúde e Bem Estar, nacionais e internacionais, definir públicos – alvo;
- Conceber programas e atividades de animação em função das necessidades e especificidades de cada segmento de mercado, nomeadamente a idade, o nível sócio-económico, cultural e nacionalidade;
- Promover iniciativas de animação a nível interno e externo, assegurando a sua divulgação e prestando informações sobre os programas e atividades culturais disponíveis;
- Proceder á avaliação de programação e atividades turísticas desenvolvidas, bem como oferta disponível, efetuando os ajustamentos necessários a assegurar numa prestação de serviços que se pretende diferenciadora e de qualidade.
- Intervir e desenvolver atividades lúdicas e de estimulação cognitiva quando adequado.

5. 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).

6. 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.

7. 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 digital/papel.

8. 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.

9. LOCAL DE REALIZAÇÃO

- Em sala – Rua da Boavista, 844, 5º, sala 5.3 Porto
- Em contexto real de trabalho – a definir

10. INVESTIMENTO

- **995.00 €** - Material didático, seguro em sala e estágio incluídos;

11. 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%

12. OUTRAS INFORMAÇÕES

- Possibilidade de integração na bolsa de colaboradores;
- Certificado de Formação Profissional emitido através da plataforma SIGO;
- Alguns dos parceiros acolhedores de estágio:

13 - CRONOGRAMA

A definir;

14 - 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 / 912 015 535