



INOVTUR'11

INOVAR PENSAR OESTE

CCC-CALDAS DA RAINHA 27 ABRIL

PROGRAMA 27 Abril

Tema I - A formação como factor de desenvolvimento turístico da região Oeste.

09h00 – 09h30

Recepção e credenciação / Sessão de abertura.

Nesta secção pretende-se que haja uma apresentação da escola e o seu enquadramento como factor de desenvolvimento e inovação do Pólo de desenvolvimento turístico que é o Oeste. Também serão apresentados os principais objectivos que a Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste tem para com a região, os seus principais cursos e relações com os seus parceiros institucionais da região.

Dr. Daniel Pinto - Director da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste

09h30 – 10h00

A formação e o desenvolvimento dos destinos turísticos.

De seguida, aborda-se, a importância da formação para o desenvolvimento dos pólos turísticos e como poderão no Oeste, os operadores presentes na região, aproveitar essa mais valia. Certificação de Lausanne como uma mais valia para o desenvolvimento do capital humano da região.

De que forma o sucesso depende da formação de bons profissionais?
Quais são as tipologias de formação oferecidas pelo Turismo de Portugal?

Dr.^a Joana Castro e Costa (Gestora do Projecto Lausanne) - Turismo de Portugal, I.P.

Tema II - O Turismo do Oeste e o seu desejável encontro com as actividades criativas.

10h00 – 10h40

Embarque na excelência do destino turístico "Oeste"

Serão apresentadas as potencialidades a nível turístico do Oeste, bem como a estratégia a adoptar para o desenvolvimento da região nos próximos anos. Investimentos futuros de grande impacto para a região no sector turístico. Bem como, os pontos fortes de competitividade que a região do turismo do Oeste têm para oferecer e competir com outras regiões do País. Será o cruzamento com as Industrias Criativas um factor de desenvolvimento turístico? Essa é a grande questão que se coloca hoje e como poderemos aproveitar este cruzamento com a Industria do Turismo, uma vez que são duas actividades emergentes na região.

Dr. António Carneiro - Presidente do Turismo do Oeste.

10:40 – 11h10

Cine Turismo (Apresentação case Study)

Que relação existe entre o turismo e o cinema? Estas são actividades distintas, no entanto observa-se que o cinema é em muitos casos um factor dinamizador da actividade turística. Apresentação do Art & Tur como um Case Study Nacional.

Dr. Francisco Dias (professor coordenador do GITUR) – Art & Tur

11h20 – 11h40

Pausa para café

11h40 – 12h20

Influência do design ao nível das unidades hoteleiras e o seu impacto no destino turístico

O objectivo é analisar como o Design pode ser um ponto de atracção de turistas para um empreendimento e um factor competitivo numa industria estandardizada por padrões internacionais .

Grupo Hotéis Real

12h20 – 13h00

Design e elegância - Sucesso Reconhecido Silk Club

Qual a influência do design e da moda na afirmação internacional deste estabelecimento, que se situa no do centro de Lisboa? Qual é o factor de sucesso para um estabelecimento de restauração e de bebidas em tempos de crise? Pretende-se também explorar o papel dos media digitais no desenvolvimento de estabelecimentos de sucesso e quais as ferramentas mais utilizadas hoje em dias para a promoção e divulgação, numa perspectiva de marketing em constante mutação (novos media, novas tendências de consumos e comportamentos do consumidor).

Dr. Nuno Machado Lopes - I.G Marketing & Silk Club

13h00 – 14h30

Almoço na Escola de Hotelaria e Turismo das Caldas da Rainha (Oradores Convidados).

Tema III - Novas tecnologias e inovação num sector em constante desenvolvimento.

14h30 – 15h00

Novas tecnologias para o desenvolvimento de actividades turísticas

Pretendemos que sejam apresentadas novas tecnologias aplicadas ao sector turístico, que possam gerar valor e ser uma vantagem competitiva para os operadores neste mercado.

Apresentação das soluções da Microsoft para a optimização das experiências virtuais online.

Dr. Hélder Alexandre - Microsoft

15h00 – 15h30

Promoção de eventos e os suportes tecnológicos

Neste bloco, serão apresentados dois eventos de sucesso mundial e ainda quais são os suportes tecnológicos que estes eventos necessitam.

Desta forma, pretendemos que haja uma promoção e divulgação do evento para que estes futuramente tenham viabilidade de serem realizados/implementados também na região do Oeste.

Sportis - World Bike Tour (Madrid, São Paulo, Lisboa e Porto)

15h30 – 16h10

Novas tecnologias aplicadas ao sector da restauração

A IDTour apresenta o seu projecto "Restaurante do Futuro" e explora a possibilidade de aplicação de novas tecnologias a este sector de actividade, numa industria com futuro.

IDTour - Spin-Off da Universidade de Aveiro - Responsável pelo projecto "Restaurante do futuro"

16h10 – 16h30

Pausa para café

Tema IV - Novas tendências das áreas técnicas de Restaurante, Bar e Cozinha. Fusão com produtos tradicionais e regionais.

16h30 – 17h00

Bar e Bebidas - Novas tendências e serviços oferecidos

Neste sector serão apresentadas as novas tendências de bar e do serviço de bebidas. Elaboração de algumas composições com produtos regionais.

Paulo Ramos - Cocktail Academy

17h00 – 17h30

Sabores d'Oeste

Pretende-se mostrar as riquezas gastronómicas do Oeste, ressaltando assim o leque de grandezas que a região possui e que estão a espera de uma aposta e divulgação. Para isso haverá uma apresentação de produtos típicos da região Oeste e uma demonstração de um prato que contenha alguns dos produtos referidos.

Chefe Igor Martinho (Chefe Cozinheiro do Ano 2009) - HEMINGWAY Cascais

17h30 – 18h00

Uma nova perspectiva de sabores

Aproveitando o conhecimento das riquezas que a região do Oeste possui, pretende-se que neste sector seja apresentado uma nova tendência, a cozinha molecular. Deste modo deverá ser elaborado uma demonstração de um prato com base nesta ciência gastronómica criativa ou apresentados exemplos práticos de confecção e práticas nesta área.

Cooking Lab

18h10

Sessão de encerramento

Destinatários: Todos os profissionais, operadores e estudantes da Industria do Turismo (todas actividades).

Com o apoio:



Media Partners:



Projecto dos alunos EHTO:

