



Still Tourism Around Yard

STAY

Relatório da
Proposta
Curricular de
Agroturismo



Co-funded by
the European Union

Projeto nº: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

ÍNDICE DE CONTEÚDOS

1. METODOLOGÍA	4
2. PROPOSTA CURRICULAR	8
3. MÓDULOS	10
1. Introdução ao Agroturismo (5 CP)	10
2. Aspectos comerciais e jurídicos (10 PC)	11
3. Competências digitais e de comunicação (8 CP)	12
4. Organização e funcionamento das empresas (18 PC)	13
5. Marketing e relação com o cliente (17 CP)	15
6. Criar a oferta turística (10 CP)	16
7. Actividades no campo (15 PC)*	17
8. Inglês Profissional (8 CP)	19
9. Formação prática (24 PC)	19
10. Elaboração de uma tese de investigação (5 CP)	19
4. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DAS HORAS EM %	20
5. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DAS HORAS	21
6. CONCLUSÃO	22

Informações sobre o projeto

Acrónimo do projeto:

STAY

Título completo do projeto:

STILL TOURISM AROUND YARD

Projeto nº:

2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Regime de financiamento:

KA220-VET – Parcerias de cooperação no domínio da formação profissional

Coordena:

Centro Biotécnico Naklo

Sítio Web do projeto:

<https://stay-erasmus.eu/>

Informações sobre o documento

Autores:

Este documento é o resultado do trabalho conjunto de todos os parceiros envolvidos no projeto.

Estado:

Versão final

Nível de divulgação

Interno

Esta publicação foi produzida no âmbito do projeto Erasmus+ “Still Tourism Around Yard” (STAY) ao abrigo do convite KA220-VET 2022. O conteúdo reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer utilização que possa ser feita da informação nele contida.

Número do projeto: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663.



Conceção do currículo

Quisemos criar um programa/currículo que abrangesse todos os tópicos importantes para a prestação de serviços de agroturismo, que estaria fortemente alinhado com o mercado de trabalho, uma vez que se destina à formação (direta e indireta) de agricultores que vivem em zonas rurais e que pretendem criar e gerir as suas empresas de agroturismo para complementar o seu rendimento agrícola, pelo que o registo é automático. Relativamente ao currículo dos prestadores de EFP e das universidades, pretendemos incluir os tópicos mais relevantes para os adaptar às necessidades do mercado de trabalho.

Como encontramos os módulos/cursos certos

Cada país parceiro reviu os seus programas de formação e educação de nível 5 do QEQ. Assumimos que os países parceiros que desenvolveram legislação sobre agroturismo teriam mais programas do que aqueles onde o agroturismo não está totalmente desenvolvido.

Em primeiro lugar, procuramos áreas que abrangem ou estão relacionadas com temas de agroturismo. Quando encontramos uma escola ou um prestador de formação adequado, analisamos os programas oferecidos e selecionamos os mais relevantes. No sítio Web de cada escola, é geralmente possível encontrar um catálogo de competências, que descreve mais pormenorizadamente o conteúdo de cada módulo/curso, ou seja, a forma como é ministrado, o número de horas, etc.

Os cursos que correspondiam aos critérios seleccionados foram introduzidos numa tabela concebida pelo parceiro esloveno. Na tabela, introduzimos:

1. Secção do nome do curso

Nome do curso/módulo e ligação para aceder à instituição de ensino onde o curso/módulo é ministrado.

2. Secção de conteúdo

Principais tópicos abordados no curso ou os principais objetivos a atingir pelo participante após o curso/módulo.

3. Secção do método de apresentação

Método de apresentação do conteúdo (em linha, presencial, na escola, no terreno, etc.) e a duração em horas (se esta informação for fornecida).

4. Secção relativa ao programa

ECTS (Sistema Europeu de Transferência de Créditos) para cada programa/módulo, caso exista. O QEQ 5 é relevante para os estabelecimentos de ensino profissional.

5. Secção do Tipo de avaliação

Método de avaliação – termos que devem ser realizados para obter a nota, método de obtenção da nota (oral, escrita) e quaisquer tarefas adicionais que o participante deva realizar para obter a nota final (exame, exercícios de seminário, visita de estudo, etc.).

6. Secção dos grupos-alvo

A quem se destina originalmente o conteúdo do curso/módulo (educação de adultos, estudantes, agricultores, principiantes, etc.).

7. Secção Métodos de formação/ensino

Quantas horas são dedicadas a cada parte do curso/módulo – por exemplo, aulas teóricas, formação prática, exercícios de seminário, visitas a boas práticas, etc.

Abordámos todas as opções oferecidas nas escolas e as que estão disponíveis gratuitamente ou que podem ser pagas através de vários fornecedores de cursos.

Para encontrar o nível adequado do QEQ para o conteúdo final e a complexidade do plano curricular, cada país parceiro fez um breve resumo do plano curricular no seu país e, em particular, investigamos as possibilidades e condições para o ensino secundário e pós-secundário.

Na maioria dos casos, esta informação foi fornecida nos sítios Web das escolas profissionais e secundárias. Tivemos o cuidado de verificar se as informações estavam atualizadas. Em princípio, este tipo de informação também está disponível nos sítios Web dos governos de cada país. Em seguida, enumeramos a duração de cada programa educativo, as opções de formação contínua, o nível do QEQ de cada programa académico e as idades dos alunos na altura do ensino secundário e da formação contínua. Cada país parceiro recolheu e comunicou os dados por escrito e sob a forma de amostragem.



República Checa



O sistema de ensino na República Checa inclui: educação pré-escolar para crianças, ensino obrigatório (ensino primário e secundário inferior – 9 anos), ensino secundário superior e ensino superior.

O nível 5 do QEQ na República Checa é a qualificação NSK – Certificado de Qualificação Profissional Personalista. O QNQ é um quadro comum para a educação inicial e de adultos que reconhece os resultados da aprendizagem. O QNQ permite-te comparar as qualificações reconhecidas na República Checa com as qualificações reconhecidas noutros países europeus.

Portugal



O ensino secundário é obrigatório em Portugal. Os alunos podem inscrever-se no ensino secundário geral, profissional ou artístico. A partir do ensino secundário geral, os alunos podem inscrever-se em todas as áreas de estudos universitários.

O ensino pós-secundário de nível 5 do QEQ é ministrado em programas de especialização tecnológica (por exemplo, técnico especialista em informática, em comércio, eletrónica e automação, em turismo e lazer), cuja duração varia entre 1 e 1,5 anos, dos quais 30 a 46% são ministrados sob a forma de aprendizagem em contexto de trabalho em empresas, etc., bem como em programas técnicos pós-secundários. Estes programas são geridos por institutos politécnicos e têm uma duração de 2 anos, sendo 25% do tempo total dedicado à aprendizagem em contexto de trabalho em empresas. Através de procedimentos especiais de candidatura, os diplomados destes programas podem aceder a programas de ensino superior de primeiro ciclo e a programas de mestrado integrados do ensino superior.

Itália



Em Itália, o ensino obrigatório tem uma duração de 10 anos, ou seja, até aos 16 anos. Aos 14 anos, os alunos podem escolher entre o ensino geral, o ensino e a formação profissional de nível secundário e os percursos regionais de ensino e formação profissional.

A nível pós-secundário, o ensino profissional inclui programas técnicos para os diplomados das escolas secundárias de cinco anos ou dos programas IFP de quatro anos que passem nos exames de admissão. Estes incluem cursos não académicos de um ano (QEQ 4) que conduzem a um Certificado de Especialização Técnica Superior e programas de Escola Técnica Superior (ITS) de dois a três anos (QEQ 5) que conduzem a um Diploma de Especialização Técnica Superior.

Espanha



Em Espanha, o EFP está estruturado em diferentes níveis: básico, que consiste em 2000 horas; secundário, que consiste em 2-3 anos académicos, dos quais 25-35% dessas horas são estágios; e nível superior, que também consiste em 2-3 anos académicos e a mesma percentagem de horas que no nível secundário são estágios.

Em Espanha, os níveis intermédio e superior do EFP correspondem ao nível 5 do QEQ. Este nível inclui os seguintes critérios:

- **Conhecimentos.** Vasta experiência factual e teórica num domínio específico de trabalho ou de estudo, tendo em conta as limitações desse conhecimento.
- **Competências.** A gama completa de competências cognitivas e práticas necessárias para encontrar soluções criativas para problemas abstractos.
- **Competências.**
 - Tarefas de gestão e de supervisão no contexto de actividades de trabalho ou de estudo em que podem ocorrer mudanças imprevisíveis.
 - Analisar e desenvolver o teu desempenho e o dos outros.

Eslovénia



O ensino secundário não é obrigatório na Eslovénia. Divide-se em ensino geral, ou seja, ginásio, e ensino profissional secundário. O ensino profissional inferior tem uma duração de 2 a 3 anos e permite o acesso a programas de ensino secundário profissional ou profissional. O ensino profissional secundário dura, regra geral, 3 anos e permite a inscrição nos programas de ensino técnico-profissional correspondentes. O ensino profissional secundário pode ser prosseguido no ensino técnico-profissional, que dura normalmente 2 anos e termina com o diploma de bacharelato profissional. Este diploma permite a admissão a programas de ensino profissional superior e, com a nota adicional de aprovação no diploma geral de bacharelato, a alguns programas universitários. O ensino secundário profissional tem geralmente a duração de 4 anos e termina com o diploma de estudos secundários profissionais. O Diploma de Estudos Secundários Profissionais é uma qualificação para o acesso a programas de ensino profissional superior e o Diploma de Estudos Secundários Gerais é uma qualificação adicional para o acesso a alguns programas universitários.

O nível 5 do QEQ na Eslovénia é o ensino profissional superior. O ensino profissional superior é também conhecido como ensino prático, que permite aos estudantes terem contacto direto com os empregadores e adquirirem experiência profissional relevante durante os seus estudos. Quarenta por cento do programa total de estudos consiste num estágio ou numa colocação profissional numa empresa.

2. PROPOSTA CURRICULAR



Indicações de leitura

- Com base na metodologia descrita acima, foi desenvolvida uma proposta curricular. O projeto STAY é um consórcio composto por parceiros provenientes de Itália, Bélgica, Espanha, República Checa, Portugal e Eslovénia, onde os sistemas escolares são diferentes. O plano curricular foi concebido com base no nível 5 do QEQ e está adaptado ao programa de ensino superior esloveno em termos de percentagem e número de horas. O programa foi concebido como uma proposta curricular que pode ser apresentada às instituições de ensino.
- Para facilitar a compreensão, são indicados os créditos e as percentagens sugeridas de horas necessárias para completar o programa.
- Segue-se a apresentação dos módulos e a descrição dos temas tratados em cada módulo. O conteúdo é adaptado à situação (dados e situações) de cada país.

Plano curricular em AGROTURISMO

Os objectivos do programa são:

- Compreender o ambiente económico, social e natural mais vasto do agroturismo.
- Interligação de diferentes áreas e aspectos do agroturismo.
- Desenvolvimento independente e trabalho profissional.
- Aprofunda a compreensão, a análise e a aplicação de novos métodos, a organização e a gestão do agroturismo e dos recursos humanos.
- Pensamento crítico e resolução analítica de problemas relativos ao agroturismo.
- Avalia as decisões empresariais numa perspetiva de responsabilidade social.
- Cooperação, trabalho em equipa e aquisição de novas competências transversais relevantes para o agroturismo.
- Compreender a utilização de ferramentas e competências digitais no agroturismo.

Métodos de ensino e de aprendizagem

- Palestras clássicas.
- Palestras interactivas.
- Apresentações multimédia
- Tutoriais e debates sobre casos de estudo.
- Realização de seminários sobre exemplos concretos de problemas reais.
- Trabalho de projeto em grupo
- Orientação para o estudo individual na investigação e preparação de artigos com revisão por pares.

DURAÇÃO TOTAL

O programa consiste em 120 CP* ou 2875 horas. Estas horas incluem 1052 (34%) horas de contacto (trabalho organizado dos alunos), incluindo seminários, exercícios de laboratório e de campo, seguidas de 1223 (42%) horas de trabalho individual dos alunos.

*Um PC equivale a 25 horas. O programa divide-se em dois anos: o primeiro ano é composto por 61 CP e o segundo ano por 59 CP.

Cada módulo é cuidadosamente concebido para garantir uma cobertura abrangente dos tópicos essenciais, e as unidades de aprendizagem são elaboradas para desenvolver progressivamente as competências exigidas por um gestor de agroturismo. Este esquema está alinhado com os resultados do Nível 5 do QEQ e garante que os estudantes estão bem preparados para as responsabilidades profissionais neste domínio.

1. Introdução ao Agroturismo (5 CP)

Compromisso anual total
4,2% (125 horas)

Horas de contacto
2,2% (65 horas)

Horas individuais
2,0% (60 horas)

Unidade de aprendizagem 1.1: Noções básicas de turismo e história do agroturismo (específico para cada país)

Unidade de aprendizagem 1.2: Tendências atuais e perspectivas futuras do agroturismo

Unidade de aprendizagem 1.3: Exemplos de boas práticas

Unidade de aprendizagem 1.1:

Noções básicas de turismo e história do agroturismo (específico para cada país)

- Geografia turística e história da região.
- Definições básicas de agroturismo, comparação entre turismo e agroturismo (definições puras).
- Desenvolvimento do agroturismo ao longo do tempo.
- Evolução histórica do agroturismo no país.
- Desenvolvimento do turismo regional e nacional.

Unidade de aprendizagem 1.2:

Tendências atuais e perspectivas futuras do agroturismo

- Transformação digital.
- Experiências e personalização da oferta.
- Integração na comunidade local.
- Preservação das práticas agrícolas tradicionais.
- O impacto do agroturismo na capacitação da comunidade.
- Desenvolvimento sustentável.
- Oportunidades de ensino e investigação.

Unidade de aprendizagem 1.3:

Exemplos de boas práticas

- Uma panorâmica das boas e más práticas noutros países.

2. Aspectos económicos e jurídicos (10 PC)

Compromisso anual total
8,3% (250 horas)

Trabalho organizado dos estudantes
Horas de contacto
3,3% (100 horas)

Horas individuais
+5,0% (150 horas)

Unidade de aprendizagem 2.1: Desenvolvimento rural através da legislação

Unidade de aprendizagem 2.2: Obtenção de licenças para alojamento agroturístico

Unidade de aprendizagem 2.1:

Desenvolvimento rural através da legislação

- Requisitos para o registo de estabelecimentos agrícolas e para a obtenção das autorizações pertinentes para a realização de actividades de agroturismo.
- Regras sobre a utilização de terrenos agrícolas para fins turísticos, que podem incluir restrições à construção ou conversão de edifícios em terrenos agrícolas.
- Isenções ou obrigações fiscais específicas para as actividades de agroturismo.
- Regras e orientações para a promoção e venda de produtos agrícolas locais aos visitantes.
- Regras para garantir o desenvolvimento sustentável e a proteção da natureza no domínio do agroturismo.
- Regras relativas ao emprego e às condições de trabalho do pessoal empregado no agroturismo.

Unidade de aprendizagem 2.2:

Obtenção de licenças para alojamento agroturístico

- Registo das actividades.
- Categorização do alojamento.
- Obtenção de certificados.
- Como combinar a atividade agrícola e a atividade turística (regulamentação, fiscalidade).

3. Competências digitais e de comunicação (8 CP)

Compromisso anual total
7,1% (214 horas)

Horas de contacto
2,9% (88 horas)

Horas individuais
4,2% (124 horas)

Unidade de aprendizagem 3.1: Técnicas avançadas de atendimento ao cliente

Unidade de aprendizagem 3.2: Ferramentas digitais para a do agroturismo

Unidade de aprendizagem 3.1:

Técnicas avançadas de atendimento ao cliente

- Estrutura dos hóspedes (definição exacta dos hóspedes).
- Tipologia dos hóspedes/compradores.
- Definição precisa dos quatro tipos de personalidade segundo Carl Jung.
- Os princípios básicos das competências de comunicação.
- Aplicação de soft skills no agroturismo.

Unidade de aprendizagem 3.2:

Ferramentas digitais para a do agroturismo

- Competências digitais na utilização de várias aplicações que permitam uma publicidade/marketing avançado no agroturismo.
- Demonstração das diferentes plataformas utilizadas para gerir o alojamento.
- Os princípios básicos da gestão de sítios Web.
- Gestão de redes sociais.
- Introdução a outros canais de comunicação.
- Utilização de programas informáticos (avançados - Word, Excel).
- Apresentação de outros programas utilizados para a conceção.
- Gestão comunitária (procedimentos electrónicos com as autoridades da Agricultura e do Turismo e gestão das redes sociais).

4. Organização e funcionamento das empresas (18 PC)

Compromisso anual total
14,9% (450 horas)

Horas de contacto
7,1% (215 horas)

Horas individuais
7,8% (235 horas)

Unidade de aprendizagem 4.1: Planeamento empresarial e competências empresariais

Unidade de aprendizagem 4.2: Gestão e segurança das instalações

Unidade de aprendizagem 4.3: Gestão da qualidade e satisfação do cliente

Unidade de aprendizagem 4.4: Gerir os riscos associados à produção alimentar

Unidade de aprendizagem 4.1:

Planeamento empresarial e competências empresariais

- Criação de um plano de negócios.
- Gestão da organização.
- Estratégias de gestão.
- Análise do desempenho da empresa com indicadores financeiros (despesas e receitas).
- Análise de sensibilidade (risco) das decisões comerciais sobre os resultados e o desempenho financeiro da empresa.
- Negócio sustentável.
- O espírito empresarial das mulheres.
- Ética empresarial.
- Empreendedorismo familiar.

Unidade de aprendizagem 4.2:

Gestão e segurança das instalações

- A segurança pessoal como fator de turismo.
- Normas a cumprir pelas explorações agrícolas para garantir um ambiente seguro e saudável para os visitantes, incluindo alojamento, alimentação e outros serviços.
- Riscos e medidas de prevenção/proteção no local de trabalho.
- Segurança no trabalho, na propriedade ou na exploração agrícola.
- Segurança dos turistas durante a atividade.
- Gestão de imóveis (investimentos, renovações, alugueres).
- Individualização e globalização da segurança moderna.
- Acompanhamento da situação de segurança (macro e micro destinos turísticos).
- O turista como vítima ou delinquente.

4. Organização e funcionamento das empresas (18 PC)

Compromisso anual total
14,9% (450 horas)

Horas de contacto
7,1% (215 horas)

Horas individuais
7,8% (235 horas)

Unidade de aprendizagem 4.1: Planeamento empresarial e competências empresariais

Unidade de aprendizagem 4.2: Gestão e segurança das instalações

Unidade de aprendizagem 4.3: Gestão da qualidade e satisfação do cliente

Unidade de aprendizagem 4.4: Gerir os riscos associados à produção alimentar

Unidade de aprendizagem 4.3:

Gestão da qualidade e satisfação do cliente

- O processo de compra e a forma como os vendedores podem influenciar com êxito os compradores e as suas decisões de compra.
- Satisfação e fidelização dos clientes.
- Métodos de investigação do comportamento dos clientes: métodos de investigação quantitativos e qualitativos para estudar o comportamento dos clientes.
- Métodos de tratamento das queixas.

Unidade de aprendizagem 4.4:

Gerir os riscos associados à produção alimentar

- Processamento de alimentos e segurança alimentar (HACCP).
- Alimentos e clientes seguros.
- Limpeza das instalações e dos arredores paisagísticos
- Reações alérgicas.

5. Marketing e relação com o cliente (17 CP)

Compromisso anual total
14,4% (436 horas)

Horas de contacto
5,8% (174 horas)

Horas individuais
8,7% (262 horas)

Unidade de aprendizagem 5.1: Desenvolvimento de planos de marketing eficientes

Unidade de aprendizagem 5.2: Criar um anúncio

Unidade de aprendizagem 5.3: Criação de marcas e novos produtos

Unidade de aprendizagem 5.1:

Desenvolvimento de planos de marketing eficientes

- Plano de marketing.
- Planos de marketing: 7P.
- Desenvolvimento e posicionamento de novos produtos e serviços.
- Preço e outros custos.
- Canal de vendas.
- Comunicação comercial.
- Pessoas, relações.
- Provas físicas.
- Processos.

Unidade de aprendizagem 5.2:

Criar um anúncio

- Cria um anúncio.
- Noções básicas de fotografia e conteúdo de vídeo.

Unidade de aprendizagem 5.3:

Criação de marcas e novos produtos

- Conceitos básicos de marketing de produtos e marcas.
- Ciclo de vida do produto.
- Desenvolvimento de um novo produto.
- Significado e tendências da marca.
- A marca como componente da oferta e do valor patrimonial de uma organização

6. Criação da oferta turística (10 CP)

Compromisso anual total
8,1% (245 horas)

Horas de contacto
3,5% (105 horas)

Horas individuais
4,6% (140 horas)

Unidade de aprendizagem 6.1: Desenvolvimento sustentável nas zonas rurais

Unidade de aprendizagem 6.2: Planeamento de actividades e produtos

Unidade de aprendizagem 6.3: Conservação do património cultural e das tradições locais

Unidade de aprendizagem 6.1:

Desenvolvimento sustentável nas zonas rurais

- Objectivos de Desenvolvimento Sustentável.
- Políticas sustentáveis.
- Exemplos de práticas agrícolas sustentáveis.

Unidade de aprendizagem 6.2:

Planeamento de actividades e produtos

- Panorama das atividades e alternativas por região.
- Desenvolver uma série de actividades nas zonas rurais.
- A importância de uma oferta personalizada de agroturismo.
- Mobilidade verde.
- A importância e o tipo de animação na exploração agrícola.
- Conceção de experiências culinárias adequadas.
- Planeamento de atividades para diferentes grupos-alvo.

Unidade de aprendizagem 6.3:

Conservação do património cultural e das tradições locais

- O papel do património cultural.
- Formas de conservação do património cultural e das tradições locais (oficinas de artesanato tradicional, produção de pastelaria e doces tradicionais, etc.)
- Possibilidades de integração do património cultural e das tradições locais no agroturismo.

7. Atividades no campo (15 PC)*

Compromisso anual total
12,4% (375 horas)

Horas de contacto
5,8% (175 horas)

Horas individuais
6,6% (200 horas)

Unidade de aprendizagem 7.1: Produção vegetal e criação de animais

Unidade de aprendizagem 7.2: Modo de vida saudável

Unidade de aprendizagem 7.3: Atividades terapêuticas e sociais

Unidade de aprendizagem 7.4: Produção de alimentos biológicos

Unidade de aprendizagem 7.5: Proteção dos valores naturais e da biodiversidade

Unidade de aprendizagem 7.6: Gestão de instalações desportivas

A unidade de aprendizagem obrigatória é Produção vegetal e criação animal (9 CP). O aluno escolhe duas disciplinas opcionais, cada uma valendo 3 CP, para atingir um total de 15 CP para o módulo.

Unidade de aprendizagem 7.1: Produção vegetal e criação de animais

- Noções básicas sobre o cultivo de plantas (preparação do solo, fertilização, seleção ou criação de mudas adequadas, plantação, colheita, etc.).
- Noções elementares de criação de animais (preparação do estábulo, arrendamento, seleção de uma raça adequada, etc.) – Noções elementares de produção de forragens.
- Noções básicas de proteção do ambiente (proteção da água, do solo, etc.)
- Práticas agrícolas sustentáveis.

Unidade de aprendizagem 7.2: Modo de vida saudável

- A importância de uma alimentação saudável.
- Preparação de refeições equilibradas.
- A importância e a ligação em rede dos fornecedores locais.
- Alimentos produzidos localmente.
- Gestão do stress e relaxamento.

Unidade de aprendizagem 7.3: Atividades terapêuticas e sociais

- Os efeitos curativos da natureza e do trabalho agrícola.
- Utilização de animais em atividades terapêuticas (hipoterapia, terapia assistida por animais).
- Adaptação das técnicas terapêuticas a diferentes grupos-alvo.
- Psicologia e desenvolvimento humano num meio rural.

7. Activities in the countryside (15 CP)*

Compromisso anual total
12,4% (375 horas)

Horas de contacto
5,8% (175 horas)

Horas individuais
6,6% (200 horas)

Unidade de aprendizagem 7.1: Produção vegetal e criação de animais

Unidade de aprendizagem 7.2: Modo de vida saudável

Unidade de aprendizagem 7.3: Actividades terapêuticas e sociais

Unidade de aprendizagem 7.4: Produção de alimentos biológicos

Unidade de aprendizagem 7.5: Proteção dos valores naturais e da biodiversidade

Unidade de aprendizagem 7.6: Gestão de instalações desportivas

A unidade de aprendizagem obrigatória é Produção vegetal e criação animal (9 CP). O aluno escolhe duas disciplinas opcionais, cada uma valendo 3 CP, para atingir um total de 15 CP para o módulo.

Unidade de aprendizagem 7.4: Produção de alimentos biológicos

- Trabalho prático e prática em explorações biológicas.
- A importância dos alimentos biológicos para a saúde humana.
- Organização de explorações biológicas para atividades turísticas.
- Técnicas de produção vegetal biológica (rotação de culturas, utilização de composto, pesticidas naturais).

Unidade de aprendizagem 7.5: Proteção dos valores naturais e da biodiversidade

- Noções básicas de ecologia e biodiversidade.
- Estratégias e planos para a conservação da biodiversidade.
- Estratégias de adaptação para a conservação dos valores naturais.

Unidade de aprendizagem 7.6: Gestão de instalações desportivas

- Planeamento e desenvolvimento de programas desportivos no agroturismo.
- Actividades desportivas ao longo das estações.

8. Inglês Profissional (8 CP)

Compromisso anual total
6,6% (200 horas)

Horas de contacto
3,3% (100 horas)

Horas individuais
3,3% (100 horas)

Unidade de aprendizagem 8.1: Terminologia profissional em inglês

Unidade de aprendizagem 8.1: Terminologia profissional em inglês

- Inglês básico com ênfase na utilização de terminologia profissional.

9. Formação prática (24 PC)

Unidade de aprendizagem 9.1: Estágios em agroturismo

Compromisso anual total
6,6% (200 horas)

Unidade de aprendizagem 9.2: Preparação de uma tese de investigação

10. Elaboração de uma tese de investigação (5 CP)

- Preparação do trabalho.

Compromisso anual total
6,6% (200 horas)

4. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DAS HORAS EM %

Não.	Nome do módulo	Obrigatório	Para selecionar	Ano	Horas de contacto	Trabalho individual do aluno	O total de compromissos do aluno	Crédito
1	Introdução ao Agroturismo			1	2,2%	2,0%	4,2%	5
1.1	Noções básicas de turismo e história do agroturismo (específico para cada país)	●						
1.2	Tendências atuais e perspectivas futuras do agroturismo	●						
1.3	Exemplos de boas práticas	●						
2	Aspectos económicos e jurídicos			1	3,3%	5,0%	8,3%	10
2.1	Desenvolvimento rural através da legislação	●						
2.2	Obtenção de licenças para alojamento agroturístico	●						
3	Competências digitais e de comunicação			1	2,9%	4,2%	7,1%	8
3.1	Técnicas avançadas de atendimento ao cliente	●						
3.2	Ferramentas digitais para a do agroturismo	●						
4	Organização e funcionamento das empresas			2	7,1%	7,8%	14,9%	18
4.1	Planeamento empresarial e competências empresariais	●		1				
4.2	Gestão e segurança das instalações	●		1				
4.3	Gestão da qualidade e satisfação do cliente	●		2				
4.4	Gerir os riscos associados à produção alimentar	●		2				
5	Marketing e relação com o cliente			2	5,8%	8,7%	14,4%	17
5.1	Desenvolvimento de planos de marketing eficientes	●						
5.2	Criar um anúncio	●						
5.3	Criação de marcas e novos produtos	●						
6	Criação da oferta turística			2	3,5%	4,6%	8,1%	10
6.1	Desenvolvimento sustentável nas zonas rurais	●		1				
6.2	Planeamento de actividades e produtos	●		2				
6.3	Conservação do património cultural e das tradições locais	●		2				
7	Atividades no campo			1	5,8%	6,6%	12,4%	15
7.1	Produção vegetal e criação de animais	●		1				
7.2	Modo de vida saudável		●	1				
7.3	Actividades terapêuticas e sociais		●	2				
7.4	Produção de alimentos biológicos		●	2				
7.5	Proteção dos valores naturais e da biodiversidade		●	2				
7.6	Gestão de instalações desportivas		●	2				
8	Inglês Profissional			2	3,3%	3,3%	6,6%	8
8.1	Terminologia profissional em inglês	●						
9	Formação prática						20%	24
9.1	Estágios em agroturismo	●		1				
9.2	Preparação de uma tese de investigação	●		2				
10	Elaboração de uma tese de investigação			2			4,1%	5
Total					34%	42%	100%	120

5. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DAS HORAS

Não.	Nome do módulo	Obrigatório	Para selecionar	Ano	Horas de contacto	Trabalho individual do aluno	O total de compromissos do aluno	Crédito
1	Introdução ao Agroturismo			1	65	60	125	5
1.1	Noções básicas de turismo e história do agroturismo (específico para cada país)	●			10	25	35	
1.2	Tendências atuais e perspectivas futuras do agroturismo	●			10	25	35	
1.3	Exemplos de boas práticas	●			45	10	55	
2	Aspectos económicos e jurídicos			1	100	150	250	10
2.1	Desenvolvimento rural através da legislação	●			60	80	140	
2.2	Obtenção de licenças para alojamento agroturístico	●			40	70	110	
3	Competências digitais e de comunicação			1	88	126	214	8
3.1	Técnicas avançadas de atendimento ao cliente	●			60	81	141	
3.2	Ferramentas digitais para a do agroturismo	●			28	45	73	
4	Organização e funcionamento das empresas			2	215	235	450	18
4.1	Planeamento empresarial e competências empresariais	●		1	90	80	170	
4.2	Gestão e segurança das instalações	●		1	15	45	60	
4.3	Gestão da qualidade e satisfação do cliente	●		2	80	85	165	
4.4	Gerir os riscos associados à produção alimentar	●		2	30	25	55	
5	Marketing e relação com o cliente			2	174	262	436	17
5.1	Desenvolvimento de planos de marketing eficientes	●			75	105	180	
5.2	Criar um anúncio	●			49	62	111	
5.3	Criação de marcas e novos produtos	●			50	95	145	
6	Criação da oferta turística			2	105	140	245	10
6.1	Desenvolvimento sustentável nas zonas rurais	●		1	45	65	110	4
6.2	Planeamento de actividades e produtos	●		2	35	43	78	3
6.3	Conservação do património cultural e das tradições locais	●		2	25	32	57	2
7	Atividades no campo			1	175	200	375	15
7.1	Produção vegetal e criação de animais	●		1	130	100	230	9
7.2	Modo de vida saudável		●	1	25	50	75	3
7.3	Actividades terapêuticas e sociais		●	2	20	50	70	3
7.4	Produção de alimentos biológicos		●	2	20	50	70	3
7.5	Proteção dos valores naturais e da biodiversidade		●	2	20	50	70	3
7.6	Gestão de instalações desportivas		●	2	20	50	70	3
8	Inglês Profissional			2	100	100	200	8
8.1	Terminologia profissional em inglês	●			100	100	200	
9	Formação prática						600	24
9.1	Estágios em agroturismo	●		1			300	12
9.2	Preparação de uma tese de investigação	●		2			300	12
10	Elaboração de uma tese de investigação			2			125	5
Total em horas					1022	1273	3020	120

6. CONCLUSÃO

O documento “Currículo do Relatório STAY” descreve o desenvolvimento de um plano curricular de agroturismo destinado a formadores em agroturismo, agricultores ativos e outras partes interessadas em áreas rurais para criar e gerir atividades de agroturismo. O plano curricular está alinhado com as necessidades do mercado de trabalho e inclui uma visão geral dos programas de formação de nível 5 do QEQ nos países parceiros (República Checa, Portugal, Itália, Espanha, Eslovénia). O programa inclui objectivos como a agricultura multifuncional, o património rural natural e cultural, a inovação e o empreendedorismo no agroturismo, o planeamento empresarial para pequenas e microempresas, a gestão do alojamento, a compreensão do ambiente económico, social e natural, a interligação de diferentes domínios, o pensamento crítico, o trabalho em rede e a utilização de ferramentas digitais.

O programa abrange as necessidades, os conhecimentos específicos, as aptidões e as competências relevantes para a criação e a gestão de uma exploração de agroturismo.

O programa proposto é apresentado em percentagens e em número total de horas para facilitar a sua apresentação. O programa baseia-se na metodologia dos países parceiros envolvidos no projeto e foi concebido para ser apresentado às instituições e integrado no sistema escolar. O programa proposto foi concebido para o nível 5 do QEQ.

O programa inclui aulas clássicas e interativas, apresentações multimédia, seminários, trabalhos de projeto e exercícios práticos, permitindo um desenvolvimento abrangente dos conhecimentos e competências necessários para a gestão bem sucedida de atividades de agroturismo.

O documento é o resultado do trabalho da equipa do projeto e baseia-se na análise dos resultados dos pacotes de trabalho anteriores, tais como os relatórios nacionais, o relatório de síntese e os 18 exemplos de boas práticas desenvolvidas pelos parceiros. Os resultados podem ser consultados no nosso sítio web: <https://stay-erasmus.eu/resources>

Relatório da Proposta Curricular de Agroturismo

Projeto nº: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), VOCATIONAL TRAINING IN THE CZECH REPUBLIC, https://www.cedefop.europa.eu/files/4210_cs.pdf, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), OVERVIEW OF VOCATIONAL EDUCATION IN THE CZECH REPUBLIC, https://www.npi.cz/images/EU_projekty/ReferNet/Spotlight_on_VET_Czechia_2022/Prehled_odborneho_vzdelavani_v_Ceske_republice.pdf, 14. 1. 2025.

Agro-technical secondary school Bystrice nad Pernštejnem, <https://www.agts.cz/>, 14. 1. 2025.

Agro-technical secondary school Bystrice nad Pernštejnem, <https://www.agts.cz/maturitni-obory/obor/agropodnikani>, 14. 1. 2025.

Czech University of Life Sciences Prague, <https://www.czu.cz/en>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en/r-9372-study>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en/r-9372-study/r-9480-study-programmes/r-10675-bachelor-s-study-programmes/r-10678-agriculture-and-food-b-agrifob>, 14. 1. 2025.

University of South Bohemia in České Budějovice, <https://www.jcu.cz>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/corso-postdiploma-certificazioni-e-valorizzazione-imprese-biologiche/>, 14. 1. 2025.

Fiore Rosalba, <https://www.fiorerosalba.com/corso/gestore-di-agriturismo/>, 14. 1. 2025.

Fiore Rosalba, <https://www.fiorerosalba.com/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/corso-tecnico-superiore-agriturismo/>, 14. 1. 2025.

Relatório da Proposta Curricular de Agroturismo

Projeto no: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Vittorio Tadini Training Center, <https://www.centrotadini.com/corsi/editore-agrituristico>, 14. 1. 2025.

Training and employment, <https://formazioneelavoro.regione.emilia-romagna.it/>, 14. 1. 2025.

Coldiretti Lombardy, <https://lombardia.coldiretti.it/corso-editore-agrituristico-associazione/>, 14. 1. 2025.

Coldiretti Lombardy, <https://lombardia.coldiretti.it/>, 14. 1. 2025.

DINAMICA Consortium – Professional Training in the Agri-Food Sector, <https://www.dinamica-fp.com>, 14. 1. 2025.

DINAMICA Consortium – Professional Training in the Agri-Food Sector, <https://www.dinamica-fp.com/catalogo/editore-agrituristico-11/>, 14. 1. 2025.

Region of Marche, https://siform2.regione.marche.it/siform2-web/public/catalogo/catalogoDetails.htm?prold=1086204&return_page=%2Fpublic%2Fcatalogo%2FcatalogoSearch.htm, 14. 1. 2025.

ITS Tech & Food Academy, <https://www.itstechandfood.it/corsi/corso-farm-manager/>, 14. 1. 2025.

ITS Tech & Food Academy, <https://www.itstechandfood.it/>, 14. 1. 2025.

MicroDesign, Training and Consulting, <https://www.microdesign.tv/corsi-online-a-frequenza-libera/corso-online-gestore-di-agriturismo-200-ore?language=it>, 14. 1. 2025.

Training and Regional Development, www.fosviter.it, 14. 1. 2025.

Training and Regional Development, <https://fosviter.it/corso-gratuito-ifts-tecnico-superiore-in-food-wine-marketing-comunicazione-digitalizzazione-e-turismo-esperienziale/>, 14. 1. 2025.

European University School of Tourism, <https://uetitalia.it/>, 14. 1. 2025.

European University School of Tourism, <https://uetitalia.it/product/extraalberghiero/>, 14. 1. 2025.

Relatório da Proposta Curricular de Agroturismo

Projeto no: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European University of Rome, <https://www.universitaeeuropeadiroma.it/turismo/address/turismo-e-sviluppo-locale-sostenibile>, 14. 1. 2025.

European University of Rome, <https://www.universitaeeuropeadiroma.it>, 14. 1. 2025.

Agrarian School of Coimbra, <https://www.ipc.pt/oferta-formativa/licenciatura-em-turismo-em-espacos-rurais-e-naturais/>, 14. 1. 2025.

National Agency for Qualification and Vocational Education and Training, <https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7339>, 14. 1. 2025.

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, https://www.ipvc.pt/cursos/turismo-rural-e-de-natureza/?tab=apresentacao&cli_action=1712051035.825, 14. 1. 2025.

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, <https://www.ipvc.pt/>, 14. 1. 2025.

National Agency for Qualification and Vocational Education and Training, <https://catalogo.anqep.gov.pt/ufcdDetalhe/5685>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), http://www.cedefop.europa.eu/files/5566_en.pdf, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, <https://www.bc-naklo.si/>, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, <http://www.bc-naklo.si/>, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, http://www.bc-naklo.si/fileadmin/Tina%20Ko%C5%A1ir/Predmetnik_UPK.pdf, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, http://www.bc-naklo.si/fileadmin/visja_sola/katalogi-znanja-vsi-UPK.pdf#page=36&zoom=100,53,145, 14. 1. 2025.

School of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/visja/predmetna-podrocja/>, 14. 1. 2025.

School of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/visja/predmetnik-v-programu-hortikultura/>, 14. 1. 2025.

Relatório da Proposta Curricular de Agroturismo

Projeto no: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Shcoll of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/wp-content/uploads/sites/3/2020/02/PI.pdf>, 14. 1. 2025.

Higher Vocational College for Hospitality, Wellnes and Tourism Bled, <https://www.vgs-bled.si/studij/gostinstvo-in-turizem/>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/vsi/#gostinstvo-in-turizem-2>, 14. 1. 2025.

Higher Vocational College for Hospitality, Wellness and Tourism Bled, <https://www.vgs-bled.si/wp-content/uploads/2022/08/Predmetnik-GT.pdf>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/gestion-alojamientos-turisticos.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13564, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/produccion-agropecuaria.html>, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), http://www.cedefop.europa.eu/files/5566_en.pdf, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/produccion-agroecologica.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-2974, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/comercio-marketing/comercializacion-productos-alimentarios.html>, 14. 1. 2025.

Relatório da Proposta Curricular de Agroturismo

Projeto no: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



STAY
Still Tourism Around Yard

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2019-18091, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/vitivinicultura.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13484, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/aceites-oliva-vinos.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13334, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/ganaderia-asistencia-sanidad-animal.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2015-8473, 14. 1. 2025.

<https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/administracion-gestion/gestion-administrativa.html>

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-11887, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/cocina-gastronomia.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2008-19176, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/elaboracion-productos-alimenticios.html>, 14. 1. 2025.

Relatório da Proposta Curricular de Agroturismo

Projeto no: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/servicios-restauracion.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13337, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/comercio-marketing/marketing-publicidad.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2012-2676, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/guia-informacion-asistencias-turisticas.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-2977, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/servicios-socioculturales-comunidad/animacion-sociocultural-turistica.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2013-964, 14. 1. 2025.

University of Nova Gorica, <https://ung.si/en/schools/school-for-viticulture-and-enology/programmes/2VV/2024/2VV018/2025/>, 14. 1. 2025.

Vimal Academy & Faculty of Economics and Business, University of Zagreb (Eds.). (2024). Proceedings of the 4th International Scientific Professional Conference on Rural Tourism Development: A Holistic Approach to the Development of Management and Tourism Study Programmes (Zbornik radova). Moslavačka Slatina and Zagreb, Croatia: Vimal Academy. ISSN 27873668. Retrieved from [HRČAK repository], <https://hrcak.srce.hr/omp/index.php/zbornik-RRT/catalog/download/291/63/6334?inline=1#page=290>.

Relatório da Proposta Curricular de Agroturismo

Projeto no: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European Commission, Directorate General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs (DG GROW). (2024). Transition pathway for tourism: Taking stock of progress by 2023 (Publication No. ET0223352ENN; ISBN 9789268100547; DOI: 10.2873/775069). Publications Office of the European Union. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/678c08ab-bc06-11ee-b164-01aa75ed71a1>.

EU CAP Network, https://eu-cap-network.ec.europa.eu/publications/policy-insights-reinforcing-rural-tourism-resilience_en?utm_source=chatgpt.com, 14. 1. 2025.

Relatório da Proposta Curricular de Agroturismo

Projeto no: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



STAY
Still Tourism Around Yard