

Unidade Curricular	Inovação em Turismo	Área Científica	Turismo
Mestrado em	Marketing Turístico	Escola	Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo
Ano Letivo	2021/2022	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP 45 PL - TC - S - E - OT 6 O -
Nível	2-1	Créditos ECTS	6.0
Código	5048-586-1202-00-21		

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Catarina Alexandra Alves Fernandes

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Desenvolver um conjunto de competências no domínio da inovação em Turismo;
2. Desenvolver capacidades técnico-científicas no sentido da aplicação dos conhecimentos em situações práticas;
3. Compreender os conceitos de inovação, em particular no Turismo, e analisar a posição de Portugal no que concerne à inovação, no contexto da União Europeia;
4. Conhecer modelos utilizados na condução de projetos de inovação em Turismo e os desafios inerentes à implementação de projetos inovadores;
5. Compreender a relação entre a inovação e o empreendedorismo no Turismo.

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Enquadramento teórico do conceito de inovação, processos e tipologias de inovação. Inovação em Turismo. Modelos de inovação. Empreendedorismo e inovação.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Enquadramento do Conceito de Inovação
 - Conceptualizar a inovação
 - Especificidades da inovação no setor turístico
2. Classificação da Inovação
 - Classificação da inovação segundo o manual de OSLO
 - Categorias de inovação
3. Modelos de Inovação
 - Empresas e território
 - Perspetiva sistémica aplicada ao turismo
 - Sistemas regionais de inovação em turismo
 - Redes de inovação
4. Inovação em Turismo
 - Inovações regulares, de nicho, revolucionárias e arquiteturas
5. Desafios de Condução de Projetos Inovadores
6. Empreendedorismo e Inovação

Bibliografia recomendada

1. Aidis, R., & Welter F. (Eds.) (2008). Innovation and entrepreneurship: Successful start-ups and businesses in emerging economies. London: Edward Elgar Publishing. ISBN: 978-1-84542-973-7.
2. Carlsen, J., Liburd, J., Edwards, D., & Forde, P. (Eds.) (2008). Innovation for sustainable tourism: International case studies. Esbjerg: BEST Education Network. ISBN: 978-0-9803860-3-5.
3. Drucker, P. (2006). Innovation and entrepreneurship. New York: Harper Business. ISBN: 978-0-06085-113-2.
4. Hall, C. M., & Williams, A. M. (2019). Tourism and innovation (2nd ed.). London: Routledge. ISBN: 978-1-13806-082-1.
5. Egger, R., Gula, I., & Walcher, D. (Eds) (2016). Open tourism: Open innovation, crowdsourcing and co-creation challenging the tourism industry. Berlin Heidelberg: Springer. ISBN: 978-3-642-54088-2.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Exposição oral de conteúdos programáticos, seguida da análise e discussão de estudos de caso e artigos científicos. A partilha de experiências profissionais relevantes será encorajada ao longo destas atividades.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação Distribuída - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso)
 - Temáticas de Desenvolvimento - 55% (Elaboração de um artigo científico ou em alternativa um estudo de caso, com apresentação.)
 - Apresentações - 20% (Duas apresentações, com uma ponderação de 10% cada.)
 - Exame Final Escrito - 25%
2. Avaliação por Exame Final - (Ordinário, Trabalhador) (Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%
3. Estudantes em Mobilidade (Avaliação Distribuída) - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Temáticas de Desenvolvimento - 100% (Elaboração de um artigo científico (revisão sistemática da literatura), com apresentação.)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Catarina Alexandra Alves Fernandes	Ricardo Alexandre Fontes Correia	Catarina Alexandra Alves Fernandes	Luisa Margarida Barata Lopes
06-03-2022	24-03-2022	24-03-2022	24-03-2022