

VOLTAR

08 Março 2018

Entrevista | Paulo Almeida: “os empresários do turismo poderiam pagar mais”

O director da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria garante que a maioria dos recém-licenciados da instituição tem emprego garantido.

Está no segundo mandato da ESTM. Que projectos tem para a escola?

A escola cresceu muito desde o seu início, em 1999. Nesse ano tínhamos 76 alunos, este ano ultrapassámos os 1500. Há um claro crescimento que se deve ao trabalho de todos os profissionais, mas também à conjuntura. A ESTM tem duas grandes áreas: o turismo, que engloba a hotelaria, *catering* e animação turística; e as ciências do mar, muito relacionadas com a biologia marinha, a biotecnologia e a engenharia alimentar aplicada às questões do mar. Queremos consolidar a escola a este nível, manter, pelo menos, estes 1500 alunos, tentar se possível aumentá-los e procurar oportunidades que podem surgir com as mudanças que estão a acontecer ao nível legislativo e relacionada com o ensino superior. Outro grande objectivo é ter mais alunos internacionais, porque num futuro próximo o número de candidatos ao ensino superior em Portugal vai diminuir. Já temos alunos do Equador, do Brasil ou do Panamá. Há um conjunto de estratégias que o IPEiria, no seu todo, tem no sentido de atrair mais alunos internacionais para tentar colmatar esse pequeno decréscimo que se prevê que vá acontecer em 2020/21.

Os politécnicos vão poder dar doutoramentos, a ESTM está preparada para esta nova realidade?

Apenas como escola, a ESTM está preparada para avançar com um doutoramento na área das ciências do mar, embora entenda que possivelmente quando os doutoramentos surgirem nos politécnicos não serão dados por escola, mas em conjunto com duas ou três instituições. Na área do turismo temos um centro de investigação - o Citur -, que agora deixou de ser um centro IPEiria para ser um centro nacional com quase 200 investigadores. Na área do turismo

temos condições para avançar, mas em conjunto com outras instituições de ensino e através do Citur.

Que projectos estão para surgir a curto ou médio prazo?

Temos um projecto com a Câmara de Peniche para trazer um centro de Ciência Viva para o concelho e para a criação de um parque tecnológico ligado ao mar, que ficará perto do Cetemares. Existe ainda um trabalho conjunto para a certificação dos destinos de *surf*, entre outros. Esses projectos estão em desenvolvimento e alguns deles são objecto de candidaturas. De salientar ainda o projecto, apenas da escola, o *Smart Idea*, que visa tentar ajudar os alunos quando terminam as suas formações a criar *start ups* em áreas de negócio onde a escola tem *know how*. Já estamos a apoiar duas empresas, uma ligada à área alimentar e outra à aquacultura, que estão sedeadas na escola. O nosso grande objectivo é tentar motivar os alunos a enveredar pelo em- preendedorismo.

As nossas taxas de empregabilidade são todas acima dos 90%

Em que consiste o parque tecnológico?

Queremos desenvolver toda a área do porto de pesca, onde está o centro de investigação Cetemares, para que toda a tecnologia que existe à volta do mar e dos recursos marinhos possa estar instalada naquele espaço com empresas de ponta que queiram trabalhar e queiram desenvolver produtos nesta área. Logicamente, iremos dar todo o suporte científico, e técnico se for necessário, para que essas empresas se possam instalar e para que, com o nosso *know how* ao nível da investigação, possam desenvolver novos produtos, inovar e acrescentar valor aos produtos já existentes.

Qual a taxa de empregabilidade dos alunos da ESTM?

Segundo dados oficiais da Direcção-Geral de Ensino Superior, as nossas taxas de empregabilidade são todas acima dos 90%. Estou convencido que em terminadas áreas ainda é muito maior. Por exemplo, na área da restauração e *catering* e da engenharia alimentar, o número de pedidos que temos de empresas a solicitar profissionais é muito superior à capacidade de resposta que temos para formar alunos. Depois há toda uma conjuntura, com a publicidade que é feita nos *media*, nomeadamente as televisões, ao

nível de novos chefes de cozinha, o que faz com que os alunos procurem cada vez mais estas áreas e a empregabilidade é fácil, às vezes a ganhar salários iniciais relativamente bons, não só em Portugal, mas também no estrangeiro. Temos várias empresas internacionais a solicitar alunos nossos para irem colaborar não só a nível de estágio mas depois também ao nível de trabalho.

Referiu que há jovens que ganham relativamente bem, mas os recém-licenciados queixam-se de não serem valorizados. Nestes ramos a mentalidade é diferente?

De uma forma global na área do turismo ainda se ganha mal. Os ex-alunos, profissionais altamente qualificados, numa fase inicial não ganham aquilo que deveriam ganhar. Poderá haver a excepção na área das cozinhas. Agora, atendendo ao crescimento que o turismo teve e às receitas que crescem dois dígitos em Portugal, os empresários poderiam pagar mais. E há aqui um factor que é determinante: devido à escassez de profissionais na área do turismo, quem não retiver os talentos arrisca-se a um dia destes não ter um serviço qualificado para prestar aos turistas e isso vai reflectir-se depois, não só na procura, como nas receitas também. As grandes cadeias percebem

LER MAIS