



Conhece a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

Peniche é a casa da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Instituto Politécnico de Leiria. Aqui vais encontrar uma vasta oferta formativa, com reconhecimento internacional, e unidades de investigação e desenvolvimento que produzem conhecimento e incentivam a inovação.

Em Peniche, perto do Cabo Carvoeiro e com vista para as Berlengas, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) forma estudantes em duas grandes áreas: Turismo e Ciências e Tecnologias do Mar.

A ESTM assume como compromisso estar “na onda do teu futuro” e tem como missão formar pessoas altamente qualificadas, com uma forte base científica, técnica, ética e cultural.

ESTM – Estudar junto ao mar. Aprender no terreno.

Em Peniche, o mar não é cenário: é contexto de aprendizagem, laboratório vivo e fonte de oportunidades. Na ESTM, a formação combina rigor científico, atitude prática e proximidade humana, com cursos ligados ao mercado e ao território. Aqui aprende-se fazendo: em laboratórios, salas práticas, hotel-escola, empresas, no campo e no mar. É uma escola onde a comunidade é real, o acompanhamento é próximo e o percurso de cada estudante ganha forma com projetos, desafios e experiências concretas.

Mais camas, menos stress: estudar com condições.

Há um aspeto essencial que tem impacto direto no quotidiano académico: o reforço da capacidade das residências de estudantes em Peniche. O aumento do número de camas traduz-se, na prática, em mais tranquilidade para estudar — com mais opções de alojamento próximo do

campus, menor pressão na procura de casa e melhores condições para viver plenamente a experiência académica ao longo de todo o ano, incluindo para estudantes deslocados e internacionais.

Formação e Investigação ao serviço da sociedade

Refletindo o compromisso entre formação e investigação, o Campus 4 – Peniche acolhe duas unidades de Investigação e Desenvolvimento (I&D) do Instituto Politécnico de Leiria, reconhecidas pela Fundação para a Ciência e Tecnologia: o MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente e o CiTUR – Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo.

O MARE é uma unidade de I&D dedicada às áreas da **Biotecnologia Marinha, Biologia Marinha e Aquacultura, bem como à inovação de Produtos Alimentares de origem marinha**. A sua missão passa por impulsionar a inovação nestas áreas, promover a transferência de conhecimento para o tecido empresarial, contribuir para o desenvolvimento da Economia Azul e sensibilizar para a sustentabilidade, criando pontes que “ligam o mar à sociedade”. No CiTUR, é incentivada a produção e partilha de conhecimento científico no domínio do turismo, integrando uma vasta rede de investigadores. A unidade trabalha para melhorar o setor através do conhecimento e da inovação, estudando desafios reais

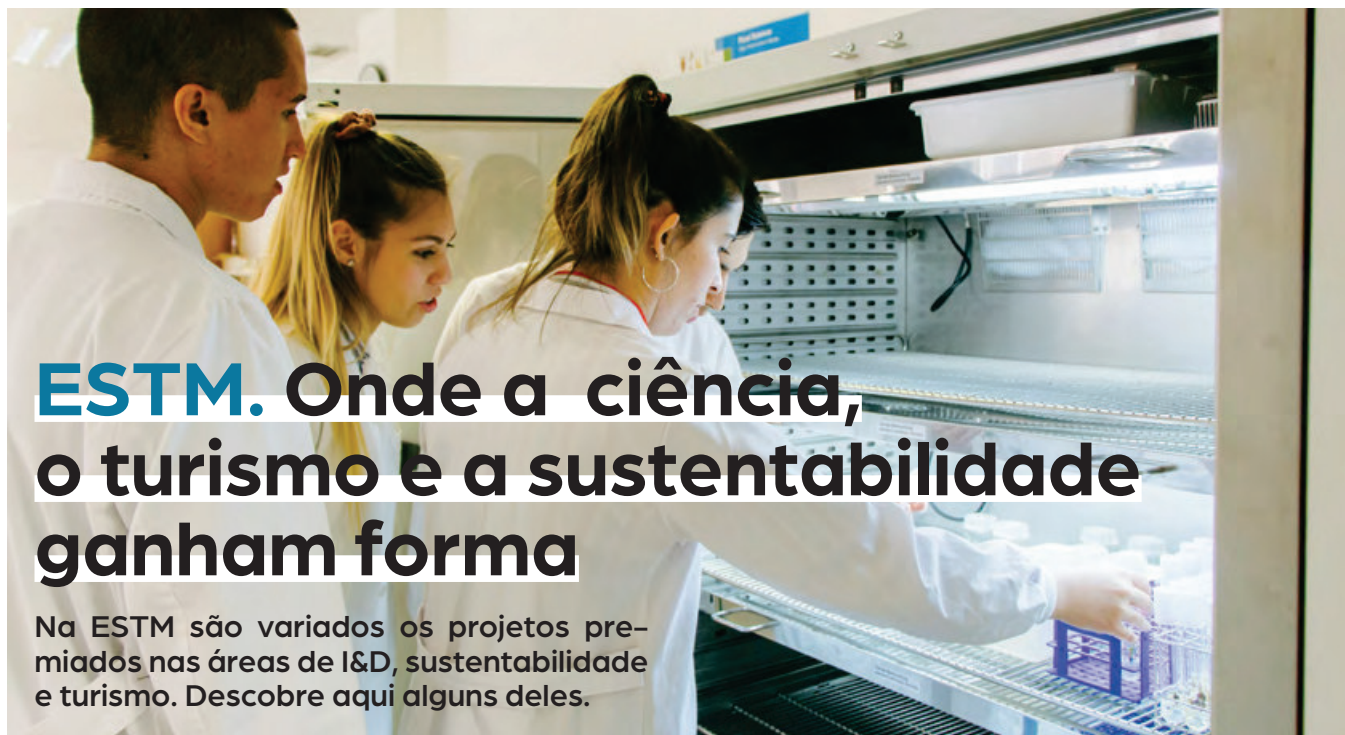
como a experiência do visitante, a sustentabilidade dos destinos e a criação de valor para o território, transformando ideias em projetos, dados e soluções úteis para empresas, autarquias e comunidades.

Dimensão europeia

Com a integração do Instituto Politécnico de Leiria na RUN-EU, a ESTM reforça a sua dimensão europeia, criando oportunidades concretas de formação, mobilidade e investigação em colaboração com várias instituições de ensino superior europeias, e alargando o acesso a percursos internacionais, projetos conjuntos e redes de inovação.

Formações Certificadas TedQual

A certificação **UN TOURISM TedQual** é um selo internacional de qualidade para programas de ensino em **Turismo, Hospitalidade, Lazer e Restauração**, reconhecendo cursos que cumprem critérios exigentes de **rigor académico, alinhamento com as necessidades do setor, qualidade pedagógica e melhoria contínua**. Para a ESTM, esta certificação reforça a credibilidade externa da formação, valoriza o diploma e transmite a estudantes e empregadores a garantia de que os ciclos de estudo cumprem padrões internacionais de excelência e relevância para o mercado.



ESTM. Onde a ciência, o turismo e a sustentabilidade ganham forma

Na ESTM são variados os projetos premiados nas áreas de I&D, sustentabilidade e turismo. Descubre aqui alguns deles.

Galardão Eco-Escolas

Ilustrando o compromisso com a sustentabilidade ambiental, a ESTM foi distinguida com o Galardão Eco-Escolas entre os anos letivos de 2022/23 e 2024/25. Esta distinção resulta do envolvimento da comunidade académica “em práticas sustentáveis, projetos ambientais e ações de sensibilização que promovem um campus mais verde, mais consciente e mais participativo”.

Biosphere Portugal

A certificação internacional por parte da Biosphere Portugal posiciona a ESTM como uma entidade de referência na área da sustentabilidade, reforçando a sua visibilidade em plataformas nacionais e internacionais, bem como o compromisso institucional para a implementação de ações que contribuam para dar resposta aos ODS, assim como para uma formação completa dos seus estudantes.

Fortialgae (MARE – IPLeiria)

O projeto FortiAlgae investiga formas de aumentar o valor alimentar de macroalgas comestíveis, através do seu enriquecimento com elementos essenciais e da ativação controlada do metabolismo por meio de stress induzido. Em última análise, o projeto procura desenvolver soluções aplicáveis que valorizem as macroalgas enquanto recurso sustentável, com potencial para a criação de produtos alimentares de maior valor acrescentado.

Funsea Plastic (MARE – IPLeiria)

O FunSea Plastic é um projeto que investiga a **plastisfera** — as comunidades de microrganismos que colonizam plásticos no mar — para identificar **fungos marinhos** com capacidade de usar o plástico como **única fonte de carbono**. Ao estudar a diversidade destes fungos e a sua capacidade metabólica, o projeto procura encontrar potenciais “degradadores” naturais de plástico, gerando conhecimento com impacto na **redução da poluição plástica** associada às atividades de pesca e ao ambiente marinho.

Hub Azul Peniche – Smartocean

A ligação ao Hub Azul Peniche reforça a ESTM como escola “no terreno”, com acesso a um ecossistema real de **empresas, investigação e inovação** na Economia Azul. Para os estudantes, traduz-se em **projetos aplicados, estágios, desafios com entidades parceiras e contacto direto com a tecnologia e o mercado**. Para a ESTM, representa **captação de parcerias, valorização da oferta formativa, transferência de conhecimento e criação de novas oportunidades de empregabilidade e empreendedorismo**, consolidando Peniche como laboratório vivo de aprendizagem e inovação.

FAST – Turismo Sustentável (CiTUR – IPLeiria)

O projeto FAST tem como objetivo desenvolver ferramentas, com base em indicadores, para apoiar empresas e destinos turísticos a **medir e melhorar a sustentabilidade**. A principal solução é o **ORVE – Otimização de Recursos e Valorização da Experiência**, uma plataforma online que articula **turistas e residentes, empresas/instituições e Entidades Gestoras de Destinos**, permitindo recolher e organizar dados (energia, água, mobilidade), assim como criar métricas para orientar decisões e promover a melhoria contínua no âmbito da sustentabilidade.

Innovtourism – Inovação Digital (Citur – IPLeiria)

O InnovTourism é um **polo de inovação digital** para acelerar a transformação digital no turismo, apoiando PME's e startups (e também entidades públicas), por forma a **testar soluções antes de investir**, melhorar processos e criar ofertas mais competitivas e sustentáveis. Coordenado pelo NEST – Centro de Inovação do Turismo, disponibiliza serviços de experimentação tecnológica, capacitação e apoio à estratégia/financiamento, com foco em tecnologias como **IA, IoT, AR/VR e cibersegurança**.

"Na onda do teu futuro"

Descobre mais acerca das 10 licenciaturas que podes encontrar na ESTM, bem como as suas saídas profissionais.



Criar experiências. Dar vida ao território. Aprender a planear experiências turísticas inovadoras.

Animação Turística

Aprendes a planear, organizar e avaliar projetos de animação turística (do desporto ao lazer) com uma forte componente prática.

O que é: Formação prática para criar experiências turísticas com impacto do desporto ao lazer. Vais aprender a planear, organizar e avaliar projetos de animação, com foco em públicos e territórios diversos e contribuir para experiências únicas e memoráveis.

Na prática: programação de atividades, conceção de experiências, gestão de equipas e parceiros, dinamização de eventos e projetos locais.

Saídas profissionais: empreendimentos turísticos (hotéis, resorts, parques temáticos e de aventura), empresas do setor e municípios.



Aprender no mar. Ciência com impacto real. Rigor para estudar, gerir e proteger

Biologia Marinha

Formação em Biologia Marinha, com forte componente prática, para quem escolhe aprender no mar e construir uma carreira com impacto.

O que é: licenciatura de base científica, com forte componente prática, para entender e cuidar do mar, contribuindo para a gestão sustentável dos recursos marinhos.

Na prática: trabalho de campo e laboratório, contacto com empresas e instituições, ligação a atividades

como pesca, aquacultura e restauro ecológico.

Saídas profissionais: Empresas e instituições ligadas às atividades da pesca, da aquacultura, da tecnologia alimentar, do ecoturismo e da consultoria ambiental, parques temáticos marinhos, instituições públicas ou ONG's.



Sistemas biológicos ao serviço da tecnologia, a criar soluções reais em várias áreas de aplicação

Biotecnologia

Desenvolves competências científicas e técnicas para integrar organizações biotecnológicas e conceber projetos com foco na inovação.

O que é: Ciência aplicada para transformar conhecimento em soluções. Preparação para integrar e inovar em áreas biotecnológicas (agroalimentar, marinha, farmacêutica, ambiental).

Na prática: métodos laboratoriais, controlo de qualidade, desenvolvimento experimental e conceção de projetos com orientação para aplicação real.

Saídas profissionais: Empresas de base biotecnológica, laboratórios, controlo de qualidade, instituições públicas ou ONG's, consultoria e I&D.



Serviço com rigor. Operação com ritmo. Liderar equipas e experiências.

Gestão da Restauração e Catering

Formação para gerir a complexidade operacional da restauração e catering, combinando rigor técnico e competências transversais para

contextos exigentes e inovadores.

O que é: Gestão aplicada a um setor exigente e em transformação. Aprendes a dominar a operação e a estratégia de negócios de restauração e catering.

Na prática: organização de serviços, controlo e eficiência, segurança e qualidade, equipas e liderança, com equilíbrio entre rigor técnico e competências transversais.

Saídas profissionais: direção de A&B em hotelaria, direção de restaurante, empresas de catering, unidades de produção alimentar e consultoria.



Trabalhar em equipa, produzir o nunca visto. Saber planear ao pormenor, e resolver o imprevisível. Criar dias inesquecíveis e noites memoráveis.

Gestão de Eventos

Preparação para coordenar, planear e gerir eventos, integrando finanças, RH, logística, segurança e sustentabilidade.

O que é: Formação para coordenar, planear e gerir eventos de diferentes tipologias — corporativos, desportivos, festivais e outros.

Na prática: produção e operação, logística, segurança, sustentabilidade, recursos humanos e gestão financeira para entregar eventos de elevada qualidade.

Saídas profissionais: gestor/diretor de eventos, consultoria, direção de feiras e exposições, empreendedorismo.



Conhece a restante oferta formativa da ESTM aqui





**Hospitalidade com método.
Gestão com ligação ao lugar.**

Gestão Turística e Hoteleira

Formação em turismo e hotelaria com forte ligação ao mercado, incluindo dois ramos de especialização e orientação aplicada.

O que é: Gestão do turismo e da hotelaria com ligação ao mercado e formação aplicada. Uma base sólida para liderar operações e desenvolver destinos.

Na prática: gestão de unidades, experiência do cliente, estratégia e promoção, com proximidade ao tecido empresarial e ao território.

Saídas profissionais: gestão hoteleira, gestão de empresas turísticas, planeamento e promoção de destinos.



Ler o mercado. Comunicar com critério. Construir valor.

Marketing Turístico

Marketing aplicado ao turismo, com foco em identificar, analisar e resolver problemas, com decisão suportada em dados e com estratégia.

O que é: Visão holística das empresas turísticas suportadas nas dimensões do Marketing

Na prática: Diagnóstico e resolução de problemas, promovendo o posicionamento competitivo e orientado para resultados.

Saídas profissionais: Área comercial em empresas turísticas, consultoria e auditoria de marketing.



Produção, transformação e fornecimento de alimentos seguros e nutritivos para todos, sem prejudicar gerações futuras

Sistemas Alimentares Sustentáveis

Visão integrada do setor alimentar, com competências em processos, qualidade, segurança alimentar e impacto ambiental.

O que é: Uma visão integrada do setor alimentar, da produção ao consumo, com foco em sustentabilidade e inovação

Na prática: processos inovadores, sustentáveis e competitivos do Prado (e do Mar!) ao prato, em interação com os desafios atuais e futuros do setor, para sistemas alimentares mais resilientes.

Saídas profissionais: Indústria alimentar, qualidade e segurança, centros de investigação, entidades reguladoras e autoridades alimentares.



Inovar no turismo com tecnologia. Transformar dados em decisão.

Tecnologias Digitais Aplicadas ao Turismo

Combina o turismo com tecnologias digitais de última geração, focando inovação e transformação digital, sistemas e análise de dados para apoio à decisão.

O que é: Turismo + Tecnologia para inovar. Formação para aplicar tecnologias digitais de última geração na transformação do setor turístico.

Na prática: sistemas, dados e ferramentas digitais ao serviço de empresas e destinos, com foco em inovação, eficiência e apoio à decisão.

Saídas profissionais: transformação digital em turismo, autarquias e entidades públicas, funções tecnológicas no setor, gestão e análise de dados.



Pensar o território. Desenhar experiências. Gerir com responsabilidade.

Turismo

Formação para atuar no turismo e na administração pública, com competências em planeamento, gestão e valorização do território e gestão de atividades/empresas turísticas.

O que é: Formação para planejar, gerir e valorizar o território e as atividades turísticas, com forte componente prática.

Na prática: planeamento e gestão de destinos, criação de itinerários, relação com organizações e políticas públicas, projetos com ligação ao mundo real.

Saídas profissionais: empresas do setor, operadores turísticos, consultoria, administração pública e entidades de desenvolvimento regional.

