




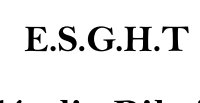




www.esth.ipg.pt/isith/

09:00 ABERTURA DO SECRETARIADO E RECEPÇÃO DOS PARTICIPANTES

09:30 SESSÃO DE ABERTURA





**1.º PAINEL:
CONCEITOS INOVADORES NO TURISMO E NA HOTELARIA**

10:00

 ADXTUR Pedro Pedrosa	 E.S.G.H.T Cláudia Ribeiro de Almeida	 neoturis Gavin Eccles	 CAMINHO DAS ESTRELAS Paulo Figueiredo	 Red Arrayan	 Turismo 2.0 Olivier Soares
--	---	---	---	--	--

**2.º PAINEL:
UTILIZAÇÃO INOVADORA DAS TIC NO TURISMO E NA HOTELARIA**

14:30

 YDREAMS Catarina Cerdeira	 University of the Aegean Marianna Sigala	 th2 Catarina Varão	 Minsight João Pereira	 HDM Henrique Henriques	 LetMeGo.com Alex Torrenegra
--	---	---	--	---	--

19:00 EVENTO SOCIAL

**3.º PAINEL:
PRÁTICAS INOVADORAS NA FORMAÇÃO EM TURISMO E HOTELARIA**

09:30

 Instituto Politécnico da Guarda ESTH Anabela Sardo	 Anadolu University School of Tourism and Hotel Management Mustafa Çakir	 HAAGA-HELIA University of Applied Sciences Haaga Helia University Mário Passos Ascensão	 CETT Universidad de Barcelona Enric López	 CETT Universidad de Barcelona José Perez-Aranda
--	---	--	---	---

**11:15 MESA REDONDA COM OS INTERVENIENTES NO PAINEL
“PRÁTICAS INOVADORAS NA FORMAÇÃO EM TURISMO E HOTELARIA”**

14:30 DEMONSTRAÇÕES

João Pereira (M-Insight); Henrique Henriques (HDM); Sérgio Rebelo (Letmego.com); Chef Nuno Queiróz Ribeiro (Venzann Catering); Chef Álvaro Costa (Grupo Pestana); Chef Luís Almeida e Diogo Rocha (Escola Superior de Turismo e Hotelaria – IPG); Chefe Nelson Soares ((Escola Superior de Turismo e Hotelaria – IPG); Chef Gonçalo Costa e Chef Rodrigo Garrett (ConfortChef); Miguel Oliveira (Vines & Wines e ESTH/IPG(Portugal)

18:00 SESSÃO DE ENCERRAMENTO

18:30 DÃO DE HONRA

Apoios:



Instituto Politécnico da Guarda



Organização:



Escola Superior de Turismo e Hotelaria
Instituto Politécnico da Guarda

01-06-2010

02-06-2010