

O TURISMO É FEITO DE PESSOAS

- EXPOSIÇÃO -



TURISMO DE
PORTUGAL



Esta exposição foi realizada no âmbito da campanha de **Valorização das Profissões do Turismo**, prevista no programa “Acelerar a Economia”.



PEDRO MACHADO

Secretário de Estado do Turismo, Comércio e Serviços

A valorização das profissões no setor do Turismo afirma-se como um pilar essencial para um crescimento sustentável e competitivo, capaz de assegurar a vitalidade de uma das atividades económicas mais relevantes do país. As pessoas estão no centro deste setor, porque são elas que acolhem, orientam, informam e transformam cada visita numa experiência que perdura. Quando os profissionais se sentem reconhecidos, motivados e devidamente qualificados, a qualidade do serviço eleva-se de forma consistente, reforçando a reputação dos destinos, o envolvimento das comunidades e a satisfação plena de quem nos visita.

A formação contínua, as condições de trabalho dignas e os percursos de carreira estruturados consolidam equipas estáveis, especializadas e preparadas para responder às exigências de um mercado em transformação acelerada. Simultaneamente, a valorização profissional cria ambientes de trabalho mais inclusivos e equilibrados, condição indispensável para atrair e reter talento, sobretudo entre as gerações que hoje redefinem expectativas e padrões de exigência.

Equipas preparadas e reconhecidas impulsionam a competitividade das empresas e contribuem também para o desenvolvimento das comunidades, dado que o Turismo gera oportunidades diretas e indiretas em áreas tão diversas como a hotelaria, a restauração, a animação turística, os transportes, a cultura e o património.

Valorizar as profissões do Turismo ultrapassa a dimensão da justiça laboral. Representa uma estratégia decisiva para fortalecer o setor, promover o desenvolvimento regional e elevar a experiência turística a um patamar de excelência. Investir nas pessoas é investir no futuro do Turismo, num caminho mais sólido, mais coeso e orientado para a inovação.

A exposição fotográfica “O Turismo é Feito de Pessoas” celebra este ativo insubstituível e presta uma justa homenagem a todos aqueles que tornam possível projetar o Turismo do futuro, cada dia, em cada gesto, em cada encontro.

CARLOS ABADE

Presidente do Conselho Diretivo do Turismo de Portugal, I.P.

O Turismo é um dos motores mais relevantes da nossa economia, capaz de gerar emprego e de dinamizar os territórios.

A formação, seja através de cursos profissionais, especializações, certificações ou programas de capacitação, permite responder de forma eficaz às novas tendências do mercado, como a digitalização, a sustentabilidade e o Turismo inclusivo. Empresas e destinos turísticos que valorizam a formação dos seus colaboradores tornam-se mais competitivos, capazes de atrair talento e de oferecer serviços de excelência.

A formação de profissionais competentes, motivados e orientados para a excelência fortalece assim o principal ativo do Turismo: as pessoas.

As escolas e entidades que desenvolvem formação em Turismo desempenham um papel decisivo na valorização das profissões ligadas a este setor, contribuindo para elevar a sua importância social, económica e cultural. Ao destacarem o contributo do Turismo para o desenvolvimento local, para a inovação e para a promoção da identidade cultural, as escolas ajudam também a mudar perceções, mostrando que trabalhar no Turismo é trabalhar para o bem-estar económico e social de todo um território.

Neste contexto, as Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal assumem um papel fundamental na qualificação

e no desenvolvimento sustentável do setor turístico nacional e contribuem, de forma muito significativa, para a valorização das profissões.

Assim é também no âmbito da exposição fotográfica “O Turismo é feito de pessoas”, que percorre todo o território. Trata-se de uma ação de valorização desenvolvida pelo Turismo de Portugal, com a representação fotográfica de duas dezenas de profissões encenadas por alunos da rede de escolas do Turismo de Portugal e constitui um reconhecimento claro dos profissionais que, diariamente, asseguram o dinamismo, a credibilidade e o futuro do Turismo em Portugal.

É, pois, uma celebração justa daqueles que transformam conhecimento em hospitalidade, técnica em experiência e talento em capacidade de acolher.

O TURISMO É FEITO DE PESSOAS

- EXPOSIÇÃO -

A hospitalidade tem algo de mágico. Vive nos gestos simples, no cuidado genuíno, na empatia natural e no sorriso que acolhe sem pedir nada em troca. É nessa subtileza que nascem as memórias que levamos connosco para sempre.

Esta exposição é uma homenagem a quem faz do Turismo uma verdadeira arte. Aos que, com alma e coração, tornam cada momento especial.

Foi no encontro entre olhar e intenção que se tornou visível o que está além do óbvio — a entrega de quem faz da hospitalidade um dom.

Fica o convite: abrande o ritmo, ajuste o olhar e deixe-se levar pelos retratos de Pedro Cerqueira. Descubra o talento, a entrega e a paixão que fazem do Turismo muito mais do que um destino.

Saiba mais sobre esta exposição [**aqui**](#)

PEDRO CERQUEIRA

Fotógrafo

Esta exposição é uma celebração de quem faz do Turismo uma profissão com significado. Um retrato direto e humano de quem se está a preparar para trabalhar com pessoas, todos os dias, com dedicação, empatia e orgulho.

Ao longo de várias semanas, percorri as 12 Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal — de norte a sul, da costa ao interior. Cada escola tem o seu ambiente, as suas rotinas, o seu sotaque. E foi essa diversidade — de origens, culturas, formas de estar e de pensar — que procurei captar. Porque representar com verdade o futuro da hospitalidade em Portugal passa, precisamente, por mostrar quem o está a construir: com pronúncias diferentes, percursos distintos, mas com o mesmo sentido de entrega.

Para dar forma a este trabalho, criei em cada escola um pequeno estúdio. O objetivo era simples: ter um espaço que fosse o menos intrusivo possível. Queria que os alunos se sentissem à vontade, que não sentissem que estavam a ser fotografados — pelo menos não no sentido tradicional da palavra. A fotografia não era o centro. O foco estava neles.

Antes de cada retrato, tirei tempo para falar com cada aluno. Para os ouvir. Perguntei-lhes como gostariam de ser representados. O que, para eles, traduzia melhor a profissão que esco-

Iheram. Estas conversas foram tão importantes como as fotografias. Permitiram criar confiança e dar espaço a quem estava à minha frente para se mostrar com naturalidade, sem pressão.

As imagens que aqui se apresentam não foram encenadas. São simples, diretas e, espero, verdadeiras. Procuram respeitar cada pessoa tal como ela é, no seu percurso, na sua forma de estar, no que traz consigo do lugar onde nasceu ou do lugar onde escolheu estudar.

As escolas do Turismo de Portugal são muito mais do que centros de formação técnica. São lugares onde se cruzam saberes, experiências e diferentes formas de ver o mundo. Onde se aprende a servir, mas também a escutar, a colaborar, a respeitar. Onde se forma uma nova geração de profissionais — atentos, preparados e conscientes do impacto que terão.

Esta exposição é sobre eles. Sobre quem está a dar os primeiros passos numa área exigente, mas profundamente humana. Sobre quem, com pouco palco e muita vontade, começa a desenhar o futuro da hospitalidade em Portugal.



Em páginas e histórias tantas,
partilho curiosidade em estado puro!



Cozinhar ou não cozinhar?
Essa não é a minha questão...



Uma mão cheia de estratégia
e outra plena de dedicação!



Crio arte líquida: um cocktail
de perfeição com detalhe!



A linha que nos une?
O entusiasmo da hospitalidade.



Aprendo a deliciosa alquimia
entre o sabor e a técnica.



Entre o planeamento e o resultado
coordeno, com arte, tempo e emoção.



Encontro, em cada copo,
a oportunidade de surpreender!



Asseguro a mestria do detalhe
associada à leveza da perfeição!



Vivo uma aventura diária,
sobre rodas!



Eu e a cozinha:
match point!



Sei a delicadeza do gesto,
na plenitude do cuidar!

Tenho um papel principal,
na experiência de cada hóspede!



Ofereço em cada destino
um mundo de experiências!



Elevo a gastronomia a outro nível,
literalmente!



Em cada grão, uma promessa inteira:
líquida, intensa e aromática!



Faço a diferença,
em cada decisão!



Delicio-te com uma pauta de chocolate
a várias temperaturas.



Inspiro a curiosidade
que desperta o desejo de viajar.



Encontrei a magia
de um futuro levedado!

AS PROFISSÕES

Portugal é um dos destinos turísticos mais reconhecidos do mundo. E o que torna cada estadia memorável, cada refeição especial e cada encontro único são as pessoas que, todos os dias, constroem o Turismo com dedicação.

Porque o Turismo não vive apenas de paisagens. Vive do sorriso de quem acolhe, da entrega de quem serve, do talento de quem cria, da atenção de quem cuida e da energia de quem transforma momentos simples em memórias duradouras – capazes de marcar quem nos visita e despertar a vontade de regressar.

Esta campanha é uma homenagem a quem faz acontecer. É tempo de dar rosto às profissões que sustentam o Turismo em Portugal e de reconhecer o valor humano que está na base de tudo o que o nosso país tem de mais autêntico.

Saiba mais sobre esta campanha [**aqui**](#)

O TURISMO É FEITO DE DESCOBERTA

de histórias por contar

GUIA

Conhecedor dos segredos de cada lugar, com entusiasmo e conhecimento, transforma ruas, monumentos e paisagens em histórias vivas, enriquecendo cada viagem com significado.

Mais do que conduzir um grupo, comunica com empatia, interpreta o património e adapta o percurso ao interesse de cada visitante.

Estes profissionais podem especializar-se em diferentes áreas do Turismo – do património à natureza – e trabalham em articulação com agências e operadores turísticos, promovendo uma descoberta mais autêntica e envolvente.

Adson Santana, 37 anos
Turismo Cultural e do Património
Escola de Hotelaria e Turismo do Porto



O TURISMO É FEITO DE SABOR

que desperta memórias à mesa

CHEF DE COZINHA

Na cozinha, tudo é precisão e criatividade. Cada prato conta uma história, desperta recordações e leva o sabor de um destino na memória de quem o prova.

Responsável pela identidade gastronómica de cada restaurante ou unidade hoteleira, o chef lidera equipas, garante qualidade, higiene e inovação.

Supervisiona a cozinha, controla custos, define menus e acompanha tendências gastronómicas, sendo um dos rostos mais visíveis da valorização da gastronomia nacional.



Ana Lúcia Carrasco, 45 anos
Gestão e Produção de Cozinha
Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve

O TURISMO É FEITO DE EQUILÍBRIO

entre o saber e o saber receber

DIRETOR DE RESTAURANTE

É o criador de experiências gastronómicas memoráveis, criando experiências que harmonizam pratos, vinhos e ambientes, numa combinação perfeita.

Com talento, liderança e visão este profissional gere processos e custos e garante qualidade, segurança e inovação.

A equipa que lidera domina a arte de bem receber com mestria e capacidade de adaptação, garantindo a identidade do espaço e um atendimento singular. É a referência do restaurante, equilibrando técnica e sensibilidade!



Guilherme Camargos, 37 anos
Gestão de Restauração e Bebidas
Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

O TURISMO É FEITO DE RITMO

que acompanha a alegria de cada viagem

BARMAID

No bar, cada gesto é medido, cada mistura é pensada. Um especialista em bebidas domina a arte de equilibrar sabores, criando a sintonia perfeita entre paladar, ambiente e celebração, marcando encontros que ficam na memória.

Com conhecimentos de mixologia e atendimento, estes profissionais elevam a experiência dos clientes através da criatividade e da empatia.

Trabalham em bares, hotéis e eventos, e são presença ativa em concursos e iniciativas que promovem a inovação no setor.



Petra Sequeira, 19 anos
Gestão de Restauração e Bebidas
Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

O TURISMO É FEITO DE ACOLHIMENTO

que faz qualquer hóspede sentir-se em casa

RECECIONISTA

A receção é a primeira impressão, o primeiro sorriso, o primeiro “bem-vindo”. É quem está lá para receber e sabe que um bom acolhimento eleva toda a experiência, tornando-a mais especial.

O Rececionista é muito mais do que o primeiro contacto. É o elo de ligação entre o hóspede e todos os serviços, garantindo informação clara, atenção constante e uma experiência personalizada.

É, ainda, responsável por reservas, pagamentos e coordenação entre equipas, contribuindo para uma estadia tranquila e memorável.



Hermenegildo Boa, 23 anos
Gestão de Turismo
Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste

O TURISMO É FEITO DE ARTE

que torna momentos mais doces

CHEF DE PASTELARIA

Com mãos que criam e um olhar para o detalhe, transforma ingredientes simples em autênticas obras-primas.

A pastelaria é parte integrante da cultura gastronómica portuguesa. Esta profissional alia técnica e criatividade para manter vivas as tradições e, ao mesmo tempo, propor novas formas de surpreender quem nos visita, porque um doce pode marcar uma viagem inteira, tornando-a ainda mais especial.

Supervisiona equipas, desenvolve receitas e assegura padrões de qualidade, garantindo um final feliz para cada refeição.



Ndembi Kiama, 27 anos
Gestão e Produção de Cozinha
Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Sto. António

O TURISMO É FEITO DE TEMPO

que une o detalhe à dedicação

GESTOR DE EVENTOS

É o arquiteto de momentos que ficam na memória. Com visão criativa e olhar atento ao detalhe, transforma ideias em experiências vivas, capazes de inspirar, emocionar e unir pessoas.

Planeia, organiza e supervisiona todos os aspetos de um evento, desde a conceção à execução, garantindo que tudo decorre com fluidez e qualidade. Trabalha em articulação com equipas de catering, som, imagem e logística, mantendo o equilíbrio entre criatividade, orçamento e prazos.

Seja num congresso internacional, num concerto, num festival ou numa conferência, o Gestor de Eventos é quem transforma objetivos em experiências e encontros em memórias.

Sérgio Lima, 17 anos
Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão



O TURISMO É FEITO DE PRECISÃO

que revela o carácter de cada vinho

ESCANÇÃO

Com paladar treinado e olhar apurado, a Escanção revela o que cada vinho tem para contar. Traduz aromas e texturas e sugere harmonizações num serviço cuidado e memorável.

É responsável por elaborar cartas de vinhos, aconselhar clientes e formar equipas, assegurando que cada escolha valoriza o prato e enriquece a experiência gastronómica.



Letícia Garcia, 17 anos
Técnico/a de Restaurante/Bar
Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

O TURISMO É FEITO DE DETALHE

que transforma espaços em conforto

HOUSEKEEPING MANAGER

Muito antes de alguém entrar num quarto, já passou por ali quem pensou em cada pormenor.

O Housekeeping Manager cuida com discrição e rigor, criando espaços limpos, seguros e acolhedores, para que o descanso seja sempre pleno.

Coordena equipas, assegura padrões de higiene e antecipa necessidades, garantindo uma estadia tranquila e confortável para todos os hóspedes.



Nuno Manuel Neves Cruz, 17 anos
Técnico/a de Alojamento Hoteleiro
Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve

O TURISMO É FEITO DE EXPERIÊNCIAS

que contagiam e aproximam pessoas

ANIMADORA TURÍSTICA

A Animadora Turística dá energia a cada momento, cria ligações e transforma instantes em boas recordações.

Estes profissionais planeiam e dinamizam atividades culturais, desportivas ou recreativas, adaptadas a diferentes públicos.

Seja num hotel, num cruzeiro ou numa unidade de Turismo de natureza, promovem o bem-estar, a inclusão e a ligação entre visitantes, criando memórias inesquecíveis.



Catarina Lucena, 25 anos
Turismo de Natureza e Aventura
Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

O TURISMO É FEITO DE ENCONTRO

entre o talento e o sucesso

COZINHEIRO

Pratica a arte do sabor, temperada com o conhecimento que só um profissional pode ter. Cada refeição é pensada para respeitar os ingredientes e a identidade local. No seu dia-a-dia revela a tradição, reinventando-a ou encontrando novas formas de a trazer para a mesa, surpreendendo quem a saboreia.

Estes profissionais usam a cozinha como palco para revelar o seu talento, experimentando combinações e técnicas únicas que refletem a sua personalidade.



Rodrigo Rocha, 26 anos
Culinary Arts
Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

O TURISMO É FEITO DE CUIDADO

que torna cada refeição especial

ASSISTENTE DE SALA

Entre sorrisos e atenção ao detalhe, a Assistente de Sala percebe o momento certo, garante a harmonia entre cada gesto e acrescenta o toque que transforma uma refeição numa lembrança única.

É responsável por acolher, apresentar menus, sugerir harmonizações e assegurar que o serviço decorre com fluidez e elegância.

Com profissionalismo e empatia, contribui para que cada cliente se sinta verdadeiramente bem-vindo à mesa.



Leonor Oliveira, 16 anos
Técnico/a de Restaurante/Bar
Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

O TURISMO É FEITO DE LIDERANÇA

que une visão, excelência e hospitalidade

DIRETOR DE HOTEL

O Diretor de Hotel está onde tudo se liga. Coordena, antecipa, acolhe, gere e resolve, garantindo que cada área funciona em sintonia, para que cada hóspede leve consigo a melhor versão de uma estadia.

Com visão estratégica e capacidade de liderança, assegura a qualidade do serviço, a motivação das equipas e a sustentabilidade do negócio.



Tonmoy Alam Bappy, 26 anos
Hospitality Operations Management
Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

O TURISMO É FEITO DE SONHOS

que se transformam em destinos inesquecíveis

AGENTE DE VIAGENS

Cria sonhos, transformando desejos em destinos, construindo pontes entre culturas e criando momentos que ficam para sempre na memória.

Com escuta atenta e conhecimento do mundo, ajuda cada viajante a desenhar a sua própria rota, tornando a experiência de viajar mais simples, segura e inesquecível.

Aconselha, planeia e organiza viagens personalizadas, assegurando cada detalhe — do transporte à estadia, das visitas à experiência local. Domina ferramentas digitais, acompanha tendências do setor e trabalha em estreita ligação com operadores turísticos, companhias aéreas e unidades hoteleiras.

Nádia Pires, 19 anos
Turismo Cultural e do Património
Escola de Hotelaria e Turismo do Porto



O TURISMO É FEITO DE SOFISTICAÇÃO

que realça a identidade de cada ingrediente

COZINHEIRO VEGETARIANO

Na cozinha vegetariana, cada ingrediente é valorizado e combinado com criatividade para criar pratos que nutrem, encantam e surpreendem. Transforma vegetais, leguminosas, cereais e ervas em experiências gastronómicas que celebram sabor, cor e textura, provando que uma alimentação vegetariana pode ser sofisticada e memorável.

Estes profissionais observam tendências de alimentação saudável e sustentável, adaptando menus a diferentes necessidades, contribuindo para valorizar a cozinha vegetariana como escolha ética, criativa e deliciosa.



Matheo Perniaux, 19 anos
Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão

O TURISMO É FEITO DE AROMAS

que aliam conhecimento e gestos minuciosos

BARISTA

É a profissional que dá protagonismo ao café, transformando cada chávena num momento especial. Com técnica, sensibilidade e dedicação, cria experiências únicas de pausa e prazer.

A cultura do café dá a esta profissional crescente reconhecimento e a esta arte infinitas possibilidades criativas.

Na prática, estes profissionais dominam métodos de extração e harmonizações, aromatizados com conhecimento sobre grãos de café e as suas origens, que resultam num atendimento personalizado e surpreendente.

Leonor Simões, 17 anos
Técnic/a de Restaurante/Bar
Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra



O TURISMO É FEITO DE DECISÕES CERTAS

no momento certo

REVENUE MANAGER

O Revenue Manager é quem analisa, prevê e decide – com rigor e estratégia. Através de dados, ajusta preços, antecipa tendências e garante o equilíbrio ideal entre ocupação e rentabilidade.

Trabalha nos bastidores, monitoriza o mercado e contribui diretamente para o sucesso da unidade, assegurando que cada quarto tem o valor certo, no momento certo.



Rony Quiteque da Graça, 23 anos
Gestão Hoteleira e Alojamento
Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego

O TURISMO É FEITO DE BELEZA

que se saboreia e surpreende em cada doce criação

CHOCOLATIER

É a artista do chocolate, capaz de transformar este ingrediente em criações que combinam sabor e beleza. Com imaginação e técnica apurada, desenvolve peças únicas que encantam e surpreendem.

É uma profissão que alia tradição e inovação, rigor e criatividade.

Na prática, estes profissionais dominam o processo do cacau ao produto final, desde o tempero à decoração, assegurando qualidade e criatividade em cada detalhe.



Elisa Rodrigues, 18 anos
Gestão e Produção de Pastelaria
Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo

O TURISMO É FEITO DE PARTILHAS

que revelam lugares e inspiram viagens

GESTOR DE REDES SOCIAIS PARA DESTINOS

É o contador de histórias digitais do Turismo, ligando pessoas a destinos através de imagens, palavras e emoções.

O seu trabalho dá voz aos destinos e mostra ao mundo a alma de cada lugar — autêntica, viva e inspiradora.

Compreende tendências, domina ferramentas e sabe que, em cada “gosto”, visualização ou partilha, há um possível turista.

Com criatividade e sensibilidade, este profissional cria uma identidade digital que desperta curiosidade e desejo de descoberta, transformando lugares em experiências partilháveis.

Duarte Dias, 16 anos

Técnico/a de Alojamento Hoteleiro

Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril



O TURISMO É FEITO DE SIMPLICIDADE

que cria contemporaneidade com ingredientes ancestrais

CHEF DE PADARIA

Transforma farinha, água e fermento em produtos que alimentam e despertam memórias. Combina paciência e técnica, elevando o pão de simples alimento a protagonista da gastronomia.

Estes profissionais estudam farinhas, controlam fermentações e dominam diferentes técnicas de confeção, enquanto gerem e inovam, otimizando processos e introduzindo novas tendências.

São um elo entre tradição e modernidade, reavivando diariamente a importância deste alimento universal.

Swaila Djassi, 24 anos
Gestão e Produção de Cozinha
Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra



TURISMO DE PORTUGAL

Integrado no Ministério da Economia e da Coesão Territorial, o Turismo de Portugal é a Autoridade Turística Nacional responsável pela promoção, valorização e sustentabilidade da atividade turística.

Agrega numa única entidade todas as competências institucionais relativas à dinamização do Turismo, desde a oferta à procura.

Com uma relação privilegiada com as outras entidades públicas e os agentes económicos, no país e no estrangeiro, o Turismo de Portugal está empenhado em cumprir o desígnio de reforçar o Turismo como um dos pilares do crescimento da economia portuguesa.

turismodeportugal.pt

REDE DE ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL

A rede de Escolas do Turismo de Portugal, composta por 12 Escolas de Hotelaria e Turismo espalhadas de norte a sul do país, é única no mundo, reconhecida e premiada internacionalmente, além de certificada pela Organização Mundial do Turismo.

A Rede aposta na qualificação e no desenvolvimento das competências dos atuais e futuros profissionais, formando mais de 3 mil alunos e 10 mil profissionais por ano.

As Escolas do Turismo de Portugal estimulam a inovação e o empreendedorismo, disponibilizando condições técnicas e conhecimento especializado às empresas, promovendo a literacia digital, inclusão e sustentabilidade no setor do Turismo.

escolas.turismodeportugal.pt

FICHA TÉCNICA

Título

O TURISMO É FEITO DE PESSOAS

Fotografia

Pedro Cerqueira

Figurantes

Alunos da Rede de Escolas do Turismo de Portugal:
Adson Santana, Ana Lúcia Carrasco, Azzura Solomons, Catarina Lucena, Duarte Dias, Elisa Rodrigues, Guilherme Camargos, Hermenegildo Boa, Leonor Oliveira, Leonor Simões, Letícia Garcia, Matheo Perniaux, Nádia Pires, Ndembi Kiama, Nuno Manuel Neves Cruz, Petra Sequeira, Rodrigo Rocha, Rony Quiteque da Graça, Sérgio Lima, Swaila Djassi, Tonmoy Alam Bappy.

Edição

Lisboa, Novembro de 2025
Turismo de Portugal, I.P.

Agência de publicidade

DENTSU Creative Portugal

Parceiro

Associação Portuguesa de Centros Comerciais (APCC)

Coordenação Editorial

Vera Margarida Cunha

Design e Paginação

Elsa Perdigão

Agradecimentos

A todos os envolvidos neste projeto que, desde a sua génese até à sua concretização, permitiram celebrar e valorizar as pessoas que contribuem para um melhor Turismo.

Porque o Turismo é feito de pessoas.

O TURISMO É FEITO DE PESSOAS

- EXPOSIÇÃO -

TURISMO DE
PORTUGAL



Azzura Solomons, 21 anos
Culinary Arts
Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa