



# DIÁRIO DA REPÚBLICA

## ÓRGÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE ANGOLA

Preço deste número - Kz: 2.635,00

SUMÁRIO

### Presidente da República

**Decreto Presidencial n.º 187/25 ..... 20847**

Aprova as Medidas para a Formação e Capacitação do Sector do Turismo «Capacita Turismo 2025-2027». — Revoga toda a legislação que contrarie o disposto no presente Decreto Presidencial.

**Decreto Presidencial n.º 188/25 ..... 20876**

Aprova as Medidas de Reclassificação de Empreendimentos Turísticos — «Reclassifica Turismo 2025-2027». — Revoga toda a legislação que contrarie o disposto no presente Diploma.

**Despacho Presidencial n.º 261/25 ..... 20897**

Autoriza a celebração do Acordo de Financiamento entre a República de Angola, representada pelo Ministério das Finanças, e o Kommunal Kredit, no valor global de € 347 309 995,00, para o financiamento de 95% do valor do Contrato Comercial, no valor de € 289 309 995,00 e 100% do prémio de seguro da Agência de Crédito à Exportação Alemã Euler Hermes, no valor de € 58 000 000,00, para a execução do Projecto de Expansão e Renovação da Clínica Multiperfil, bem como a celebração do Acordo de Financiamento entre a República de Angola, representada pelo Ministério das Finanças, e o Kommunal Kredit, no valor global de € 15 230 000,00, para a cobertura de 5% do valor do Contrato Comercial, para efeitos de *down payment* do referido Projecto, e delega competência à Ministra das Finanças, com a faculdade de subdelegar, para a negociação e assinatura dos referidos Acordos de Financiamento e de toda a documentação relacionada com os mesmos, em nome e em representação da República de Angola.

**Despacho Presidencial n.º 262/25 ..... 20898**

Autoriza a celebração do Acordo de Financiamento entre a República de Angola, representada pelo Ministério das Finanças, e a Instituição Financeira de direito inglês Standard Chartered Bank (SCB) e outras instituições financeiras identificadas no referido Acordo de Financiamento, no valor global de € 351 912 980,00, para o financiamento de 85% do valor do Contrato Comercial no valor de € 300 317 440,00 e 100% do prémio de seguro da Agência de Crédito à Exportação Suíça — SERV, no valor de € 51 595 540,00, para a execução do Projecto de Empreitada para a Construção da Linha de Transporte de 400 KV da Subestação de Malanje 400/110 KV para a Subestação Xá Muteba 400/220 KV, Construção da Subestação de Malanje 400/110 KV, Construção da SS Xá Muteba 400/220 KV, bem como a ampliação da Subestação de 60/30 KV de Malembo, bem como a celebração do Acordo de Financiamento entre a República de Angola, representada pelo Ministério das Finanças, e a Instituição Financeira de direito inglês Standard Chartered Bank (SCB) e outras instituições financeiras identificadas no referido Acordo de Financiamento, no valor global de € 59 300 878,05, para o financiamento de 15% do valor do Contrato Comercial «*down*

# PRESIDENTE DA REPÚBLICA

## Decreto Presidencial n.º 187/25 de 13 de Outubro

Considerando que o País regista uma carência de quadros formados para fazer face aos desafios da procura turística e às necessidades e tendências do mercado global de modo a garantir a qualidade dos serviços prestados no Sector;

Havendo a necessidade de se implementar medidas que visam a promoção da formação e capacitação profissionais na área da hospitalidade, alojamento, restauração e outros serviços para o acolhimento de turistas, compreendendo a importância da hospitalidade na construção da imagem de Angola como destino turístico de referência;

O Presidente da República decreta, nos termos da alínea d) do artigo 120.º e do n.º 1 do artigo 125.º, ambos da Constituição da República de Angola, o seguinte:

### ARTIGO 1.º (Aprovação)

São aprovadas as Medidas para a Formação e Capacitação do Sector do Turismo — «Capacita Turismo 2025-2027», anexo ao presente Decreto Presidencial, de que é parte integrante.

### ARTIGO 2.º (Revogação)

É revogada toda a legislação que contrarie o disposto no presente Decreto Presidencial.

### ARTIGO 3.º (Dúvidas e omissões)

As dúvidas e omissões resultantes da interpretação e aplicação do presente Decreto Presencial são resolvidas pelo Presidente da República.

### ARTIGO 4.º (Entrada em vigor)

O presente Diploma entra em vigor na data da sua publicação.

Apreciado em Conselho de Ministros, em Luanda, aos 30 de Julho de 2025.

Publique-se.

Luanda, aos 29 de Setembro de 2025.

O Presidente da República, João MANUEL GONÇALVES LOURENÇO.

## MEDIDAS PARA A FORMAÇÃO E CAPACITAÇÃO DO SECTOR DO TURISMO «CAPACITA TURISMO 2025-2027»

### SIGLAS, ACRÓNIMOS E ABREVIATURAS

AGT	Administração Geral Tributária
ACH 22-35	Angola Capital Humano
MINTUR	Ministério do Turismo
MINHOTUR	Ministério da Hotelaria e Turismo (extinto)
MINCULTUR	Ministério da Cultura e Turismo (extinto)
PDN 2023-2027	Plano de Desenvolvimento Nacional 2023-2027
PLANATUR	Plano Nacional de Fomento ao Turismo
TAAG	Linhos Aéreos de Angola
SGA	Sociedade Gestora de Aeroportos
SME	Serviços de Migração e Estrangeiros
GATFE	Gabinete de Apoio ao Turista, Formação e Empreendedorismo
INEFOP	Instituto Nacional de Emprego e formação Profissional

## I. INTRODUÇÃO

1. A formação de quadros é um instrumento de aumento da competitividade, por isso desempenha um papel preponderante no processo de desenvolvimento económico de uma sociedade, o sector do turismo em Angola carece de quadros capacitados para fazer face aos desafios do aumento da procura turística. As presentes medidas estão alinhadas com o Plano de Desenvolvimento Nacional – PDN 2023 – 2027, o Plano Nacional de Fomento ao Turismo – PLANATUR 2023-2027, a Estratégia de Desenvolvimento de Longo Prazo «Angola 2050» e o Plano de Desenvolvimento do Capital Humano de Angola 2022 – 2035 ACH 22-35.
2. Promover a formação preparando os profissionais do turismo aos actuais desafios, necessidades e tendências do mercado global, permitindo ao turista usufruir de forma mais plena de uma determinada experiência turística, e conceder aos empreendimentos turísticos e aos destinos um maior sucesso e vitalidade.
3. É nesse contexto que são elaboradas as Medidas para a Formação e Capacitação no Sector do Turismo - CAPACITA TURISMO, tendo em conta o seu importante papel a nível da qualidade dos serviços prestados nos empreendimentos turísticos e da imagem dos destinos.

## II. ONDE ESTAMOS

### A. Principais indicadores do Sector do Turismo

4. De 2016 a 2022 a contribuição do turismo para o PIB em Angola passou de 1.3% em 2016 para 0.01% em 2022<sup>1</sup>. Porém é de destacar que o decréscimo registado no período em causa resulta em grande medida dos efeitos da pandemia COVID 19, e cujos impactos e fizeram sentir em todos os sectores da economia.
5. Nas próximas tabelas e gráficos apresentam-se os principais indicadores que caracterizam o Turismo entre 2016 a 2018, e 2023 e que se constituem como referencial de diagnóstico do sector.

---

<sup>1</sup> De acordo com a informação constante no Decreto Presidencial nº 69/24, de 11 de Março, que aprova o PLANATUR.

Tabela 1 - Fluxo de turistas e receitas - 2016-2023

Ano	nº Turistas	Receitas	Contribuição para o PIB
2016	397 000	628 000 000 USD	1.30%
2017	261 000	884 000 000 USD	1.30%
2018	218 000	557 000 000 USD	0.72%
2019	218 000	395 000 000 USD	0.57%
2020	64 000	19 000 000 USD	0.03%
2021	64 000	22 500 000 USD	0.03%
2022	129 733	24 000 000 USD	0.01%
2023*	92 970	21 000 000 USD	N/D

\* dados a Out 2023

Fonte: PLANATUR

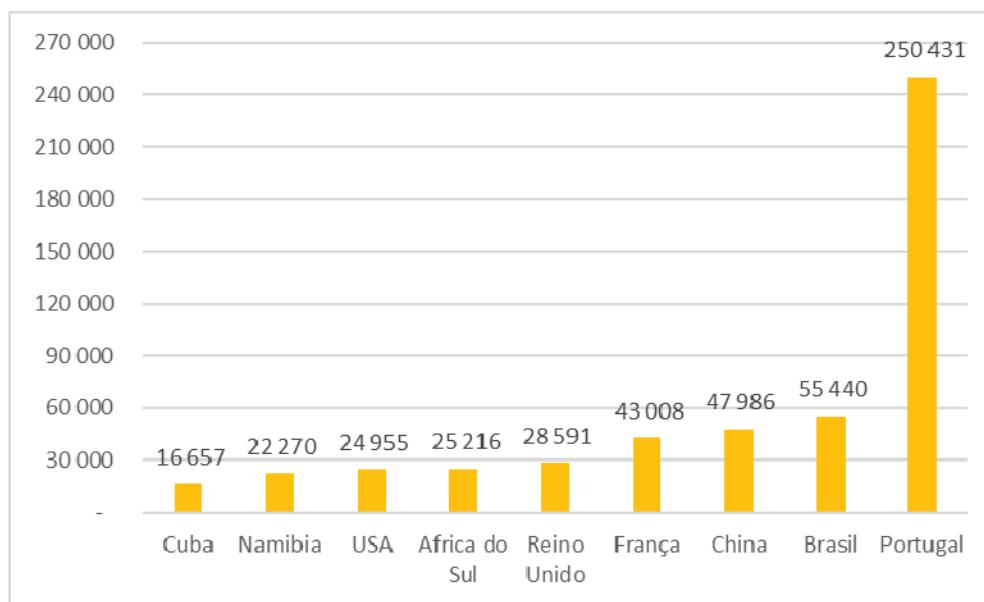
Tabela 2 – Viajantes dos 10 Países que mais contribuíram para as entradas - de 2018 a 2023

Países	Ano						TOTAL	
	2018	2019	2020	2021	2022	2023*	Nº	%
África do Sul	8 710	5 401	1 731	2 112	3 366	3 896	25 216	4.9%
Brasil	18 501	14 638	5 759	3 215	7 306	6 021	55 440	10.8%
China	20 418	17 193	1 634	4 362	2 594	1 785	47 986	9.3%
Cuba	4 145	5 116	920	1 967	2 434	2 075	16 657	3.2%
França	10 208	13 928	4 804	3 851	5 564	4 653	43 008	8.4%
Namíbia	6 180	6 876	2 483	698	3 358	2 675	22 270	4.3%
Portugal	59 709	65 701	25 019	17 377	42 504	40 121	250 431	48.7%
Reino Unido	7 744	8 440	2 523	2 029	4 731	3 124	28 591	5.6%
USA	6 808	6 659	2 193	1 629	4 577	3 089	24 955	4.8%
TOTAIS	142 423	143 952	47 066	37 240	76 434	67 439	514 554	100.0%

\* dados a Out 2023

Fonte: PLANATUR

Gráfico 1 - Distribuição relativa das entradas por País de origem de 2018 a 2023 (%)



Fonte: PLANATUR

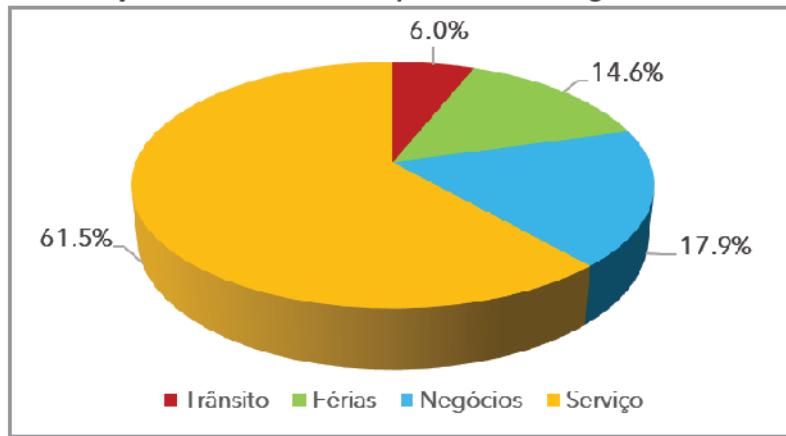
Tabela 3 – Entradas em Angola segundo o motivo de viagem – de 2018 a 2023\*

Motivo de viagem	Ano						Total	
	2018	2019	2020	2021	2022	2023*	Nº	%
Trânsito	516	559	10 816	9 201	24 826	398	46 316	6.0%
Férias	35 191	35 387	9 007	7 714	22 528	2 093	111 920	14.6%
Negócios	50 719	49 540	6 315	6 146	12 726	11 364	136 810	17.9%
Serviço	131 440	131 826	37 479	40 675	69 653	60 115	471 188	61.5%
<b>Totais</b>	<b>217 866</b>	<b>217 312</b>	<b>63 617</b>	<b>63 736</b>	<b>129 733</b>	<b>73 970</b>	<b>766 234</b>	<b>100.0%</b>

\* dados a Out 2023

Fonte: PLANATUR a partir de dados fornecidos pelo MINTUR

Gráfico 2 - Distribuição relativa das entradas por motivo de viagem de 2018 a 2023 (%)



Fonte: PLANATUR

## B. Síntese Diagnóstico do ensino técnico-profissional no Turismo

6. Neste contexto é importante destacar os principais momentos da evolução do ensino técnico-profissional no Turismo.
7. Em 1978, foram criadas as primeiras escolas de Hotelaria e Turismo, no âmbito de um contrato de assistência técnica celebrado entre o então Ministério do Comércio Interno de Angola e o antigo Instituto Nacional de Formação Turística de Portugal, que permitiu a Formação Técnica em Angola, foi celebrado também com o Ministério do Turismo do Reino de Marrocos protocolo de formação, acordos que permitiram o envio de bolseiros angolanos à Portugal e Marrocos, para a formação de quadros nos diferentes níveis.
8. As escolas criadas em Angola eram de âmbito regional situavam-se nas províncias de Luanda, Huambo, Cabinda e Huíla, tendo sido formados nessas escolas até o ano de 1994, altura de seu encerramento, cerca de 4.054 técnicos.

9. Posteriormente, o extinto Ministério da Hotelaria e Turismo – MINHOTUR, passou a contar apenas com o Centro de formação de Cabinda que deixou de ter condições necessárias que permitiam fazer as formações de forma adequada (por falta de obras de melhoria e apetrechamento).
10. A formação surgiu através de iniciativas público-privadas de escolas de formação técnica, nomeadamente as empresas GESTHEMOD e CEFHOTEL, onde foram formados cerca de 3.456 profissionais perfazendo um total de 7.510.
11. Entre 2005 a 2011, o extinto MINHOTUR criou «brigadas itinerantes» que capacitou ao longo do País vários profissionais nas áreas de restaurante/bar, cozinha/pastelaria, recepção/andares e gestão de unidades, num total de 4.445 formandos.
12. No período compreendido entre 2008 a 2011 o extinto MINHOTUR, tendo em conta os desafios do sector e a necessidade de mais quadros qualificados, lançou um concurso público para construção de 6 hotéis escolas nas Províncias de: Luanda, Huíla, Benguela, Huambo, Moxico e Uíge. Foram elaborados projectos, mas nenhum foi construído.
13. O extinto Ministério da Cultura e Turismo – MINCULTUR, tendo a formação como um mecanismo para o aumento dos níveis de satisfação dos turistas, propôs a conversão em hotel escola as duas unidades hoteleiras sob sua gestão, uma localizada em Cabinda e outra localizada em Luanda, denominados hotéis INFOTUR.
14. A síntese de diagnóstico e o percurso efectuado no domínio da formação no Sector do Turismo demonstram o trabalho desenvolvido ao longo dos tempos e as condições que foram sendo criadas para o efeito. Efectivamente, o incremento de competências neste domínio constitui-se um pilar fundamental em alinhamento com o desenvolvimento do sector, cujo potencial assume cada vez mais relevância económica e social. Neste contexto, a definição de uma estratégia focada no desenvolvimento do Capital Humano do ecossistema do Turismo é prioritária.

### III. ONDE QUEREMOS CHEGAR

#### A. Metas de médio e longo prazo

15. A tabela seguinte apresenta as metas definidas no âmbito do PDN 2023-2027

**Tabela 4 - Metas para o Sector do Turismo**

Metas	Ano		
	2022*	2027	2050
Contribuição do sector turístico para o PIB (biliões de kwanzas, anual)	0.64	0.82	2.5
Contribuição do sector turístico para o PIB (% do PIB)	1.2%	1.3%	1.9%
Número de dormidas de turistas domésticos (milhões, anual)	1.7	2.5	8.1
Número de dormidas de turistas internacionais (milhões, anual)	0.12	0.16	2.00

\* ano de referência

Fonte: PDN 2023-2027

16. Os desafios actuais do sector têm impacto directo no domínio da formação técnico profissional e da qualidade dos serviços prestados no Sector do Turismo em prol da satisfação dos turistas e visitantes, evidenciando a necessidade de implementar uma estratégia vocacionada na qualificação do Capital Humano.

17. O CAPACITA TURISMO constitui-se um instrumento com um forte carácter operacional e integra o conjunto de instrumentos de política fundamentais para o desenvolvimento do Sector do Turismo.

**Figura 1 - Instrumentos fundamentais de política para o Sector do Turismo**



**A. Visão**

18. O Capacita Turismo, contempla uma visão pluridisciplinar e global da actividade turística, o conhecimento das diferentes formas e técnicas do turismo que irão facilitar um exercício profissional capaz de adaptar-se às exigências dos mercados e da inovação tecnológica. Conhecer as motivações dos turistas permitirá aos quadros do Sector do Turismo desenvolverem as suas competências técnicas de forma eficaz.
19. A estratégia visa formar e capacitar os quadros do Sector, munindo-os de conhecimentos técnicos que permitirá uma gestão eficiente baseada na responsabilidade e na qualidade da oferta turística.

**B. Missão**

20. O Capacita Turismo, tem como missão criar e disseminar conhecimento na área do turismo e dotar os profissionais com competências capazes de transformar o Sector do Turismo, combinando o ensino as actividades profissionais.
21. Apostar na qualidade passa pela acreditação dos cursos por entidades nacionais e internacionais de referência, na qualidade e metodologias de ensino e pelo reconhecimento dos formadores.

**C. Objectivo Geral**

22. O objectivo geral do CAPACITA TURISMO é o de proporcionar aos quadros um conhecimento global da actividade turística numa perspectiva pluridisciplinar integrada às diferentes áreas científicas que irão ser abordadas ao longo do período de vigência das medidas, e posterior.

## D. Objectivos Específicos

23. O Capacita Turismo preconiza os seguintes objectivos específicos:

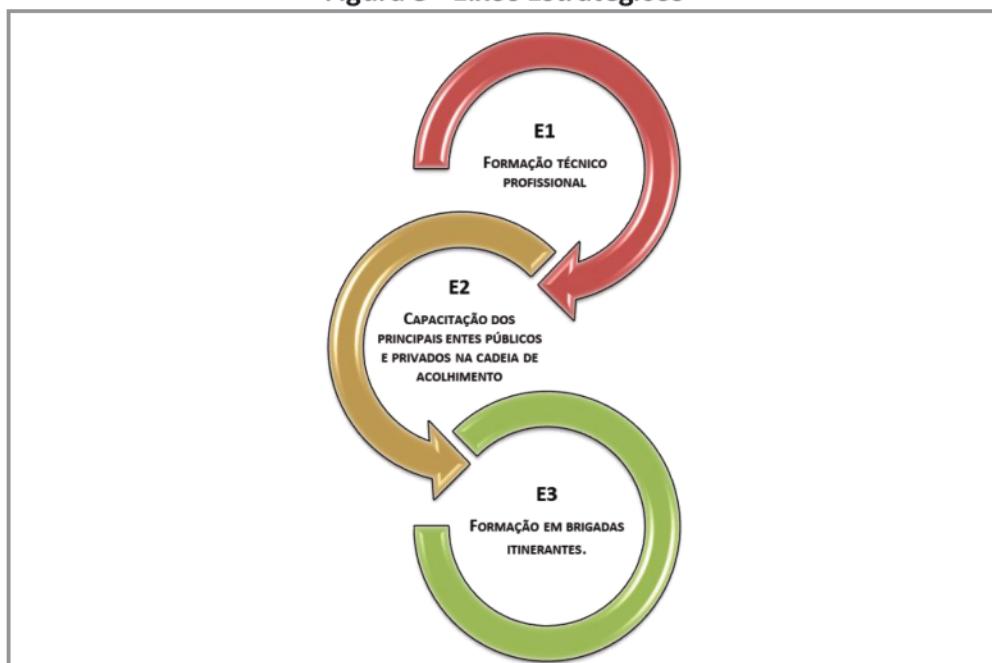
Figura 2 – Objectivos Específicos



## E. Eixos Estratégicos

24. Para alcançar os objectivos e a visão do CAPACITA TURISMO definem-se 3 (três) eixos estratégicos:

Figura 3 - Eixos Estratégicos



25. As acções a desenvolver no âmbito do Capita Turismo são organizadas por Eixos Estratégicos.

#### IV. COMO VAMOS LÁ CHEGAR

##### A. ACÇÕES DO EIXO I – FORMAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL

26. As acções de formação técnico-profissional visam:

- i. Capacitar os profissionais na área do acolhimento, alojamento e restauração, compreendendo a importância do acolhimento na construção da imagem dos destinos;
  - ii. Capacitar os profissionais na área da comunicação com os turistas/visitantes, compreendendo a importância da animação turística no contexto da atractividade dos destinos;
- a. **FORMAÇÃO TÉCNICO PROFISSIONAL** «*hotéis-escolas do sector e escolas com parcerias com MINTUR*».

**Objectivos geral** - Desenvolver acções para qualificação técnico-profissional no domínio do turismo e hotelaria de modo a garantir um elevado nível de competências, contribuindo para o aumento do fluxo turístico e projecção positiva da imagem de Angola como destino turístico de excelência.

##### Objectivos específicos

- i. Estabelecer parcerias com as empresas nacionais e internacionais no âmbito da formação e sua certificação;
- ii. Capacitar e formar os profissionais do sector;
- iii. Apostar na qualidade da formação, bem como na acreditação de escolas angolanas internacionalmente;
- iv. Apostar na formação como mecanismo para aumentar os níveis de satisfação dos turistas no destino Angola;

##### b. ÂMBITO DA FORMAÇÃO E ABRANGÊNCIA TERRITORIAL

27. As formações terão abrangência nacional sendo que os cursos serão ministrados nos Hotéis-Escola de Cabinda e de Luanda, bem como nas escolas que estabelecerem parceria com o MINTUR. Todavia, algumas formações e acções de capacitação poderão ser realizadas no exterior do País a luz das parcerias estabelecidas ou a serem estabelecidas.

### **c. CURSOS DE FORMAÇÃO A SEREM MINISTRADOS NOS HOTÉIS-ESCOLA**

28. O conhecimento das diferentes formas e técnicas do turismo irão facilitar um exercício profissional capaz de adaptar-se as exigências dos mercados e da inovação tecnológica, para capacitar os técnicos com habilidades e conhecimentos específicos relacionados, contendo as seguintes matrizes curriculares, em 7 cursos específicos, sem prejuízo a inclusão progressiva de mais cursos a fornecer como indicação:

#### **d. FICHA TÉCNICA DA FORMAÇÃO**

- Curso profissional de agências de viagens e transportes.**

a) **Carga horária total do curso:** 530 horas.

b) **Objectivos:** Esta formação permite uma aquisição de conhecimentos e experiência prática, de planeamento, a promoção e a venda de produtos e serviços turísticos, de modo a garantir um serviço de qualidade e a satisfação dos clientes.

Componentes	Disciplinas	Carga horária semanal		
		Teórica	Prática	Total
Sociocultural	Língua Portuguesa	20		20
	Língua Francesa/Inglesa (Nível Técnico)	20		20
	Subtotal	40		40
Científica	Cidadania e Sociedade	10		10
	Matemática Instrumental	20		20
	Técnicas de Comunicação e Storytelling	10		10
	Empreendedorismo e Ideias de Negócio	10		10
	Atendimento e Vendas	10		10
	Subtotal	60		60
Específica	Turismo e Sustentabilidade		10	10
	Informação Turística		10	10
	Desenho e organização de programas turísticos		50	50
	Informação e promoção de produtos turísticos		40	40
	Informação e promoção do destino turístico		40	40
	Negociação, Venda de produtos e serviços turísticos e GDS		20	20
	Orçamentação e reserva de produtos e serviços turísticos		20	20
	Fundamentos de <i>marketing</i> digital para o turismo		20	20
	Assistência ao cliente e CRM		20	20
	Formação Prática em Agência de Viagens e Transportes		100	100
	Estágio curricular		100	100
	Subtotal		430	430
<b>Carga horária total</b>		<b>100</b>	<b>430</b>	<b>530</b>

Matriz curricular.

- **Curso profissional de alojamento e recepção hoteleira.**
  - a) **Carga horária total do curso:** 510 horas.
  - b) **Objectivos:** Esta formação permite uma aquisição de conhecimentos e experiência prática, nas áreas de alojamento e recepção hoteleira, assim como, uma nova abordagem de aprendizagem incorporando as melhores práticas e oportunidades internacionais e expectativas de mercado empresarial.

Componentes	Disciplinas	Carga horária semanal		
		Teórica	Prática	Total
Sociocultural	Língua Portuguesa	20		20
	Língua Francesa/Inglesa (Nível Técnico)	20		20
	<b>Subtotal</b>	<b>40</b>		<b>40</b>
Científica	Cidadania e Sociedade	10		10
	Matemática Instrumental	20		20
	Técnicas de Comunicação e <i>Storytelling</i>	10		10
	Empreendedorismo e Ideias de Negócio	10		10
	Atendimento e Vendas	10		10
	<b>Subtotal</b>	<b>60</b>		<b>60</b>
Técnica, Tecnológica e Prática	Turismo e Sustentabilidade		10	10
	Informação Turística		10	10
	Organização do Serviço de Alojamento		40	40
	Técnicas de Alojamento		40	40
	Técnicas e Serviço de Recepção		40	40
	Serviço de Andares		40	40
	Lavandaria e Rouparia		10	10
	Eventos para a Hotelaria		10	10
	Higiene, Saúde e Segurança no Alojamento		10	10
	Formação Prática no Hotel de Aplicação		100	100
	Estágio Curricular		100	100
	<b>Subtotal</b>		<b>410</b>	<b>410</b>
<b>Carga Horária Total</b>		<b>100</b>	<b>410</b>	<b>510</b>

Matriz curricular.

- **Curso profissional de animação e organização de evento.**
  - a) **Carga horária total do curso:** 510 horas.
  - b) **Objectivos:** Esta formação pretende dotar os participantes dos conhecimentos, metodologias e práticas subjacentes ao planeamento, organização, avaliação e acompanhamento de diversos tipos de eventos e da prestação de serviços em animação turística e hoteleira.

Componentes	Disciplinas	Carga horária semanal		
		Teórica	Prática	Total
Sociocultural	Língua Portuguesa	20		20
	Língua Francesa/Inglesa (Nível Técnico)	20		20
	<b>Subtotal</b>	<b>40</b>		<b>40</b>
Científica	Cidadania e Sociedade	10		10
	Matemática Instrumental	20		20
	Técnicas de Comunicação e Storytelling	10		10
	Empreendedorismo e Ideias de Negócio	10		10
	Atendimento e Vendas	10		10
	<b>Subtotal</b>	<b>60</b>		<b>60</b>
Técnica, Tecnológica e Prática	Turismo e Sustentabilidade		10	10
	Informação Turística		10	10
	Geografia do Turismo		10	10
	Organização de eventos e actividades de animação		50	50
	Animação cultural e património		30	30
	Turismo da natureza e aventura		30	30
	Técnicas de animação turística e hoteleira		50	50
	Assistência ao cliente		20	20
	Formação Prática em Empreendimento Turístico		100	100
	Estágio curricular		100	100
	<b>Subtotal</b>		<b>410</b>	<b>410</b>
<b>Carga horária total</b>		<b>100</b>	<b>410</b>	<b>510</b>

Matriz curricular.

- **Curso profissional de cozinha/pastelaria.**

a) **Carga horária total do curso:** 510 horas.

b) **Objectivos:** Esta formação permite uma aquisição de conhecimentos e experiência prática, nas áreas de cozinha e pastelaria, valorizando a profissão e a qualidade dos serviços prestados, respeitando as normas de higiene e segurança.

Componentes	Disciplinas	Carga horária semanal		
		Teórica	Prática	Total
Sociocultural	Língua Portuguesa	20		20
	Língua Francesa/Inglesa (Nível Técnico)	20		20
	<b>Subtotal</b>	<b>40</b>		<b>40</b>
Científica	Cidadania e Sociedade	10		10
	Matemática Instrumental	20		20
	Técnicas de Comunicação e Storytelling	10		10
	Empreendedorismo e Ideias de Negócio	10		10
	Atendimento e Vendas	10		10
	<b>Subtotal</b>	<b>60</b>		<b>60</b>
	Turismo e Sustentabilidade		10	10
	Informação Turística		10	10

Componentes	Disciplinas	Carga horária semanal		
		Teórica	Prática	Total
Técnica, Tecnológica e Prática	Organização e Confeções de Cozinha		80	80
	Técnicas de Confeção de Pastelaria de Sobremesa		40	40
	Gastronomia Angolana		20	20
	Gastronomia Clássica e Internacional		20	20
	Nutrição e Dietética		10	10
	Controlo de Custos		10	10
	Higiene, Saúde e Segurança na Restauração		10	10
	Formação Prática no Hotel de Aplicação		100	100
	Estágio Curricular		100	100
	<b>Subtotal</b>		<b>410</b>	<b>410</b>
<b>Carga Horária Total</b>		<b>100</b>	<b>410</b>	<b>510</b>

Matriz curricular.

• **Curso profissional de escanção/sommelier.**

a) **Carga horária total do curso:** 510 horas.

b) **Objectivos:** Esta formação permite uma aquisição de conhecimentos e experiência prática na gestão, prova e serviço de vinhos e outras bebidas.

Componentes	Disciplinas	Carga horária semanal		
		Teórica	Prática	Total
Sociocultural	Língua Portuguesa	20		20
	Língua Francesa/Inglesa (Nível Técnico)	20		20
	<b>Subtotal</b>	<b>40</b>		<b>40</b>
Científica	Cidadania e Sociedade	10		10
	Matemática Instrumental	20		20
	Técnicas de Comunicação e <i>Storytelling</i>	10		10
	Empreendedorismo e Ideias de Negócio	10		10
	Atendimento e Vendas	10		10
	<b>Subtotal</b>	<b>60</b>		<b>60</b>
Técnica, Tecnológica e Prática	Turismo e Sustentabilidade		10	10
	Informação Turística		10	10
	Viticultura e Enologia		40	40
	Provas Organoléticas		50	50
	Enogastronomia		40	40
	Serviço de Vinhos		40	40
	Controlo de Custos		10	10
	Higiene, Saúde e Segurança na Restauração		10	10
	Formação Prática no Hotel de Aplicação		100	100
	Estágio Curricular		100	100
<b>Subtotal</b>			<b>410</b>	<b>410</b>
<b>Carga Horária Total</b>		<b>100</b>	<b>410</b>	<b>510</b>

Matriz curricular.

- **Curso profissional de pastelaria e padaria.**

a) **Carga horária total do curso:** 510 horas.

b) **Objectivos:** Esta formação permite uma aquisição de conhecimentos e experiência prática, nas áreas de pastelaria e padaria, valorizando a profissão e a qualidade dos serviços prestados, respeitando as normas de higiene e segurança.

Componentes	Disciplinas	Carga horária semanal		
		Teórica	Prática	Total
Sociocultural	Língua Portuguesa	20		20
	Língua Francesa/Inglesa (Nível Técnico)	20		20
	<b>Subtotal</b>	<b>40</b>		<b>40</b>
Científica	Cidadania e Sociedade	10		10
	Matemática Instrumental	20		20
	Técnicas de Comunicação e <i>Storytelling</i>	10		10
	Empreendedorismo e Ideias de Negócio	10		10
	Atendimento e Vendas	10		10
	<b>Subtotal</b>	<b>60</b>		<b>60</b>
Técnica, Tecnológica e Prática	Turismo e Sustentabilidade		10	10
	Informação Turística		10	10
	Organização de Pastelaria / Padaria		60	60
	Técnicas de Confeção de Pastelaria / Padaria		20	20
	Pastelaria Angolana		20	20
	Pastelaria Internacional		20	20
	Confeção e aplicação de massas de padaria		20	20
	Confeção de Produtos de Padaria		20	20
	Nutrição e Dietética		10	10
	Controlo de Custos		10	10
	Higiene, Saúde e Segurança na Restauração		10	10
	Formação Prática no Hotel de Aplicação		100	100
	Estágio Curricular		100	100
	<b>Subtotal</b>		<b>410</b>	<b>410</b>
<b>Carga Horária Total</b>		<b>100</b>	<b>410</b>	<b>510</b>

Matriz curricular.

- **Curso profissional de restaurante/bar.**

a) **Carga horária total do curso:** 510 horas.

b) **Objectivos:** Esta formação permite uma aquisição de conhecimentos e experiência prática, nas áreas de restaurante e bar, valorizando a profissão e a qualidade dos serviços prestados, respeitando as normas de higiene e segurança.

Componentes	Disciplinas	Carga horária semanal		
		Teórica	Prática	Total
Sociocultural	Língua Portuguesa	20		20
	Língua Francesa/Inglesa (Nível Técnico)	20		20
	<b>Subtotal</b>	<b>40</b>		<b>40</b>
Científica	Cidadania e Sociedade	10		10
	Matemática Instrumental	20		20
	Técnicas de Comunicação e <i>Storytelling</i>	10		10
	Empreendedorismo e Ideias de Negócio	10		10
	Atendimento e Vendas	10		10
	<b>Subtotal</b>	<b>60</b>		<b>60</b>
Técnica, Tecnológica e Prática	Turismo e Sustentabilidade		10	10
	Informação Turística		10	10
	Técnicas e Serviço de Restaurante		60	60
	Técnicas de Serviço de Bar		60	60
	Serviços Especiais		40	40
	Serviço de Vinhos		10	10
	Controlo de Custos		10	10
	Higiene, Saúde e Segurança na Restauração		10	10
	Formação Prática no Hotel de Aplicação		100	100
	Estágio Curricular		100	100
	<b>Subtotal</b>		<b>410</b>	<b>410</b>
<b>Carga Horária Total</b>		<b>100</b>	<b>410</b>	<b>510</b>

Matriz curricular.

#### e. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

29. O modelo pedagógico a adoptar privilegia o tratamento da informação e a integração de saberes. Após a apresentação e discussão dos conteúdos teóricos de base, relacionados com as questões do turismo, recorrer-se-á a aulas teórico-práticas, visitas de estudo, estudo de casos específicos e trabalhos de campo, sempre que as especificidades dos conteúdos dos módulos o exijam.
30. As actividades de aprendizagem incluirão actividades de exploração individual que permitam aos quadros enriquecer os seus conhecimentos e desenvolver capacidades de análise e síntese.

#### Destinatários da Formação e Capacitação

- Quadros do Órgão Central do Turismo;
- Quadros dos Órgãos Provinciais;

- iii. Quadros das Administrações Municipais;
- iv. Comunidades Intermunicipais e Associações Municipais;
- v. Entidades Regionais do Turismo;
- vi. Conselhos de Desenvolvimento Regional do Turismo;
- vii. Entes privados do sector do Turismo;
- viii. População em geral.

### **Certificação da formação**

- i. O MAPTSS/INEFOP em parceria com o MINTUR/GATFE serão as entidades competentes pelo reconhecimento dos cursos e acções de formação profissional nas áreas do turismo, bem como, pela certificação da aptidão profissional para o exercício das profissões turísticas. Sendo que, deverão ser criadas condições para sua certificação de acordo aos padrões internacionais.

### **f. QUALIFICADOR PROFISSIONAL DO TURISMO**

31. É o instrumento de trabalho que deve ser utilizado para:

- a) Definir e padronizar o conjunto de profissões inerentes ao exercício das actividades laborais nas empresas do Sector do Turismo;
- b) Permitir a justa remuneração, para as respectivas profissões;
- c) Propiciar um instrumento que permita uma gestão transparente e eficiente das solicitações de vistos de trabalho no Sector do Turismo.

### **g. RECONHECIMENTO DOS PROFISSIONAIS «CARTEIRA PROFISSIONAL»**

32. O reconhecimento profissional consiste na atribuição de carteira profissional por uma entidade independente e supervisionada pelo MAPTSS/INEFOP e o MINTUR/GATFE, para o exercício da profissão ou actividade profissional no Sector do Turismo.

33. A Carteira Profissional no Turismo é um Certificado Profissional comprovativo e de reconhecimento de qualificações do profissional, que assegura que este cumpre com todos os requisitos necessários para prestar serviços no Sector do Turismo, a título temporário e ocasional, ou que o profissional reúne todas as condições para o efeito.

34. Deste modo, a Carteira Profissional do Turismo passará a ser obrigatória para quem pretenda exercer a actividade de Profissional de Turismo, e só poderá ser emitida por uma entidade independente vocacionada para o efeito. Sendo esta gerida através de um Sistema Nacional de Certificação e Acreditação Profissional no Turismo – SNCAPT.

#### **h. CRIAÇÃO DE BOLSA DE ESTÁGIO EM EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS**

##### **Objectivo geral**

35. Desenvolver acções para qualificação técnico-profissional no domínio do turismo e hotelaria aplicada aos estudantes que tenham terminado ou não sua formação nos diferentes níveis de ensino, quer na formação profissional, média ou superior, contribuindo para a elevação das competências técnicas do saber fazer e consolidar os conhecimentos teóricos e práticos.

##### **Objectivos específicos**

- a) Dotar os estudantes de competências práticas e habilidades em contexto de trabalho;
- b) Estimular a criatividade e a auto-confiança na consolidação dos conhecimentos teóricos adquiridos;
- c) Criar uma cultura profissional voltada ao empreendedorismo.

##### **Principais parceiros**

36. Sob coordenação do Ministério do Turismo, esta acção contará com o apoio do Ministério das Finanças que garantirá as medidas de incentivos fiscais aos empreendimentos que aderirem ao projecto, tais como:

- a) Empreendimentos turísticos;
- b) Estabelecimentos de restauração e similares;
- c) Agências de Viagens e Turismo;
- d) Outros;

37. Os estágios profissionais serão feitos em empreendimentos turísticos previamente selecionados no âmbito do protocolo entre o Ministério do Turismo e o Ministério das Finanças, que compreende a redução de impostos na aceitação de estagiários nos referidos empreendimentos.

### **Abrangência territorial e público-alvo**

38. A Bolsa de Estágios terá uma abrangência nacional e serão dirigidos para o seguinte público-alvo:

- a) Grupo 1: Estudantes de escolas de Formação Profissional públicas e privadas, que tenham concluído a formação com mérito;
- b) Grupo 2: Estudantes angolanos no exterior do País;
- c) Profissionais do sector que queiram elevar os seus conhecimentos práticos.

### **Supervisão**

39. A supervisão dos estagiários será exercida pelas respectivas escolas, que terão como responsabilidade fazer um acompanhamento contínuo dos estagiários e fornecer o devido reporte ao MINTUR quer em relação ao processo de seleção como na conclusão do estágio.

Item	Descrição
Tipo de estágio	Fim do curso
Formato	Presencial e em contexto de trabalho
Duração	3 Meses
Período	Conforme horário da unidade.
Objectivos	<ol style="list-style-type: none"><li>a) Dotar os estudantes de competências práticas e habilidades em contexto do trabalho;</li><li>b) Estimular a criatividade e a auto-confiança na consolidação dos conhecimentos teóricos adquiridos;</li><li>c) Criar uma cultura profissional voltada ao empreendedorismo;</li></ol>
Supervisão	Escola de origem.

Ficha técnica do estágio.

## Perfil do estagiário

### i. Competências Psicossociais:

a) Saber-estar em situação profissional no posto de trabalho, implicando nomeadamente:

- Assiduidade e pontualidade;
- Postura pessoal e profissional;
- Espírito de equipa.

b) Possuir capacidade de relacionamento com os outros, implicando nomeadamente:

- Estabilidade emocional e tolerância;
- Resistência à frustração e autocritica;
- Capacidade de trabalhar num ambiente de pressão.

### i. Acções do eixo 2 - capacitação dos principais entes públicos e privados intervenientes na cadeia de acolhimento

#### a. OBJECTIVO GERAL

40. O Desenvolver acções para qualificação técnico profissional no domínio do turismo e hotelaria aplicada aos agentes da cadeia de acolhimento aos visitantes de modo a garantir um elevado nível de competências, contribuindo para o aumento do fluxo turístico e projecção positiva da imagem de Angola como destino turístico de excelência.

#### b. OBJECTIVOS ESPECÍFICOS

- Formar os agentes intervenientes directos e indirectos da cadeia de acolhimento aos visitantes;
- Formar formadores sobre a matéria de acolhimento aos visitantes;
- Criar uma cultura profissional de «Bem Receber» envolvendo os agentes de acolhimento;
- Aumentar os níveis de satisfação dos turistas no destino Angola.

**c. PRINCIPAIS PARCEIROS**

41. Sob coordenação do Ministério do Turismo, através do Gabinete de Apoio ao Turista, Formação e Empreendedorismo — GATFE, as acções de formação deverão contar com o apoio institucional dos seguintes organismos públicos e privados:
- a) Instituto Nacional de Emprego e Formação Profissional — INEFOP (Parceiro estratégico);
  - b) Serviço de Migração e Estrangeiros — SME;
  - c) Administração Geral Tributária — AGT;
  - d) Polícia Nacional;
  - e) Companhia Aérea Nacional;
  - f) Gabinetes Provinciais da Cultura, Turismo, Juventude e Desportos;
  - g) Sociedade Gestora de Aeroportos — SGA;
  - h) Empreendimentos Turísticos;
  - i) Agentes de Viagens e Turismo;
  - j) Responsáveis de Museus e Centros Interpretativo;
  - k) Empresas de Táxis Privados;
  - l) Universidades Públicas e Privadas;
  - m) Órgãos da Imprensa Pública.

**d. ABRANGÊNCIA TERRITORIAL E PÚBLICO-ALVO**

42. A formação terá abrangência nacional e será realizado em províncias previamente determinadas e será dirigida para o seguinte público-alvo:
- a) Grupo 1: Profissionais do *Front line* ou linha de frente, relacionado com todas as actividades de contacto primário com os visitantes, ou seja, todos os profissionais que estão directamente ligados a cadeia de acolhimento, nomeadamente: Técnicos do SME, AGT, Polícia Nacional, TAAG e SGA;

- b) Grupo 2: Profissionais relacionado com todas as actividades de alto contacto secundário com os visitantes, nomeadamente: taxistas, guias de turismo, técnicos dos museus, agentes de viagens e turismo e profissionais dos empreendimentos turísticos.

#### e. TIPO DE FORMAÇÃO E CAPACITAÇÃO

43. A formação a ser ministrada será sobre «Boas Práticas de Acolhimento aos Visitantes».

Item	Descrição
Tipo de formação	Capacitação técnica profissional
Formato	Presencial e em contexto de trabalho
Duração	4 dias.
Período	Manhã e Tarde
Âmbito territorial	Nacional por etapas
Objectivos Gerais	<p>a) Definir a política de acolhimento no contexto da actividade turística;</p> <p>b) Conhecer os tipos de agentes e níveis de responsabilidade no acolhimento turístico;</p> <p>c) Ser capaz de organizar o acolhimento turístico;</p> <p>d) Formar formadores de acolhimento aos visitantes.</p>
Conteúdo programático	<p>a) A política de acolhimento no contexto da actividade turística;</p> <p>b) Noção e dimensões das políticas de acolhimento em turismo;</p> <p>c) Acolhimento turístico e padrões de qualidade;</p> <p>d) Tipos de agentes de níveis de responsabilidade no acolhimento turístico;</p> <p>e) Entidades e agentes com responsabilidades de carácter geral;</p> <p>f) Entidades e agentes com responsabilidades específicas;</p> <p>g) Lógicas de actuação do sector público e privado na óptica do acolhimento;</p> <p>h) Organização e políticas de acolhimento turístico em Angola.</p>
Certificação	<p>a) No final do curso será emitido um Certificado de Formação Profissional a todos os formandos que concluírem com aproveitamento, desde que realizem todos os trabalhos propostos;</p> <p>b) Serão contemplados com os respectivos certificados de formação profissional os formandos que obtiverem acima de 50% de aproveitamento final.</p>
Formadores	Profissionais a indicados pelo MINTUR.

Ficha técnica de capacitação.

#### f. PERFIL DO FORMADOR

- **Competências Psicossociais:**

- a) Saber-estar em situação profissional no posto de trabalho, implicando nomeadamente:
- Assiduidade e pontualidade;
  - Postura pessoal e profissional;
  - Espírito de equipa.

- b) Possuir capacidade de relacionamento com os outros e consigo próprio, implicando nomeadamente:
- Estabilidade emocional e tolerância;
  - Resistência à frustração e autocritica.

• **Competências Técnicas**

- a) Ter formação de agregação pedagógica reconhecida pelo INEFOP;
- b) Ser capaz de compreender e integrar-se no contexto técnico em que exerce a sua actividade;
- c) Ser capaz de adaptar-se a diferentes contextos organizacionais e a diferentes grupos de formandos;
- d) Ser capaz de planificar e preparar as sessões de formação;
- e) Ser capaz de conduzir ou mediar o processo de aprendizagem no grupo de formação.

**B. ACÇÕES DO EIXO 3 - FORMAÇÃO EM BRIGADAS ITINERANTES**

44. Formação itinerante (aqueles que podem ser ministradas fora das escolas).

45. A formação em brigadas itinerantes visa atender à necessidade de qualificação contínua, proporcionando aos profissionais uma formação dinâmica e adaptada às exigências do mercado.

**a. CURSOS:**

- i. Na Área de Hospitalidade e Acolhimento (dirigido aos entes públicos);
- ii. Cursos de Guias de Turismo (capacitação dirigida a jovens conhecedores do potencial turístico local que queiram abraçar a profissão);
- iii. Outros conforme as condições específicas dos empreendimentos turísticos ou dos destinos.

- a) **Carga horária total do curso:** 24 Horas (8 horas por dia).
- b) **Objectivos gerais:** Capacitar os profissionais do sector, melhorando a qualidade dos serviços prestados, promovendo o desenvolvimento sustentável das empresas do sector.

**b. RESULTADOS ESPERADOS**

- a) Melhorar a qualidade dos serviços prestados promovendo o desenvolvimento sustentável das empresas do sector;
- b) Impulsionar o crescimento, promover o emprego e a modernização do sector do turismo;
- c) Criar um sistema integrado de formação em turismo;
- d) Criar um sistema de educação-formação para empreendedores.

N.º	Indicadores	2025	2026	2027
1	Número agentes públicos capacitados sobre as “boas práticas de acolhimento” (cumulativo)	1.000	2.000	2.550
2	Número de novos agentes do turismo formados (cumulativo) hotel-escola de Cabinda e de Luanda	700	1.300	2.100
3	Número de profissionais formados nas escolas com parcerias com MINTUR (cumulativo)	1.750	3.500	5.720
4	Taxa de empregabilidade pós-formação		50%	70%

Fonte: MINTUR

## I. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DAS ACCÕES

## II. RECURSOS FINANCEIROS

46. O **Capacita Turismo** é um plano trienal que irá mobilizar investimentos públicos e privados, estando prevista, ao longo dos 3 anos (2025-2027), uma disponibilização financeira do Estado que ronda os Kz: **12 543 494 400,00** (doze mil, quinhentos e quarenta e três milhões, quatrocentos e noventa e quatro mil e quatrocentos kwanzas) dos quais Kz: 10 839 850 400,00 (dez mil, oitocentos e trinta e nove milhões, oitocentos e cinquenta mil, e quatrocentos kwanzas) dizem respeito às acções de capacitação e formação, Kz 1 703 644 000,00 (mil setecentos e três milhões, seiscentos e quarenta e quatro mil kwanzas) para acções de sensibilização «em acolhimento», Produção e distribuição de material informativo (vídeos, panfletos, brochuras, cartilhas e outros).

## III. GOVERNANÇA E SISTEMA INDEPENDENTE DE CONTROLO

47. A estrutura de governança do CAPACITA TURISMO, está estruturada em 3 (três) níveis:

- a) A nível estratégico o CAPACITA TURISMO é coordenado pelo Titular do Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo e fica sujeito ao acompanhamento regular da Equipa Económica da Comissão Económica do Conselho de Ministros.
- b) A nível de coordenação executiva é levada a cabo pelo Gabinete de Apoio ao Turista, Formação e Empreendedorismo — GATFE, em parceria com o Instituto Nacional de Emprego e Formação Profissional — INEFOP, alinhada às políticas públicas relacionadas à formação técnico-profissional ACH 22-35, PDN 2023-2027 e PLANATUR 2023-2027.
- c) A nível de execução é envolvido os Gabinetes Provinciais do Turismo, o sector privado por intermédio das escolas privadas mediante protocolo de parcerias e os hotéis-escola do sector que se encontram em fase de conversão.

48. O sector público actuará como promotor que fomentará a actividade formativa no sector privado na vertente da formação técnico-profissional, garantindo um ambiente propício, através de políticas do turismo previsíveis e estáveis e marcos regulatórios e legislativos baseados em regras e deverá garantir:

- a) Direcionamento das acções de formação e capacitação, reconhecendo as necessidades e ambições dos diferentes actores do Sector Turístico no País;
- b) Subsidiariedade, permitindo que os órgãos da Administração Local do Estado liderem as acções de formação e capacitação a nível local e prestação de serviços de linha de frente, complementando e apoiando os planos de formação e capacitação;
- c) O investimento é impulsionado pelo Executivo angolano, alinhadas às políticas do sector ACH 22-35, PDN 2023-2027 e PLANATUR 2023-2027 e, reconhecendo o papel central que o sector privado desempenha na transformação do Turismo, desde pequenos segmentos turísticos aos grandes segmentos turísticos.

## V. Plano de execução

Actividade	Público-alvo	Profissionais do front line	Profissionais de contacto secundário	Abrangência	Local da formação	Previsão orçamental Alz		
						2025	2026	2027
1	1 Capacitação em acolhimento.	Técnicos do SME, AGT, Polícia Nacional, TAAG e SGA.	Taxistas, guias de turismo, técnicos dos museus, agentes de viagens e turismo e profissionais profissionais	Luanda e Icolo e Bengo. Huila, Namibe, Cunene, Cuanza e Cubango. Benguela, Cuanza Sul, Huambo e Bié.	Luanda.	318.140.000,00	1.057.754.542,00	1.057.754.542,00
2	2 Estabelecer Parcerias com Escolas de Formação Técnico-Profissional do Sector.				Nacional			
3	3 Fazer o acompanhamento pedagógico do hotel-escola de Cabinda e de Luanda.				Cabinda e Luanda	313.000.000,00	2.097.175358,00	2.097.175358,00
4	4 Promover Estágios Profissionais.				Nacional			
5	5 Carteiras Profissionais.				-----			
6	6 Formação Itinerante (em parceria com outras instituições).			Capacitação dos agentes nos principais postos de controlo policial (principais eixos viários nacionais), e aos profissionais do sector.	LDA – IBGO - CNO – MAL. CNO – HUA. LDA – CUS – BGU. BGU - HUI. CNA – HUI - NAM.	Cuanza-Norte. Cuanza-Sul Huila	184.000.000,00	1.857.425.300,00
7	7 Ações de Sensibilização “em acolhimento” Produzir e distribuir material informativo e de sensibilização (vídeos, panfletos, brochuras, cartilhas e outros).			Outras conforme as condições específicas dos empreendimentos turísticos ou dos destinos.	Nacional	-----	413.380.000,00	645.132.000,00
				Governos provinciais, Administrações municipais, técnicos do SME, AGT, Polícia Nacional, TAAG e SGA, taxistas, guias de turismo, técnicos dos museus, agentes de viagens e turismo e profissionais dos empreendimentos turísticos e população em geral.			1.228.520.000,00	5.657.487.200,00
								5.657.487.200,00
								5.657.487.200,00

## VI. CONSIDERAÇÕES FINAIS

49. O CAPACITA TURISMO foi definido de forma a ajustar-se às constantes alterações da realidade, prevendo em fases posteriores a sua implementação, a necessária conformação à demanda, num mundo onde a temática da formação, se consubstancia dinâmica, desafiadora e actuante.
50. O CAPACITA TURISMO prevê ainda, em fases posteriores a implementação da Plataforma Digital denominada «E-Capacita Turismo», um instrumento que tem como finalidade fornecer Cursos *online*, biblioteca virtual, vídeos formativos, rede de formadores, ferramenta para diagnóstico de competências e monitoramento do progresso dos profissionais do Sector Turístico, entre outras funcionalidades do ecossistema do *e-learning* em matéria turística.

O Presidente da República, João MANUEL GONÇALVES LOURENÇO.

(25-0397-B-PR)

# PRESIDENTE DA REPÚBLICA

## Decreto Presidencial n.º 188/25 de 13 de Outubro

Considerando que a competitividade do Sector do Turismo depende directamente da adequação das infra-estruturas, da qualidade dos serviços prestados e da sua conformidade com os padrões internacionais, estabelecidos por organizações internacionais, tanto a nível regional, quanto a nível global;

Havendo a necessidade de se implementar um conjunto de acções, com vista a garantir uma oferta turística no País, que promova a imagem do País como destino turístico de qualidade e que corresponda às exigências de um mercado cada vez mais competitivo e na melhoria da qualidade dos serviços prestados e a elevação dos padrões de atendimento nos empreendimentos turísticos;

O Presidente da República decreta, nos termos da alínea d) do artigo 120.º e do n.º 1 do artigo 125.º, ambos da Constituição da República de Angola, o seguinte:

### ARTIGO 1.º (Aprovação)

São aprovadas as Medidas de Reclassificação de Empreendimentos Turísticos — «Reclassifica Turismo 2025-2027», anexo ao presente Decreto Presidencial, de que é parte integrante.

### ARTIGO 2.º (Norma transitória)

Os empreendimentos turísticos, independentemente da sua tipologia cujos alvarás da indústria hoteleira careçam de renovação, dispõem de um prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação do presente Diploma para comunicarem ao órgão competente pelo licenciamento, para a atribuição do novo alvará para a exploração da actividade turística.

### ARTIGO 3.º (Revogação)

É revogada toda a legislação que contrarie o disposto no presente Diploma.

### ARTIGO 4.º (Dúvidas e omissões)

As dúvidas e omissões resultantes da interpretação e aplicação do presente Decreto Presencial são resolvidas pelo Presidente da República.

### ARTIGO 5.º (Entrada em vigor)

O presente Diploma entra em vigor na data da sua publicação.

Apreciado em Conselho de Ministros, em Luanda, aos 30 de Julho de 2025.

Publique-se.

Luanda, aos 29 de Setembro de 2025.

O Presidente da República, João MANUEL GONÇALVES LOURENÇO.