



DIÁRIO DA REPÚBLICA

ÓRGÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE ANGOLA

Preço deste número - Kz: 2.635,00

S U M Á R I O

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	Linhas Aéreas 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 2022¹. 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.

¹ 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

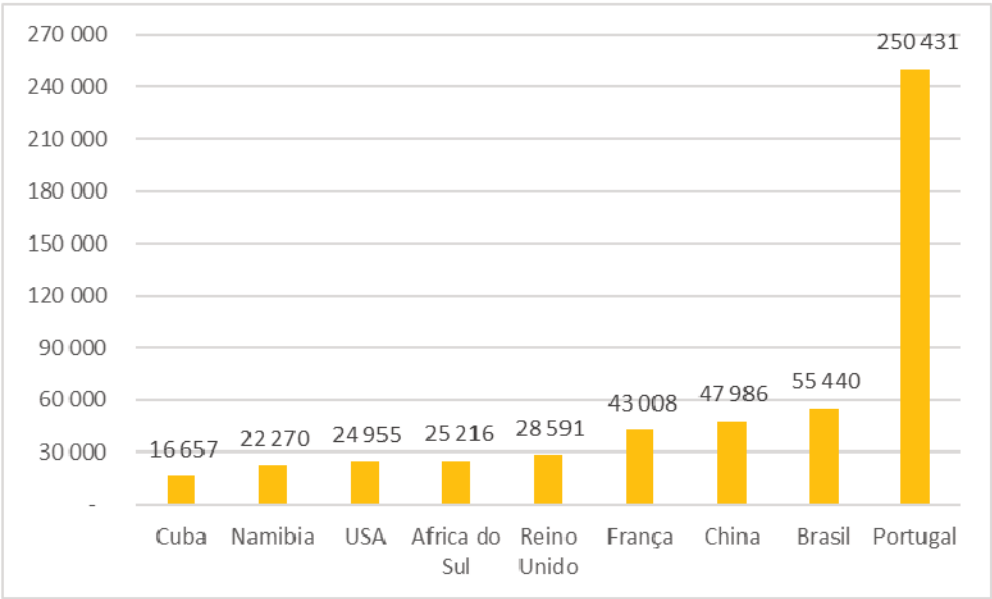
Tabela 2 – Viajantes dos 10 Países que mais contribuíram para as entradas - de 2018 a 2023

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

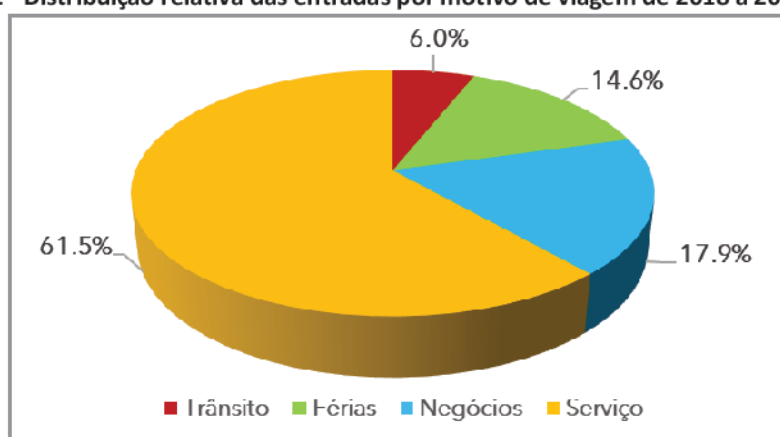
Tabela 3 – Entradas em Angola segundo o motivo de viagem – de 2018 a 2023*

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%
Totais	217 866	217 312	63 617	63 736	129 733	73 970	766 234	100.0%

* 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:

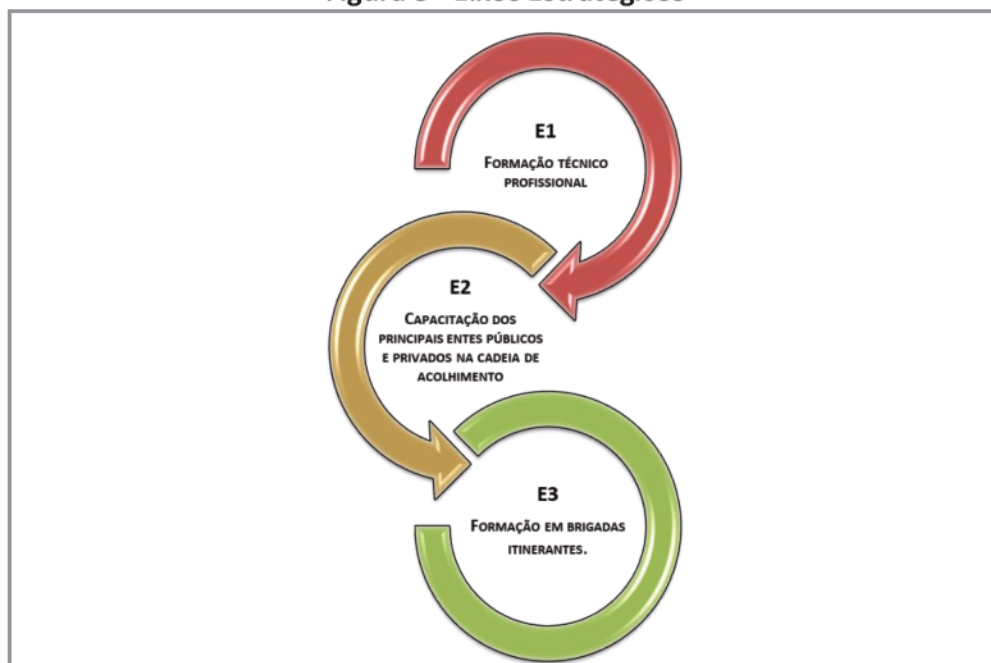
Figura 2 – Objectivos Específicos



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
Carga horária total		100	430	530

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
	Subtotal	40		40
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
	Subtotal	60		60
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
	Subtotal		410	410
Carga Horária Total		100	410	510

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/Inglês (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
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
	Subtotal		410	410
Carga horária total		100	410	510

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/Inglês (Nível Técnico)	20		20
	Subtotal	40		40
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
	Subtotal	60		60
	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
	Subtotal		410	410
Carga Horária Total		100	410	510

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/Inglês (Nível Técnico)	20		20
	Subtotal	40		40
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
	Subtotal	60		60
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
	Subtotal		410	410
Carga Horária Total		100	410	510

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/Inglês (Nível Técnico)	20		20
	Subtotal	40		40
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
	Subtotal	60		60
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
	Subtotal		410	410
Carga Horária Total		100	410	510

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/Inglês (Nível Técnico)	20		20
	Subtotal	40		40
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
	Subtotal	60		60
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
	Subtotal		410	410
Carga Horária Total		100	410	510

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

- i. Quadros do Órgão Central do Turismo;
- ii. 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	<ul style="list-style-type: none">a) Dotar os estudantes de competências práticas e habilidades em contexto do trabalho;b) Estimular a criatividade e a auto-confiança na consolidação dos conhecimentos teóricos adquiridos;c) Criar uma cultura profissional voltada ao empreendedorismo;
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 autocrítica;
- 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

- a) Formar os agentes intervenientes directos e indirectos da cadeia de acolhimento aos visitantes;
- b) Formar formadores sobre a matéria de acolhimento aos visitantes;
- c) Criar uma cultura profissional de «Bem Receber» envolvendo os agentes de acolhimento;
- d) 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	a) Definir a política de acolhimento no contexto da actividade turística; b) Conhecer os tipos de agentes e níveis de responsabilidade no acolhimento turístico; c) Ser capaz de organizar o acolhimento turístico; d) Formar formadores de acolhimento aos visitantes.
Conteúdo programático	a) A política de acolhimento no contexto da actividade turística; b) Noção e dimensões das políticas de acolhimento em turismo; c) Acolhimento turístico e padrões de qualidade; d) Tipos de agentes de níveis de responsabilidade no acolhimento turístico; e) Entidades e agentes com responsabilidades de carácter geral; f) Entidades e agentes com responsabilidades específicas; g) Lógicas de actuação do sector público e privado na óptica do acolhimento; h) Organização e políticas de acolhimento turístico em Angola.
Certificação	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; b) Serão contemplados com os respectivos certificados de formação profissional os formandos que obtiverem acima de 50% de aproveitamento final.
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 autocrítica.

• **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 (aquelas 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

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		Abrangência	Local da formação	Previsão orçamental AKZ		
	Profissionais do front line	Profissionais de contacto secundário			2025	2026	2027
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 dos empreendimentos turísticos.	Luanda.	318.140.000,00	1.057.754.542,00	1.057.754.542,00
2	Estabelecer Parcerias com Escolas de Formação Técnico-Profissional do Sector.		Huíla, Namibe, Cunene, Cuando e Cubango.	Huíla.			
3	Fazer o acompanhamento pedagógico do hotel-escola de Cabinda e de Luanda.		Benguela, Cuanza Sul, Huambo e Bié.	Benguela.			
4	Promover Estágios Profissionais.			Nacional	313.000.000,00	2.097.175358,00	2.097.175358,00
5	Carteiras Profissionais.			Cabinda e Luanda			
				Nacional			

				Cuanza-Norte.			
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.	Cuanza-Sul	184.000.000,00	1.857.425.300,00	1.857.425.300,00
			LDA – CUS – BGU.				
			BGU - HUI.	Huíla			
			CNN – HUI - NAM.				
			Nacional	-----			
7	Acções de Sensibilização “em acolhimento”. Produzir e distribuir material informativo e de sensibilização (vídeos, panfletos, brochuras, cartilhas e outros).	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.	Nacional.	-----	413.380.000,00	645.132.000,00	645.132.000,00
Total					1.228.520.000,00	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.