



**POLITÉCNICO  
DE LEIRIA**

ESCOLA SUPERIOR  
DE TURISMO  
E TECNOLOGIA  
DO MAR

## **Relatório de Estágio de Mestrado em Turismo e Ambiente:**

### **Vantagens associadas à Implementação de um Horto Ecológico**

Discente: Duarte Miguel Oliveira dos Santos (nº 4220939)

Novembro de 2024

# **Relatório de Estágio de Mestrado em Turismo e Ambiente: Vantagens associadas à Implementação de um Horto Ecológico**

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria em cumprimento parcial dos requisitos para o grau de Mestre em Turismo e Ambiente

Orientadora: Professora Doutora Carla Bento

Discente: Duarte Miguel Oliveira dos Santos (nº 4220939)

Novembro de 2024

## Agradecimentos

Durante a execução deste trabalho, houve momentos altos e baixos. Por vezes, perdi a motivação, principalmente, quando aquele pensamento de que não seria capaz me visitava, pois esta é a primeira vez que faço um trabalho desta dimensão.

Sou uma pessoa que se vai abaixo com facilidade e sempre tive dificuldade em levantar-me. Contudo, sinto que tenho evoluído e, quando esse pensamento teimava em voltar, afirmava em voz alta, para mim próprio, ‘Se os outros foram capazes, eu também serei!’. O truque foi esse e ainda umas simples palavras que o meu chefe Abel me repetia: “Poc a poc!”. O significado é ‘Pouco a pouco!’ e remete-nos para que não nos sintamos assoberbados com o que temos para fazer e consigamos, de alguma forma, realizar as tarefas por partes, chegando, dessa maneira, ao nosso objetivo final. Foi assim que consegui a motivação e a força necessárias para prosseguir e chegar aqui.

Isto tudo para dizer que, primeiramente, agradeço a mim mesmo porque, sim, consigo e fui capaz de concluir esta etapa!

Em segundo lugar, agradeço à minha família, aos meus avós, Vitorino e Helena, e, principalmente, à minha mãe, Ana, que sempre se mostrou disponível e de braços abertos para qualquer ajuda que eu pudesse necessitar. Sem o seu apoio não teria conseguido chegar até aqui. Não esqueço os meus tios, António e Isabel, que sempre se mostraram recetivos a ajudar, se necessário.

Agradeço ao meu colega José Nunes, grande companheiro nesta aventura! Com ele tive a oportunidade de viver bons momentos. Com ele aprendi a sair da minha zona de conforto e, principalmente, a ser um indivíduo mais ativo e não tão comodista.

Não posso ainda deixar de agradecer a todo o staff do Hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme que tão bem me recebeu! Agradecer toda a simpatia e acolhimento e ainda todo o conhecimento! Nunca me esquecerei desse grupo de pessoas incríveis!

Por último, gostaria de agradecer ao Coordenador do Mestrado de Turismo e Ambiente, Professor Doutor António Sérgio Araújo de Almeida, que envidou todos os esforços para que esta fabulosa experiência fosse possível. Não menos importante, um agradecimento também muito especial à minha orientadora, Doutora Carla Bento, que nunca desistiu de mim e me apoiou na concretização deste trabalho.

## Resumo

O presente trabalho refere-se a um relatório de estágio que implicou um trabalho contínuo no Hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme, desde fevereiro até outubro, do presente ano. No documento serão abordados essencialmente aspetos relacionados com o trabalho desenvolvido no horto ecológico, entre abril e final de setembro, embora tenham sido realizadas outras tarefas.

A implementação de medidas e práticas sustentáveis, no quotidiano da sociedade, é cada vez mais necessário e urgente, especialmente em ambientes turísticos, onde a produção de resíduos é muito grande, cuja emissão de CO<sub>2</sub> representa cerca de 5% do total, e, até 2035, prevê-se um aumento de 135%.

Apoiar a economia local, comprando produtos a um produtor mais próximo ou a criação de um horto ecológico, num ambiente turístico, são medidas viáveis. Estas medidas ambientalmente conscientes trazem vantagens, tanto para a unidade hoteleira, como para o turista.

Perante o exposto, criou-se um pequeno horto ecológico cujos objetivos consistiram em perceber qual o valor monetário que esse horto pode gerar e de que forma a utilização dos alimentos daí provenientes, para consumo próprio do hotel, permite poupança financeira.

Desta forma, para além da vantagem monetária, que poderá possibilitar investir o dinheiro gerado em utensílios ecológicos para a conservação do pequeno terreno agrícola e do ambiente natural circundante, é possível reduzir a pegada de carbono, associada ao transporte de mercadorias.

Com a implementação do horto ecológico, é ainda possível realizar simultaneamente, algumas atividades de promoção do mesmo, para tornar a experiência do turista mais memorável e autêntica, de modo a haver um retorno monetário adicional. A poupança gerada pelo horto poderá ainda contribuir, para a conservação do espaço natural do hotel, sem comprometer o meio ambiente.

Palavras-chave: Práticas sustentáveis, Horto Ecológico, Economia circular, Ecoturismo, Agroturismo.

# Abstract

This document is an internship report that involved continuous work at Hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme from February to October of this year. The document mainly covers aspects related to the work carried out in the ecological garden between April and the end of September, although other tasks were also carried out.

The implementation of sustainable measures and practices in society's daily life is becoming increasingly necessary and urgent, especially in tourist environments, where waste production is very high, with CO2 emissions accounting for around 5% of the total and an increase of 135% expected by 2035.

Supporting the local economy by buying products from a nearby producer or even creating an ecological garden in a tourist environment are viable measures. These environmentally conscious measures have advantages for both the hotel and the tourist.

For these reasons, a small ecological garden was created, the objectives of which were to understand the monetary value that this garden can generate and how using the food from it for the hotel's own consumption can save money.

In this way, in addition to the monetary advantage, which could make it possible to invest the money generated in ecological utensils for the conservation of the small agricultural plot and the surrounding natural environment, it is possible to reduce the carbon footprint associated with the transport of goods.

With the implementation of the ecological garden, it is also possible to simultaneously carry out some promotional activities to make the tourist experience more memorable and authentic, so that there is an additional monetary return. The savings generated by the garden could also contribute to the conservation of the hotel's natural space, without jeopardising the environment.

Keywords: Sustainable practices, Ecological Garden, Circular economy, Ecotourism, Agro tourism.

# Índice Geral

Índice de Tabelas .....	viii
Índice de Gráficos.....	ix
Índice de Ilustrações .....	xi
Glossário.....	xii
1. Introdução.....	1
2. Empresa BOU ROS .....	3
2.1 Logótipo.....	3
2.2 História e negócios da empresa .....	3
2.3 Experiências.....	6
3. Sa Bassa Rotja Ecoturisme .....	9
3.1 Logótipo.....	9
3.2 História.....	9
3.3 Organograma .....	12
3.4 Localização .....	13
3.5 Alojamento.....	14
3.6 Instalações e espaço envolvente .....	17
3.7 Tipo de Turista.....	18
4. Tarefas do Estágio .....	19
4.1 Relação entre as tarefas realizadas em contexto de estágio com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.....	20
5. Horto Ecológico - Produtos .....	23
5.1 Etapas na criação do Horto Ecológico .....	24
6. Pesquisa e Análise .....	28
6.1 Revisão da Literatura .....	28
6.1.1 Turismo: Contextualização e Impactes .....	28
6.1.2 Turismo Sustentável e Sustentabilidade.....	30
6.1.3. Economia Circular.....	32
6.1.4 Agro-Turismo: Promoção de Hortos Ecológicos .....	34
7. Metodologia.....	36
7.1 Análise dos Dados .....	36
7.1 Comparação entre os produtos do horto e os produtos comprados .....	39
8. Conclusões e Recomendações .....	61
9. Bibliografia.....	63
ANEXO 1 - Tratamentos de Spa .....	68

ANEXO 2 - Aulas de Ioga.....	69
ANEXO 3- Aulas de Equitação.....	70
ANEXO 4 - Viagens de barco .....	71
ANEXO 5 - Biblioteca e parte da receção.....	72
ANEXO 6 – Pátio anterior à receção.....	73
ANEXO 7 – Pátio de entrada (em frente à receção).....	74
ANEXO 8 - Campos desportivos .....	75
ANEXO 9 - Facilidades e instalações dentro do Spa .....	76
ANEXO 10 - Casa de banho de uma suíte .....	77
ANEXO 11 - Casa de banho de um quarto moderno .....	78
ANEXO 12 - Esplanada e interior do restaurante .....	79
ANEXO 13 - Entrada das “ecos” e zona de lazer contígua.....	80
ANEXO 14 - Bicicletas e a rota que circunda a propriedade do hotel .....	81
ANEXO 15 - Limpeza do espaço envolvente do hotel .....	82
ANEXO 16 - Burra Cindy .....	83
ANEXO 17 - Exemplo dos potes de reciclagem .....	84
ANEXO 18 - Oficina.....	85
ANEXO 19 - Eu com o uniforme de trabalho à entrada do Horto .....	86

## Índice de Tabelas

Tabela 1 - Características gerais da Vila Son Orellet.....	4
Tabela 2 - Características gerais da Vila Can Veritat.....	5
Tabela 3 - Informações gerais sobre as viagens de barco.....	8
Tabela 4 - Tarefas diárias/semanais e o seu respetivo aproveitamento.....	19
Tabela 5- Tarefas Ocasioneis e o seu respetivo aproveitamento.....	20
Tabela 6 - Relação das tarefas realizadas com os ODS.....	22

# Índice de Gráficos

Gráfico 1 - Comparação entre o n.º de clientes de 2023 e 2024 (julho a setembro). ....	37
Gráfico 2 - Comparação entre o peso fornecido de 2023 e 2024 (junho a setembro). ...	37
Gráfico 3 - Custo final dos produtos fornecidos entre 2023 e 2024 (junho a setembro).	39
Gráfico 4 - Comparação entre o peso médio produzido e o peso fornecido em junho de 2024. ....	40
Gráfico 5 - Evolução do preço médio do pepino em junho de 2024. ....	41
Gráfico 6 - Evolução do preço médio da curgete em junho de 2024. ....	41
Gráfico 7 - Comparação entre o peso médio produzido e o peso fornecido em julho de 2024. ....	42
Gráfico 8 - Preço médio do tomate cherry em julho de 2024. ....	43
Gráfico 9 - Evolução do preço médio do tomate indiferente em julho de 2024. ....	43
Gráfico 10 - Evolução do preço médio da melancia em julho de 2024. ....	44
Gráfico 11 - Evolução do preço médio do melão em julho de 2024. ....	45
Gráfico 12 - Evolução do preço médio do pimento vermelho em julho de 2024. ....	45
Gráfico 13 - Evolução do preço médio da cebola branca em julho de 2024. ....	46
Gráfico 14 - Preço médio das variedades de alface em julho de 2024. ....	47
Gráfico 15 - Comparação entre o valor médio total produzido e o preço final dos produtos comprados em julho de 2024. ....	48
Gráfico 16. ....	49
Gráfico 17 - Evolução do preço médio da beringela em agosto de 2024. ....	49
Gráfico 18 - Evolução do preço médio do tomate cherry em agosto de 2024. ....	50
Gráfico 19 - Evolução do preço médio do tomate indiferente em agosto de 2024. ....	51
Gráfico 20 - Evolução do preço médio da melancia em agosto de 2024. ....	51
Gráfico 21 - Evolução do preço médio do melão em agosto de 2024. ....	52
Gráfico 22 - Evolução do preço médio do pimento vermelho em agosto de 2024. ....	52
Gráfico 23 - Evolução do preço médio da cebola branca em agosto de 2024. ....	53
Gráfico 24 - Evolução do preço médio da cebola roxa em agosto de 2024. ....	54
Gráfico 25 - Evolução do preço médio das variedades de alface em agosto de 2024. ....	54
Gráfico 26 - Comparação entre o valor médio total produzido e o preço final dos produtos comprados em agosto de 2024. ....	55
Gráfico 27 - Comparação entre o peso médio produzido e o peso fornecido em setembro de 2024. ....	56

Gráfico 28 - Evolução do preço médio da beringela em agosto de 2024.....	57
Gráfico 29 - Evolução do preço médio do tomate indiferente em setembro de 2024. ...	58
Gráfico 30 - Evolução do preço médio do pimento vermelho em setembro de 2024. ...	58
Gráfico 31 - Comparação entre o valor médio total produzido e o preço final dos produtos comprados em setembro de 2024. ....	59
Gráfico 32 - Informação sobre os valores totais do horto. ....	60

# Índice de Ilustrações

Ilustração 1 - Logotipo da empresa BOU ROS. Fonte: Site Sa Bassa Rotja.....	3
Ilustração 2 - Goldy e Alborac. ....	7
Ilustração 3 - Terraço do hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme. ....	8
Ilustração 4 - Exemplo de um dos logótipos de Sa Bassa Rotja. Fonte: Site de Sa Bassa Rotja. ....	9
Ilustração 5 - Mesa da receção no edifício principal. ....	10
Ilustração 6 - Parte da zona atrás da receção. ....	11
Ilustração 7- Uma das dez suítes, com o seu design característico. ....	11
Ilustração 8 - Corredor das suítes e o jardim da piscina. ....	12
Ilustração 9 - Organograma do hotel Sa Bassa Rotja. ....	13
Ilustração 10 - Distância e duração desde o hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme até a Porreres. ....	13
Ilustração 11 - Distância e duração desde o hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme até a Palma. ....	14
Ilustração 12 - Quarto de uma suíte.....	15
Ilustração 13 - Sala de estar de uma suíte.....	16
Ilustração 14 - Quarto com design moderno das "ecos".....	16
Ilustração 15 - Piscina Exterior. ....	17
Ilustração 16 - Alguns espaços de jardim do hotel.....	18
Ilustração 17 - Antes da 2ª lavragem do terreno e da colocação das pedras. ....	24
Ilustração 18 - Depois da 2ª lavragem do terreno e da colocação das pedras. ....	25
Ilustração 19 - Colocação do sistema de rego gota-a-gota. ....	25
Ilustração 20 - Iniciação do cultivo dos produtos.....	26
Ilustração 21 - Colocação da tubagem ao lado dos produtos. ....	27
Ilustração 22 - Colheita de alguns dos produtos do horto. ....	27

# Glossário

AET - Agro-Ecotourism

AEET - Agro-Eco-Edu-Tourism

CE - Comissão Europeia

ETC - European Travel Commission

ONU - Organização das Nações Unidas

ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

PIB - Produto Interno Bruto

UN Tourism - United Nations Tourism

UE - União Europeia

# 1. Introdução

Atualmente, o ser humano continua quase intrinsecamente ligado à economia linear tradicional. Ou seja, permanece com o pensamento automático de comprar, consumir e descartar. Questões mundiais urgentes acerca dos impactes, como a escassez dos produtos e a poluição dos solos e dos oceanos, levam à introdução de vários conceitos e abordagens como “desenvolvimento sustentável” e “crescimento verde” (Naydenov, K., 2018).

A alternativa ideal a esse modelo linear tradicional designa-se por economia circular. Este conceito consiste em adotar medidas sustentáveis que passam pelo prolongamento do tempo útil dos produtos utilizados, através da sua conservação, reutilização, reparação ou, até mesmo, recuperação. Ao serem implementados os princípios da economia circular, a indústria do turismo pode contribuir para uma redução da sua enorme pegada de carbono mundial, através da minimização dos transportes adicionais, otimização da logística e da cadeia de abastecimento (Naydenov, 2018).

Uma boa parte da população mundial tem vindo a manifestar-se acerca dos problemas inerentes à massificação do turismo e, é por isso, que o ecoturismo tem vindo a crescer a taxas de 10%-20% por ano, o que corresponde a um valor três vezes superior à do setor do turismo na sua generalidade (Ofori, J. *et al.*, 2021). Sendo a conservação da biodiversidade e a proteção dos espaços naturais uma das medidas a ter em conta, aquando da criação de um estabelecimento de ecoturismo, a interligação com a agricultura biológica e sustentável é uma forma eficiente de apresentar espaços de convergência de vantagens mútuas, onde existem vantagens para ambos os lados. No âmbito desta relação simbiótica, a agricultura sustentável poderá tornar-se uma importante economia de serviços e até criar uma economia de experiências no setor do turismo (Kuo, *et al.*, 2006).

O presente relatório pretende mostrar o trabalho realizado, no âmbito de estágio curricular, no Hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme, Porreres, Ilha de Maiorca, em Espanha. Teve a duração de 1.620 horas, com vista a tomar contacto com práticas e medidas ambientalmente sustentáveis, num contexto hoteleiro de ecoturismo, em consonância com o Programa Curricular do Mestrado de Turismo e Ambiente da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), Instituto Politécnico de Leiria (IPLeiria).

O objetivo principal deste trabalho consiste em perceber qual o impacto financeiro na aquisição de produtos hortícolas, através do cultivo do horto ecológico do hotel, aplicando os conhecimentos e medidas ambientais sustentáveis.

## 2. Empresa BOU ROS

### 2.1 Logótipo

Na imagem seguinte, está representado o logótipo oficial da empresa-mãe dos três empreendimentos turísticos que irão ser referidos posteriormente.



*Ilustração 1- Logotipo da empresa BOU ROS. Fonte: Site Sa Bassa Rotja.*

### 2.2 História e negócios da empresa

O Grupo BOU ROS é uma empresa de gestão, sediada na ilha espanhola de Maiorca, Ilhas Baleares, cuja função é oferecer estadia de alta qualidade, através dos seus vários empreendimentos turísticos.

Conservando a autenticidade de cada uma das suas propriedades, o foco desta empresa prende-se em proporcionar o melhor que Maiorca tem para oferecer, sempre com uma especial atenção em preservar o meio ambiente local e também apoiar as comunidades locais.

Este empreendimento, que se dedica exclusivamente ao turismo sustentável, proporciona aos seus clientes uma experiência autêntica, fora dos grandes centros populacionais, permitindo, desta forma, que os turistas desfrutem tranquilamente da vida no meio rural, de forma mais ecológica e mais sustentável.

No que diz respeito à oferta de alojamento, este grupo é proprietário de três alojamentos turísticos, nomeadamente, o Hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme e, duas vivendas, a Villa Son Orellet e a Villa Can Veritat.

## Villa Son Orellet

Localizada no município de Porreres, esta vivenda é composta por uma suíte no andar de cima, com uma cama “king-size” e dois quartos “double” no rés-do-chão. Ambos os andares da vivenda estão equipados com uma casa de banho e existe também uma sala de estar com televisão e mobiliário adequado, bem como uma cozinha totalmente equipada.

A casa tem capacidade para seis pessoas, é “pet-friendly” e o preço varia entre os duzentos e vinte euros a trezentos e cinquenta euros, por noite (água e luz não incluídos; IVA incluído), com estadia mínima de cinco noites.

Os hóspedes podem usufruir ainda dos serviços de SPA, banho turco, sauna e ginásio, disponíveis no Hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme.

<b>Comodidades - Villa Son Orellet</b>	<b>Condições incluídas no Preço</b>
Ligação à internet	Ocupação máxima de 8 pessoas
Terraço	Serviço de limpeza durante a estadia a partir da 10. <sup>a</sup> noite
Mobiliário de terraço	Segundo serviço de limpeza a partir da 17. <sup>a</sup> noite
Redes de descanso	Serviço de limpeza à saída
Forno	Roupa de cama e toalhas
Fogão a gás	Utilização do SPA, banho turco, sauna e ginásio no hotel
Máquina de café	
Torradeira	
Espremedor	
Micro-ondas	
Frigorífico com congelador	
Máquina de lavar a louça	
Churrasqueira	
Secador de cabelo	
Máquina de lavar a roupa	
Ferro e tábua de engomar	
Berço (a pedido)	
Cadeira alta (a pedido)	
Ventiladores de teto	
Chaminé	
Parque de estacionamento	

Tabela 1 - Características gerais da Vila Son Orellet.

Fonte: Site BOU ROS.

## Villa Can Veritat

Situada no município de Fellanitx, a “Villa Can Veritat” é composta por dois pisos. O piso superior tem dois quartos, cada um com casa de banho privativa. No piso térreo, existem dois quartos “double”, cada um com duas camas “single”. Há, ainda, uma casa de banho, uma sala de estar com televisão e uma cozinha totalmente equipada.

Esta “villa” é um pouco mais dispendiosa, pois oferece uma piscina para os clientes poderem descontrair e refrescar-se, nos dias mais quentes de verão.

A vivenda tem uma capacidade máxima de oito pessoas, com um custo entre duzentos e quinze euros a seiscentos euros, por noite (água e luz não incluídos; IVA incluído), com uma estadia mínima de três noites.

Os hóspedes podem usufruir ainda dos serviços de SPA, banho turco, sauna e ginásio, disponíveis no Hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme.

<b>Comodidades - Villa Can Veritat</b>	<b>Condições incluídas no Preço</b>
Ligação à internet	Ocupação máxima de 8 pessoas
Terraço	Serviço de limpeza durante a estadia a partir da 10. <sup>a</sup> noite
Mobiliário de terraço	Segundo serviço de limpeza a partir da 17. <sup>a</sup> noite
Redes de descanso	Serviço de limpeza à saída
Forno	Roupa de cama e toalhas
Fogão a gás	Utilização do SPA, banho turco, sauna e ginásio no hotel
Máquina de café	
Torradeira	
Espremedor	
Micro-ondas	
Frigorífico com congelador	
Máquina de lavar a louça	
Churrasqueira	
Secador de cabelo	
Máquina de lavar a roupa	
Ferro e tábua de engomar	
Berço (a pedido)	
Cadeira alta (a pedido)	
Ventiladores de teto	
Chaminé	
Parque de estacionamento	

Tabela 2 - Características gerais da Vila Can Veritat.

Fonte: Site BOU ROS.

Estas duas vivendas foram escolhidas criteriosamente, com base nas suas localizações remotas, de modo que cada cliente tenha uma experiência de relaxamento e conexão especiais com a natureza, através da paisagem rural circundante. A oferta destes dois alojamentos permite que o turista desfrute de um conforto e comodidade extras, devido à privacidade que lhes é proporcionada.

### **Sa Bassa Rotja Ecoturisme**

É o maior empreendimento turístico do grupo BOU ROS e onde estão sediadas as experiências que os clientes podem usufruir, as quais se encontra especificadas, no ponto 2.3, deste capítulo. Este empreendimento será abordado em maior pormenor no Capítulo 3.

## **2.3 Experiências**

Todo o trabalho e esforço exercido, por parte dos profissionais da BOU ROS, não é somente para oferecer alojamentos turísticos de qualidade. Passa, também, por proporcionar as melhores atividades, para que cada cliente tenha uma experiência inesquecível. É muito importante concebê-las, com o máximo primor possível, pois só, desta forma, se consegue que o cliente se torne fiel ao estabelecimento, sendo ainda uma excelente forma de publicidade, pois certamente que partilhará com amigos e conhecidos essas memórias imperdíveis e inesquecíveis.

### **Tratamentos de Bem-Estar**

Existem seis diferentes tipos de massagem disponíveis, com diferentes preços e durações, dependendo dos interesses do turista. São proporcionadas diversas massagens, como por exemplo, a “Sa Bassa Rotja grávida e pós-parto” (Anexo 1).

## **Aulas de Ioga**

As aulas de yoga são criadas, tendo em especial atenção as características únicas de cada pessoa. Através de alguns ajustes pessoais e modificações na postura, estas aulas são ajustadas, de forma a obter uma compreensão terapêutica da natureza de cada indivíduo. O hotel oferece três diferentes tipos de aulas, dependendo do dia e da disponibilidade da instrutora, existindo ainda a possibilidade de aulas privadas ou em grupo (Anexo 2).

## **Equitação**

As aulas de equitação são proporcionadas para impactar positivamente os turistas, especialmente os mais jovens, através da interação com os cavalos. É dada a oportunidade de percorrer a toda a área circundante do hotel, de um modo diferente e de uma outra perspetiva: andar a cavalo.

Existem ainda outras atividades disponíveis, como por exemplo, auxiliar o instrutor a cuidar e limpar dos cavalos (Anexo 3).



*Ilustração 2 - Goldy e Alborac.*

*Fonte: Elaboração própria.*

## Barco

É de aproveitar o local onde se encontra este magnífico hotel e tirar proveito do que a ilha de Maiorca pode oferecer, por ser, efetivamente, uma ilha. Sa Bassa Rotja oferece três diferentes tipos de excursões de barco, nomeado de “Bom Viure”, derivado do catalão e que significa “Boa Vida”, com períodos mais ou menos curtos, dependendo do pedido do turista (Anexo 4).

Capacidade máxima de 9 pax	Viagem “Cabrerá”	Viagem “Mañanas”	Viagem “Tardes”
Duração (horas)	8	5	4
Preço (euros)	1000	560	475

Tabela 3 - Informações gerais sobre as viagens de barco.

Fonte: Hotel Sa Bassa Rotja.

O preço das viagens inclui alimentação (snacks e bebidas), toalhas de banho, a presença do próprio capitão e o combustível. É possível obter desconto de 50% para crianças.

## Casamentos/Eventos

Através da autenticidade rural que Sa Bassa Rotja proporciona, é possível marcar eventos ou casamentos e realizá-los nos jardins, no único terraço existente ou até no salão de festas, situado ao lado do restaurante. Todo o serviço é disponibilizado pelo hotel, desde a alimentação, a decoração e a organização do próprio evento.



Ilustração 3 - Terraço do hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme.

Fonte própria.

## 3. Sa Bassa Rotja Ecoturisme

Foi no Hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme que foi exercido o estágio de 9 meses e onde irão ser apresentadas tópicos importantes, desde o logótipo e o organograma, à história, alojamentos e instalações do empreendimento turístico.

É um hotel rural com 38 quartos, numa quinta do século XIII, no centro de Maiorca (Porreres) com uma extensão de 100 hectares. A oferta de alojamento conta com 3 tipologias de quartos: as Suites *Terrace*, os *Rustic Rooms* e os quartos *Standard*.

### 3.1 Logótipo

Na ilustração seguinte está representado o logótipo do hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme, que pode diferenciar, somente, entre um coelho e um galo.



Ilustração 4 - Exemplo de um dos logótipos de Sa Bassa Rotja.  
Fonte: Site de Sa Bassa Rotja.

### 3.2 História

O nome Sa Bassa Rotja deriva do idioma maiorquino e significa ‘poças de água’ (Sa Bassa) de tonalidade avermelhada/acastanhada (Rotja), pois, quando chove, a combinação da água com a coloração do solo fértil e barrento desta ilha espanhola faz com que a tonalidade das poças adquira essa cor.

O Hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme é uma “finca” (quinta ou fazenda) do século XIII. Esta estrutura antiquíssima foi restaurada minuciosamente, de modo a oferecer uma experiência imersiva e ecológica aos seus clientes. Desde o espaço natural envolvente, passando pelos edifícios contruídos com paredes feitas com pedra de calcário, com vigas de madeira a sustentar os tetos e decorados com mobiliário antigo e tradicional, toda a propriedade de Sa Bassa Rotja permite ao turista uma sensação de paz e, até mesmo de regresso ao passado, através da combinação do luxo discreto com a autenticidade rural que o hotel proporciona.

Aquando do restauro, este empreendimento turístico teve um ótimo reaproveitamento das instalações existentes. A estrutura maior do terreno, antiga habitação da família proprietária, é onde atualmente se localizam a receção, a biblioteca, no rés-do-chão, (Anexo 5) e ainda vários quartos, no primeiro andar. Na parte de trás do edifício, existe um pátio em calçada (Anexo 6), onde existem uma enorme Árvore-da-borracha ou Borracheira e uma Oliveira, árvores essas que servem de sombra nos dias mais quentes do verão. Ainda nesta zona, existem duas pequenas estruturas, que serviam, antigamente, para alojar os trabalhadores que não pertenciam à família proprietária e que foram restauradas e transformadas em duas suítes.



*Ilustração 5 - Mesa da receção no edifício principal.*

*Fonte Própria.*



*Ilustração 6 - Parte da zona atrás da receção.*

*Fonte própria.*

No pátio frontal à receção (Anexo 7), e por onde os clientes entram para o hotel, existe um outro edifício, onde estariam os animais. Atualmente, essa estrutura serve de espaço para o restaurante, o salão de festas e a cozinha. Contíguo a este edifício, foram construídas 10 suítes, respeitando o design que caracteriza este espaço.



*Ilustração 7- Uma das dez suítes, com o seu design característico.*

*Fonte própria.*



*Ilustração 8 - Corredor das suítes e o jardim da piscina.*

*Fonte própria.*

O edifício que se situa atrás da piscina e que está próximo dos campos desportivos (Anexo 8), também foi construído de raiz, respeitando o design já existente. Este espaço alberga o Spa, o ginásio, o banho turco, a sauna, o tanque frio, o jacuzi (Anexo 9) e os restantes alojamentos.

### 3.3 Organograma

No organograma estão representados todos os funcionários efetivos do hotel. Para além dos demonstrados na ilustração seguinte, foram necessários mais recursos humanos para o restaurante, o *housekeeping* e a receção.

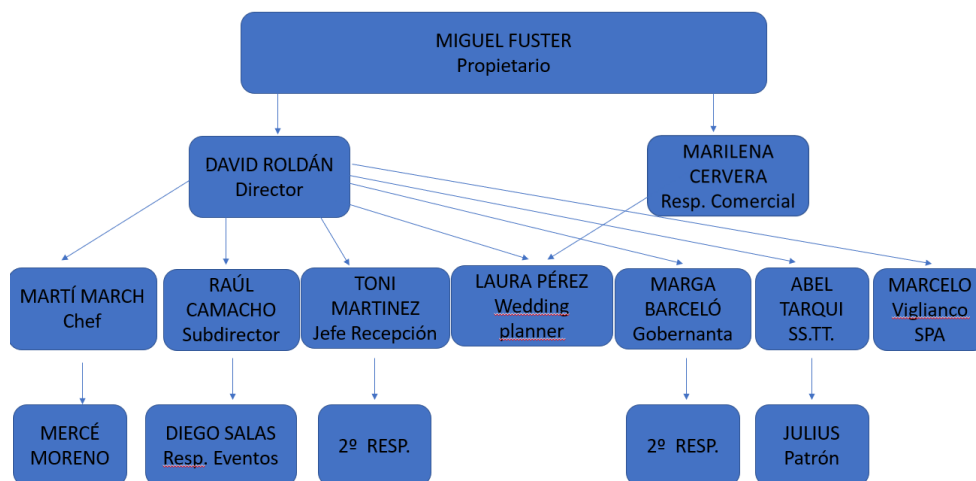


Ilustração 9 - Organograma do hotel Sa Bassa Rotja.

Fonte: David Roldán.

### 3.4 Localização

Situado a 3,5 km da aldeia mais próxima, Porreres, a localização do hotel é muito favorável para quem quer visitar qualquer parte de Maiorca. Encontra-se na zona centro da ilha, o que facilita ao turista a deslocação para os principais pontos turísticos.



Ilustração 10 - Distância e duração desde o hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme até a Porreres.

Fonte: Google Maps.

Uma viagem até à capital da ilha, Palma, dura cerca de quarenta e cinco minutos. A uma hora de distância, é possível também visitar a “Serra de Tramuntana”, situada na zona norte da ilha, cujo principal ponto turístico é a cidade de Sóller. Se porventura, o turista gostar de uma praia com um areal muito extenso, pode sempre ir para o lado noroeste da ilha, onde irá encontrar a “Platja de Muro”, aproximadamente a quarenta e sete minutos de viagem. Na encosta sul da ilha, pode encontrar uma grande variedade de “calas” (baías de pequena dimensão, situadas entre duas falésias, em zonas de costas elevadas), desde a “Cala Pi” (a cerca de quarenta minutos), passando pela fabulosa “Cala des Moro” (a cerca de trinta e seis minutos), até à tão famosa zona “Cala D’or” (a cerca de trinta e sete minutos), onde existe uma larga variedade de “calas”.

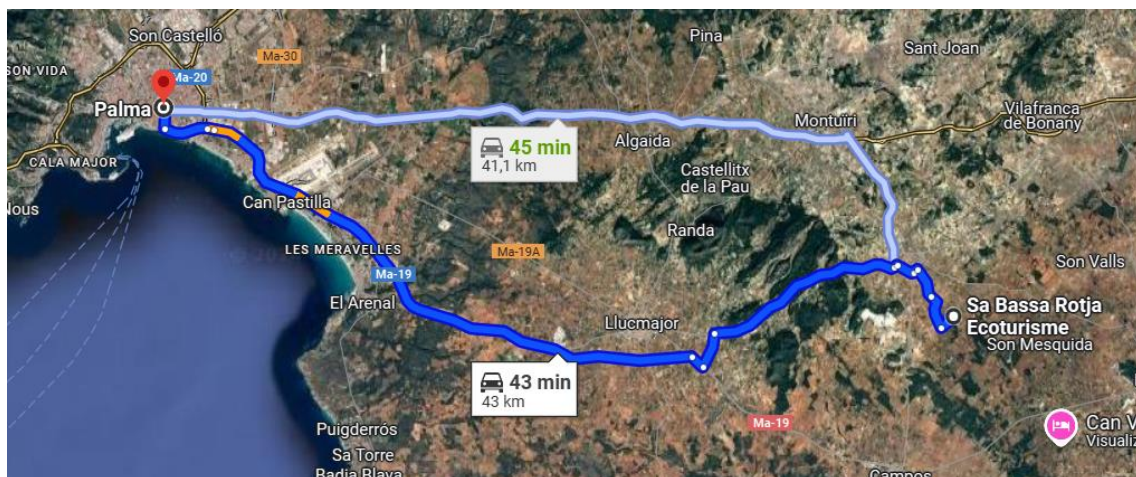


Ilustração 11 - Distância e duração desde o hotel Sa Bassa Rotja Ecoturisme até a Palma.

Fonte: Google Maps.

### 3.5 Alojamento

Este hotel familiar, conta com trinta e oito quartos, com diferentes estilos, desde quartos duplos modernos a suítes rústicas, com ou sem terraço.

Cada suíte apresenta uma pequena sala de estar, uma casa de banho e um quarto. As salas de estar estão equipadas com um mini-bar, uma televisão, mobiliário adequado, como sofá, mesa de centro e um roupeiro. A casa de banho (Anexo 10), para além dos equipamentos

habituais (banheira com chuveiro, sanita, pia e espelhos), tem um bidé, um secador de cabelo e utensílios básicos para higiene pessoal (sabonete para as mãos e para o corpo). No quarto, os clientes têm direito a outra televisão, as camas são do tipo “double” e existe, ainda, um banco aos pés da cama.



*Ilustração 12 - Quarto de uma suíte.*

*Fonte própria.*



*Ilustração 13 - Sala de estar de uma suíte.*

*Fonte própria.*

Os quartos modernos, chamados de “ecos” pelo “staff” do hotel não têm sala de estar, bidê (Anexo 11), banco de quarto e segunda televisão, mas estão assegurados todos os outros equipamentos e utensílios oferecidos.

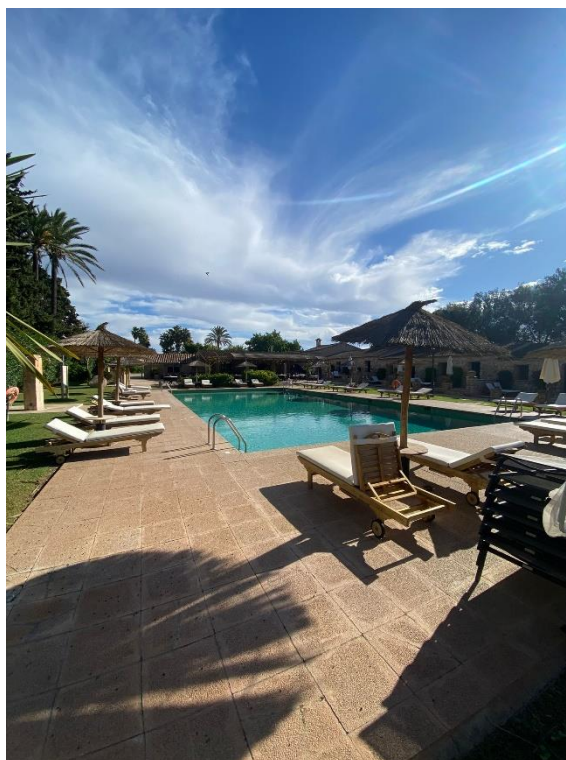


*Ilustração 14 - Quarto com design moderno das "ecos".*

*Fonte própria.*

### 3.6 Instalações e espaço envolvente

O hotel conta com uma piscina exterior, à frente das dez suítes com terraço. Ainda à volta do perímetro da piscina, existe o restaurante e a esplanada (Anexo 12), onde os turistas poderão aproveitar e saborear os mais diversos pratos mediterrânicos e maiorquinos que a cozinha do hotel oferece.



*Ilustração 15 - Piscina Exterior.*

*Fonte própria.*

Dentro do edifício do Spa, encontra-se a piscina interior, com água aquecida, o jacúzi, o tanque de água gelada, o banho turco, a sauna, o ginásio e as duas salas de massagem. À frente das “ecos”, existe um espaço de lazer com bancos, mesas e cadeiras, onde os turistas têm um espaço ao ar livre, onde podem estar sentados a descontraír (Anexo 13).

Nesta área de cem hectares, o espaço natural é especialmente convidativo para a realização de caminhadas ou passeios de bicicletas que estão disponíveis para os hóspedes, no hotel. Existe um trilho pré-definido que é praticamente coincidente com o perímetro de toda a propriedade (Anexo 14). Ao longo deste trilho, é possível observarem-se plantas autóctones, quer seja na pequena floresta com pinheiros, carvalhos, ou nos campos de amendoeiras,

alfarrobeiras e oliveiras, sentir os vários aromas no ar, ouvir os pássaros a cantar e até mesmo os pequenos coelhos bravos. Este trajeto provoca uma sensação de bem-estar, tornando-se numa experiência simples e imersiva no ecossistema rural.



*Ilustração 16 - Alguns espaços de jardim do hotel.*

*Fonte própria.*

### 3.7 Tipo de Turista

O tipo de cliente de Sa Bassa Rotja cinge-se maioritariamente a casais e famílias de todo o tipo de idades, que procuram uma estadia calma e relaxante no meio rural, para se distanciarem da confusão e da poluição que os grandes centros urbanos. Têm especial atenção à sua saúde e bem-estar, visto que optam por escolhas de alimentação saudável e práticas de desporto. A sustentabilidade também é um tópico de grande importância para os clientes, que valorizam hotéis que praticam essas medidas ambientais e sejam conscientemente ecológicos.

## 4. Tarefas do Estágio

De acordo com a filosofia do hotel, a maior parte das tarefas realizadas durante o estágio foram muito enriquecedoras. Permitiu-me visualizar e analisar as minhas ações diárias e, refletir sobre como todas essas atitudes poderiam ter sido modificadas e serem mais sustentáveis.

As tarefas realizadas estão apresentadas nas tabelas seguintes:

<b>Tarefas diárias/semanais</b>	<b>Aproveitamento</b>
Limpeza do espaço comum (Anexo 15)	Reaproveitamento das folhas das borracheiras para a compostagem e reaproveitamento das ervas daninhas para alimentação dos animais
Cuidar dos animais (Dar de comida, limpeza do seu espaço) (Anexo 16)	Utilização das fezes dos cavalos e dos burros para a fertilização do solo do horto
Limpeza das espreguiçadeiras da piscina	
Ligar e monitorizar a rega dos jardins	
Verificação dos lixos (Anexo 17)	Reciclagem
Auxiliar o cliente	
Utilização de sacos de jardim ao recolher a roupa suja	Redução do uso do plástico
Colocação/ recolha de camas e berços	
Manutenção do espaço natural e paisagístico	Aquisição das matérias orgânicas (ramos e folhas) para a compostagem
Observação das “partes” <sup>1</sup>	

Tabela 4 - Tarefas diárias/semanais e o seu respetivo aproveitamento.

Fonte: Elaboração própria.

---

<sup>1</sup> partes - documento onde são registadas as ocorrências do hotel e o responsável pela respetiva resolução

Tarefas ocasionais	Aproveitamento
Reparação de equipamentos do hotel na oficina (espreguiçadeiras, utensílios de cozinha, azulejos) (Anexo 18)	Reparar/ reutilizar as peças
Limpeza da vinha	Aproveitamento da madeira para aquecimento do restaurante
Colheita das alfarrobas	Alimentação dos animais e venda
Recolha de madeira pelo terreno	Aproveitamento da madeira para aquecimento do restaurante
Reparação das bicicletas	
Apanha de laranjas e limões	Uso para confeção de sumos e pratos típicos
Auxílio na colocação dos equipamentos para os casamentos/eventos	

Tabela 5- Tarefas Ocasionais e o seu respetivo aproveitamento

Fonte: Elaboração própria.

## 4.1 Relação entre as tarefas realizadas em contexto de estágio com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) são uma agenda global criada pela ONU, com vista a combater os desafios iminentes que a Humanidade atravessa e irá atravessar no futuro. Esta agenda contempla 17 objetivos estratégicos, de modo a promover o desenvolvimento sustentável. Seguem alguns exemplos e as respetivas relações entre as tarefas realizadas:

Tarefas realizadas	Relação ODS/tarefas
Limpeza do espaço comum	ODS 12: Produção e consumo sustentáveis - A compostagem é uma ótima forma de reaproveitar materiais orgânicos ao ser reutilizado para fertilizar o solo.

	ODS 15: Ecossistemas terrestres e biodiversidade - Uma forma eficaz de fazer uma gestão sustentável é reaproveitar as ervas daninhas do horto para alimentação dos animais.
Cuidar dos animais (Dar comida, limpeza do espaço)	ODS 2: Acabar com a fome e Agricultura sustentável - O estrume é um ótimo fertilizante natural e é uma forma de agricultura sustentável. ODS 15: Ecossistemas terrestres e biodiversidade - Ao utilizar o estrume dos animais, evita-se o uso de fertilizantes químicos e consequentemente promove a biodiversidade ao não degradar os solos.
Ligar e monitorizar a rega dos jardins	ODS 6: Água Potável e saneamento - A monitorização da rega contribui para o uso eficiente de água, conservando os recursos hídricos.
Verificação dos lixos	ODS 12: Produção e consumo sustentáveis - A reciclagem é uma forma de minimizar resíduos e de reutilizar materiais. ODS 13: Combater as Alterações climáticas - A reciclagem contribui para uma redução de produção de novos materiais.
Auxiliar o cliente	ODS 8: Trabalho digno e crescimento económico- Auxiliar o cliente e exercer uma boa atitude profissional contribui para o bem-estar do hotel.
Utilização de sacos de jardim ao recolher a roupa suja	ODS 12: Produção e consumo sustentáveis - A redução de uso do plástico permite que haja uma diminuição de resíduos e um menor impacto ambiental. ODS 14: Oceanos, mares e recurso marinhos - A redução do uso do plástico evita uma maior contaminação dos oceanos.
Manutenção do espaço natural e paisagístico	ODS 15: Ecossistemas terrestres e biodiversidade - O mantimento do espaço natural contribui para a conservação do ecossistema e da biodiversidade.
Reparação de equipamentos do hotel (espreguiçadeiras,	ODS 12: Produção e consumo sustentáveis - Reutilizar e reparar equipamentos estragados permite aplicar o conceito de economia circular, incentivando um consumo mais sustentável. ODS 13: Combater as Alterações climáticas - A reutilização e reparação de equipamentos estragados evita a compra de novos

utensílios de cozinha, azulejos	equipamentos e as emissões de CO2 libertadas pelo transporte dos mesmos.
Limpeza do vinhedo	ODS 12: Produção e consumo sustentáveis - Reaproveitar a madeira degradada do vinhedo para aquecimento é aplicável num contexto de economia circular.
Colheita das alfarrobas	ODS 2: Acabar com a fome e agricultura sustentável e ODS 12: Produção e consumos sustentáveis - A utilização das alfarrobas do hotel para a alimentação dos animais e para venda promovem uma economia circular, ao ajudarem a desenvolver a economia local e evitar a compra de comida industrial animal.
Recolha de madeira pelo terreno	ODS 12: Produção e consumo sustentáveis - O reaproveitamento da madeira contribui para uma gestão sustentável e é aplicável na economia circular. ODS 15: Ecossistemas terrestres e biodiversidade - Recolher a madeira degradada pelo hotel ajuda a manter o espaço natural controlado, o que ajuda à prevenção de incêndios.
Reparação das bicicletas	ODS 3: Saúde e bem-estar - Andar de bicicleta promove uma vida saudável, através da atividade física. ODS 13: Combater as Alterações climáticas- A reparação das bicicletas evita a compra de novas e o consequente transporte das mesmas, reduzindo a pegada de carbono.
Apanha de limões e laranjas	ODS 2: Acabar com a fome e agricultura sustentável - O cultivo e a utilização dos próprios produtos contribuem para uma agricultura sustentável. ODS 13: Combater as Alterações climáticas- Produzir os próprios alimentos/frutas permite reduzir a pegada de carbono associada ao transporte dos produtos.

Tabela 6 - Relação das tarefas realizadas com os ODS.

Fonte: Elaboração Própria.

## 5. Horto Ecológico - Produtos

Quando se observou pela primeira vez o horto ecológico (Anexo 19), este estava quase ao abandono e encontrava-se repleto de plantas daninhas. Apesar dos problemas identificados, foi possível aproveitar algumas das plantas autóctones aí existentes, como por exemplo, limonete, tomilho e sálvia e algumas árvores de fruto, como laranjeiras, uma figueira e uma noqueira.

Posteriormente, foram cultivados os seguintes produtos:

- Beringela;
- Alho francês;
- Alfaces roxa, frisada e lisa;
- Manjeriço, cebolinho, salsa, aipo, hortelã-comum e arruda;
- Tomates cherry, rasteiro, indiferente e coração de boi;
- Cebolas branca e roxa;
- Melancia e melão;
- Pepino;
- Curgete;
- Abóbora manteiga;
- Pimentos vermelho e verde;
- Beterraba e acelga;
- Feijão verde francês.

## 5.1 Etapas na criação do Horto Ecológico

Como já foi referido, inicialmente, o espaço do horto estava totalmente preenchido de ervas daninhas, de tal modo que não se conseguiam observar os delineamentos dos passadiços presentes. No entanto, algumas plantas autóctones encontravam-se em estado aceitável.

### **Etapa 1**

Primeiramente, foi necessário retirar toda a vegetação daninha que se encontrava em todo o terreno. De seguida, deu-se início ao lavramento da terra por 2 vezes, visto que este se encontrava num estado lastimável e muito dura.

### **Etapa 2**

Nesta fase, deu-se início ao processo de fertilização do solo e para o qual foi utilizado estrume dos animais do próprio hotel para esse efeito. Foram, então, recolocadas as pedras no delineamento correto e o terreno foi deixado em repouso, durante cerca de 3 semanas.



*Ilustração 17 - Antes da 2ª lavragem do terreno e da colocação das pedras.*

*Fonte: Elaboração própria*



*Ilustração 18 - Depois da 2ª lavragem do terreno e da colocação das pedras.*

*Fonte: Elaboração própria.*

### **Etapa 3**

Depois de a terra já estar apta para cultivo, iniciou-se a colocação do sistema de rega gota-a-gota. Houve a necessidade de colocar pedras grandes por cima das tubagens para marcar a sua localização correta.



*Ilustração 19 - Colocação do sistema de rego gota-a-gota.*

*Fonte: Elaboração própria.*

#### **Etapa 4**

Posteriormente à implementação do sistema de rega, procedeu-se ao cultivo dos produtos. Para o efeito, foi necessário a colocação de duas pequenas vigas de metal, atadas com um fio de linho, nas duas extremidades, para garantir que as plantas se mantivessem em linha reta. Nesta fase, foi necessário retirar a tubagem da rega.



*Ilustração 20 - Iniciação do cultivo dos produtos.*

*Fonte: Elaboração própria.*

Voltou-se, então, a colocar a tubagem do sistema de rega, ao lado das plantações, para tirar o máximo proveito do recurso hídrico.



*Ilustração 21 - Colocação da tubagem ao lado dos produtos.*

*Fonte: Elaboração própria.*

### **Etapa 5**

Passado cerca de um mês, foi possível colher os primeiros produtos, período, a partir do qual, o horto começou a ter uma produção regular.



*Ilustração 22 - Colheita de alguns dos produtos do horto.*

*Fonte: Elaboração própria.*

## 6. Pesquisa e Análise

Neste tópico, será feita uma contextualização dos impactes que a indústria do turismo tem vindo a demonstrar e as diferentes tipologias do turismo que se criaram para dar resposta à problemática das alterações climáticas e todas as práticas e conceitos incrementados, de modo a se poder combatê-las.

Posteriormente, serão abordadas as metodologias utilizadas na recolha dos dados, necessários à realização deste trabalho.

A análise dos dados recolhidos é realizada com recurso a gráficos, acompanhados de uma breve descrição.

### 6.1 Revisão da Literatura

#### 6.1.1 Turismo: Contextualização e Impactes

Com o objetivo de gerar diversos postos de trabalho e incrementar programas de desenvolvimento (Hamza, 2024), o turismo, é um fenómeno recente e globalmente reconhecido como um setor da indústria muito importante para o Produto Interno Bruto (PIB) (Sathe & Randhave, 2019), ao representar cerca de 10% do PIB mundial (Lenzen, 2018, como citado em Rojas García, 2021). Segundo Sathe & Randhave, em 2019 e apoiado por Hamza (2024), este setor mundial é portador de um crescimento económico e desenvolvimento dos países, relevantes e que exerce um papel vital no aumento do lucro nacional e no equilíbrio de pagamentos em divisas.

De acordo com Vázquez Alonso (2022), a indústria do turismo tem representado um papel crucial na economia de toda a área mediterrânica, ao expressar um aumento constante, nas últimas décadas e, ao atingir um valor máximo de 25,5% do turismo mundial, sendo o destino turístico mais atrativo globalmente. Dentro do lote dos vários países desta zona, o turista mundial tem a preferência de fazer a sua viagem até ao país espanhol, de tal forma que, comparativamente com as outras nações, a Espanha recebe um total de 30,4% de turistas de todo o mundo, seguida da Itália, com 21,6%, e da Grécia, com 10,1%. (Vázquez Alonso, 2022).

As Ilhas Baleares formam grande parte da potência turística que é a Espanha, ao representarem cerca de 16,3% de todas as chegadas, em 2019, sendo só ultrapassadas pela cidade mais importante da comunidade autónoma da Catalunha, Barcelona, com um total de 23,1% (Vázquez Alonso, 2022).

A UN Tourism (nd.) define esta indústria como “um turismo que tem consideração os seus impactos económicos sociais e ambientais, atuais e futuros, respondendo às necessidades dos visitantes, da indústria, do ambiente e das comunidades locais”. O turismo, como um conjunto de atividades representado pela mobilidade de milhões de pessoas, em termos de pegada de carbono, é das formas menos eficientes de produzir riqueza económica. O aceleramento do aumento da procura turística está a ultrapassar a descarbonização promovida pela implementação das novas tecnologias no turismo (Lenzen, 2018, como citado em Rojas García, 2021).

O turismo representa, mundialmente, cerca de 5% das emissões CO<sub>2</sub> e, até 2035, prevê-se um aumento de 130% (Nicholls, 2014). Para compactuar com o Acordo Climático de Paris, os empreendimentos turísticos terão de reduzir as suas emissões de gases efeito de estufa por quarto, em 90% até 2050 (ITP- Hotel Global Decarbonisation Report - November 2017, 2017). Em destinos concretos, como na Índia, foram demonstrados os impactos absurdos do turismo de massas na ecologia e no ambiente da região (Sathe & Randhave, 2019).

Após um período de estagnação da indústria do turismo nas Ilhas Baleares, na década de 80, a urgente reanimação deste setor começou a provocar, desde 1990, impactes iminentes, principalmente sobre o principal atrativo das ilhas, os recursos hídricos (Essex *et al.*, 2004). Após o grande esforço de revitalização das ilhas como destinos turísticos de preferência, o enorme aumento da procura de água e as consequentes alterações climáticas começaram a alarmar as entidades responsáveis, de tal modo que houve necessidade de tomar medidas para mitigar os efeitos inerentes, como a dessalinização da água do mar. Contudo este é um processo muito dispendioso (Garcia & Servera, 2003).

Tendo sido ultrapassado o número máximo de pessoas que a ilha pode reter, a constante procura pela água e a degradação das praias tornaram-se insustentáveis. Para combater este problema, foram necessárias outras medidas urgentes para que fosse feita uma boa gestão das praias e dos recursos hídricos das ilhas (Garcia & Servera, 2003).

## 6.1.2 Turismo Sustentável e Sustentabilidade

Esta vertente do turismo, mais ecologicamente consciente, atua sobre os impactos atuais e futuros, respeitando os fatores econômicos, sociais e ambientais e considerando os interesses e motivações de todos os participantes no turismo (turistas, empreendimentos turísticos e comunidades locais) e do meio ambiente (Rodrigues *et al*, 2014; Dinkhuysen, 2017).

Relativamente ao turismo sustentável, este é constituído por 3 pilares (Purvis *et al*), que assim se podem descrever:

Ecológico - Advém do equilíbrio entre o ser humano com a natureza, de forma a diminuir os impactos nas gerações futuras, para que possam usufruir dos mesmos aspetos ambientais que as gerações atuais, como por exemplo, preservar as paisagens naturais nas regiões mais remotas;

Sociocultural - Este pilar tem como objetivo proteger e preservar as culturas das comunidades acolhedoras, de modo que estas culturas não sejam modificadas por influências externas dos visitantes, fortalecendo assim a identidade e tradições do destino;

Económico - O turismo sustentável centraliza-se na qualidade da economia, para impedir que os residentes sejam prejudicados pelo impacto da chegada de massas e para que prevaleça a mesma identidade cultural do local perante as presentes e futuras gerações (adaptado de Purvis *et al.*, 2019)

Até 2030, haverá 1,8 mil milhões de turistas à procura de três qualidades muito importantes respeitantes à sua experiência turística: sustentabilidade, transparência e proteção da COVID-19 (UN Tourism, 2020). Relativamente a estudo realizado por parte da Nielsen Company acerca dos comportamentos e motivações dos consumidores “millenials”, toda a esfera à volta da sustentabilidade é considerada prioridade para estas pessoas (Nielsen, 2015, como citado em Rojas García, 2021). Foi demonstrado que 66% dos inquiridos afirmaram em não terem obstáculo absolutamente nenhum em pagar mais por produtos e serviços ambientalmente conscientes, para as empresas exercitarem efeitos ambientais e sociais positivos.

De acordo com um relatório feito a 30 000 adultos, lançado pela ETC, na UE, EUA e Reino Unido, 72% dos inquiridos acreditam que têm o poder de fazer a diferença no combate às alterações climáticas, se mudarem de comportamentos e atitudes. Desde o ano da pandemia, houve um aumento linear em todos os países relativamente às crenças das pessoas em terem a consciência que os seus comportamentos poderiam fazer a diferença face ao agravamento das alterações climáticas (TOPOSIPHY, Ltd., 2021, como citado em Rojas García, 2021). Além disso, afirmam terem feito modificações nos seus padrões de compra por questões éticas e de sustentabilidade (TOPOSIPHY, Ltd., 2021, como citado em Rojas García, 2021).

Para que a Europa se torne no primeiro continente com impacto ambiental neutro no planeta, foi lançado pela Comissão Europeia o Pacto Ecológico Europeu (UE, 2021). Este acordo tem como objetivo colocar todos os estados-membro com zero emissões de CO<sub>2</sub> até 2050, garantindo uma economia limpa, eficiente em termos de recursos e competitiva em consonância com o que foi pactuado no Acordo de Paris.

Através da transição energética, da implementação de tecnologias limpas e, com o novo Plano de Ação para a Poluição Zero, modernização das normas relativas à qualidade da água, qualidade do ar, às emissões industriais e produtos químicos, (CE, 2021), torna-se tudo um incentivo ao crescimento económico e à inovação.

Conforme o Quadro Global de Biodiversidade de Kunming – Montreal (CE, 2022), a CE persiste em realizar os esforços necessários para a restauração da biodiversidade, para o combate à poluição e para que sejam impostas normas relativamente à utilização eficiente dos recursos naturais, da perda de polinizadores até 2030 e da redução das embalagens de utilização única e os respetivos resíduos.

Antes da pandemia do COVID-19 ter atingido o globo, o Estado Português já tinha nos seus planos colocar em prática medidas para o combate da descarbonização da indústria turística. Atualmente, com a implementação do Pacto Ecológico Europeu, o governo terá de voltar a colocar essas práticas em ação, de forma a cumprir com o acordo e atingir o objetivo de zero emissões de CO<sub>2</sub> até 2050.

De acordo com o Governo de Espanha, em 2019, o Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, implementou um conjunto de diretrizes em consonância com as medidas de sustentabilidade necessárias, que envolve as comunidades autónomas, permanecendo-se na mais alta posição deste setor a nível mundial. O documento é designado por *Estrategia de Turismo Sostenible de España 2030* e é baseado nos seguintes fundamentos: crescimento

socioeconómico, preservação dos patrimónios naturais e culturais, benefício social, participação e governança, adaptação permanente e liderança.

Uma das vertentes do turismo a implementar na Ilha de Maiorca, com vista a combater o turismo massificado, seria converter um determinado nicho da ilha como destino MICE, derivado da junção das primeiras letras em inglês designadas por “Meeting”, “Incentives”, “Conferences” e “Exhibitions”, suportado por Batle Munar, em 2016, onde afirma a sua confiança na capacidade da ilha para se tornar num local para esse efeito. São destinos que proporcionam as infraestruturas e as condições necessárias à prática do turismo de negócios, através de incentivos, conferências e exposições. Seria uma alternativa bastante benéfica para enfrentar a consolidação do turismo de praia e sol e do turismo noturno, como medida para reverter a Ilha de Maiorca como destino de turismo mais sustentável (Vázquez Alonso, 2022).

Batle Munar (2016) ainda afirma que esta Ilha Balear tem as condições necessárias à implementação do turismo desportivo, cultural e rural, mas que os setores turísticos do gastro-turismo, bem-estar e enoturismo devem ser desenvolvidos prioritariamente.

Coll (2017) realizou um estudo ao turismo local maiorquino, no município de Selva, na Serra “Tramuntana”, e afirmou esta localidade como “expoente da recuperação de propriedades convertidas em atividades agro-turísticas”, para além da oferta de outro tipo de turismo desportivo na natureza, como o cicloturismo e desportos na montanha.

### 6.1.3. Economia Circular

A Economia Circular assenta no conceito de desperdício zero, através de várias medidas como a reciclagem, reutilização, reparação ou até recuperação dos produtos, de forma que estes não sejam descartados e se mantenham o máximo tempo possível dentro da economia.

Existe uma maioria de contribuições, exercidas por vários investigadores relativamente às variáveis que permitem e dificultam a aceitação de soluções circulares. Todavia, seria necessária uma investigação mais aprofundada sobre este tema. Em 2018, Camacho-Otero *et al.*, falam na possibilidade de que o consumo e as soluções circulares, cada vez se vêm a tornar uma área de interesse crescente para os investigadores. Outros autores investigaram a

relação entre a utilização de serviços e bens e a economia circular ao explorar a natureza, os respetivos significados e o conjunto de estímulos que levou ao consumo nesta temática. Resultante dessas investigações, foi possível afirmar que essa experiência dos consumidores levou à criação de elementos e condições favoráveis à normalização de práticas circulares.

A economia circular resulta numa convergência de vantagens mútuas, tanto para o planeta, como para a sociedade. Ou seja, esta vertente do setor da economia deve ser enfrentada com uma abordagem capacitada de reação e superação, face aos comportamentos do ser humano, ao longo do tempo e, simultaneamente, gerar crescimento económico, bem como benefícios sociais para as comunidades onde serão aplicados (Lacy *et al.*, 2014), através da reutilização, reciclagem e recuperação dos produtos, ao invés de serem descartados (Kichherr *et al.*, como citado em Camacho-Otero *et al.*, 2018).

Segundo Cooper (2013), suportado por Edbring *et al.* (2016), desde o início da industrialização, o pensamento coletivo da sociedade ocidental tem vindo a piorar em termos de práticas sustentáveis, mais concretamente no século XX. No quotidiano, os produtos são originalmente criados para serem consumidos e imediatamente eliminados (Watson, 2018, como citado em Seíça, 2021). Por isso, é necessário reunir esforços para que, efetivamente, aconteça alguma mudança. Uma forma de alternar esta mentalidade seria a aquisição de resíduos recicláveis, na forma de matérias-primas secundárias para que reentrem na economia, a preços competitivos (Wilts *et al.*, 2016).

De forma as empresas se tornarem circulares, estas devem oferecer soluções para tal. Em 2014, Lacy *et al.* sugerem cinco diferentes tipos de negócios circulares: fornecimentos circulares, recuperação de recursos, prolongamento da vida útil do produto, plataformas de partilha e produto como serviço.

Afirmam Wieser & Tröger (2017) que os modelos de negócio desta tipologia proporcionam outras opções relativamente ao consumo de novos produtos, através de círculos internos, ao invés de círculos externos, ou seja, com a substituição e a reutilização dos produtos, contrariamente à reciclagem, produção e transformação por parte de empresas externas. Assim se promove um maior desenvolvimento no combate à descarbonização, reduzindo os impactes. Já Geissdoerfer *et al.* (2018), defende que a reutilização, *remanufaturaçã*o e reciclagem dos produtos intensifica a funcionalidade acima da propriedade, ao disponibilizar outros serviços à compra de produtos em primeira mão.

#### 6.1.4 Agro-Turismo: Promoção de Hortos Ecológicos

Ao olhar para a agricultura e terras agrícolas como pontos turísticos, surgiu o Agro-Ecoturismo, uma nova forma de ecoturismo (Choo & Jamal, 2009). Estas unidades de Agro-Ecoturismo baseiam-se em três princípios básicos: algo novo para ver, algo novo para fazer e algo novo para comprar (Barbuddhe & Singh 2014, como citado em Maneesha *et al.*, 2022). Com a integração da curiosidade do turista, a promoção e o aproveitamento das terras agrícolas, surgiu uma nova oportunidade de negócio, com vantagens para ambos os lados. Nas comunidades locais, surgiram novas oportunidades de emprego, o que permitiu a obtenção de rendimentos económicos e ecológicos sustentáveis, possibilitando a proteção e gestão do ambiente, o desenvolvimento da indústria do ecoturismo, de infraestruturas e da população local, o que levou a uma transformação socioeconómica na região de Goa, Índia (Korikanthimath *et al.*, 2005, como citado em Maneesha *et al.*, 2022).

Citando Sathe & Randhave (2019), o desenvolvimento do agroturismo é desejável porque:

- 1- É uma forma de turismo sustentável.
- 2- Onde há poucas possibilidades de ganhos extra para as famílias que dependem da agricultura, o agroturismo serve como fonte adicional de rendimento para os agricultores.
- 3- Dá prestígio à vida rural e cria empregos a nível local.
- 4- Dá oportunidade ao turista urbano de escapar à sua rotina agitada e permite-lhe regressar às suas raízes.
- 5- Pode melhorar a qualidade de vida da população local.
- 6- Dá aos turistas um vislumbre do ambiente da aldeia, da cozinha local, da cultura e da arte.
- 7- Espera-se a participação ativa do turista, em vez de um espetador passivo, pelo que se reforça a ligação entre hóspede-anfitrião. (Sathe & Randhave, 2019)

De acordo com Desai (2016), citado em Maneesha *et al.* (2022), esta nova tipologia do turismo poderá incentivar a juventude rural, tal como foi suportado este ano por Perdinan *et al.* (2024), onde defenderam que uma versão preliminar de aprendizagem com recurso a este novo negócio é um instrumento “divertido” na interligação da educação e preservação do meio ambiente, o que alarga o leque de escolha ao público sobre formas de como preservar a biodiversidade e auxiliar o planeta nesta má fase que tem vindo a piorar.

Este conceito de ecoturismo possibilitou a criação do protótipo de Agro-Eco-Edu-Turismo (AEET) e foi realizado no SEAMEO BIOTROP (Regional Centre for Tropical Biology). Citando Perdinan *et al.* (2024), “O AEET combina o agro, o eco e o edu-turismo com o objetivo de promover os produtos agrícolas, a conservação ambiental e o pacote de aprendizagem para aumentar as competências e o bem-estar da comunidade na implementação do conceito de AEET”.

De acordo com Verzola (2023), nas Caraíbas, os resultados da implementação destas novas unidades de agro-ecoturismo têm vindo a expandir, numa economia que, atualmente, continua dominada pela indústria dos serviços. Isto acontece, simultaneamente, nos países do terceiro mundo, incluindo nas Filipinas, suportado por Wahab, (2023), que inclui a China, os EUA, o Japão e a Austrália, como destinos de preferência, para além de referir outros locais, como o Jardim de Chá Ba Gua, na zona rural da Tailândia, a Toscana, em Itália, e a Ilha de Maiorca.

## 7. Metodologia

Para Kerlinger (1980) a metodologia significa como sabemos "maneiras diferentes de fazer coisas com propósitos diferentes", ou seja, maneiras de formular problemas, hipóteses, métodos de observação e recolha de dados, medida de variáveis e técnicas de análise de dados. No entanto, como o mesmo autor refere, a "metodologia inclui também aspetos da filosofia da ciência", pressupondo uma constante atitude de análise crítica, sobretudo quando tal análise assume a forma de uma crítica epistemológica dos conceitos utilizados, no quadro de uma investigação. (Mouraz & Lopes, 1997).

Com vista à elaboração deste relatório de estágio de mestrado, primeiramente foi necessário efetuar o pedido de todas as faturas das hortícolas e o número de clientes, entre os meses de junho e setembro, de 2023 e 2024, de modo a se poder realizar a comparação entre os referidos meses desses dois anos.

Em seguida, com o decorrer do trabalho realizado no horto, como não havia balança no hotel, foi feita a contagem de cada produto recolhido no terreno agrícola, atribuindo a cada peça um peso médio, de acordo com pesquisa na internet.

Posteriormente, foi aplicado o método de amostragem objetiva, através de uma estatística descritiva com a aplicação do instrumento Excel de modo a recolher e analisar todos os dados.

Através do programa Excel e das faturas pedidas, foi possível descobrir o valor médio monetário que gerou o horto ecológico para se poder encontrar a poupança média realizada.

### 7.1 Análise dos Dados

Nesta secção do trabalho será abordada a comparação entre as três variáveis exercidas na realização do programa Excel, nomeadamente o peso, em quilogramas, a média dos preços, em euros, e o custo final, também em euros.



Gráfico 1 - Comparação entre o n.º de clientes de 2023 e 2024 (julho a setembro).

Fonte: Elaboração própria.

Como se pode observar no gráfico acima, o ano de 2024 apresentou um número maior de hóspedes, com um aumento de 157 pessoas face ao ano anterior. Teoricamente isto irá significar uma maior compra de produtos e conseqüentemente um maior custo.

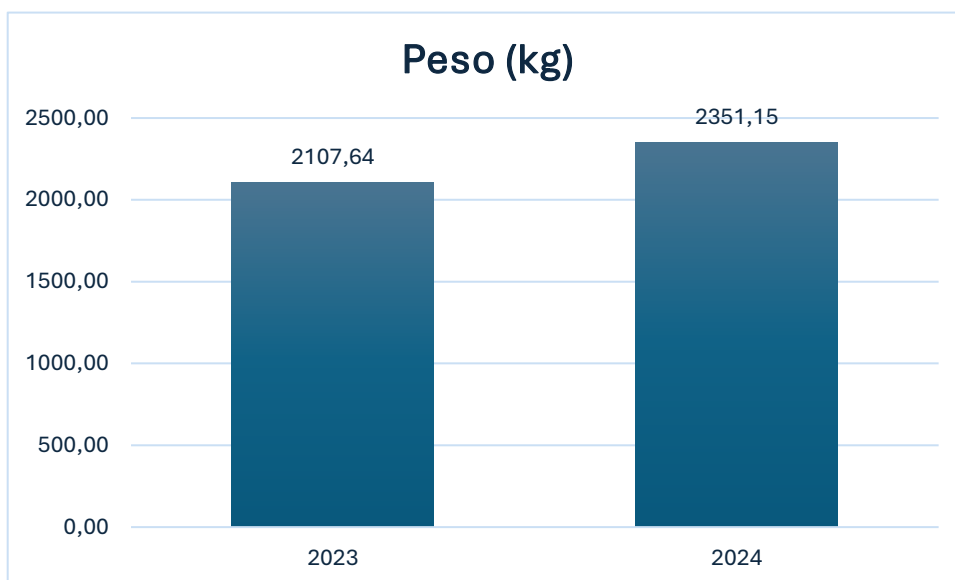


Gráfico 2 - Comparação entre o peso fornecido de 2023 e 2024 (junho a setembro).

Fonte: Elaboração própria.

Tal como aconteceu acerca do número de clientes, a quantidade de produtos do ano passado foi inferior à de este ano, com uma diferença de 243,51kg, o que corresponde a um consumo médio de 1,5kg por cliente em regime turístico, durante o período entre junho e setembro.

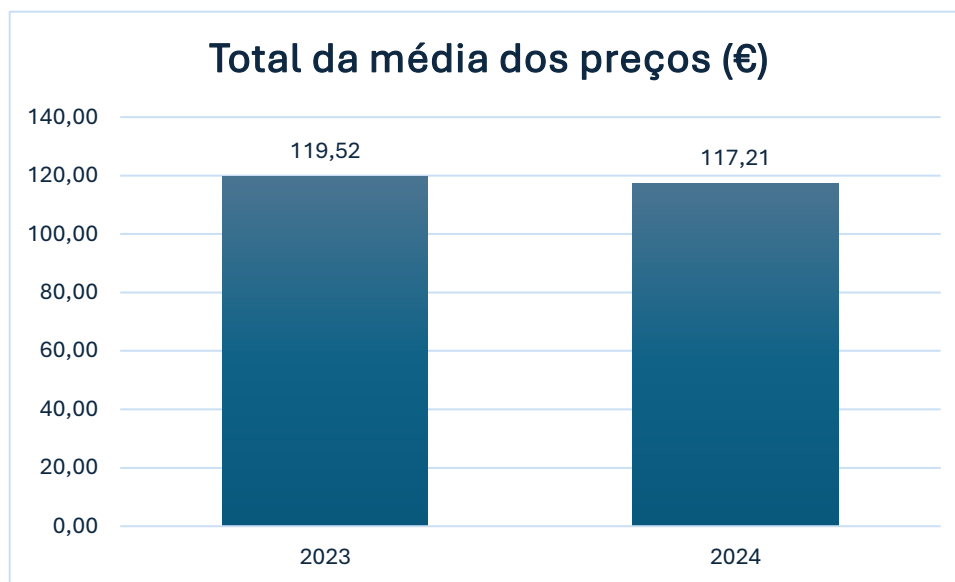


Gráfico 3 - Média dos preços dos produtos fornecidos entre 2023 e 2024 (junho a setembro).

Fonte: Elaboração própria.

Relativamente ao total da média dos preços entre estes dois anos, a tendência que se verifica nos gráficos anteriores, embora de forma ligeira, volta a verificar-se, verificando-se uma diferença de menos 2,31€.



Gráfico 3 - Custo final dos produtos fornecidos entre 2023 e 2024 (junho a setembro).

Fonte: Elaboração própria.

Como se pode observar no gráfico acima, 2024 registou um aumento de 186,76€ relativamente ao ano anterior. Todavia, o custo médio em 2024 acabou por sair mais caro, pois o elevado preço médio de 2023 não foi suficiente para colmatar a diferença expressiva de 243,51kg entre os dois anos.

## 7.1 Comparação entre os produtos do horto e os produtos comprados

Neste tópico, irão ser apresentadas as quantidades produzidas no horto e os respetivos valores médios, seguidos das quantidades de produtos comprados e o valor respetivo, em cada mês.

Posteriormente, irá ser feita a comparação entre as quantidades produzidas e compradas, de forma a encontrar relações entre os dados, com vista perceber o montante poupado com a implementação do horto ecológico.

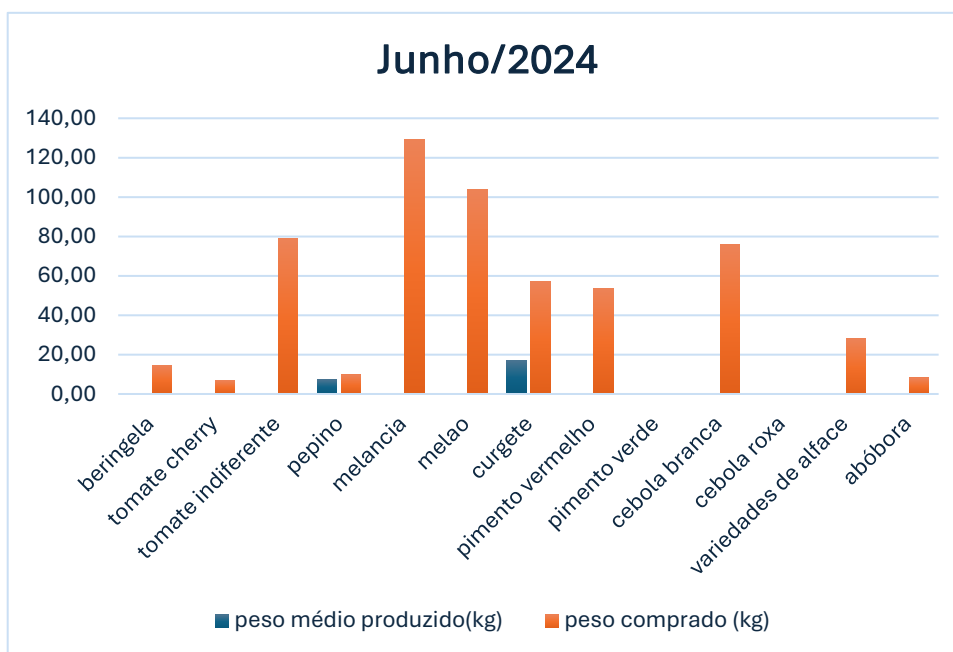


Gráfico 4 - Comparação entre o peso médio produzido e o peso fornecido em junho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

No mês de junho, de entre os 13 produtos apresentados, houve somente duas plantações que geraram frutos. Relativamente ao pimento verde e à cebola roxa, ambos com valores a 0, correspondem a uma falta de necessidade dos produtos para confeção.

O pepino apresenta uma produção de 7,5kg, comparativamente com os 9,70kg que foram fornecidos. Isto significa que houve um aproveitamento de 44%, com uma poupança no valor de 6,45€.

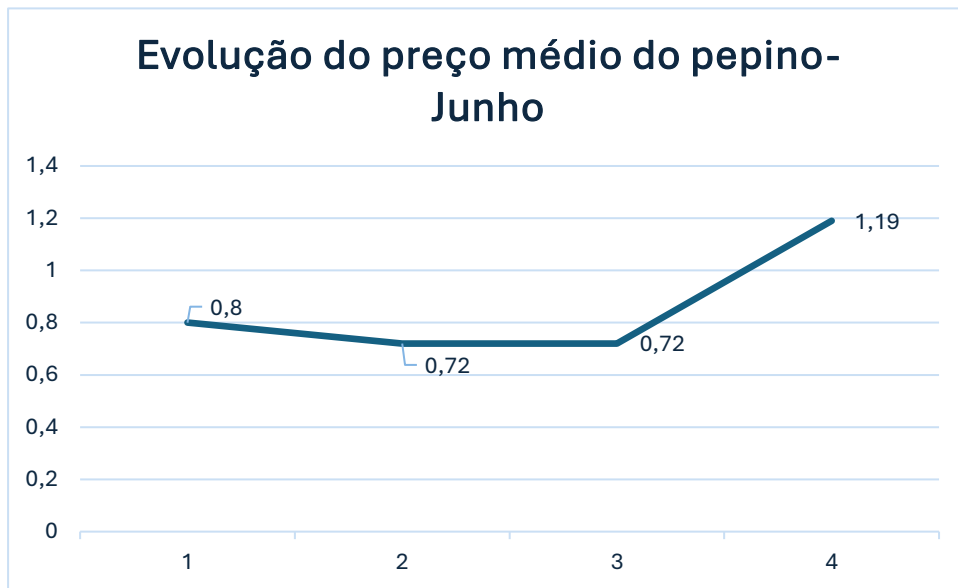


Gráfico 5 - Evolução do preço médio do pepino em junho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Ainda sobre o pepino, é importante destacar a baixa diferença entre a relação peso/valor médio, devido à proximidade do preço médio a 1€, com uma média de 0,86€.

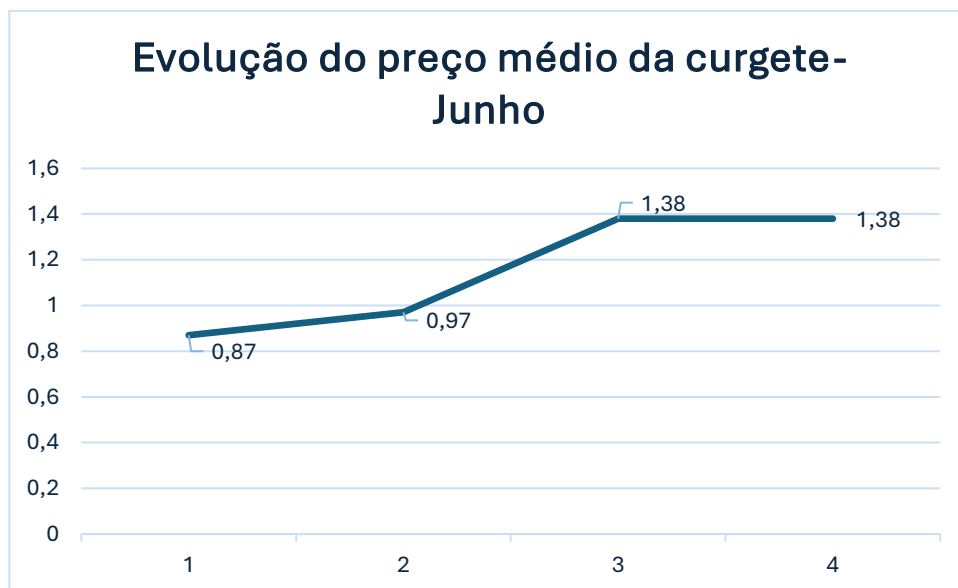


Gráfico 6 - Evolução do preço médio da curgete em junho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Em relação à curgete, a produção média foi de 17,20kg, em comparação com os 57,30kg comprados, onde a percentagem de aproveitamento representa cerca de 23%. Este valor é notoriamente baixo comparativamente com o preço médio que, com a quantidade produzida, gerou um valor médio de 19,78€.

Quanto ao restante dos produtos, só houve produção a partir do mês seguinte.

Em conclusão, no mês de junho houve uma poupança total de 11,62€, correspondente a uma produção média total de 24,70kg.

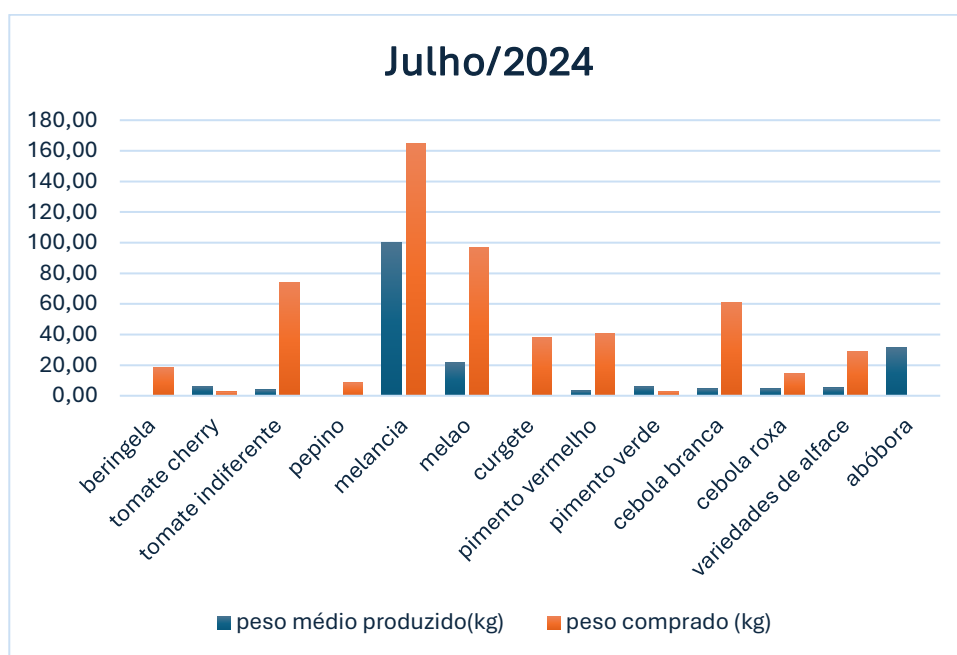


Gráfico 7 - Comparação entre o peso médio produzido e o peso fornecido em julho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Em julho, a produção do horto foi muito mais elevada, em relação ao mês anterior, devido à altura específica do ano, que favorece uma maior produção.

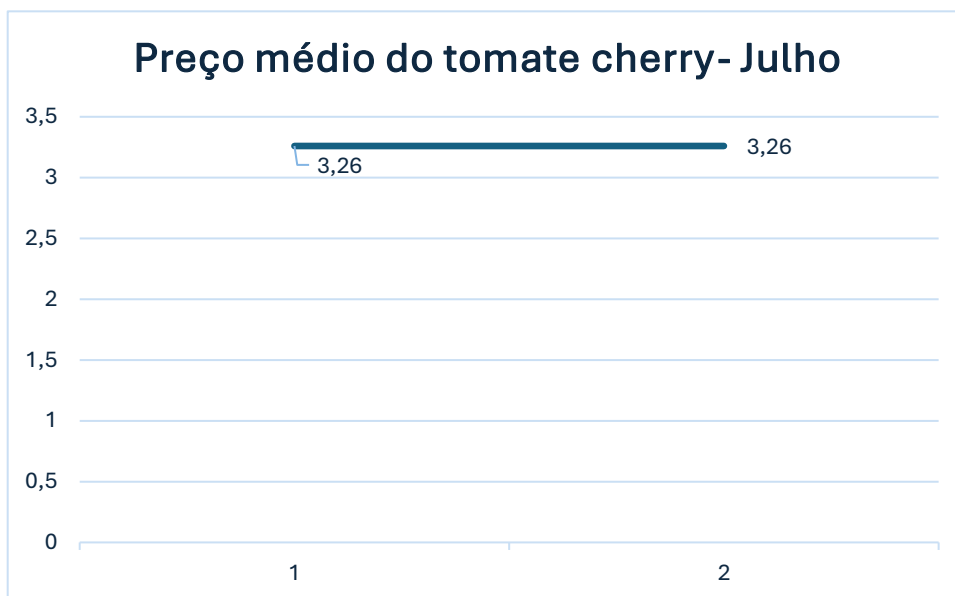


Gráfico 8 - Preço médio do tomate cherry em julho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Em relação ao tomate cherry, a quantidade média produzida foi notoriamente superior à comprada, com 6,12kg, em comparação aos 2,5kg fornecidos, o que revela um aproveitamento de 71%. É de destacar o elevado preço médio do tomate cherry, com uma evolução estável de 3,26€ e, por isso, foi possível obter uma grande poupança com o valor médio de 19,95€.

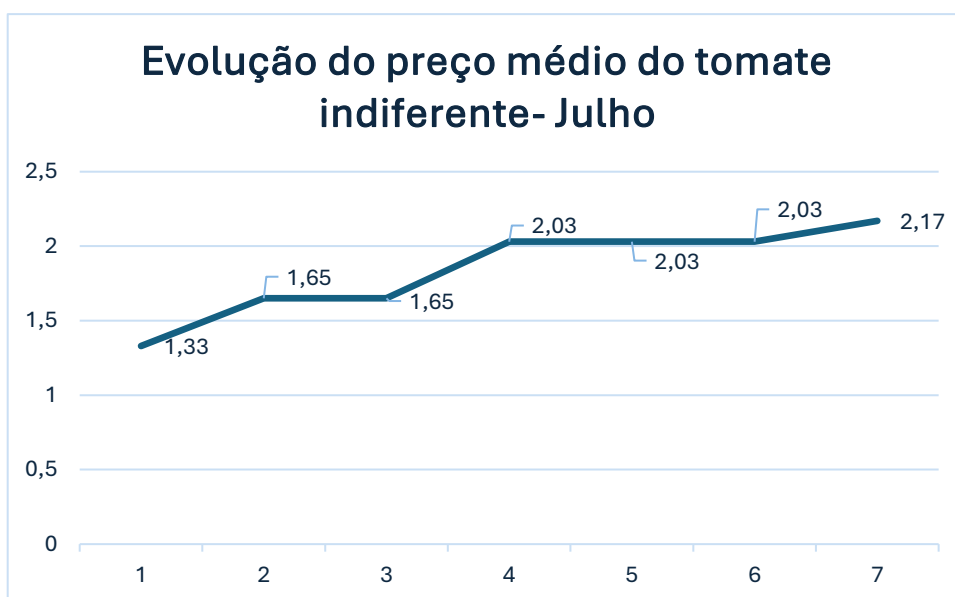


Gráfico 9 - Evolução do preço médio do tomate indiferente em julho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Sobre o tomate indiferente, a quantidade produzida foi expressivamente baixa, com 3,90kg relativamente aos 74,10kg comprados. Isto mostra um aproveitamento de apenas 5%. Apesar desse baixo aproveitamento, ao observar o gráfico acima, é possível verificar uma evolução crescente de 0,84€, entre os dois extremos, da qual resultou o valor médio de 7,18€. Um aumento de quase 100%, devido ao elevado preço médio de 1,84€.

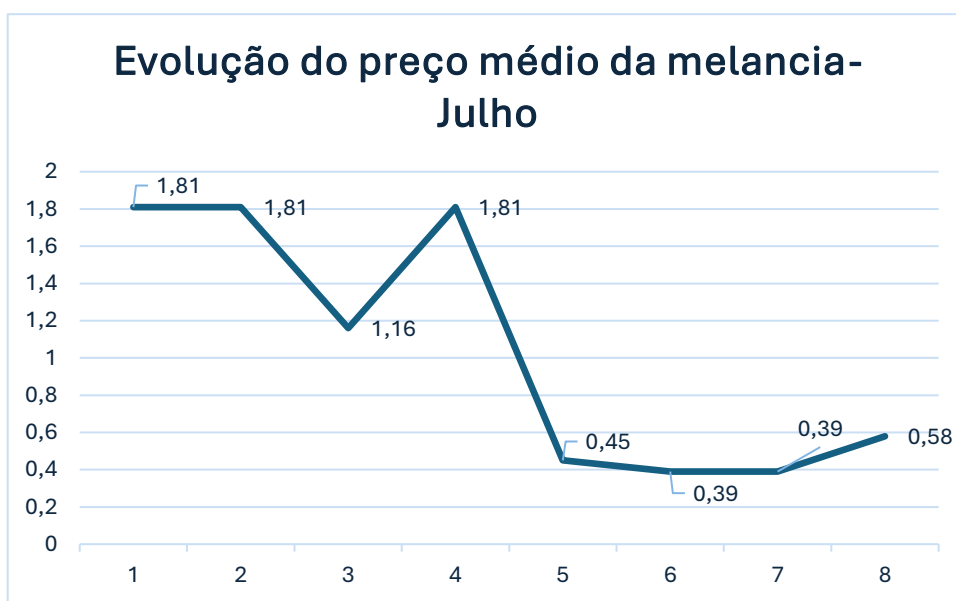


Gráfico 10 - Evolução do preço médio da melancia em julho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Com a melancia, os valores apresentados são mais elevados, devido às características do próprio produto. O aproveitamento é de 38%, em relação à quantidade média produzida, no valor de 100kg, contrariamente aos 164,60kg pedidos.

Apesar de ter havido uma enorme queda de preço, a partir do 5.º pedido, estes últimos 4 não foram suficientes para diminuir o preço médio, que acabou por permanecer a 1,05€, o que permitiu um valor médio de 105€.

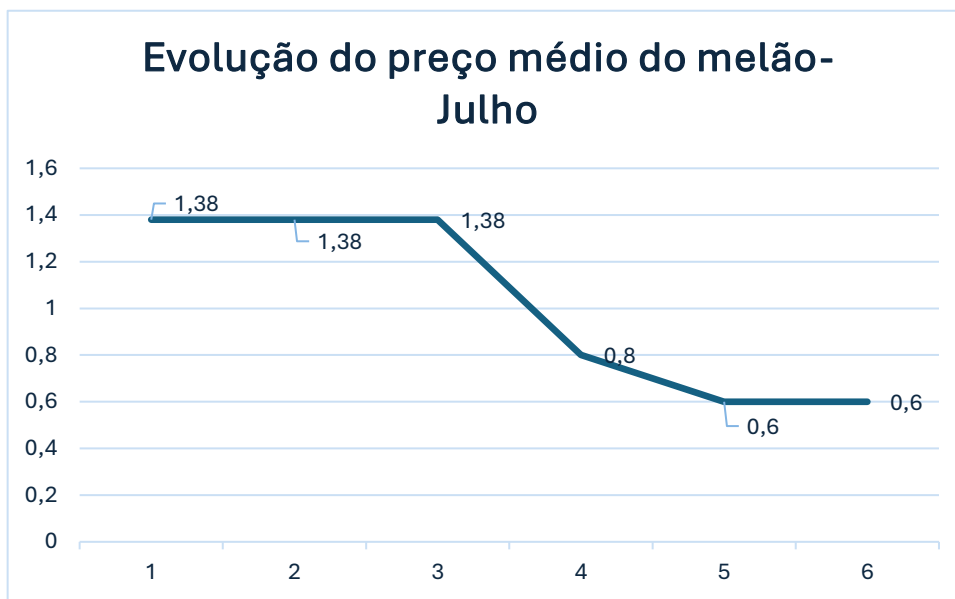


Gráfico 11 - Evolução do preço médio do melão em julho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

No melão, a colheita média demonstra um valor de 21,6kg comparativamente aos 96,80kg comprados. Estes dados apresentam, assim, uma relação de aproveitamento de 18%. Como se observou anteriormente, a evolução do preço médio também decaiu. Apesar da descida não ter sido tão significativa, o valor de 1,02€ do preço médio resultou numa poupança de 22,03€.

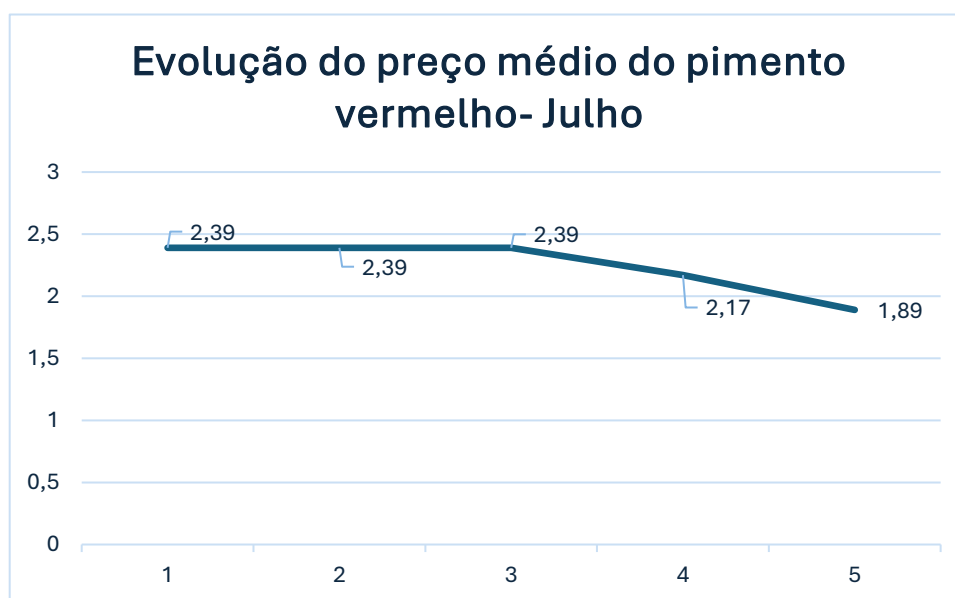


Gráfico 12 - Evolução do preço médio do pimento vermelho em julho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Em relação ao pimento vermelho, a apanha deste produto no mês de julho resultou num número significativamente baixo, com 3,44kg médios produzidos, ao contrário dos 40,40kg fornecidos, o que revela um aproveitamento mínimo de 8%. No entanto, o valor médio obtido foi de 7,74€, devido ao preço médio de 2,25€.

Opostamente ao pimento vermelho, com o pimento verde, foi possível obter um aproveitamento enorme, no valor de 68%, através dos 6kg médios produzidos comparativamente com os 2,80kg comprados, o que gerou um valor médio de 9,54€.

Relativamente à inexistência do gráfico sobre a evolução do preço, tal não foi possível criar, devido a uma única compra feita neste mês.

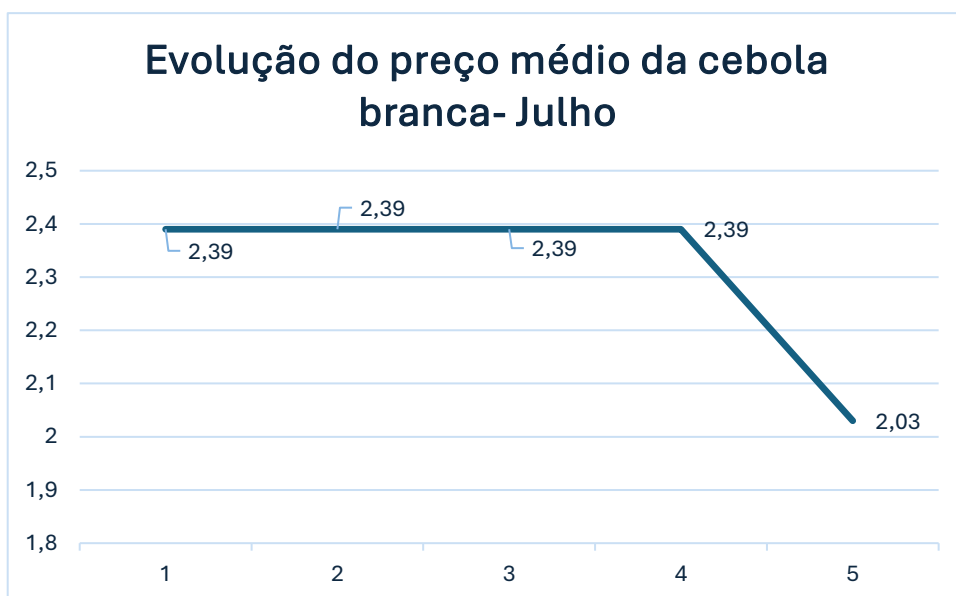


Gráfico 13 - Evolução do preço médio da cebola branca em julho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Com a cebola branca houve uma discrepância muito grande entre o peso produzido e o peso fornecido, 4,60kg e 61,10kg, respetivamente, resultando num aproveitamento de apenas 7%.

Como se pode observar no gráfico acima, a evolução manteve-se constante desde a primeira entrega até à quarta, seguida de uma descida de 0,36€. Com um preço médio de 2,32€, a cebola branca acabou por gerar um valor médio de 10,67€.

Em relação à cebola roxa, a situação é semelhante à do pimento verde. Houve somente uma única compra, ou seja, não foi possível a implementação do gráfico com a evolução do preço médio.

Todavia, nessa única compra foi fornecido uma quantidade de 14,50kg em comparação com os 4,63kg produzidos, obtendo um aproveitamento de 24%. E, com um preço médio de 0,83€, foi possível uma poupança média de 3,84€.

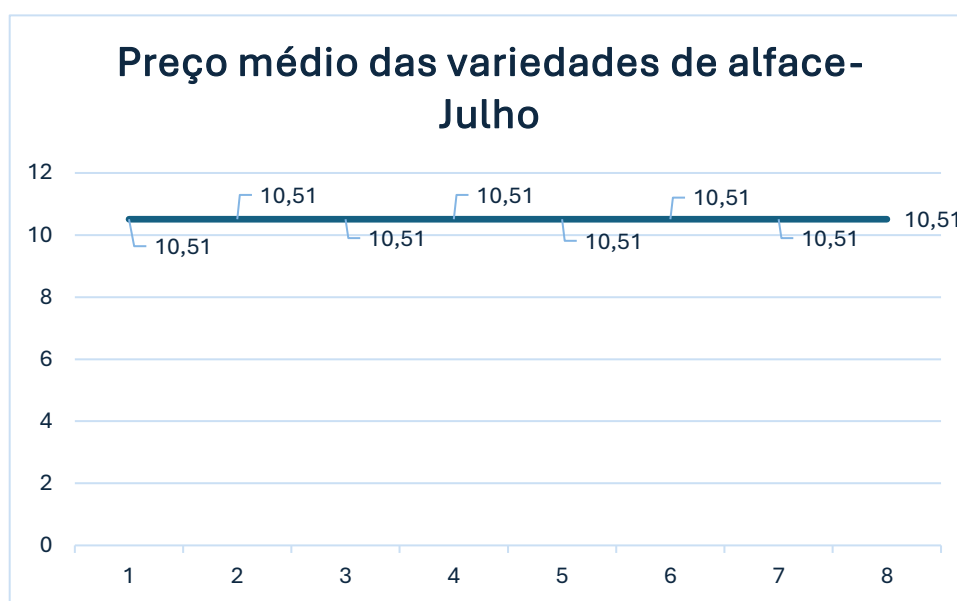


Gráfico 14 - Preço médio das variedades de alface em julho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Nas variedades de alface, foi possível obter uma quantidade média produzida de 5,10kg em comparação aos 29kg comprados, gerando um aproveitamento de 15%.

Relativamente ao preço médio deste produto, e à semelhança do tomate cherry, a evolução do preço foi constante. No caso do tomate, houve apenas necessidade de duas compras, ao contrário das alfaces, em que foram necessárias oito compras. Com um preço médio de 10,51€, o resultado, como seria de esperar, foi muito elevado e acabou por gerar um valor médio de 53,60€.

No caso da abóbora, não houve qualquer compra feita no mês de julho. Assim, para obter um valor monetário simbólico gerado no horto, foi necessário recorrer ao preço médio do mês anterior, no valor de 1,45€. Também devido à ausência de compra deste produto, não foi possível achar a percentagem de aproveitamento. O valor simbólico do que foi produzido, resultou em 45,24€.

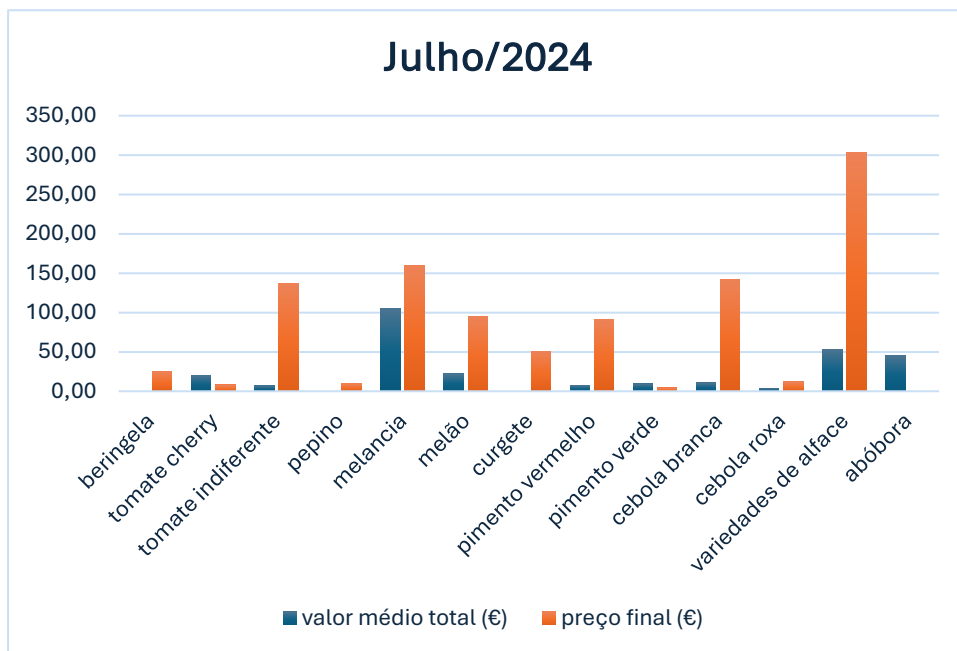


Gráfico 15 - Comparação entre o valor médio total produzido e o preço final dos produtos comprados em julho de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Em suma, durante todo o mês de julho, houve uma produção equivalente a 186,59kg, sendo a melancia a maior contribuidora com um total de 100kg produzidos. O menor foi o pimento vermelho com apenas 3,44kg. Em termos de poupança média gerada, o maior contribuidor foi também a melancia, com um valor médio de 105€, perto de um terço do valor médio total, 284,79€.

Para além da melancia, é importante destacar as variedades de alface, que apesar de não ter sido a maior contribuidora, foi a que teve uma maior diferença, devido ao elevado preço médio por quilograma. A relação que teve menor impacto foi a cebola roxa, com um preço médio inferior a 1€, com 0,83€.

No caso do tomate cherry, o valor médio total ultrapassou o preço final dos produtos comprados, com 19,95€ e 8,15€, respetivamente. O mesmo aconteceu com o pimento verde, apesar de não ter sido tão significativo, com um valor médio total de 9,54€ em comparação com os 4,47€ finais dos produtos comprados.

É importante realçar ainda que a abóbora com um preço médio simbólico de 1,54€, teve um aproveitamento de 100%, pelo que não foi necessária qualquer compra.

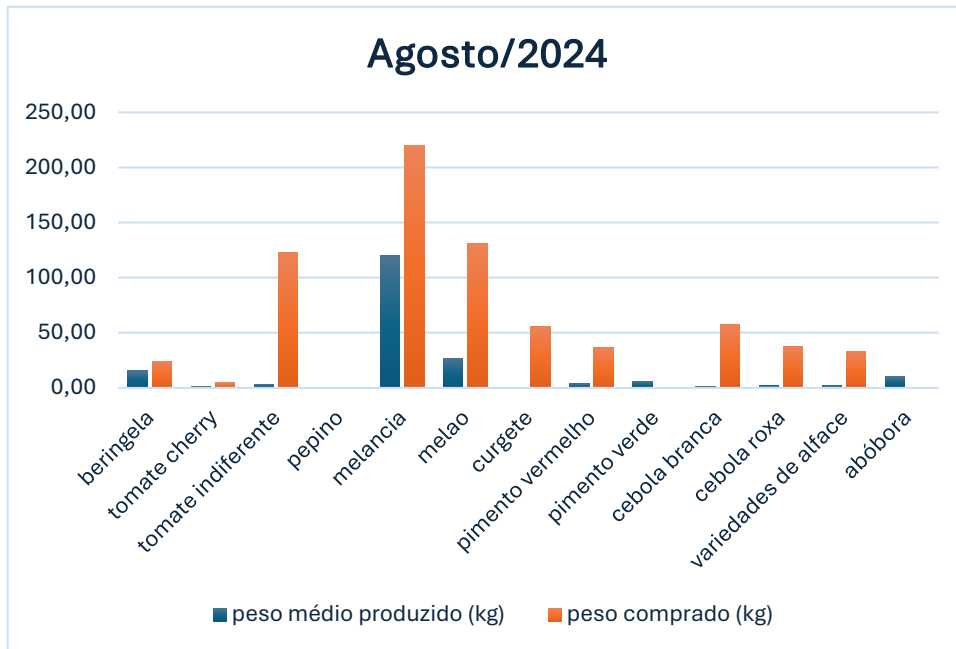


Gráfico 16

- Comparação entre o peso médio produzido e o peso fornecido em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Em agosto, como no mês anterior, a produção do horto foi alta.

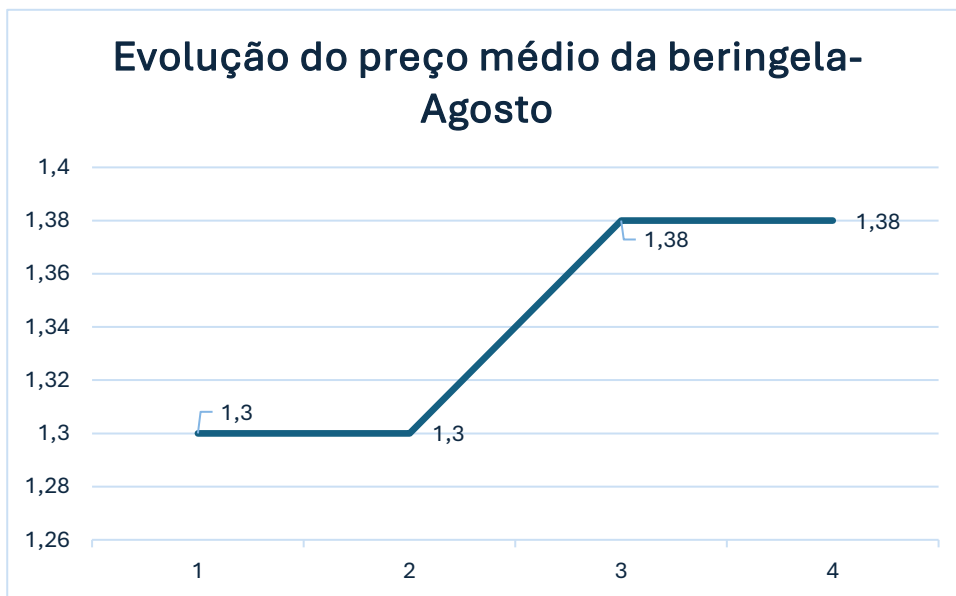


Gráfico 17 - Evolução do preço médio da beringela em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Finalmente, a beringela começou a produzir no mês de agosto, com um valor médio de 15,40kg, comparativamente com os 23,90kg fornecidos ao hotel. O aproveitamento resultou num valor de 39%.

Sobre o preço médio, pode-se observar no gráfico apresentado uma evolução crescente que, efetivamente, não é muito expressiva, no valor de 0,08€. No entanto, como a média deste produto se situa acima de 1€, com um resultado de 1,34€, a poupança média obtida foi de 23,90€.

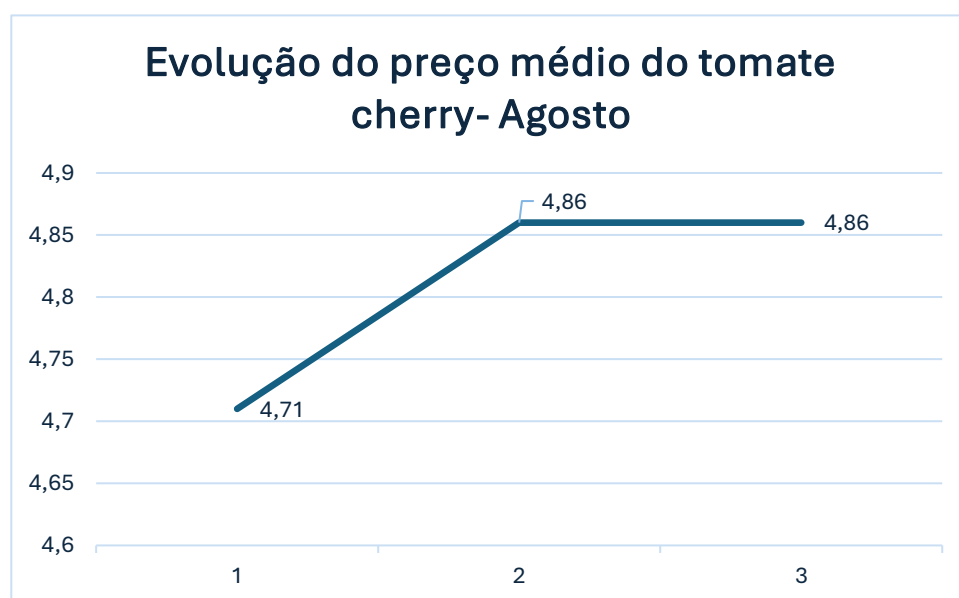


Gráfico 18 - Evolução do preço médio do tomate cherry em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

No caso do tomate cherry, a quantidade produzida foi inferior à fornecida, com valores de 1,58kg e 5,10kg, respetivamente. Todavia, o aproveitamento não foi assim tão baixo, obtendo-se um valor de 24%. A nível monetário, esta produção resultou num valor médio de 7,60€, devido ao preço médio se situar nos 4,81€.

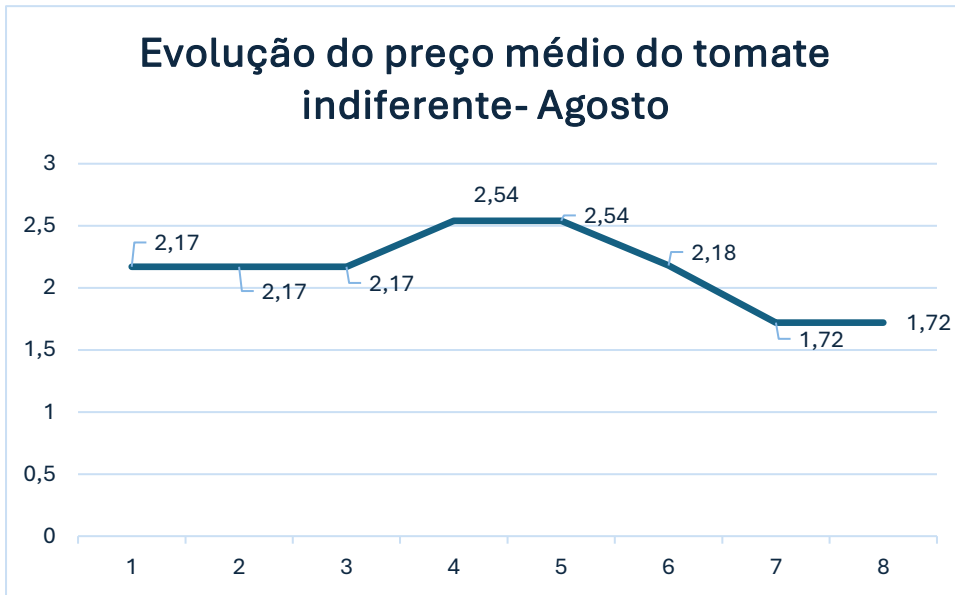


Gráfico 19 - Evolução do preço médio do tomate indiferente em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Relativamente ao tomate indiferente, o aproveitamento acabou por revelar um valor de apenas 3%, devido à quantidade exorbitante fornecida de 123,20kg, em comparação com o 3,51kg produzido no horto. O preço médio de 2,15€ acabou por se revelar uma boa notícia, dado que valor médio total obtido foi de 7,55€.

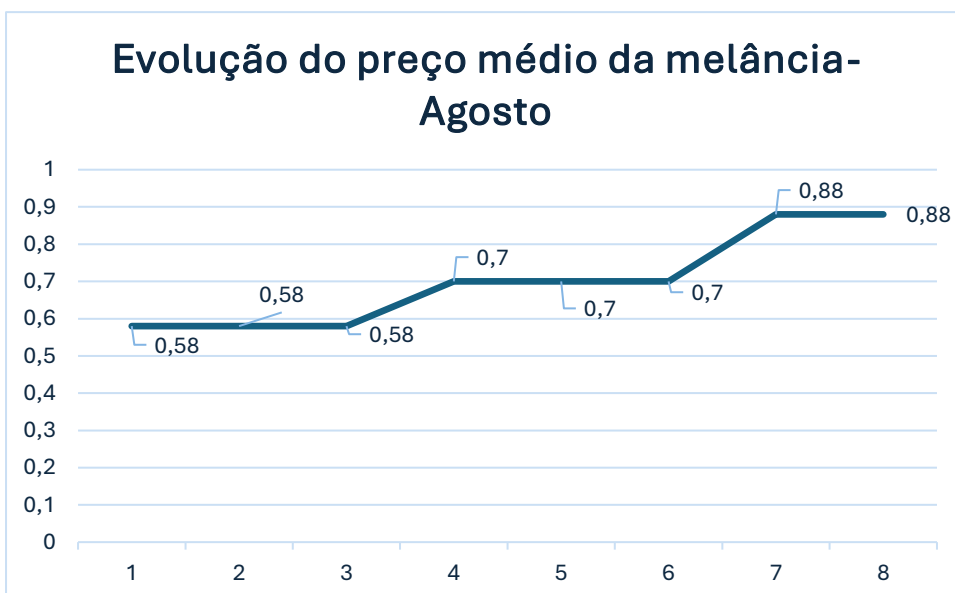


Gráfico 20 - Evolução do preço médio da melancia em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Com a melancia, verifica-se uma produção média de 120kg, contrariamente aos 220,30kg comprados, o que revela um aproveitamento de 35%. Como o preço médio é inferior a 1€, 0,70€, o valor médio monetário resultou apenas em 84€ poupados.

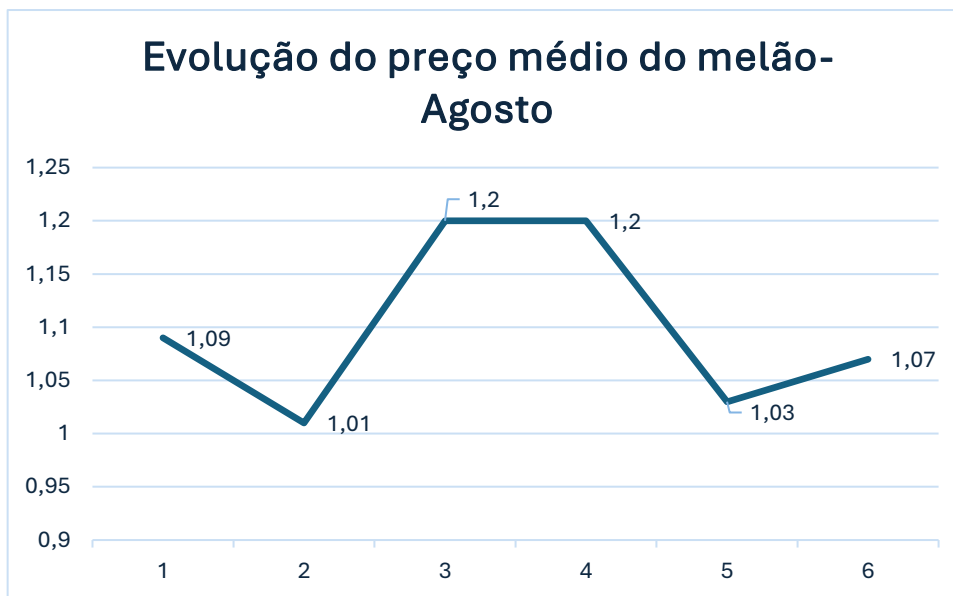


Gráfico 21 - Evolução do preço médio do melão em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Com o melão, o aproveitamento não revelou um número significativo, apenas 17%, derivado dos 131,05kg comprados comparativamente aos 27kg produzidos. No entanto, a poupança alcançada foi de 29,70€, com um preço médio de 1,10€.

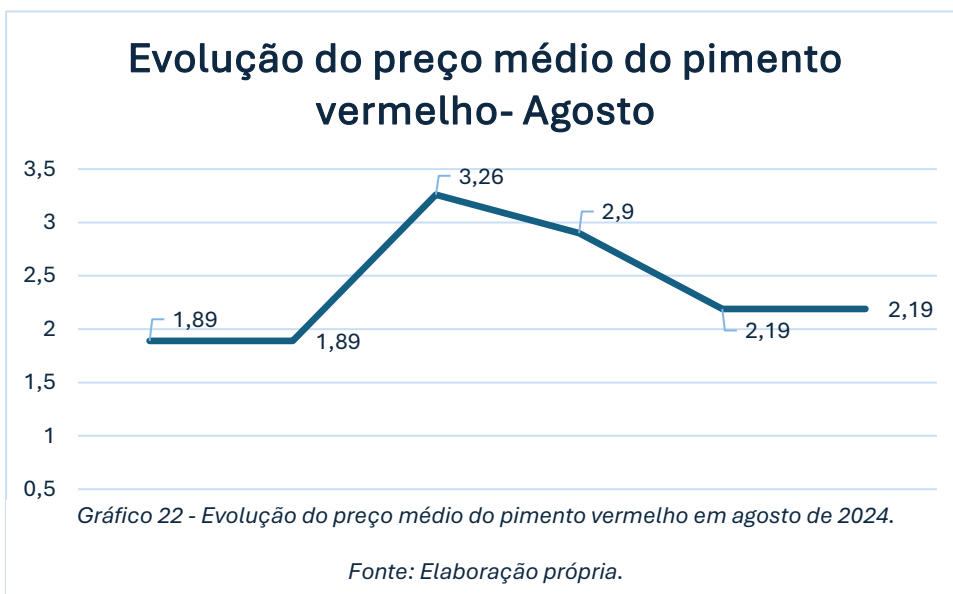


Gráfico 22 - Evolução do preço médio do pimento vermelho em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

O pimento vermelho resultou numa produção média de 4,09kg, opostamente aos 36,80kg fornecidos ao hotel. Todavia, o seu preço médio foi de 2,39€, o que possibilitou uma poupança no valor médio de 9,78€.

No caso do pimento verde, houve novamente a necessidade de colocar o preço médio do mês de agosto, devido à falta de necessidade de confeção deste produto, o que possibilitou um aproveitamento total. Em média, foram produzidos 6kg.

O preço médio de agosto, no valor de 1,59€, resultou numa poupança média de 9,54€.

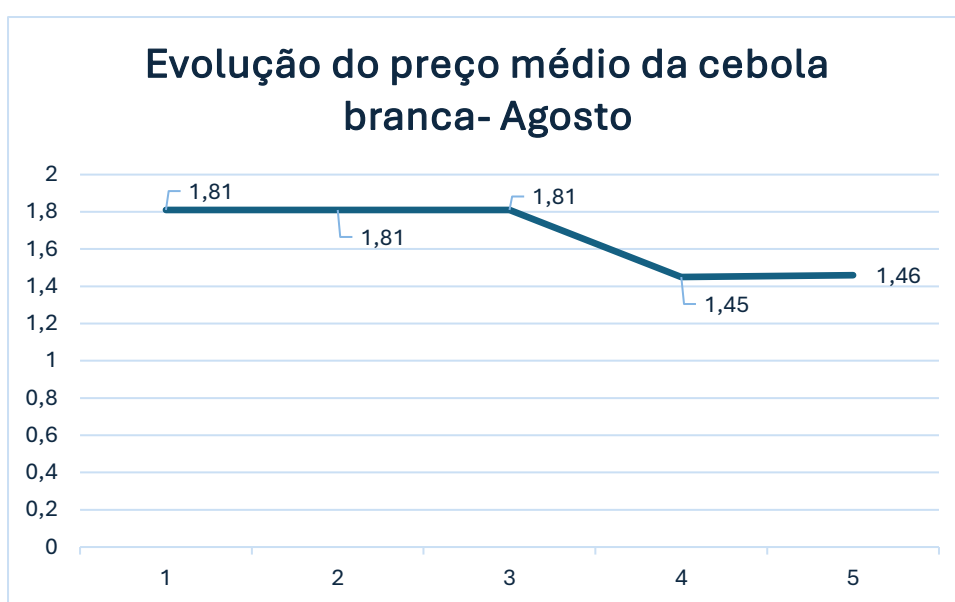


Gráfico 23 - Evolução do preço médio da cebola branca em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Relativamente à cebola branca, uma produção média de 1,40kg, comparativamente com os 57,70kg pedidos. Assim, só foi possível obter um aproveitamento mínimo de 2%. Com um preço médio de 1,67€, o resultado monetário foi de apenas 2,34€.

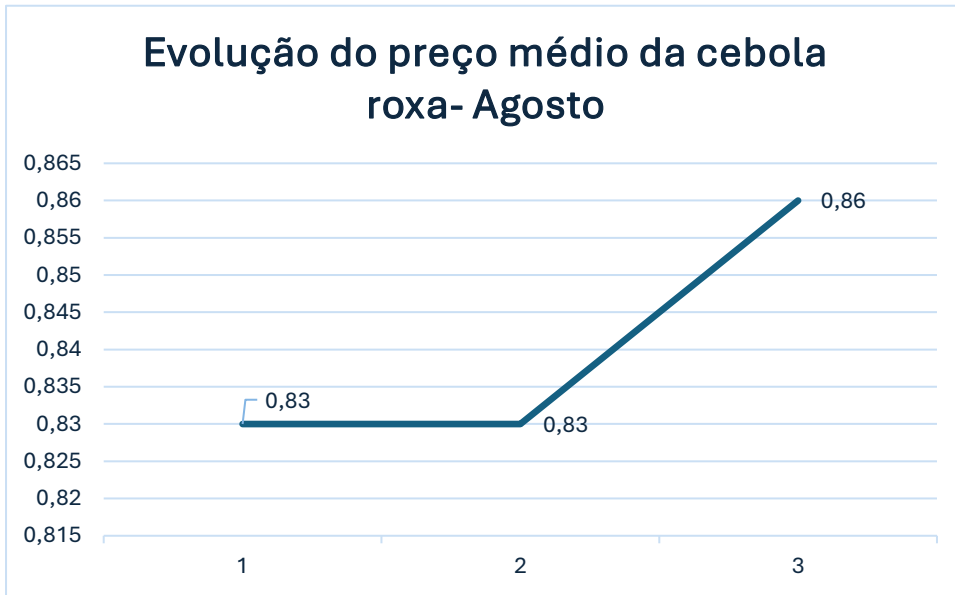


Gráfico 24 - Evolução do preço médio da cebola roxa em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Em relação à cebola roxa, também o aproveitamento foi baixo, com apenas 5%, pois só houve uma produção média de 1,85kg, ao invés da quantidade fornecida de 37,7kg.

Já no mês passado, o preço médio da cebola roxa não ultrapassou 1€/kg e, no presente mês, verifica-se o mesmo, com um valor de apenas 0,84€. Assim, a poupança obtida não foi significativa, 1,55€.

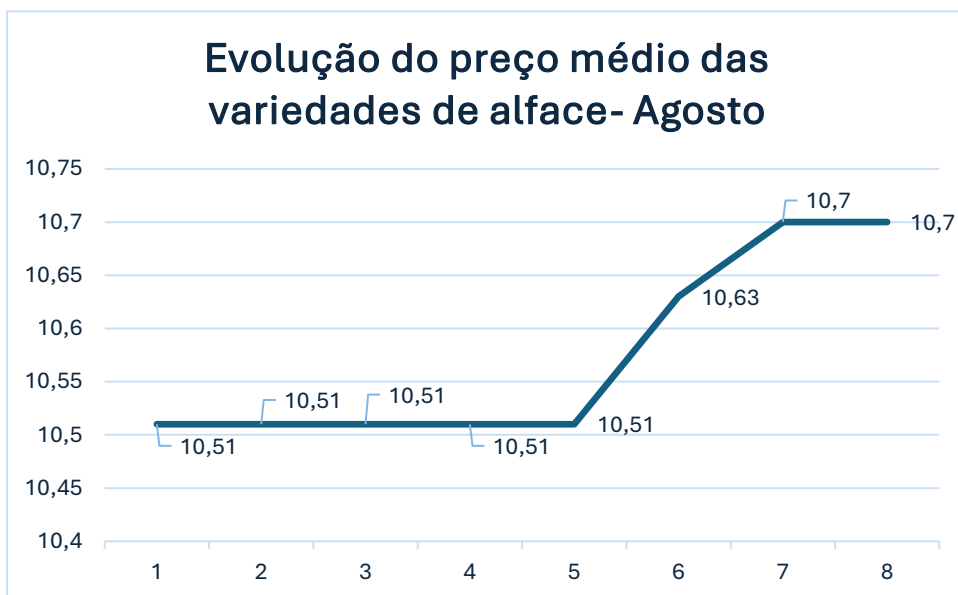


Gráfico 25 - Evolução do preço médio das variedades de alface em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Nas variedades de alface, a produção média não rendeu mais do que 3kg, com um valor de 2,10kg. Em comparação, a quantidade fornecida representa um valor de 33kg, logo o aproveitamento é baixo, na ordem dos 6%.

Relativamente ao seu preço médio, diversifica um pouco comparativamente com o mês anterior, onde existiu uma constante evolução do seu preço. No entanto, este mês, a partir do 6.º pedido, houve um aumento de 0,13€ e, posteriormente, de mais 0,7€. Com isto, o seu preço médio apresenta um valor de 10,57€, mais 0,60€ que o mês anterior e rendeu uma média de 22,20€.

Mais uma vez, a abóbora não tem qualquer gráfico sobre a evolução do preço médio, devido à falta de necessidade de confeção e, conseqüentemente, foi necessário utilizar novamente o preço médio de junho, no valor de 1,45€. Logo, o aproveitamento foi total, com uma quantidade média produzida de 10,40kg, o que resultou numa poupança de 15,08€.



Gráfico 26 - Comparação entre o valor médio total produzido e o preço final dos produtos comprados em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Concluindo, durante o mês de maior calor, a quantidade produzida chegou aos 193,33kg, sendo a maior contribuidora, novamente, a melancia, com 120kg. Contrariamente, existe a cebola branca apenas teve uma produção de 1,40kg.

Relativamente à poupança média total, no valor de 209,98€, o produto com o maior contributo foi a melancia, com 84€ de receita média. Por outro lado, o que revelou um menor contributo foi a cebola roxa, com um valor de 1,55€.

Mais uma vez, é de realçar a importância das variedades de alface para o valor médio total gerado pelo horto, devido ao seu enorme preço médio de 10,57€. Opostamente, temos novamente a cebola roxa, com o menor preço médio, no valor de 0,84€.

Como podemos observar no gráfico acima, a beringela teve um bom impacto na diferença entre o valor médio total (20,64€) e o preço final dos produtos comprados (32,16€), com uma diferença de 11,52€.

A abóbora volta a estar em destaque, sendo o único produto com 100% de aproveitamento, o que demonstra a sua importância, podendo oferecer à cozinha a oportunidade de confeccionar pratos com este produto e, conseqüentemente, poupar na eventual compra de outros.

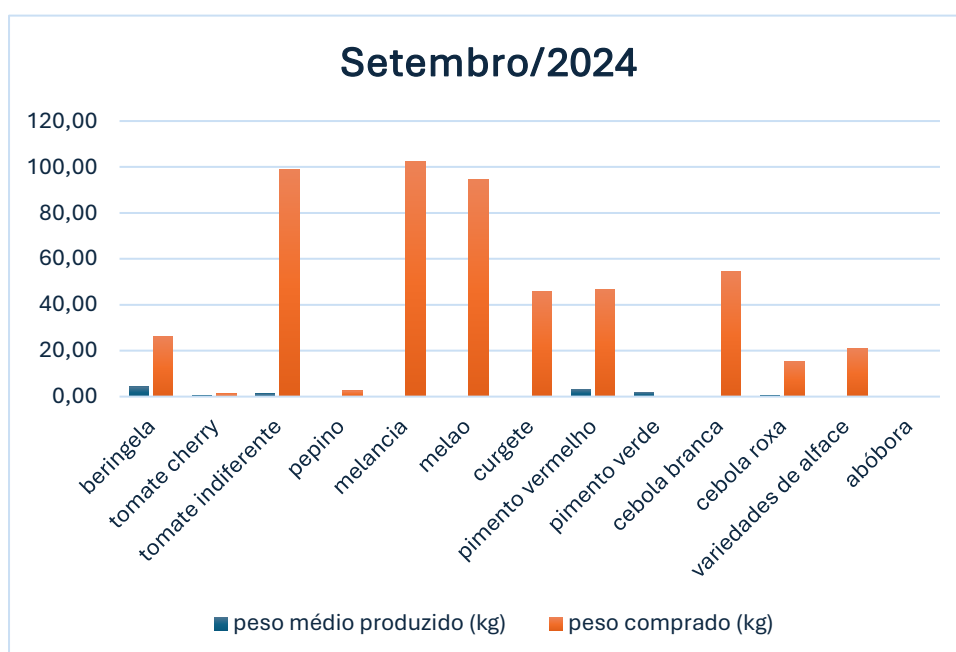


Gráfico 27 - Comparação entre o peso médio produzido e o peso fornecido em setembro de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Em setembro, a produção decaiu bastante comparativamente com os dois últimos meses. No entanto, comparando com o mês de junho, verifica-se uma maior produção.

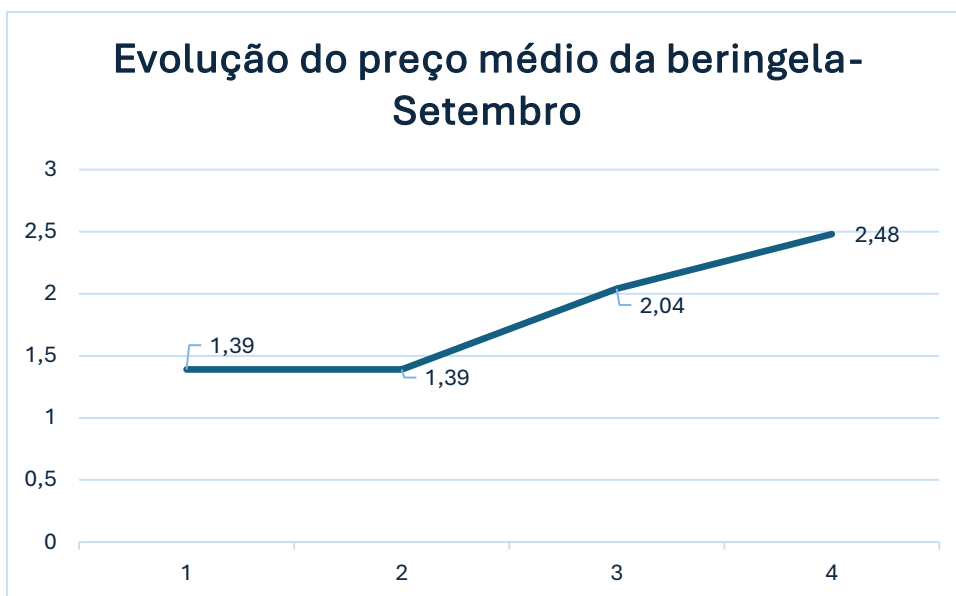


Gráfico 28 - Evolução do preço médio da beringela em agosto de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Relativamente à beringela, a quantidade média produzida resultou em 4,20kg em comparação com os 26,15kg que foram comprados, refletindo um aproveitamento de 14%.

O preço médio deste produto atingiu o seu limite máximo comparativamente aos restantes meses, com um valor de 1,83€, o que se traduziu num valor médio total de 7,69€.

Neste mês, não foi possível a criação do gráfico sobre a evolução do preço médio do tomate cherry, visto que só houve uma única compra. A quantidade média produzida representa um valor muito pequeno, de 0,44kg. Contudo a quantidade comprada, no valor de 1,25kg também não é muito elevada. Assim, o aproveitamento apresenta uma percentagem de 26%. O preço médio, neste mês, cresceu de maneira exponencial, atingindo um máximo de 4,86€, pelo a produção obtida reflete o valor médio de 2,14€.

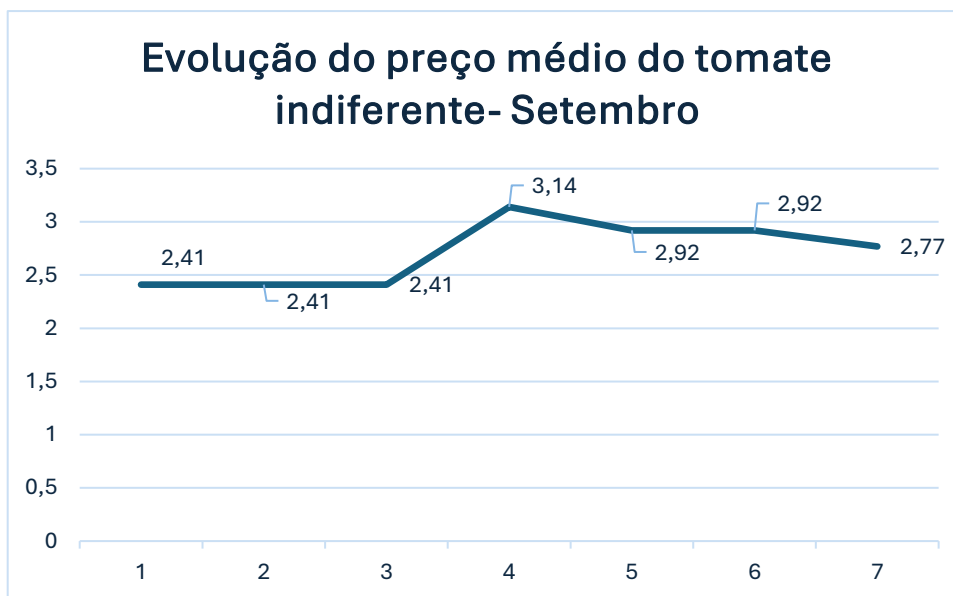


Gráfico 29 - Evolução do preço médio do tomate indiferente em setembro de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Relativamente ao tomate indiferente, o seu aproveitamento é quase nulo, com apenas 1%, visto que foi fornecida a quantidade de 99,10kg comparativamente ao 1,17kg produzidos. Como o preço médio deste produto, neste mês, chegou a um máximo de 2,71€, houve uma poupança, num valor médio total de 3,17€.

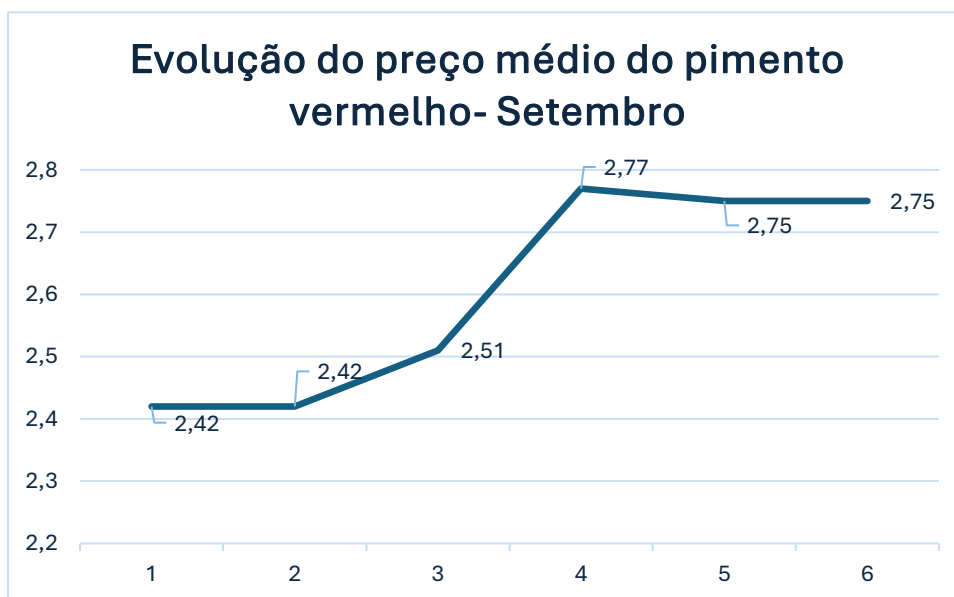


Gráfico 30 - Evolução do preço médio do pimento vermelho em setembro de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Neste mês, a produção de pimento vermelho atingiu o valor de 3,23kg, comparativamente com os 46,80kg fornecidos, o que resultou num baixo aproveitamento de 6%. Até agora, todos os produtos tiveram os seus preços médios a chegarem ao limite máximo e o pimento vermelho não foi exceção. Em setembro, o preço médio deste produto foi de 2,60€, originando um valor médio de poupança de 8,40€.

Mais uma vez, não foi possível implementar o gráfico em relação ao pimento verde, dado que só aconteceu uma única compra no mês inteiro, traduzindo num aproveitamento total. A quantidade média produzida chegou aos 2kg e o preço médio (novamente utilizado o do mês de agosto) continuou no valor de 1,59€, o que perfaz um valor médio de 3,18€.

No que diz respeito à cebola roxa, não houve também condições favoráveis à criação do gráfico da evolução do preço médio, devido às mesmas razões já descritas no pimento verde. Em termos quantitativos, a cebola teve uma colheita muito baixa, no valor de 0,37kg em comparação com os 21kg comprados. Isso significa um aproveitamento baixíssimo, no valor de 2%. Como o preço médio da cebola não chegou a 1€ (0,88€), a poupança feita com este produto foi de 0,33€.

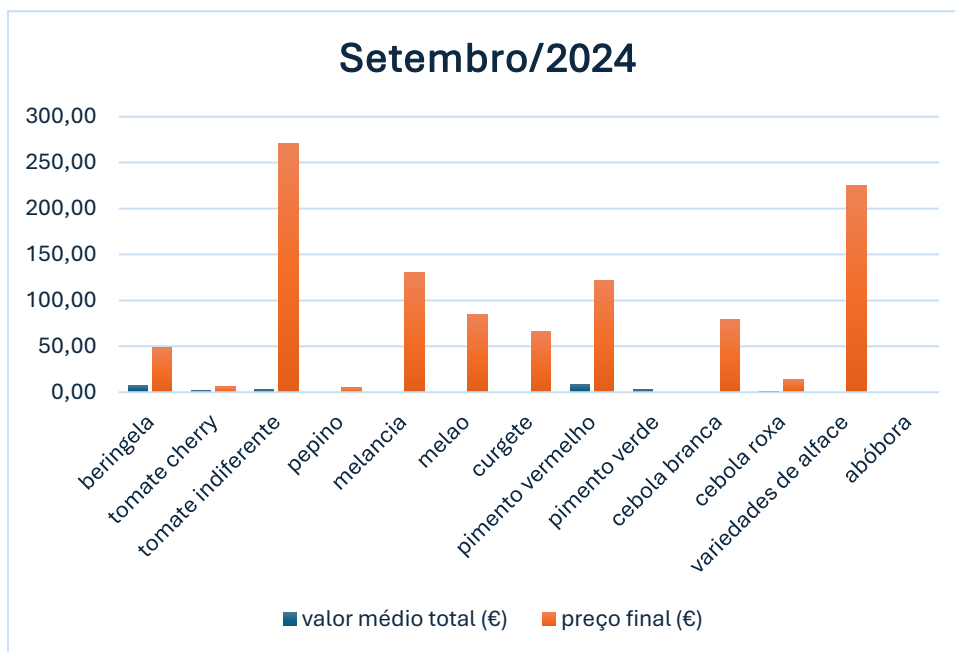


Gráfico 31 - Comparação entre o valor médio total produzido e o preço final dos produtos comprados em setembro de 2024.

Fonte: Elaboração própria.

Em síntese, setembro teve pouca produção, muito por conta da altura do ano, onde maior parte das plantações de cultivo deixam de dar frutos. A quantidade média produzida apresenta um valor de apenas 11,41kg, o que refletiu, também, numa baixa poupança média, no valor de 24,91€.

Como se pode observar no gráfico apresentado, neste mês, somente a beringela e o pimento vermelho obtiveram algum tipo significância nas contas finais. No último mês do verão, a melancia deixou de liderar o posto de maior contribuidora, relativamente à quantidade produzida, para dar lugar à beringela, com os seus 4,20kg. Em relação à poupança média, já entra um novo alimento, o pimento vermelho (8,40€), justificando-se com o seu maior preço médio, com 2,60€, ao contrário do 1,83€ da beringela, que refletiu numa poupança de 7,69€.

O produto que produziu e gerou menos, foi, mais uma vez, a cebola roxa, com 0,37kg e 0,33€.

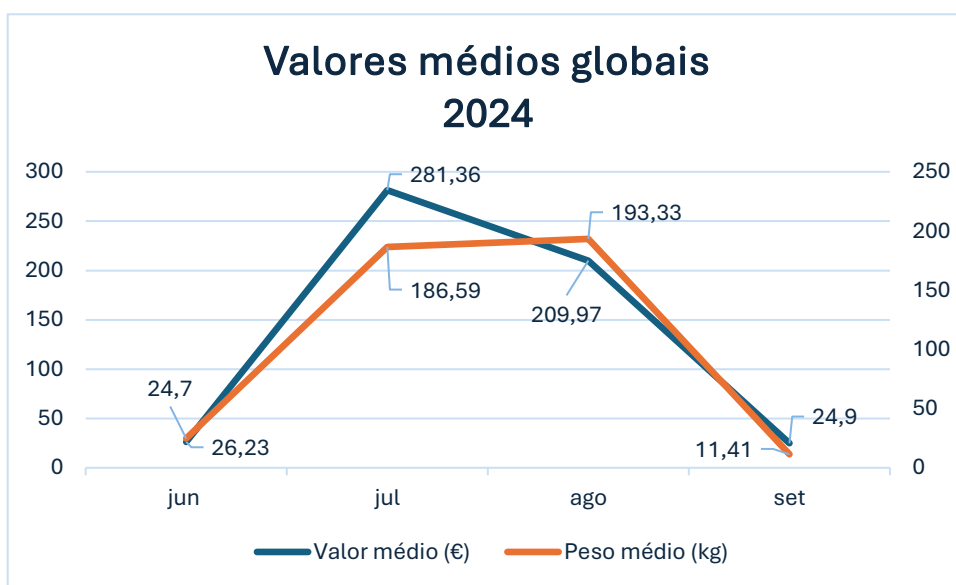


Gráfico 32 - Informação sobre os valores totais do horto.

Fonte: Elaboração própria.

Em suma e através da análise do gráfico anterior, onde é possível verificar a evolução, durante os 4 meses de trabalho, ao nível da produção (que atingiu uma média total de 416 kg) e ao nível do valor de poupança obtido (que alcançou uma média total de 545,91€).

## 8. Conclusões e Recomendações

No decorrer do estágio, foram feitas, maioritariamente, tarefas relacionadas com o meio ambiente, aplicando na prática o conceito da Economia Circular. A título de exemplo, foi feita compostagem com as folhas varridas, utilizou-se a madeira da limpeza da vinha para aquecimento do restaurante e utilizaram-se as ervas cortadas no horto para a alimentação dos animais.

Durante o programa de estágio, tive a oportunidade de ampliar o meu conhecimento, na sustentabilidade do Turismo, colocando em prática medidas ambientalmente conscientes. Aprendi a utilizar os produtos durante o máximo tempo possível e, no seu limite, optar pela sua reparação e reutilização.

Este estágio permitiu-me, também, apreciar ainda mais a natureza, desfrutando dos pequenos prazeres que ela nos proporciona. Permitiu-me ainda perceber que é preferível e mais saudável ter uma boa conversa com alguém do que estar sempre agarrado às tecnologias e às redes sociais.

Com o trabalho realizado, foi possível observar-se alguma poupança, por parte do hotel, na aquisição de produtos hortícolas. Teria sido interessante ter pesado todos os produtos produzidos para verificar a real poupança obtida. Seria ainda aliciante aumentar a área de cultivo, bem como alargar o leque de variedades hortícolas produzidas, de forma a dar uma resposta mais eficaz aos gastos efetuados na cozinha e, dessa forma, alcançar uma poupança ainda mais significativa. Poder-se-ia ainda sensibilizar o chef de cozinha para a utilização de produtos obtidos no horto, como a abóbora, e assim diminuir os custos de compra.

A principal problemática, durante todo o trabalho no horto ecológico, foi a recolha das ervas daninhas. Para dar resposta a esta situação, poderia ser criado um fundo ecológico, destinado à conservação do terreno e dos espaços em redor. Assim seria possível investir em utensílios próprios para trabalhos de cultivo, como ancinhos e enxadas e investir também na colocação de repelentes naturais, como o extrato de Neem. Dado que foi detetada, no horto, uma pequena praga de insetos, a existência de um repelente natural poderia ter sido benéfica.

A meu ver, aquando da decisão de começo de um eco hotel, uma das prioridades a ter, logo desde o início, é a implementação de um horto ecológico. Esta é das formas mais eficazes

de trazer benefícios para ambas as partes, o turista e o hotel. Com um horto ecológico, seria possível dinamizar várias atividades, tais como:

- Divulgação dos produtos obtidos, através da colocação de letreiros no salão do buffet com a seguinte mensagem: “Estes produtos são originários do nosso horto ecológico! Bom proveito!”;
- Dinamização do horto ecológico, através da realização de *workshops* de cultivo, junto dos hóspedes; neste âmbito, seria interessante dinamizar atividades para as crianças, promovendo nelas o gosto pela agricultura, de uma forma lúdica;
- Promoção dos produtos produzidos no horto ecológico, também através de *workshops*, realçando as suas características, benefícios para a saúde e nutrientes, podendo ainda eventualmente, surgir a confeção de alguns pratos com esses produtos.

Estas atividades seriam formas de criar uma experiência mais autêntica sobre a vida rural como traria benefícios monetários para o hotel.

## 9. Bibliografia

- Batle Munar, E. (2016). Plan estratégico de promoción de enoturismo en Mallorca [Trabalho de conclusão de curso, Universitat de les Illes Balears]. Repositório Institucional da UIB.
- Camacho-Otero, J., Boks, C., & Pettersen, I. N. (2018). Consumption in the circular economy: A literature review. *Sustainability*, 10(8), 2758. <https://doi.org/10.3390/su10082758>
- Campos, A. M. N. (2006). O ecoturismo como alternativa de desenvolvimento sustentável. *Caderno Virtual de Turismo*, 5(1). Recuperado de <https://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/article/view/75>
- Choo, H., & Jamal, T. (2009). Tourism on organic farms in South Korea: A new form of ecotourism? *Journal of Sustainable Tourism*, 17(4), 431-454. <https://doi.org/10.1080/09669580802713440>
- Coll Sampol, J. M. (2017). Turisme a l'interior de Mallorca: Un altre model? Municipi de Selva, portal de la Serra de Tramuntana. Estudi de cas. [Trabalho de conclusão de curso, Universitat de les Illes Balears]. Repositório Institucional da UIB.
- Comissão Europeia (2021). Plano de ação da UE: «Rumo à poluição zero no ar, na água e no solo. Recuperado de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52021DC0400>
- Comissão Europeia (2022). COP15: um acordo mundial histórico para a natureza e as pessoas. Recuperado de [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/pt/ip\\_22\\_7834](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/pt/ip_22_7834)
- Cooper, T. (2013). Sustainability, consumption, and the throwaway culture. In S. Walker & J. Giard (Eds.), *The handbook of design for sustainability* (pp. 137-153). Bloomsbury Academic.
- Craik, F., & Lockhart, R. (1972). Levels of processing: A framework for memory research. *Journal of Verbal Learning and Verbal Behavior*, 11(6), 671-684. [https://doi.org/10.1016/S0022-5371\(72\)80001-X](https://doi.org/10.1016/S0022-5371(72)80001-X)

- Dhanvantari Vatika—A Model Herbal Garden for an Agro-Ecotourism Unit. (2022). In T. D. Lama, D. Burman, U. K. Mandal, & S. K. Sarangi (Eds.), *Transforming Coastal Zone for Sustainable Food and Income Security: Proceedings of the International Symposium of ISCAR on Coastal Agriculture, March 16–19, 2021* (pp. 189–199). Springer. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-95618-9\\_15](https://doi.org/10.1007/978-3-030-95618-9_15)
- Dinkhuysen, G. L. (2017). *O papel dos guias turísticos no desenvolvimento de um turismo sustentável: o caso do Bairro de Alfama em Lisboa*. Repositório do ISCTE-IUL , Teses & Dissertações. <http://hdl.handle.net/10071/15565>
- Edbring, E., Lehner, M., & Mont, O. (2016). Exploring consumer attitudes to alternative models of consumption: Motivations and barriers. *Journal of Cleaner Production*, 123, 5-15. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.10.107>
- Essex, S., Kent, M., & Newnham, R. (2004). Tourism development in Mallorca: Is water supply a constraint? *Journal of Sustainable Tourism*, 12(1), 4-28. <https://doi.org/10.1080/09669580408667222>
- Estrategia de Turismo Sostenible de España 2030, <https://turismo.gob.es/es-es/estrategia-turismo-sostenible/paginas/index.aspx>
- Garcia, C., & Servera, J. (2003). Impacts of tourism development on water demand and beach degradation on the island of mallorca (spain). *Geografiska Annaler: Series A, Physical Geography*, 85(3–4), 287–300. <https://doi.org/10.1111/j.0435-3676.2003.00206.x>
- Geissdoerfer, M., Vladimirova, D., & Evans, S. (2018). Sustainable business model innovation: A review. *Journal of Cleaner Production*, 198, 401-416. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.06.240>
- Ghisellini, P., Cialani, C., & Ulgiati, S. (2016). A review on circular economy: The expected transition to a balanced interplay of environmental and economic systems. *Journal of Cleaner Production*, 114, 11-32. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.09.007>
- Gobierno de España. (2019). Directrices generales de la estrategia de turismo sostenible de España 2030. Recuperado de <https://turismo.gob.es/es-es/estrategia-turismo-sostenible/paginas/index.aspx>

- Hamza, J. A. R. (2024). The effects of ecotourism on sustainable development in Iraq. *American Journal of Social Science*, 4(10), 248-264. <https://doi.org/10.37547/ajsshr/Volume04Issue10-19>
- Hobson, K., & Lynch, N. (2016). Diversifying and de-growing the circular economy: Radical social transformation in a resource-scarce world. *Futures*, 82, 15-25. <https://doi.org/10.1016/j.futures.2016.05.012>
- ITP - Hotel Global Decarbonisation Report - November 2017, (2017) World Sustainable Hospitality Alliance <https://sustainablehospitalityalliance.org/resource/global-hotel-decarbonisation-report/>
- Kerlinger, F. N. (1980). Analysis Of Covariance Structure Tests Of A Criterial Referents Theory Of Attitudes. *Multivariate Behavioral Research*, 15(4), 403–422. [https://doi.org/10.1207/s15327906mbr1504\\_2](https://doi.org/10.1207/s15327906mbr1504_2)
- Kirchherr, J., Reike, D., & Hekkert, M. (2017). Conceptualizing the circular economy: An analysis of 114 definitions. *Resources, Conservation and Recycling*, 127, 221-232. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2017.09.005>
- Kuo, N.-W., Chen, Y.-J., & Huang, C.-L. (2006). Linkages between organic agriculture and agro-ecotourism. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 21(4), 238–244. <http://www.jstor.org/stable/44490488>
- Lacy, P., Keeble, J., McNamara, R., Rutqvist, J., Haglund, T., Cui, M., & Buddemeier, P. (2014). *Circular advantage: Innovative business models and technologies to create value in a world without limits to growth*. Accenture.
- Mouraz, A. M., & Lopes, A. R. (1997). *Metodologia e análise de dados*. *Millenium*, (6).
- Naydenov, K. (2018). Circular tourism as a key for eco-innovations in circular economy based on sustainable development. In *Proceedings of the 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM* (Vol. 18, pp. 135–142). <https://doi.org/10.5593/sgem2018/5.3/S28.017>
- Ofori, J., Ohemeng-Agyei, N., & Njomaba, E. (2021). Impact of Climate Change on Ecotourism for Wildlife Conservation, A Case Study At Aburi Botanical Gardens, Ghana, *International Journal of Research and Scientific Innovation (IJRSI) vol.8 issue 1*, (pp.133-141).

- Perdinan, Imran, Z., Ardiansyah, R., Widayanti, S., Sugiarto, S. W., Rosita, R., Asnan, T. A. W., Nugraha, H. C., Basuki, D. S. O., Bahri, S., Yusmur, A., Marlinda, S., Supriyanto, Febriana, R., Lastiah, S., & Tjahjandarie, T. S. (2024). Prototyping field-based learning via agro-eco-edu-tourism. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1359(1), 012136. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1359/1/012136>.
- Perdinan, Imran, Z., Ardiansyah, R., Widayanti, S., Sugiarto, S. W., Rosita, R., Asnan, T. A. W., Nugraha, H. C., Basuki, D. S. O., Bahri, S., Yusmur, A., Marlinda, S., Supriyanto, Febriana, R., Lastiah, S., & Tjahjandarie, T. S. (2024). Prototyping Field-Based Learning via Agro-Eco-Edu-Tourism. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1359(1), Article 012136. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1359/1/012136>
- Pires, P. S. (1998). A dimensão conceitual do ecoturismo. *Turismo - Visão e Ação*, 1(1), 75-91.
- Purvis, B., Mao, Y. & Robinson, D. Three pillars of sustainability: in search of conceptual origins. *Sustain Sci* 14, 681–695 (2019). <https://doi.org/10.1007/s11625-018-0627-5>
- Repo, P., Anttonen, M., Mykkä, J., & Lammi, M. (2018). Lack of congruence between European citizen perspectives and policies on circular economy. *European Journal of Sustainable Development*, 7(1), 249-249. <https://doi.org/10.14207/ejsd.2018.v7n1p249>
- Rodrigues, A., Vieira, I., Marques, C., & Teixeira, M. (2014). Apoio da comunidade residente ao desenvolvimento turístico sustentável: um modelo de equações estruturais aplicado a uma cidade histórica do Norte de Portugal. *Tourism & Management Studies*, pp. 17-25. <http://hdl.handle.net/10400.19/4241>
- Rojas García, M. A. (2021). Business plan for an eco-hotel in Asturias.
- Sathe, S., & Randhave, M. (2019). Agro-tourism: A sustainable tourism development in Maharashtra—A case study of Village Inn Agro Tourism (Wardha).
- Scheel, C. (2016). Beyond sustainability: Transforming industrial zero-valued residues into increasing economic returns. *Journal of Cleaner Production*, 131, 376-386. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.05.007>

- Seiça, D. S. C. (2021). Atitudes e comportamentos dos consumidores portugueses perante soluções de consumo mais circulares [Dissertação de Mestrado não publicada]. Instituto Politécnico de Leiria.
- Turismo Centro de Portugal. (n.d.). Ecoturismo no Centro de Portugal. Recuperado de <https://turismodocentro.pt/artigo/ecoturismo-no-centro-de-portugal/>
- União Europeia (2021). Pacto Ecológico Europeu. UE. Recuperado de [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/api/files/attachment/869826/EGD\\_brochure\\_PT.pdf.pdf](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/api/files/attachment/869826/EGD_brochure_PT.pdf.pdf)
- Vázquez Alonso, A. (2022). Análisis de las nuevas tendencias del turismo y el papel de la publicidad: El turismo sostenible en la Costa Brava y las Islas Baleares. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/54903>
- Verzola Jr, P. I. O. (2023). Agro-ecotourism as growing field for semifeudalism. *Iraia* <https://www.iraia.net/2024/09/25/agro-ecotourism-as-growing-field-for-semifeudalism/>
- Wahab, A. (2023). The Opportunities for Agro Tourism Development in Bangladesh. Md Abdul Wahab.
- Wieser, H., & Tröger, N. (2017). Exploring the inner loops of the circular economy: Replacement, repair, and reuse of mobile phones in Austria. *Journal of Cleaner Production*, 172, 3042-3055. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.11.106>
- Wilts, H., Gries, N. von, & Bahn-Walkowiak, B. (2016). From waste management to resource efficiency: The need for policy mixes. *Sustainability*, 8(7), 622. <https://doi.org/10.3390/su8070622>

# ANEXO 1 - Tratamentos de Spa



SA BASSA ROTJA

ECOTURISME

## Spa Treatments

**Sa Bassa Rotja holistic massage** / Deep relaxing massage, focused on relaxing the muscle tension points and to harmonize body and mind.

*Full body 30 min. 55€*

*Full body 60 min. 75€*

**Sport massage** / Massage that uses deep tissue technics and relaxation to recover, revitalize and relieve the body after physic or sports activities.

*Full body 30 min. 45€*

*Full body 60 min. 85€*

**Therapeutic massage** / Deep tissue massage, working on specific muscle block points to get a deep body relaxation, harmonizing the mind and the emotions.

*Full body: 60 min. 85€*

*Full body 90 min. 120€*

**Sa Bassa Rotja pregnant and postpartum** / Relaxing and therapeutic massage that relives the tension and helps to relax the typical pregnancy discomforts. Creating a big sensation of wellness and harmony.

*Full body 60 min 90€*

**Massage + reiki** / Reiki is a natural, simple and deep therapy, through which Ki energy is transmitted with the hands to heal the emotional, mental and physical systems, which combined with specific massage techniques provides an unique therapeutic experience relieving muscle pain, fighting the stress and enhancing the physical and mental energy.

*Full body 60 min 75€*

**Custom massage** / Create your custom massage:

Your session starts with a quick conversation with the therapist to understand what you are looking to achieve in your massage session, with this information your therapist can then pull various massage.

*30 min. 55€*

*60 min. 75€*

## ANEXO 2 - Aulas de Ioga



SA BASSA ROTJA

ECOTURISME

### Yoga

Yoga practice at *Sa Bassa Rotja* is designed to be a welcoming space. Yoga in its most simple translation means union, and that is what it is; A bringing together of Spirit, Mind, and Body into the same place at the same time. Our classes are very conscious of alignment and breathing and seamlessly blend flowing movement with more detailed attention and time given to single poses. Personal attention and adjustments as well as modifications of poses based on a therapeutic understanding of the individual nature of the human body are a vital feature. Start your morning of by awakening your body to its full potential, and tap into your own inner strength. All bodies and levels welcome!"

**Weekly yoga classes:**

All year round - Thursday or Saturday at 9am

*Free of charge*

*On request - minimum 48 hours in advance*

**Daily yoga classes**

Monday to Saturday at 8am - min. 2 people

*€ 25 per person*

**Private yoga classes on demand**

Monday to Saturday -

Schedule to be arranged 8am or 7pm.

*€ 85 per person*

**10 yoga classes voucher:**

Schedule to be determined, months to be determined

*€ 220 per person*

## ANEXO 3- Aulas de Equitação

### SA BASSA ROTJA

ECOTURISME

Enjoy the equine experience at Sa Bassa Rotja Ecoturisme with our Spanish breed horses  
If you wish, we invite you to help us preparing the horses before the class.  
We can offer the following options:

**·Individual class**

1 hour on the track with the supervision of our teacher (trot, gallop, step, etc.)  
from € 45

**Excursion/Tour**

We can also offer you an excursion through our Finca so you can discover and observe the entire farm.

Previous experience is required from € 45

**·Horse care**

The basic care of the horses is offered (combing, brushing, winding, showering them, etc.)

For groups or individual Price to consult

**·Intensive 3-day course**

1 or 2 hours a day on the track and / or on the farm. Special seat training, ...  
from € 120  
from € 120

**·Voucher for 6 to 10 classes for adults** € 40 /class

**·Voucher for 6 to 10 classes for children** € 30 /class

Square according to availability (sign up at reception)

If you have any special requests, please do not hesitate to ask us and we will try to accommodate your wishes.

## ANEXO 4 - Viagens de barco

### SA BASSA ROTJA

ECOTURISME



### **BOU | ROS | BOAT**

“Bon Viure”

- Cabrera (8 horas): 10:00-18:00 h
- Mañanas (5 horas): 10:00-15:00 h
- Tardes (4 horas) : 16:00-20:00 h
- Longitud: 11m
- Capacidad: 9 personas

**Cabrera dia completo:**

**1000,00€ (max. 9 personas)**

**Mañanas:**

**560,00€ (max. 9 personas)**

**Tardes:**

**475,00€ (max. 9 personas)**

## ANEXO 5 - Biblioteca e parte da recepção



## ANEXO 6 – Pátio anterior à receção



## ANEXO 7 – Pátio de entrada (em frente à recepção)



## ANEXO 8 - Campos desportivos



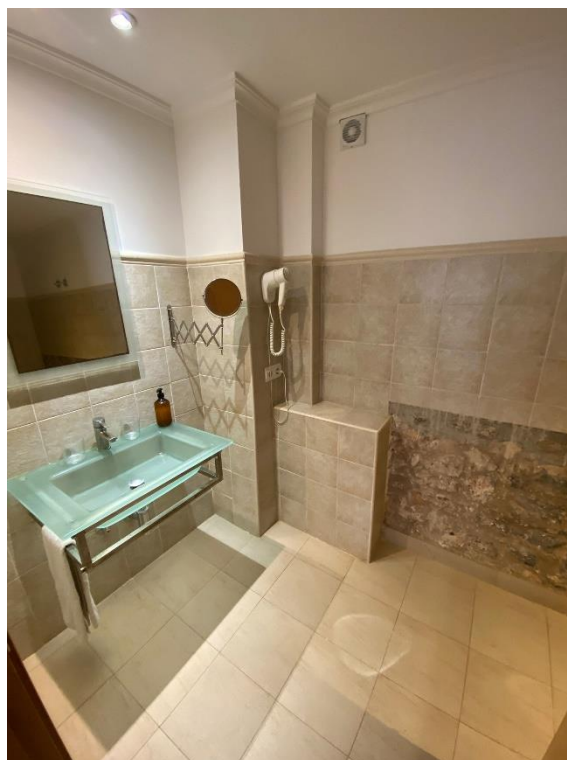
## ANEXO 9 - Facilidades e instalações dentro do Spa



## ANEXO 10 - Casa de banho de uma suíte



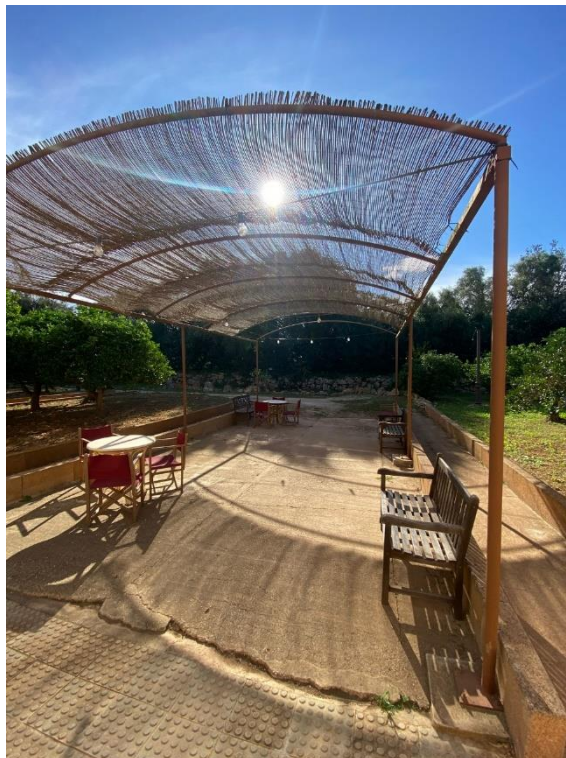
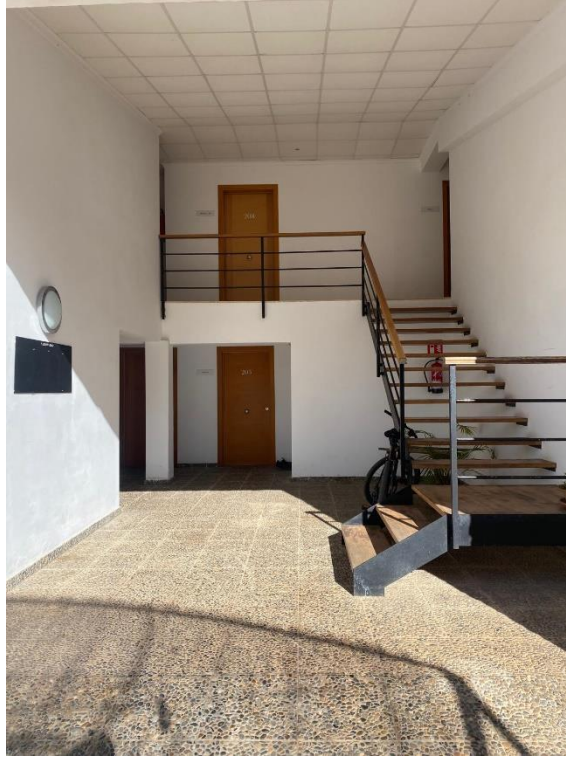
## ANEXO 11 - Casa de banho de um quarto moderno



## ANEXO 12 - Esplanada e interior do restaurante



## ANEXO 13 - Entrada das “ecos” e zona de lazer contígua



# ANEXO 14 - Bicicletas e a rota que circunda a propriedade do hotel



## ANEXO 15 - Limpeza do espaço envolvente do hotel



## ANEXO 16 - Burra Cindy



## ANEXO 17 - Exemplo dos potes de reciclagem



## ANEXO 18 - Oficina



## ANEXO 19 - Eu com o uniforme de trabalho à entrada do Horto

