



**SHORT
MASTER
GASTRONOMIA**



UNIVERSIDADE
PORTUCALENSE

DEPARTAMENTO
**TURISMO PATRIMÓNIO
E CULTURA**



Apresentação

O interesse pela gastronomia, que é hoje um fenómeno global, tem crescido exponencialmente em Portugal, tornando-se num dos vetores estratégicos para o desenvolvimento e afirmação do território e do turismo nacional. Tanto os destinos como as empresas de turismo estão cientes da importância da gastronomia para diversificar o turismo e estimular o desenvolvimento económico local, regional e nacional. O turismo gastronómico inclui, na sua essência, valores culturais, éticos e sustentáveis, baseados no território, na paisagem, no mar, na cultura local, nos produtos locais e na autenticidade. Este curso apresenta uma proposta integrada nestes contextos atuais e atrativos do turismo, colocando como conceitos fundamentais a inovação, o empreendedorismo, a sustentabilidade, o desenvolvimento local e valores culturais e patrimoniais ligados à gastronomia.

04

Este Short Master conta com uma equipa de académicos e profissionais de renome e experiência consolidada, entre os quais Ana Monforte (consultora especialista em agricultura sustentável, economia circular, sustentabilidade e alterações climáticas), Carlos Magalhães (enólogo, produtor e consultor em enologia e docente), Carlos Martins (empresário e especialista em planeamento cultural e territorial e em projetos de gastronomia e comunicação turística), Hélio Loureiro (cozinheiro, gastrónomo e investigador), João Pupo Lameiras (cozinheiro, consultor e empresário), José Augusto Moreira (jornalista e crítico gastronómico), Luís Rocha (docente e consultor em F&B), Mário João Silva (consultor especialista em desenvolvimento rural e produção agrícola e agroindustrial), Mónica Pereira (especialista em doçaria tradicional portuguesa e formadora profissional), Natália Teixeira (consultora de comunicação e RP) e Renato Cunha (cozinheiro, docente e empresário).



05

Objetivos

O curso tem como objetivos globais dotar os formandos de competências especializadas e profissionais avançadas no domínio do planeamento, da inovação, do marketing e da comunicação digital na área de Gastronomia. Pretende, ainda, desenvolver o pensamento crítico, criativo, inovador e interdisciplinar dos formandos e orientar a formação para a criação de novos projetos na área de Gastronomia.

Destinatários

Esta formação destina-se preferencialmente a profissionais ligados ao setor da restauração, hotelaria ou empreendedores em turismo, hotelaria ou outras áreas conexas, bem como à capacitação de outros públicos, como *foodies*, jornalistas ou potenciais investidores no setor.

Ana Monforte



Fundadora e gestora da Grapekeeper, com uma vasta experiência numa diversidade de projetos, destacando-se a sua experiência e conhecimento em vinhos, engenharia ambiental, sustentabilidade e biodiversidade. Produtora de vinhos sustentáveis, com excelente know-how técnico e criativo, proporcionando o desenvolvimento de projetos inovadores de grande significado.

Carlos Magalhães



Licenciado em Engenharia Agrícola, com Pós-Graduação em Enologia. Desde 1992 é Sócio-Gerente da Vitenos, empresa de Consultoria de Viticultura e Enologia, que presta serviço nas principais regiões demarcadas do país. É produtor na região do Douro onde tem várias vinhas. Ao longo da sua carreira profissional, foi Formador e Professor em várias escolas de formação e Instituições de ensino superior, nas áreas de Vinificação, Análise Sensorial e Serviço de Vinhos.

Carlos Martins



Fundador e Sócio-Gerente de um conjunto de empresas ligadas ao planeamento cultural e territorial e ao desenvolvimento e criação de projetos na área da comunicação turística. Destaca-se o seu papel como coordenador da candidatura e diretor executivo de Guimarães 2012 Capital Europeia da Cultura e da Fundação Cidade de Guimarães. Atualmente é consultor das Nações Unidas (UNCTAD) na área da Economia Criativa e Turismo.

Hélio Loureiro



Chefe de cozinha com mais de trinta anos de carreira, formou-se na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto. Gastrónomo e investigador da arte da cozinha, com uma forte ligação ao mundo dos vinhos, autor de mais de vinte livros de gastronomia, apresentador de programas de televisão, cronista em diversas publicações, tem vindo a ser convidado para integrar o júri de concursos internacionais e nacionais. Atualmente está a realizar Mestrado na Universidade de Coimbra na Faculdade de Letras em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade.

João Pupo Lameiras



Engenheiro civil de formação, sempre teve interesse em cozinha, tendo para tal realizado um conjunto de estágios para confirmar a sua vocação. Atualmente é chefe de cozinha do Restaurante Bacalhau e proprietário dos restaurantes Muro do Bacalhau e RO, no Porto. É também consultor na área da cozinha e participa frequentemente em eventos gastronómicos, entre outras atividades inerentes à sua profissão.

José Augusto Moreira



Jurista de formação, jornalista de profissão, estudou Direito na Universidade de Coimbra e fez-se jornalista com o nascimento do PÚBLICO, integrando a equipa fundadora. Foi responsável pela Agenda, editor dos cadernos Local, passou pelas secções de Desporto, Sociedade e Política, tendo-se dedicado nas últimas décadas às áreas de gastronomia e vinhos. É neste contexto que tem participado em vários fóruns, encontros e congressos da especialidade. Também como jurado tem marcado presença em diversos concursos de gastronomia e vinhos, dentro e fora de Portugal.

Luís Rocha



Docente e consultor na área da restauração, esteve desde o início da sua atividade profissional ligado à área da Gestão Hoteleira. Até 2008 teve a concessão de vários restaurantes da cidade do Porto, nomeadamente na Fundação de Serralves, no Palácio da Bolsa e na Marina do Freixo, entre outros. Durante este período esteve também associado à atividade de catering e eventos com Heitor de Melo. Em 2009 iniciou a sua ligação ao ensino, estando atualmente a lecionar na Universidade Portucalense, na Zendensino e no IPAM. Colabora como consultor na área da restauração com a Casa da Música e com a POPEATS, Portugal.

Mário Araújo e Silva



Gestor e consultor, com um percurso profissional desde o setor privado (Quinta dos Moinhos Novos) à alta Direção da Administração Pública (DRAPN), com uma passagem também pelo setor associativo (ARDAL). Detentor de conhecimento e relacionamento com o setor agrícola/agroindustrial e Desenvolvimento Rural. Participou na elaboração e implementação de diversas candidaturas a fundos comunitários, centradas na identificação, valorização e promoção dos produtos agroalimentares locais, bem como na defesa do património construído e na implementação de um programa de animação turística de montanha.

Mónica Pereira



Licenciada em Engenharia de Minas e Geoambiente, trocou os projetos de engenharia pela doçaria tradicional portuguesa. O seu percurso formativo passou pela Escola de Hotelaria e Turismo, no Porto, e pela Squires Kitchen International School, em Londres. Foi Chef de Pastelaria e proprietária de uma unidade de produção no Brasil e uma “Cakeshop” em Portugal. Desde 2000 que se dedica à doçaria e pastelaria artesanal e desde 2006 partilha o seu tempo entre a formação e a consultoria destinada a hotelaria e restauração.

Natália Teixeira



Licenciada em Comunicação Social, pela Universidade do Minho, tendo frequentado formações e workshops na área do marketing digital, marketing content, copywriting e gestão de redes sociais. Consultora de comunicação e RP, com experiência de mais de 20 anos na área da assessoria de imprensa, em contexto de agência de comunicação. Atualmente é diretora de clientes, sendo responsável pela definição de estratégias integradas de Comunicação e Imagem para várias empresas nacionais e internacionais, públicas e privadas. Ao longo dos anos, desenvolveu estratégias de media relations para empresas dos mais variados setores de atividade, do Turismo à Cultura, passando pela Indústria, Saúde, Tecnologias de Informação, Construção Civil e Imobiliário. Foi responsável pela comunicação de inúmeros festivais gastronómicos, promovidos por diferentes autarquias, e assumiu o lançamento, em termos mediáticos, de restaurantes em Aveiro, Braga, Porto, Viseu e Lisboa.

Renato Cunha



Chefe e proprietário do Restaurante Ferrugem e Docente na Universidade Portucalense e na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Porto. Cozinheiro por vocação, gosta que o vejam como embaixador da gastronomia portuguesa. Com espírito empreendedor e uma vida multidisciplinar, divide o tempo entre o Ferrugem, um projeto de restauração desde 2006, a docência no ensino superior e as atividades ligadas à terra, como a horta biológica, o alojamento local em ambiente rural e a iniciativa #ircomsedeapote. Em 2016 foi distinguido com a Medalha de Mérito Municipal Económico pela Câmara de Famalicão.

PLANO DE ESTUDOS

ECTS

Culinária e Tecnologia Alimentar	2
Cultura e Património Gastronómico	2
Enogastronomia	2
Inovação Culinária	2
Marketing e Comunicação Digital	2
Nutrição	2
Projeto	4
Sustentabilidade Ambiental	2
Turismo Gastronómico	2

Diploma ou certificado conferido:

- Certificado **Short Master em Gastronomia** (20 ECTS) dependente da aprovação em todas as unidades curriculares e entrega do projeto final.
- Certificado de frequência de Short Master em Gastronomia.
- Certificado de frequência por unidades curriculares.

Vagas:

24

Duração:

6 meses

Regime:

Pós-laboral

Contactos:

Coordenação

sm.gastronomia@upt.pt

Coordenadores do Short Master em Gastronomia

Renato Cunha
Helena Albuquerque

Horário previsto de funcionamento:

Segunda e Terça-feira,
18h30 às 21h30

Exceionalmente poderão ocorrer seminários e visitas de estudo fora deste horário, embora qualquer outra marcação esteja sujeita a acordo prévio com os estudantes.

Algumas empresas parceiras:



A BOTICA DE BACO
by Victor Pinde

ANSELMO
MENDES

FERRUGEM
RESTAURANTE

QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1843

alivetaste
INTERNATIONAL OF VINE TOURS & GASTRONOMY

CRÓNICA



QUINTA DE VENTALINAS

VINITUR
Taste for Life

Mais informações em:

<https://www.upt.pt/inicio/cursos/outros-cursos/short-master-em-gastronomia/>

ou através do e-mail:

sm.gastronomia@upt.pt





Rua Dr. António Bernardino de Almeida,
541/619, 4200-072 Porto
+351 225 572 000
www.upt.pt | ingresso@upt.pt



UNIVERSIDADE
PORTUGALENSE

Do conhecimento à prática.