



UNIVERSIDADE
PORTUCALENSE

DEPARTAMENTO
TURISMO PATRIMÓNIO
E CULTURA

Short Master

Gastronomia





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.

O Short Master conta com um corpo docente altamente especializado e reconhecido, nomeadamente nas áreas da inovação gastronómica, cultura gastronómica, enogastronomia, nutrição, turismo e, por fim, na área do marketing e comunicação digital direcionado para o setor gastronómico. Paralelamente, o curso conta com parceiros estratégicos e reconhecidos em diferentes áreas.

04



Objetivos

- **Acesso** às recentes inovações culinárias e técnicas;
- **Sensibilizar** para as questões da sustentabilidade, permitindo a utilização de produtos de qualidade;
- **Estimular** a criatividade na cozinha;
- **Visão** holística do setor, através da aquisição de conhecimentos como nutrição, marketing, enologia e cultura;
- Incentivar a prática através das aulas práticas. Os participantes vão **praticar** os conhecimentos adquiridos ao longo do curso com os melhores profissionais da área;
- Permitir o acesso a diferentes **experiências gastronómicas** através das visitas de estudo;
- Permite desenvolver as soft Skills e alargar a rede de **networking**.

05

PLANO DE ESTUDOS	HORAS	ECTS
Nutrição	12h	1
Cultura e Património Gastronómico	12h	1
Sustentabilidade Ambiental e Sistemas Produtivos	12h	1
Culinária e Tecnologia Alimentar	24h	3
Inovação Culinária	24h	3
Turismo Gastronómico	12h	1
Enogastronomia	12h	1
Marketing e Comunicação Digital	12h	1
Laboratório Criativo	15h	3
TOTAL	135h	15

Visiting & Taste Seminar:

Todas as unidades curriculares iniciam e finalizam com um Visiting & Taste Seminar presencial que pode ter lugar na Cozinha Pedagógica da Universidade Portucalense ou poderá ser uma visita externa (espaços hoteleiros, mercado ou feiras do setor). As restantes aulas do módulo são a distância.

Destinatários:

- Profissionais que pretendem melhorar as competências técnicas, permitindo a evolução profissional
- Profissionais que pretendem iniciar no setor da gastronomia
- Profissionais ligados ao setor da restauração e hotelaria ou empreendedores em áreas do turismo, hotelaria e outras conexas que desejem aprofundar ou apostar na profissionalização do seu serviço ou criar a sua própria empresa
- Destina-se à capacitação de outros públicos, como foodies, jornalistas ou potenciais investidores no setor.

Diploma:

Será emitido um dos seguintes certificados:

- Certificado de frequência Short Master em Gastronomia
- Certificado de frequência por unidades curriculares
- Diploma Short Master em Gastronomia (15 ECTS): para a obtenção dos ECTS é necessária a aprovação em todas as unidades curriculares e entrega do projeto final, a desenvolver no âmbito do Laboratório Criativo.

Vagas:

16 vagas por edição

Duração e Horário:

O Short Master tem a duração de 135 horas.

A aulas decorrem às segundas e terças-feiras, das 18h30 às 21h30. Poderão ocorrer aulas em alguns sábados ou noutros dias a acordar nos quais serão realizadas visitas ou atividades fora da Universidade Portucalense. Algumas aulas poderão ser realizadas a distancia.

**Renato Cunha**

Coordenador do Short Master em Gastronomia | Unidade Curricular: Cultura e Património Gastronómico

Enófilo, gastrónomo, docente e criativo, Renato Cunha é o chef e o proprietário do Ferrugem, um projeto de restauração famalicense, que abriu as suas portas em 2006 e que tem conquistado o reconhecimento nacional e internacional. Em 2012, foi eleito Chefe de Cozinha do Ano, pela Revista Wine, e, em 2017, o Ferrugem foi eleito Restaurante do Ano, pela Revista Vinho Grandes Escolhas. Jurado em concursos de âmbito regional e nacional, como o Concurso de Vinho Verdes & Gastronomia ou o Prémio Ecotrophelia Portugal. Membro da Rede de Mentores Famalicão Made IN. Em 2016 foi distinguido com a Medalha de Mérito Municipal Económico pela Câmara de Famalicão.

**Helena Albuquerque**

Coordenadora do Short Master em Gastronomia

Professora Associada no Departamento de Turismo, Património e Cultura da Universidade Portucalense. É Membro da Unidade de Investigação REMIT (Research on Economics, Management and Information Technologies) e colabora com a Unidade de Investigação GOV-COPP Governança, Competitividade e Políticas Públicas) da Universidade de Aveiro. O seu percurso científico tem incidido essencialmente sobre a investigação em turismo e a sua relação com o ambiente, o ordenamento do território e o desenvolvimento sustentável. Os seus principais interesses de investigação são Turismo Sustentável, Sistemas de Informação Geográfica aplicadas ao Turismo, Enoturismo e Turismo de Natureza.

**Ana Monforte**

Unidade Curricular: Sustentabilidade Ambiental e Sistemas Produtivos

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**

Unidade Curricular: Enogastronomia

Licenciado em Engenharia Agrícola, com Pós-Graduação em Enologia. Desde 1992 é Sócio-Gerente da Viteno, empresa de Consultadoria 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 Professor em várias escolas de formação e Instituições de Ensino Superior, nas áreas de Vinificação, Análise Sensorial e Serviço de Vinhos.



Carlos Martins

**Unidade Curricular: Turismo
Gastronómico**

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

**Unidade Curricular: Culinária
e Tecnologia Alimentar**

Chef de cozinha com mais de trinta anos de carreira, em 2003 foi eleito Chefe do Ano pela Academia Gastronómica Portuguesa e desde então tem sido distinguido por diferentes organismos incluindo o Estado Português. 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 é consultor de grupos hoteleiros e mantém a presença semanal na RTP, na Praça da Alegria às terças-feiras.



João Pupo Lameiras

Unidade Curricular: Inovação Culinária

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.



João Augusto Moreira

**Mercados do Vinho: Cultura
e Património Gastronómico**

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 Miguel Rocha****Unidade Curricular: Enogastronomia**

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. Em 2009 iniciou a sua ligação ao ensino, estando atualmente a lecionar na Universidade Portucalense, e noutras instituições de ensino superior. Colabora como consultor na área da restauração com a Casa da Música e com a POPEATS, Portugal.

**Mário Araújo e Silva****Unidade Curricular: Sustentabilidade Alimentar e Sistemas Produtivos**

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****Unidade Curricular: Culinária e Tecnologia Alimentar**

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. 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. Com mais de 16 anos de experiência na criação e execução de Pastelaria Criativa e Artesanal, Doçaria Tradicional Portuguesa, Massas, Recheios e Decoração de Bolos, tem participado em diferentes publicações, apresentações de receitas, showcookings e programas televisivos.

**Natália Teixeira****Unidade Curricular: Marketing e Comunicação Digital**

Licenciada em Comunicação Social, frequentou 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. Ao longo dos anos, desenvolveu estratégias de media relations para empresas dos mais variados setores, nomeadamente na área do Turismo e Cultura. Foi responsável pela comunicação de inúmeros festivais gastronómicos, promovidos por diferentes autarquias, e assumiu o lançamento, em termos mediáticos, de restaurantes de norte a sul do país.

Laboratório Criativo

Na Unidade Curricular Laboratório Criativo pretende-se que seja lançado um desafio a todos os formandos no sentido de desenvolverem um projeto inovador, onde possam colocar em prática a aprendizagem desenvolvida ao longo do Short Master.

Processo de Admissão e Investimento

Candidatura: Para se candidatar deverá aceder a www.upt.pt ou entrar em contato com o Gabinete de Ingresso da Universidade Portucalense: ingresso@upt.pt

Condições de Acesso: Profissionais da área e licenciados em diferentes áreas.

Investimento: Consultar condições de pagamento no site da Universidade Portucalense.

Early Bird: Consultar datas no site.

Coordenação

Renato Cunha, Helena Albuquerque

135 horas | 15h Laboratório Criativo
Visiting & Taste Seminars | Experiências
Gastronómicas | Cozinha Pedagógica
Networking

Contactos

Coordenação

sm.gastronomia@upt.pt

Gabinete de Ingresso da UPT

Margaret Amorim

225 572 222 / 23 | 969 773 967

800 270 201 | ingresso@upt.p

Parceiros



A BOTICA DE BACO
by Victor Bordo

FERRUGEM
RESTAURANTE

ANSELMO
MENDES



QUINTA DAS FONTAINHAS
1914-2014

QUINTA DO
CRASTO
1914-2014



ALCAÇA CASA DO VINHO



SECRET
SPOT WINES

VINITUR
Taste for Life

CRÓNICA

alivetaste
national network of wine-related & quality topics



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



UNIVERSIDADE
PORTUCALENSE

Do conhecimento à prática.

Siga-nos:

