



UNIVERSIDADE  
PORTUCALENSE

DEPARTAMENTO  
TURISMO PATRIMÓNIO  
E CULTURA

# Short Master

Escanção e Mercado  
Global de Vinhos



***Isabel Vaz de Freitas***

Diretora do Departamento  
de Turismo, Património  
e Cultura



O mercado do vinho é cada vez mais exigente e demonstra uma elevada qualidade que impõe assegurar a sua gestão, a correta armazenagem, a comercialização internacional, o serviço de garantida competência e o apoio profissional ao consumidor no aconselhamento da escolha do produto. É neste contexto que surge o Short Master em Escanção e Mercado Global de Vinhos que pretende especializar profissionais no mercado dos vinhos e orientar novos investidores na área. Este Short Master conta com um corpo docente de excelência, profissionais reconhecidos e com conhecimento aprofundado dos vinhos e dos seus negócios que, oferecem um programa de aprendizagem pleno de experiência. As entidades parceiras, ligadas às diferentes áreas do vinho, serão fundamentais para promover uma ligação, in loco, onde as aprendizagens são experimentadas e testadas. Ao longo do Short Master vão ser realizadas diversas visitas, provas vónicas e seminários (Experience Seminars) que vão proporcionar o contato direto com os trabalhos da vinha, da produção do vinho e da sua comercialização e degustação.

## Objetivos

- **Adquirir** conhecimentos sobre o universo dos vinhos nacionais e internacionais, por forma a desenvolver estratégias adequadas de aconselhamento ao consumidor.
- **Compreender** a importância e as especificidades das regiões vitivinícolas, a terminologia e a cultura associada ao vinho.
- **Desenvolver** estratégias de marketing, promoção e comercialização dos vinhos.
- Compreender a importância da harmonização de vinhos e gastronomia, através das **experiências** gastronómicas e mecanismos de prova.
- **Entender** as características específicas do Enoturismo, como veículo promotor das regiões e instrumento privilegiado de distribuição de produtos e serviços.

04

05





**Carlos Magalhães**

**Coordenador do Short Master**

**Unidade Curricular:**

**Viticultura e tecnologia enológica  
| Enogastronomia**

Licenciado em Engenharia Agrícola atualmente é sócio-gerente da Viteno Consultadoria de Viticultura e Enologia, Lda. que presta serviços de consultadoria na área da vinha e do vinho nas principais regiões do país. Docente na área de Enologia e Bebidas e formador e consultor em diversos restaurantes da equipa de serviço de vinhos e elaboração de cartas de vinhos. Provador de vinhos em diversos concursos internacionais.



**Joana Alegria Quintela**

**Coordenadora do Short Master**

Doutorada em Turismo pela Universidade de Aveiro (Doutoramento Europeu), tem formação especializada em Direção Hoteleira. Atualmente é Docente do Departamento de Turismo, Património e Cultura e investigadora e membro do REMIT - Research in Economics, Management and Information Technologies (na linha Territórios e Organizações para o Desenvolvimento Sustentável), sendo autora de várias publicações científicas. Tem uma vasta experiência profissional na área da hotelaria, em contexto nacional e internacional.



**Agostinho Peixoto**

**Unidade Curricular: Regiões  
Portuguesas Vitivinícolas**

Licenciado em Turismo, Pós-Graduado em Desenvolvimento Local e Regional e com um MBA em Gestão de Destinos Turísticos. Agostinho Peixoto é um especialista em Turismo, Gastronomia e Vinhos. Atualmente é Chief Executive Officer da Espumantaria Portuguesa, empresa especializada em vinhos espumantes portugueses e em produtos gastronómicos relacionados.



**Isabel Freitas**

**Unidade Curricular: Património  
do Vinho e Enoturismo**

Doutorada em História, professora catedrática e investigadora integrada do CIAUD (Universidade de Lisboa). Diretora do Departamento de Turismo, Património e Cultura e Diretora da Clínica de Conservação e Restauro da Universidade Portucalense. Coordenou diversos projetos de investigação nas áreas do Património, Cultura e Turismo em colaboração com vários países europeus, Estados Unidos e Brasil. Colaborou em diversos outros projetos de valorização do Território com Câmaras Municipais e organismos locais. Integra como investigadora vários projetos financiados em Portugal e em Espanha. Realizou diversas publicações de vários livros, capítulos de livros e artigos, que se centralizam em torno dos temas relacionados com o território.



**João Carvalho**

**Unidade Curricular: Vinhos no Mundo**

Atualmente é o Manager Wine Export da Douro Family Estates, uma associação criada em 2007 e que conta com vários vinhos premiados na qual os produtores são proprietários das Quinta dos Poços, Quinta do Soque, Quinta das Bajancas e Quinta Brites Aguiar.



**João Marinho Falcão**

**Unidade Curricular: Património do Vinho e Enoturismo**

É engenheiro Zootécnico e Docente Universitário. Em 1986 foi considerado JEEP – Jovens Empresários de Elevado Potencial. Entre as suas principais atividades profissionais destacam-se a criação do Slow Food Convivium Porto-Douro, foi Vice-Presidência da ANJE - Associação Nacional de Jovens Empresários entre 1997 e 2004, Fundador e coordenador da Great Wine Capitals – Travel Network, Diretor da Associação de Turismo do Porto, atualmente é fundador e CEO da VINITUR.



**José João Santos**

**Mercados do Vinho: Comercialização e Marketing**

Licenciado em Comunicação Social, para além de ter integrado as redações de jornais e rádios, foi jornalista do programa de vinhos “A Hora de Baco”, emitido na RTP3 e RTP Internacional, e apresentador de “A Essência do Gourmet”, no Porto Canal. Recentemente integrou o grupo Sogevinus Fine Wines (Kopke, Burmester, Cálem e Barros), nas áreas da Comunicação e Relações Públicas. Atualmente é Diretor de Conteúdos e jornalista da Essência do Vinho e da Revista de Vinhos. Detentor do diploma WSET3 em Vinhos e Espirituosos pela Wine & Spirits Education Trust, e autor do blogue sobre vinhos.



**Luís Rocha**

**Mercados do Vinho: Aconselhamento ao Consumidor**

Formado na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, fez o Curso complementar de Hotel Management do Centro Internacional de Glion, Suíça. É Mestre em “Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade” pela Universidade de Coimbra. Formador em várias Instituições de ensino superior. Com 35 anos de experiência na área de Alimentação e Bebidas é consultor da Fundação Casa da Música do Porto, sendo atualmente responsável pela gestão das áreas de restauração da Casa da Música. Presta também consultadoria na área de Alimentação e Bebidas no Porto Office Park.



**Mário Silva**

**Unidade Curricular: Viticultura e Tecnologia Enológica**

Licenciado em Engenharia agrónoma, atualmente é Manager Diretor da Eira do Penedo, onde se dedica à produção de produtos 100% biológicos.



**Paula Pereira**

**Unidade Curricular: Aconselhamento ao Consumidor**

Licenciada em Gestão de Marketing, em 2017 concluiu com sucesso a exigente Qualificação de Nível 3 em Vinhos pela Wine and Spirits Education Trust (WSET). O seu percurso soma mais de 15 anos ligados ao vinho, com cerca de 10 anos na Sogrape, assumidamente a sua grande escola profissional e onde se apaixonou pelo mundo do vinho e do Vinho do Porto, em particular. Aliar hospitalidade e sustentabilidade à paixão pelo mundo do vinho, colocaram o Enoturismo no foco da sua carreira atual.



**Renato Cunha**

**Mercados do Vinho: Enogastronomia**

Enólogo, gastrónomo, docente e criativo, Renato Cunha é o chef e proprietário do Restaurante Ferrugem, um projeto de restauração familiar que abriu as suas portas em 2006 e que tem conquistado o reconhecimento nacional e internacional, tendo sido eleito restaurante do ano em 2017 pela Revista Vinho Grandes Escolhas.

Gosta que o vejam como embaixador da gastronomia portuguesa. Com espírito empreendedor é jurado em diversos concursos, nomeadamente no Concurso de Vinhos Verdes & Gastronomia. Em 2016 foi distinguido com a Medalha de Mérito Municipal Económico pela Câmara de Famalicão.



**Victor Pinho**

**Mercados do Vinho: Gestão do Armazenamento e Serviço de Vinho**

Escanção, organizador e responsável por várias provas de vinhos e gastronómicas em Portugal, Espanha, França, Itália e outros países. Colaborou em diversos cursos de vinhos, é ainda consultor técnico na área da gastronomia e vinhos, sendo igualmente sócio-gerente do Restaurante Baco.

## PLANO DE ESTUDOS

	HORAS	ECTS
Vinhos no Mundo	24h	2
Regiões Portuguesas Vitivinícolas	18h	2
Viticultura e Tecnologia Enológica: Processo de Produção da Vinha ao Engarrafamento	21h	2
Enogastronomia	20h	2
Mercados do Vinho: Comercialização e Marketing	18h	2
Aconselhamento ao Consumidor	18h	2
Gestão de Armazenamento e Serviços do Vinho	18h	2
Património do Vinho e Enoturismo	18h	2
<b>TOTAL</b>	<b>155h</b>	<b>16</b>

06

### Experience Seminars:

Todos os Módulos finalizam com um Experience Seminar que podem ser provas de harmonização, provas de vinhos, visitas a Feiras e a Quintas do setor ou a outros locais que contribuam para a aquisição de competências dos participantes bem como para valorização profissional.

### • Destinatários:

- Profissionais ligados ao setor vitivinícola, à restauração ou à hotelaria que pretendam aprofundar os seus conhecimentos
- Empreendedores que desejem apostar na profissionalização do seu serviços
- Profissionais que estão a iniciar funções no setor
- Enófilos
- Apreciadores de vinho

### Vagas:

15 vagas por edição

07

### Diploma:

Será emitido um dos seguintes certificados:

- Certificado de frequência Short Master em Escanção e Mercado Global de Vinhos
- Certificado de frequência por unidades curriculares
- Diploma Short Master em Escanção e Mercado Global dos Vinhos (16 ECTS). (Dependente da aprovação em todas as unidades curriculares)

### Duração:

O Short Master tem a duração de 155 horas e tem início em novembro. As aulas decorrem às 2<sup>as</sup> e 3.<sup>as</sup> feiras, das 18h30 às 21h30.

Poderão ocorrer aulas em alguns sábados ou noutros dias a acordar nos quais serão realizadas visitas (Experience Seminars).

### Contactos:

#### Coordenação

sm.escancao@upt.pt

#### Gabinete de Ingresso da UPT

Margaret Amorim

225 572 222 / 23 | 969 773 967

800 270 201 | ingresso@upt.pt

## Processo de Admissão e Investimento

**Candidatura:** Para se candidatar deverá aceder a [www.upt.pt](http://www.upt.pt) ou entrar em contacto com o Gabinete de Ingresso da Universidade Portucalense: [ingresso@upt.pt](mailto:ingresso@upt.pt)

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

**Investimento:** Consultar condições de pagamento e Early Bird no site da Universidade Portucalense.

## Coordenação do Programa

Joana Quintela e Carlos Magalhães

155 horas | 75h laboratoriais | Experience Seminar | Harmonização | Oportunidades de networking | Crescimento profissional

## Parceiros



A BOTICA DE BACO  
*by Victor Pires*



ADEGA de  
CANTANHEDE

*alivetaste*  
cultural services of wine, culture & quality hotels

—  
ANSELMO  
MENDES  
—



FERRUGEM  
RESTAURANTE



*Taste for Life*



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
PORTUGAISE



CRÓNICA

PORTO  
CRUZ  
*DESIGN BY SPICE*

*Quinta das Régueiras*



AVELEDA  
QUINTA DA AVELEDA - WINES & TOURISM





Rua Dr. António Bernardino de Almeida,  
541/619, 4200-072 Porto  
+351 225 572 000  
[www.upt.pt](http://www.upt.pt) | [ingresso@upt.pt](mailto:ingresso@upt.pt)



UNIVERSIDADE  
PORTUCALENSE

Do conhecimento à prática.

Siga-nos:





**Carlos Magalhães**

**Coordenador do Short Master**

**Unidade Curricular:**

**Viticultura e tecnologia enológica**

**| Enogastronomia**

Licenciado em Engenharia Agrícola atualmente é sócio-gerente da Viteno Consultadoria de Viticultura e Enologia, Lda. que presta serviços de consultadoria na área da vinha e do vinho nas principais regiões do país. Docente na área de Enologia e Bebidas e formador e consultor em diversos restaurantes da equipa de serviço de vinhos e elaboração de cartas de vinhos. Proveedor de vinhos em diversos concursos internacionais.



**Joana Alegria Quintela**

**Coordenadora do Short Master**

Doutorada em Turismo pela Universidade de Aveiro (Doutoramento Europeu), tem formação especializada em Direção Hoteleira. Atualmente é Docente do Departamento de Turismo, Património e Cultura e investigadora e membro do REMIT - Research in Economics, Management and Information Technologies (na linha Territórios e Organizações para o Desenvolvimento Sustentável), sendo autora de várias publicações científicas. Tem uma vasta experiência profissional na área da hotelaria, em contexto nacional e internacional.



**Agostinho Peixoto**

**Unidade Curricular: Regiões  
Portuguesas Vitivinícolas**

Licenciado em Turismo, Pós-Graduado em Desenvolvimento Local e Regional e com um MBA em Gestão de Destinos Turísticos. Agostinho Peixoto é um especialista em Turismo, Gastronomia e Vinhos. Atualmente é Chief Executive Officer da Espumantaria Portuguesa, empresa especializada em vinhos espumantes portugueses e em produtos gastronómicos relacionados.



**Isabel Freitas**

**Unidade Curricular: Património  
do Vinho e Enoturismo**

Doutorada em História, professora catedrática e investigadora integrada do CIAUD (Universidade de Lisboa). Diretora do Departamento de Turismo, Património e Cultura e Diretora da Clínica de Conservação e Restauro da Universidade Portucalense. Coordenou diversos projetos de investigação nas áreas do Património, Cultura e Turismo em colaboração com vários países europeus, Estados Unidos e Brasil. Colaborou em diversos outros projetos de valorização do Território com Câmaras Municipais e organismos locais. Integra como investigadora vários projetos financiados em Portugal e em Espanha. Realizou diversas publicações de vários livros, capítulos de livros e artigos, que se centralizam em torno dos temas relacionados com o território.



**Mário Silva**

**Unidade Curricular: Viticultura e Tecnologia Enológica**

Licenciado em Engenharia agrónoma, atualmente é Manager Diretor da Eira do Penedo, onde se dedica à produção de produtos 100% biológicos.



**Paula Pereira**

**Unidade Curricular: Aconselhamento ao Consumidor**

Licenciada em Gestão de Marketing, em 2017 concluiu com sucesso a exigente Qualificação de Nível 3 em Vinhos pela Wine and Spirits Education Trust (WSET). O seu percurso soma mais de 15 anos ligados ao vinho, com cerca de 10 anos na Sogrape, assumidamente a sua grande escola profissional e onde se apaixonou pelo mundo do vinho e do Vinho do Porto, em particular. Aliar hospitalidade e sustentabilidade à paixão pelo mundo do vinho, colocaram o Enoturismo no foco da sua carreira atual.



**Renato Cunha**

**Mercados do Vinho: Enogastronomia**

Enólogo, gastrónomo, docente e criativo, Renato Cunha é o chef e proprietário do Restaurante Ferrugem, um projeto de restauração familiar que abriu as suas portas em 2006 e que tem conquistado o reconhecimento nacional e internacional, tendo sido eleito restaurante do ano em 2017 pela Revista Vinho Grandes Escolhas.

Gosta que o vejam como embaixador da gastronomia portuguesa. Com espírito empreendedor é jurado em diversos concursos, nomeadamente no Concurso de Vinhos Verdes & Gastronomia. Em 2016 foi distinguido com a Medalha de Mérito Municipal Económico pela Câmara de Famalicão.



**Victor Pinho**

**Mercados do Vinho: Gestão do Armazenamento e Serviço de Vinho**

Escanção, organizador e responsável por várias provas de vinhos e gastronómicas em Portugal, Espanha, França, Itália e outros países. Colaborou em diversos cursos de vinhos, é ainda consultor técnico na área da gastronomia e vinhos, sendo igualmente sócio-gerente do Restaurante Baco.