

Pós-Graduação Gastronomia Sustentável e Inovação Alimentar

Data de Início:		13-out-2026	Total de horas de aulas: 77		Total de Horas: 85			
Data de fim:		04-mar-2027	Total de horas de Webinar: 8					
Nº de Sessões:		33	Total de momentos de Avaliação: 3					
Sessão		Data	Dia semana	Conteúdo	Docente	Formato	Horas	Horário
1	13/10/2026	3ª	Mesa Redonda: A Revolução Sustentável na Gastronomia – Construindo o Futuro da Alimentação	Palestrantes a Convidar	Presencial	2	18h30-20h30	

UC1		Fundamentos da Gastronomia Sustentável					
Sessão	Dia	Dia Semana	Conteúdo	Docente	Formato	Horas	Horário
2	15-out-2026	5ª	Sustentabilidade Alimentar	Mariana Domingues	Online	3	18h30-21h30
3	20-out-2026	3ª	Economia Circular e Desperdício Zero		Online	3	18h30-21h30
4	22-out-2026	5ª	Webinar 1: Caso de Estudo	Bernat Guixer	Online	2	18h30-20h30
5	27-out-2026	3ª	Visita 1: Quinta do Pisão (Alcabideche, Cascais)	Bruno Moreira-Leite + Rui Mota	Presencial	3	14h00-17h00
UC2		Inovação Tecnológica na Gastronomia					
Sessão	Dia	Dia semana	Conteúdo	Docente	Formato	Horas	Horário
6	29-out-2026	5ª	Impressão 3D	Sónia Oliveira	Online	3	18h30-21h30
7	03-nov-2026	3ª	Impressão 3D	Nuno Severino*	Laboratório	3	18h30-21h30
8	05-nov-2026	5ª	Desenvolvimento de Novos Produtos Gastronómicos	Bruno Moreira-Leite	Online	3	18h30-21h30
9	10-nov-2026	3ª	Webinar 2: Caso de Estudo	A definir	Online	2	18h30-20h30
10	17-nov-2026	3ª	Fermentação Avançada	Fábio Abreu	Online	3	18h30-21h30
11	19-nov-2026	5ª	Fermentação Avançada	Diogo Formiga, Chef	Cozinha	3	18h30-21h30
12	23-nov-2026	2ª	Projeto 1	Bruno Moreira-Leite	Online	2	18h30-20h30
UC3		Alimentos do Futuro					
Sessão	Dia	Dia semana	Conteúdo	Docente	Formato	Horas	Horário
13	24-nov-2026	3ª	Proteínas Alternativas	Vitor Espírito Santo	Online	2	18h30-21h30
14	26-nov-2026	5ª	Agricultura Regenerativa e Vertical	Indira Andrade	Online	3	18h30-21h30
15	03-dez-2026	3ª	Texturas Inovadoras - Hidrocolóides	Bruno Moreira-Leite	Online	3	18h30-21h30
16	10-dez-2026	5ª	Texturas Inovadoras - Hidrocolóides	Bruno Moreira-Leite	Laboratório	3	18h30-21h30
17	15-dez-2026	3ª	Gastronomia Inclusiva e Dietas Personalizadas	Bruno Moreira-Leite	Online	2	18h30-20h30
18	17-dez-2026	5ª	Visita 2: Fábrica de Produtos Plant-based (Algas)	Marta Fonseca	Presencial	3	18h30-21h30
UC4		Práticas de Sustentabilidade e Economia Social					
Sessão	Dia	Dia semana	Conteúdo	Docente	Formato	Horas	Horário
19	05-jan-2027	5ª	Aproveitamento Integral dos Alimentos	Vojtech Vegh	Online	3	18h30-21h30
20	07-jan-2027	3ª	Cozinha Comunitária e Impacto Social	Valmir Farias	Online	3	18h30-21h30
21	12-jan-2027	5ª	Práticas de Sustentabilidade nas Escolas de Cozinha	Filipa Calhã (EHT Coimbra)	Online	3	18h30-21h30
22	14-jan-2027	3ª	Webinar 3: Práticas de Sustentabilidade em Restaurantes de <i>Fine Dinning</i>	Héloise Vilaseca*	Online	2	18h30-20h30
23	19-jan-2027	5ª	Projeto 2	Rui Mota	Online	2	18h30-20h30
UC5		Empreendedorismo e Marketing Gastronómico Sustentável					
Sessão	Dia	Dia semana	Conteúdo	Docente	Formato	Horas	Horário
24	21-jan-2027	5ª	Empreendedorismo em Projetos Gastronómicos	Vitor Afonso	Online	3	18h30-21h30
25	26-jan-2027	3ª	Negócios Gastronómicos Sustentáveis	Teresa Corção	Online	3	18h30-21h30
26	28-jan-2027	5ª	Branding e Storytelling para Produtos Inovadores	Jens Severt	Online	3	18h30-21h30
27	30-jan-2027	Sábado	Visita 3: Unidade de Restauração (Encanto - Grupo Avillez)	Marta Fonseca	Presencial	3	A definir
UC6		Experiência Sensorial e Gastronomia Multissensorial					
Sessão	Dia	Dia semana	Conteúdo	Docente	Formato	Horas	Horário
28	02-fev-2027	3ª	Psicologia Sensorial e Percepção do Sabor	Leandro Batista	Online	3	18h30-21h30
29	04-fev-2027	5ª	Técnicas Multissensoriais	Rui Mota, Chef	Cozinha	3	18h30-21h30
30	16-fev-2027	3ª	Integração de Sensorial	Rui Mota, Chef	Online	3	18h30-21h30
31	18-fev-2027	5ª	Workshop: Mixologia Molecular (Bar UNI)	Constança Cordeiro*	Presencial	3	18h30-21h30
32	02-mar-2027	3ª	Webinar 4: Food Design	Marije Vogelzang*	Online	2	18h30-20h30
33	04-mar-2027	5ª	Cerimónia de Encerramento. Apresentação do Projeto Final Transversal	Rui Mota + Bruno Moreira-Leite	Presencial	4	18h30-22h30

Nota: As aulas são em formato blended com exceção da Sessão de Abertura e de Encerramento que são em formato presencial e opcionais.

Todas as data poderão sofrer alterações, mas que serão notificadas atempadamente pelos meios normais de comunicação com os alunos

Propriedade Intelectual

O presente documento foi produzido pela NOVA FCT Executive Education em conjunto com os seus parceiros, atuando em representação dos docentes e/ou colaboradores, que produziram os conteúdos e/ou programas.

O conteúdo deste documento é propriedade da NOVA FCT Executive Education, e dos seus autores, caso se encontrem identificados;

A partilha do presente documento não transfere o direito de propriedade ou utilização, para além da finalidade a que se destina;

A finalidade única deste documento é servir de apoio à aprendizagem dos tópicos lecionados numa ou em várias sessões de cada módulo.

Para todos os efeitos, não está autorizada a publicação, duplicação, partilha, distribuição ou qualquer outra forma de divulgação deste documento, para além da que lhe foi inicialmente destinada, seja em contexto pessoal ou profissional.

A limitação estende-se à utilização do documento, respeitando a finalidade original.