

PÓS-GRADUAÇÃO

**GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL E
INOVAÇÃO ALIMENTAR**

Cerimónia de Abertura

13 de Outubro de 2026

Em parceria com:



AGENDA



18H30

Welcome Escola de Executivos
Diretora da Escola: Dra. Nélia Câmara

18H45

Overview da Pós Graduação:
Prof. Bruno Moreira-Leite & Prof. Rui Mota

19H10

A Revolução Sustentável na Gastronomia:
Construindo o futuro da alimentação
Painel: Paulo Amado, Jens Sievert e Miguel Garcia

20H00

Networking & Dinner



NOVA FCT



NOVA FCT Campus

Fundada há 48 anos

32 ha de área

17 Edifícios

150 Sala-aula

350 Laboratórios

8500 Estudantes

500 Professores e
Investigadores

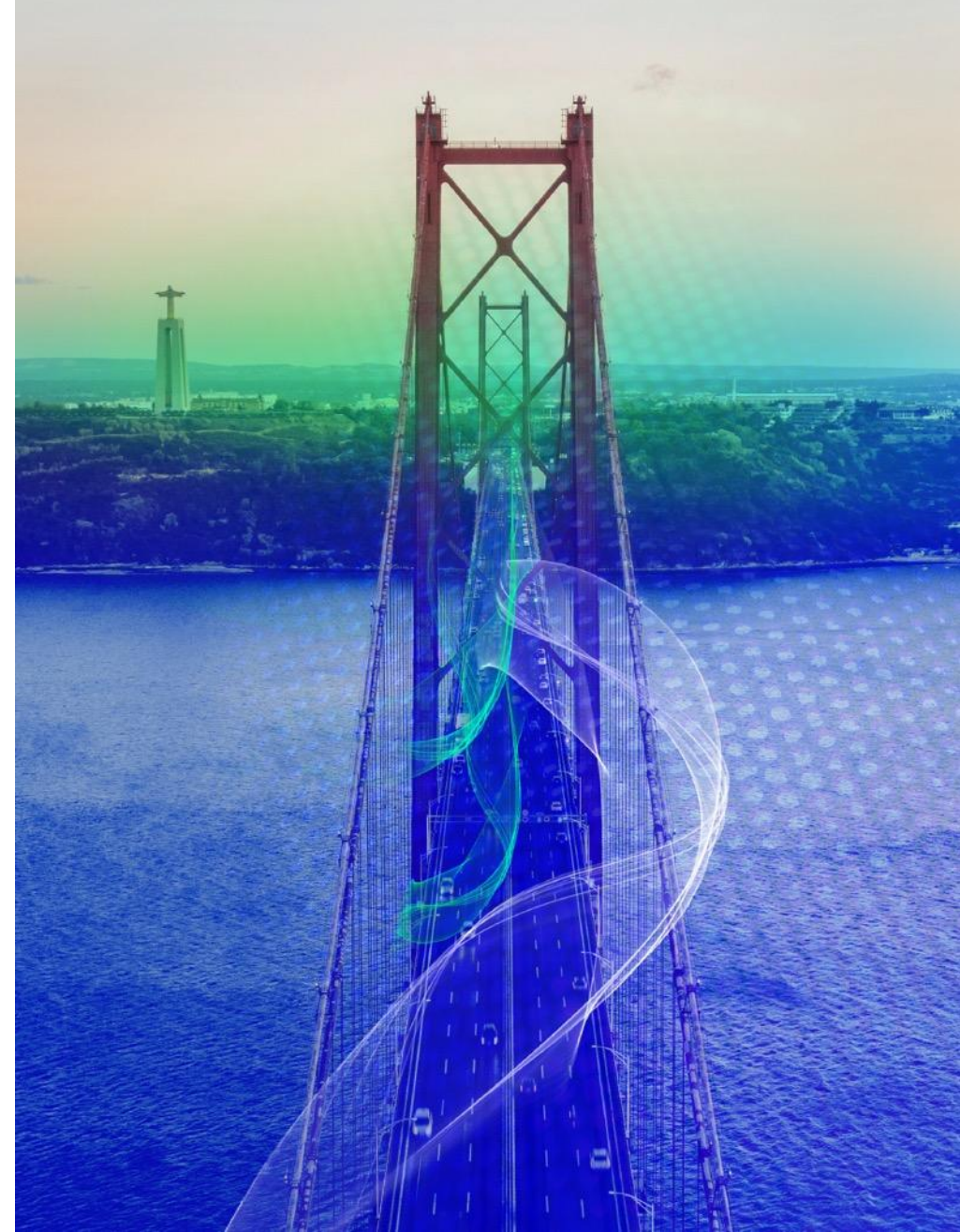
275 *Staff Members*

44 Núcleos de
Estudantes



Escola de Executivos da Nova FCT

Bridging to Meet the Future: Lifelong Learning in Science and Tech



A NOSSA VISÃO



Criar a **ponte** entre o **presente** e o **futuro**, **capacitando** os **estudantes com conhecimento, competências e adaptabilidade** para navegar e contribuir **para os cenários em constante evolução**



Compromisso de que a **diversidade e inclusão**, servem como **poderosa ferramenta, para superar barreiras e criar pontes de entendimento** que enriquecem a experiência educativa, através de múltiplas perspectivas e ideias



Estabelecer **ligações** entre o **mundo acadêmico e corporativo**, fomentando colaborações que **potenciem a força dos dois mundos**



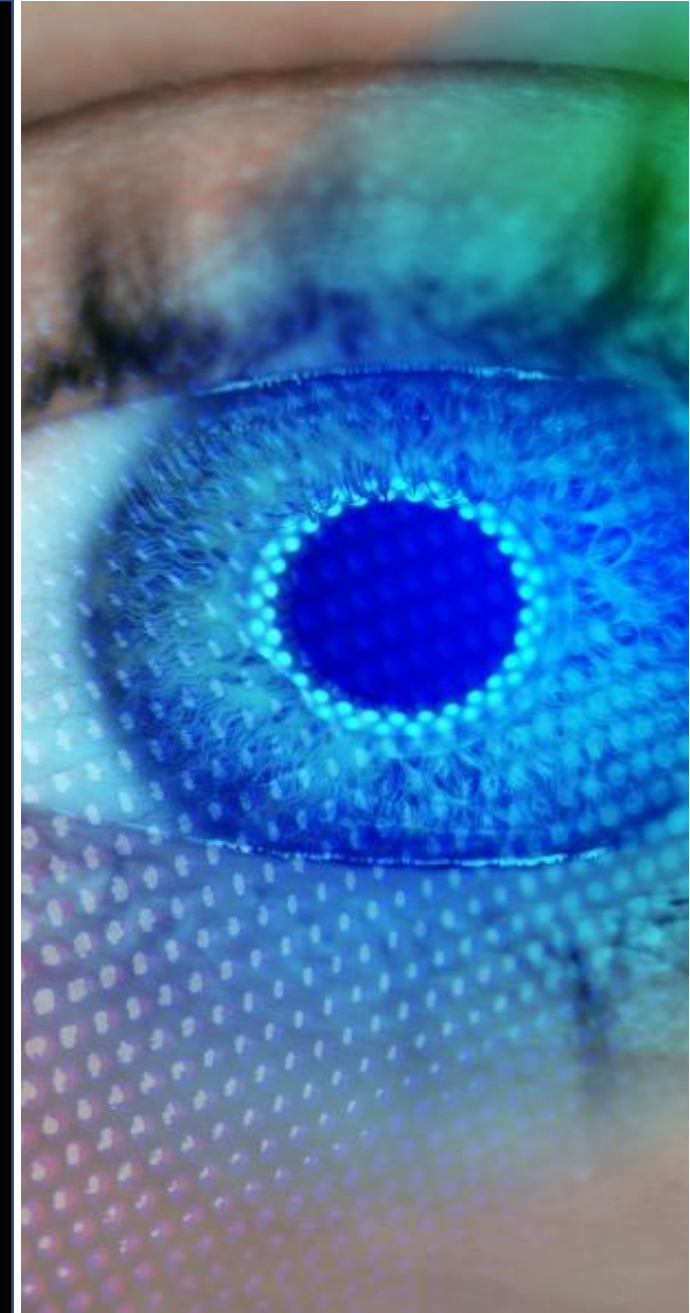
Foco na aprendizagem contínua e no **desenvolvimento de competências**, atuando como ponte para o **crescimento pessoal** e para **expandir o talento disponível**, alinhado com as exigências do mercado atual



Servir como **ponte entre métodos tradicionais e inovação de ponta**, promovendo uma transição fluida no mundo da tecnologia



Criar **pontes com a comunidade**, ligando o nosso sucesso a um **propósito mais amplo**, procurando retribuir à **sociedade** e **contribuir** para uma **mudança positiva**



OFERTA FORMATIVA

Sustentabilidade

- Estratégias sustentáveis em Turismo e Hospitalidade
- Redução e Gestão de Resíduos
- Neutralidade Carbónica e Resiliência
- ...

Ciência e Engenharia

- Tecnologias para a Síntese Química
- Reabilitação de Infraestruturas Ferroviárias
- Impressão 3D para a Saúde
- ...

Gestão

- Gestão Ágil de Projetos
- Gestão Lean e Estratégias de Negócio
- Gestão de Instalações (Facility Management)
- ...

Arte & Tecnologia

- Cinema: Instalação e Interatividade
- Introdução à Programação Criativa
- Modelação 3D com Fotogrametria
- ...

Tecnologia

- IA Generativa
- Cibersegurança e Resiliência Corporativa
- Gestão de Legaltech e Estratégia de Inovação
- ...

Gastronomia

- Ciências Gastronómicas
- Evolução Culinária
- Gastronomia: Desenvolvimento de conceitos, menus e pratos
- ...

Inovação e Empreendedorismo

- Inovação, Tecnologia e empreendedorismo
- Design Thinking
- Inspiring Tech-Safari
- ...

Economia Azul

- Logística Marítima: Negócio e Operações
- Direito e Economia do Mar
- Ciência do Mar e Inovação Empresarial
- ...



Pós-graduação em Gastronomia Sustentável e Inovação Alimentar



Prof. Bruno Moreira-Leite



Prof. Rui Mota



Missão

Formar profissionais capazes de liderar a transição para sistemas alimentares mais sustentáveis, integrando conhecimento científico, inovação tecnológica, impacto social e experiência gastronómica, com forte ligação ao tecido empresarial e às comunidades locais.



Visão

Ser uma referência nacional e internacional na área da gastronomia sustentável e da inovação alimentar, reconhecida pela capacidade de gerar projetos, negócios e iniciativas que promovem a economia circular, reduzem o desperdício, valorizam os alimentos do futuro e elevam a experiência gastronómica a um instrumento de transformação social positiva.



Valores

- **Sustentabilidade integral** – compromisso com práticas ambientais, sociais e económicas responsáveis em toda a cadeia alimentar.
- **Inovação e tecnologia** – exploração crítica de novas técnicas (impressão 3D, fermentação avançada, proteínas alternativas, texturas inovadoras) ao serviço de uma alimentação mais consciente.
- **Economia circular e desperdício zero** – valorização integral dos alimentos e combate ativo ao desperdício em contexto doméstico, de restauração e comunitário.
- **Impacto social e comunitário** – promoção de projetos de cozinha comunitária, inclusão social e acesso a uma alimentação digna e saudável.
- **Empreendedorismo responsável** – apoio à criação de negócios gastronómicos sustentáveis, com estratégias de branding e storytelling éticas e transparentes.
- **Experiência sensorial e humanista** – valorização da gastronomia multissensorial como espaço de cultura, prazer, cuidado e bem-estar, centrado nas pessoas.

Objetivos

1 Compreender a interseção entre sustentabilidade, inovação e gastronomia, explorando tendências emergentes e desafios do setor alimentar.

2 Desenvolver um *mindset* criativo e empreendedor, adquirindo competências essenciais como liderança, comunicação, trabalho em equipa e pensamento estratégico.

3 Explorar soluções sustentáveis e inovadoras, aplicando metodologias criativas para a criação de novos produtos, experiências gastronómicas e modelos de negócio alinhados com os princípios da economia circular.

4 Analisar o contexto do mercado alimentar, identificando oportunidades para inovação e impacto sustentável, tanto na restauração como na indústria alimentar.

5 Investigar e aplicar estratégias de inovação aberta, inteligência coletiva e bio inspiração, estimulando novas abordagens para uma gastronomia mais ética e regenerativa.

6 Adquirir conhecimentos sobre metodologias de validação e implementação de ideias inovadoras, garantindo a aplicabilidade e viabilidade das soluções desenvolvidas.

7 Desenvolver uma abordagem centrada no consumidor e no planeta, promovendo experiências gastronómicas que aliam sabor, criatividade e responsabilidade ambiental.



Programa

MÓDULO I FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL • A Revolução Sustentável na Gastronomia: Construindo o Futuro da Alimentação • Sustentabilidade Alimentar • Economia Circular e Desperdício Zero • Webinar 1 • Visita	MÓDULO II INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NA GASTRONOMIA • Impressão 3D • Fermentação Avançada • Desenvolvimento de Novos Produtos Gastronômicos • Webinar 2 • Projeto 1	MÓDULO III ALIMENTOS DO FUTURO • Proteínas Alternativas • Agricultura Regenerativa e Vertical • Texturas Inovadoras - Hidrocolóides • Visita - Fábrica de Produtos Plant-based • Gastronomia Inclusiva e Dietas Personalizadas	MÓDULO IV PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE E ECONOMIA SOCIAL • Aproveitamento Integral dos Alimentos • Cozinha Comunitária e Impacto Social • Webinar 3 • Projeto 2
MÓDULO V EMPREENDEDORISMO E MARKETING GASTRONÔMICO SUSTENTÁVEL • Negócios Gastronômicos Sustentáveis • Branding e Storytelling para Produtos Inovadores • Visita - Unidade de Restauração • Empreendedorismo em Projetos Gastronômicos	MÓDULO VI EXPERIÊNCIA SENSORIAL E GASTRONOMIA MULTISENSORIAL • Técnicas Multisensoriais • Integração de Som, Aroma e Textura • Psicologia Sensorial e Percepção do Sabor • Workshop - Mixologia Molecular (Bar UNI) • Webinar 4 • Projeto Final Transversal		



Calendarização

UC 1 Fundamentos da Gastronomia Sustentável							
Sessão	Data	Dia da Semana	Conteúdo Programático	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	Mariana Domingues	Online	3	18h30-21h30
4	22-out-2026	5ª	Webinar 1: “Laboratórios de I+D+I no contexto da restauração”	Bernat Guixer	Online	2	18h30-20h30
5	27-out-2026	3ª	Visita 1: Quinta do Pisão (Alcabideche, Cascais)	Rui Mota	Presencial	3	14h00-17h00

Calendarização

UC 2 Inovação Tecnológica na Gastronomia							
Sessão	Data	Dia da Semana	Conteúdo Programático	Docente	Formato	Horas	Horário
6	29-out-2026	5ª	Impressão 3D	Sónia Oliveira	Online	3	18h30-21h30
7	03-nov-2026	3ª	Impressão 3D (aula prática)	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: “Estudo de Caso”	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 (aula prática)	Diogo Formiga, Chef	Cozinha	3	18h30-21h30
12	23-nov-2026	2ª	Projeto 1	Bruno Moreira-Leite	Online	2	18h30-20h30

Calendarização

UC 3 Alimentos do Futuro

Sessão	Data	Dia da Semana	Conteúdo Programático	Docente	Formato	Horas	Horário
13	24-nov-2026	3ª	Proteínas Alternativas	Vítor Espírito Santo	Online	3	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 (aula prática)	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

Calendarização

UC 4 Práticas de Sustentabilidade e Economia Social							
Sessão	Data	Dia da Semana	Conteúdo Programático	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 Calhãa (EHT Coimbra)	Online	3	18h30-21h30
22	14-jan-2027	3ª	Webinar 3: Práticas de Sustentabilidade em Restaurantes de <i>Fine Dining</i>	Héloïse Vilaseca	Online	2	18h30-20h30
23	19-jan-2027	5ª	Projeto 2	Rui Mota	Online	2	18h30-20h30

Calendarização

UC 5 Empreendedorismo e Marketing Gastronómico Sustentável							
Sessão	Data	Dia da Semana	Conteúdo Programático	Docente	Formato	Horas	Horário
24	21-jan-2027	5ª	Empreendedorismo em Projetos Gastronómicos	Vítor Afonso	Online	3	18h30-21h30
25	26-jan-2027	3ª	Negócios Gastronómicos Sustentáveis	Teresa Corção	Online	3	18h30-21h30
26	28-jan-2027	5ª	<i>Branding e Storytelling</i> 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

Calendarização

UC 6 Experiência Sensorial e Gastronomia Multissensorial							
Sessão	Data	Dia da Semana	Conteúdo Programático	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 (aula prática)	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	Apresentação do Projeto Final Transversal Cerimónia de Encerramento	Rui Mota + Bruno Moreira-Leite	Presencial	4	18h30-22h30

Projeto Final

A Pós-Graduação assenta numa metodologia aplicada e experiencial, combinando sessões online e presenciais em formato **Blended Learning (BL)**.

Ao longo de **33 sessões**, os participantes têm masterclasses com chefs e especialistas, momentos de discussão teórica, webinars temáticos, aulas e *workshops* práticos (por exemplo, impressão 3D, fermentação avançada, aplicações com hidrocoloides, provas de bebidas alcoólicas e técnicas multissensoriais), visitas técnicas a uma quinta de produção orgânica, a uma unidade de restauração e a uma fábrica de produtos *plant-based*, bem como o **desenvolvimento progressivo de projetos em grupo** (Projetos 1 e 2), **culminando num Projeto Transversal final** apresentado perante um júri.

A avaliação centra-se nestes projetos aplicados e na participação ativa dos estudantes, promovendo a ligação constante entre teoria e prática.

Fases do Projeto

Projeto 1

Fundamentos da Gastronomia Sustentável & Inovação Tecnológica na Gastronomia

Aplicação dos princípios fundamentais da gastronomia sustentável através da criação de um produto fermentado, preparação ou técnica que demonstre uso eficiente de recursos, valorização do território, redução do desperdício e impacto positivo na cadeia alimentar. O projeto deve privilegiar ingredientes locais, incorporar uma narrativa de território e, idealmente, utilizar algum subproduto da produção alimentar, com proposta de aplicação em restauração.

Projeto 2

Alimentos do Futuro & Práticas de Sustentabilidade e Economia Social

Reinvenção de um prato icónico ou do produto desenvolvido no Projeto 1 numa versão adaptada aos desafios contemporâneos da alimentação, como dieta plant-based, restrições alimentares ou dietas de textura modificada. O projeto deverá preservar a identidade cultural e sensorial da preparação, integrando princípios de sustentabilidade, inclusão, acessibilidade, viabilidade de produção e qualidade da experiência gastronómica. Sempre que pertinente, poderá ainda explorar-se a aplicação da proposta em restauração coletiva, ação social ou outros contextos de alimentação inclusiva.

Projeto Final

Empreendedorismo e Marketing Gastronómico Sustentável & Experiência Sensorial e Gastronomia Multissensorial

Proposta: Plano de negócio gastronómico em formato “Canva” que, idealmente, inclua os produtos e/ou serviços desenvolvidos nos projetos realizados ao longo do curso.

Este trabalho deverá abranger ainda parte do conteúdo das 2 últimas UCs da pós-graduação listadas acima.

Sistema de Avaliação

Cada um dos 4 momentos de avaliação contribuirão para a nota final do Programa de Pós-Graduação, da seguinte forma:

- **Projetos Intermediários:** 20%, totalizando 40%;
- **Projeto Final:** Avaliação em grupo (60%), com apresentação do desenvolvimento do projeto;
- **Assiduidade:** 70% de frequência do total das aulas.

GESTORA DE FORMAÇÃO



➤ **SANDRA DIAS**

✓ **966637551**

✓ **sim.dias@fct.unl.pt**

- Moodle;
- Assiduidade;
- Grupo Whatsapp;
- Consentimento informado;
- Gravação de aulas;
- Qualquer questão, não hesite em perguntar à **Gestora de formação** ou aos **Coordenadores**.



Pós-graduação em Gastronomia Sustentável e Inovação Alimentar

**A Revolução Sustentável na Gastronomia:
Construindo o Futuro na Alimentação**



Paulo Amado

Editor da Revista Manja, Curador Gastronómico e Fundador da Edições do Gosto e do Congresso de Cozinha

Paulo Amado é uma das figuras mais influentes e um dos principais impulsionadores da gastronomia e da restauração em Portugal. Com uma trajetória de quase 30 anos no setor, iniciou o seu percurso no jornalismo antes de fundar as Edições do Gosto, a empresa de referência responsável por estruturar a comunidade gastronómica do país através de publicações e grandes eventos nacionais. Ativista, curador gastronómico e editor, Paulo é a mente por trás de marcos como o Congresso dos Cozinheiros, o concurso Chefe Cozinheiro do Ano, o Jovem Talento da Gastronomia e o projeto multicultural Revista Manja. Conhecido pelo seu perfil humanista, ele defende ativamente o papel dos chefes como agentes de mudança social e lidera projetos pioneiros voltados para a saúde mental e o bem-estar no ecossistema da restauração.

Jens Severt

Designer e Director of International Design and Branding
na Daymon Portugal



Jens Endrik Sievert é Diretor de Design Internacional e Branding na Daymon, onde fundou e lidera o hub criativo internacional da empresa a partir de Lisboa. Com mais de 25 anos de experiência global na criação e transformação estratégica de marcas de consumo, Jens é um especialista reconhecido em design focado no ser humano e em sistemas de embalagens para o retalho. Ao longo da sua carreira, liderou o desenvolvimento de mais de 148 marcas em cerca de 30 mercados mundiais, acumulando mais de 65 prémios internacionais de prestígio nas áreas de branding e packaging. É também orador internacional frequente e jurado regular em painéis globais do setor, como o PLMA's Salute to Excellence Awards.



Miguel Garcia

Hotelier, Restaurateur e CEO / Fundador do São Bento Hospitality Group

Miguel Fragoso Mendes Garcia é hotelier, restaurateur e o atual CEO e fundador do São Bento Hospitality Group. Com 25 anos de sólida experiência internacional – acumulando passagens por mercados de referência como Portugal, Suíça e Brasil — consolidou uma carreira de excelência na gestão hoteleira de luxo. Formado em Gestão Hoteleira pela Universidade de Cornell, atuou como Diretor Regional de Operações da Minor Hotels e assumiu cargos de direção no Copacabana Palace e no Ritz Four Seasons. Em 2022, decidiu canalizar a sua bagagem corporativa para o empreendedorismo, liderando hoje um portfólio gastronómico em rápida expansão que inclui referências como o histórico Café de São Bento, o elegante Bougain Restaurant & Garden Bar em Cascais, o Snob e o Corleone.



Pós-graduação em Gastronomia Sustentável e Inovação Alimentar

A Revolução Sustentável na Gastronomia: Construindo o Futuro na Alimentação



Paulo Amado
Editor e Curador
Gastronómico



Jens Severt
Designer e Diretor
de Branding



Miguel Garcia
Hotelier,
Restaurateur e CEO

Perguntas do Público

”

*"The future depends on
what you do today."*

Mahatma Gandhi (1869 – 1948)

*"Innovation distinguishes between
a leader and a follower."*

Steve Jobs (1955 – 2011)

PÓS-GRADUAÇÃO

GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL E INOVAÇÃO ALIMENTAR

Keep Learning. Keep in touch

Em parceria com:

