

PÓS-GRADUAÇÃO

**GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL E
INOVAÇÃO ALIMENTAR**

Cerimónia de Abertura

13 de Outubro de 2026

Em parceria com:





Pós-graduação em Gastronomia Sustentável e Inovação Alimentar

Coordenação



Prof. Bruno Moreira-Leite

b.leite@fct.unl.pt



Prof. Rui Mota

rui_106_tomar@hotmail.com



Pós-graduação em Gastronomia Sustentável e Inovação Alimentar

Avaliação

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.

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.

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.

PÓS-GRADUAÇÃO GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL E INOVAÇÃO ALIMENTAR

Keep Learning. Keep in touch

Em parceria com:

