

PÓS-GRADUAÇÃO EM ENOTURISMO

P.PORTO

ESCOLA
SUPERIOR
DE HOTELARIA
E TURISMO

NOTA INTRODUTÓRIA

O turismo na Região Norte tem evoluído de forma positiva na última década, como um forte motor da economia, suportado por uma herança natural, cultural, histórica e arquitetónica ímpar.

O mercado do Enoturismo tem seguido esta evolução, pelo que se torna essencial assegurar a sua gestão profissionalizada e capacitar os recursos humanos com competências tão específicas e singulares.

É neste contexto que surge o Curso de Pós-graduação em Enoturismo com o intuito de especializar profissionais que promovam o território, potenciando o enoturismo e orientando os investidores do sector.

O Curso de Pós-graduação em Enoturismo tem uma abordagem multidisciplinar e encontra-se organizado em dois semestres letivos, num total de doze unidades curriculares, onde as áreas científicas de Hotelaria e Restauração e Turismo e Lazer predominam.

—

MÓNICA OLIVEIRA
COORDENADORA DO DEPARTAMENTO DE HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

ENOTURISMO UM CONCEITO EM EVOLUÇÃO

A vinha e o vinho, como produto cultural, paisagístico e sustentável, tornou-se nas últimas décadas o principal tema de desenvolvimento turístico na maioria das regiões vitivinícolas do Mundo e Portugal não foi exceção.

O enoturismo é um conceito em evolução e tem demonstrado ter relevância para o desenvolvimento, valorização e promoção do território nacional nos contextos rural e urbano.

As investigações mais recentes evidenciam a relação direta entre o enoturista e as “pluriexperiências”, não se limitando à prova de vinhos e à promoção da região onde o vinho é produzido, envolvendo um conjunto de experiências sensoriais com capacidade de atrair os diferentes segmentos de enoturistas.

Neste Curso de Pós-graduação em Enoturismo, entende-se ainda a vinha e o vinho como um recurso do património material e imaterial, presente em cada visita técnica, prova enogastronómica, seminário e programa cultural que permitirá ao estudante sentir as experiências per si.

—

BEBIANA MONTEIRO
COORDENADORA DA PÓS-GRADUAÇÃO

OBJETIVOS PÓS-GRADUAÇÃO

desenvolver competências na área do Enoturismo, privilegiando uma perspectiva ao nível do desenvolvimento e implementação de políticas e planos de ação em Enoturismo.

satisfazer as necessidades de formação de todos os que pretendem iniciar a sua atividade profissional em Enoturismo.

melhorar os conhecimentos e competências das pessoas que já exercem a sua atividade profissional em Enoturismo.

conceber e implementar estratégias de gestão, de forma a potenciar a rentabilidade do Enoturismo.

ampliar a capacidade analítica, metodológica e de atuação dos participantes para o Enoturismo.



2

SEMESTRES

60

ECTS

288

HORAS CONTACTO

plano de estudos**1.º SEMESTRE**

Análise Sensorial	4.0
Ciclo da Vinha Ao Vinho	5.0
Estratégias e Marketing no Enoturismo	5.0
Marketing Digital e Storytelling	6.0
Turismo, Gastronomia e Cultura	5.0
Regiões Vitivinícolas Nacionais	6.0

ECTS**2.º SEMESTRE**

Enogastronomia	5.0
Gestão de Eventos Vínicos	5.0
Gestão de Negócios de Enoturismo	5.0
Inglês Aplicado ao Enoturismo	4.0
Seminários Técnicos	4.0
Regiões Vitivinícolas Internacionais	6.0

25
VAGAS

1750€
PROPINA

informações

Diploma de Pós-graduação em Enoturismo ou Certidão de Aprovação nas Unidades Curriculares.

Calendário escolar 2021-2022 | início até 02 de novembro de 2021.

Propinas: pagamento numa única prestação no ato da matrícula ou em dez vezes.

Funcionamento às segundas, terças-feiras e primeira quarta-feira do mês, das 18h30 às 22h30.

Frequência de UC(s) Isolada(s): a frequência de UC isolada implica o investimento de 60,00€ por cada ECTS.

O horário poderá ser adaptado em função dos candidatos admitidos. Seminários, visitas técnicas e outros programas poderão ocorrer num outro horário, de acordo com a disponibilidade dos estudantes e das entidades.

candidaturas

1.ª fase de 31 de maio a 09 de julho de 2021

2.ª fase de 16 de agosto a 03 de setembro de 2021

3.ª fase de 28 de setembro a 15 de outubro de 2021

Para se candidatar acesse a www.ipp.pt/ensino/acesso-e-ingresso2020

destinatários

Profissionais que pretendam adquirir e desenvolver conhecimentos e competências para o exercício de funções em Enoturismo;

Profissionais e/ou gestores de unidades de Enoturismo;

Profissionais que pretendam adquirir e desenvolver um projeto numa unidade de Enoturismo.

acesso

Titulares do grau de licenciatura ou equivalente legal;

Titulares de grau académico estrangeiro, conferido na sequência de um 1º ciclo de estudos organizado de acordo com os princípios do processo de Bolonha por um Estado aderente a esse processo;

Não licenciados, mas detentores de um currículo profissional que seja reconhecido pelo Conselho Científico como atestando capacidade para a realização do curso.



bebiana monteiro | coordenação

Bebiana Monteiro é Engenheira Alimentar pela Universidade Católica do Porto, MBA em Gestão pela Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra, Mestre em Enologia pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e Especialista em Hotelaria e Restauração pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT) do Politécnico do Porto.

Conta com experiências anteriores de gestão de produção e qualidade na Região da Bairrada; vinificação e consultoria nas regiões vitivinícolas do Vinho Verde, Douro, Trás-os-Montes, Dão e Lisboa; seleção e treino de painel de provadores em Vinhos do Porto e Vinhos Verdes e direção de vinhos e de enoturismo do primeiro hotel vínico da Região dos Vinhos Verdes.

Membro da Global Wine Tourism Organizations & The Enotourism Academy, para além de docente, coordena projetos de enogastronomia, a Wine School e as Pós-graduações em Enoturismo e em Sommelier da ESHT.

Sonha percorrer cada região vitivinícola do "Velho ao Novo Mundo" e sentir o seu *terroir*.

e-mail | bmonteiro@esht.ipp.pt

corpo docente

agostinho peixoto

Agostinho Peixoto é licenciado em Turismo (ISAG), pós-graduado em Desenvolvimento Local e Regional, (UCP), MBA em Gestão de Destinos Turísticos (UFP). Exerce atividade de docência em vários estabelecimentos de ensino profissional e superior. É responsável pela dinamização do produto Gastronomia e Vinhos da Entidade Regional do TPNP. É proprietário da única loja de espumantes portugueses existente em Portugal. É membro de júri de concursos de Vinhos e Gastronomia. É Presidente da Associação de Profissionais de Turismo de Portugal.

antónio melo

António Melo é licenciado em Turismo pelo ISAG e Mestre em Gestão pela UBI e PhD pela Universidade de Aveiro. Atualmente, para além de docente na ESHT é Partner da Monfortur - Business and Consulting. É membro e sócio efetivo da Associação de Diretores de Hotel de Portugal (ADHP). Com mais de 25 anos de experiência em funções de direção e gestão de empresas turísticas e hoteleiras; consultadoria e assessoria de organizações turísticas, hoteleiras e da restauração.

cristina mouta

Cristina Mouta é licenciada em Administração e Gestão de Empresas, Mestre em Marketing e Doutorada em Marketing & Estratégia. Docente na ESHT, é enoturista nos tempos livres fruto das experiências profissionais, como Area Manager e Export Manager em empresas do setor dos vinhos. Estudou a importância da arte feminina na comunicação da Ramos Pinto, como tese do mestrado. Analisou a importância das redes internas e externas de cooperação nos setores de alojamento e da alimentação e bebidas na tese de doutoramento.

francisco pavão

Francisco Pavão é licenciado em Engenharia Agronómica pela Escola Superior Agrária do IPB e pós-graduado em Olivicultura, Azeite e Azeitona de Mesa pelo Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa. Para além de produtor de azeite, é atualmente Diretor da Confederação dos Agricultores de Portugal, Presidente da Direção da Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes e Presidente da Direção da Associação de Produtores em Proteção Integrada de Trás-os-Montes e Alto Douro.

josefina salvado

Josefina Salvado é licenciada em Economia e Auditoria Contabilística, MBA em Marketing, Mestre em Gestão e Desenvolvimento e Doutorada em Turismo. É investigadora integrada no CECH – Centro de Estudos Clássicos e Humanidades da U.Coimbra. Tem participado em vários projetos financiados nas áreas do Turismo Cultural e Criativo (CREATUR) na UÉ-Universidade de Évora e do Enoturismo e Desenvolvimento do Território (INNOVINE&WINE) na UTAD-Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

joão marinho falcão

João Marinho Falcão é licenciado em Engenharia Zootécnica pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Entre as suas principais atividades socioprofissionais destacam-se a criação do Slow Food Convívium Porto-Douro; a Fundação e coordenação da Great Wine Capitals – Travel Network, a Direção da Associação de Turismo do Porto – Agência de Promoção Externa. É o fundador e CEO da VINITUR, Turismo, Vinho e Gastronomia, Lda, operador de turismo especializado em turismo de vinho, gastronomia e cultura.

luís correia

Luís Correia é licenciado em Gestão Hoteleira pela Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve, Mestre em Gestão e Desenvolvimento em Turismo e Doutoramento em Turismo, ambos pela DEGEIT, Universidade de Aveiro. Estudou a Rota da Bairrada, como tese de mestrado. Atualmente, para além de docente na ESHT, é investigador no CITUR e no Govcopp da Universidade de Aveiro. É membro de júri de gastronomia e de vinhos e um apaixonado pela gastronomia portuguesa.

luís cerdeira

Luís Cerdeira é Global Manager e Winemaker do Soalheiro. Tinha dois anos quando os seus pais, com a colaboração dos seus avós, plantaram a primeira vinha contínua de Alvarinho em Melgaço. Filho dos fundadores, foi a ligação à viticultura que o conduziu ao curso de Enologia na UTAD. Depois de terminar o estágio realizado na Borgonha, faz a sua primeira vindima como enólogo do Soalheiro. A procura da organização, da qualidade e da sustentabilidade do território levaram à criação do Clube de Produtores, cuja gestão assumiu desde 2019.

luís gradíssimo

Luís Gradíssimo é licenciado em Engenharia Informática, com formação em Gestão (MBA e Wine Business Management). Formador certificado (CCP), frequentou diversas formações em Vinhos (WSET), Gastronomia (Le Cordon Bleu) e Enogastronomia (HEG/DUGGAT). Criador da marca Enóphilo, insígnia para organização de eventos de vinho (Enóphilo Wine Fest, Brut Experience, Velhíssimas, entre outros), para formação de Vinho e para serviços de consultoria. Autor dos livros Enogastronomia (2020) e Bruto – o espumante à mesa (2021).

madalena dinis

Madalena Dinis é licenciada em Gestão de Marketing pelo IPAM e Especialista em Marketing Turístico pelo IPVC. Foi coordenadora de marketing na Associação de Turismo do Porto - Porto Convention & Visitors Bureau e coordenadora de Grupos do Hotel Meridien Park Atlantic Lisboa. Atualmente, é docente na Escola Superior de Tecnologia e Gestão do IPVC, no curso de Turismo. É formadora e consultora de marketing digital em vários hotéis e unidades de restauração no Centro e Norte do País.

manuel lima

Manuel Lima é chefe do Serviço de Prova do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP, I.P.). É mestre em Engenharia Agronómica e detentor do Diploma (Nível 4) da WSET. É formador certificado WSET e docente convidado na Pós-Graduação de Viticultura e Enologia da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto. Tem artigos publicados na área da análise sensorial e da análise automática de vinhos e vários anos de experiência em viticultura e vinificação na Região dos Vinhos Verdes.

olga cavaleiro

Olga Cavaleiro é licenciada em Sociologia pela Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra, pós-graduada em Direito da Comunicação pela Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra e Mestre em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade pela FLUC. Em 2013 assume o cargo de Presidente da Direção da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas. Integra a Comissão Nacional de Formação no Setor do Turismo. Foi recentemente distinguida no Congresso dos Cozinheiros realizado em Lisboa.





paula pereira

Paula Pereira é licenciada em Gestão de Marketing pelo IPAM. Frequentou a 1ª edição do Programa de Executivos em Marketing de Vinhos na U.M. e concluiu com sucesso a Qualificação de Nível 3 em Vinhos pela Wine and Spirits Education Trust (WSET). Já soma mais de 15 anos ligados ao vinho, com cerca de 10 anos na Sogrape, onde se apaixonou pelo mundo do vinho. Nos últimos 4 anos foi responsável pela área de Marketing e Enoturismo na Lima & Smith, empresa com quatro reputados projetos vitivinícolas ao longo do Rio Douro.

paula sousa

Paula Sousa é licenciada em Engenharia Alimentar pela Universidade Católica do Porto, pós-graduada em Gestão Hoteleira pela Universidade Portucalense e frequentou o D.N. Oenologie (Universidade de Bordéus) e a Wine & Spirit Education Trust II (Wine Academy of Spain). É detentora de um Short MBA na Católica Business School. Docente de Enoturismo no ISEG (U.L.) e na Escola Superior Gestão (U.M.). Atualmente, é diretora de Enoturismo na Aveleda S.A. e Auditora Especialista em projetos de Enoturismo.

renato cunha

Enófilo, gastrónomo, docente e criativo, Renato Cunha é o chefe e o proprietário do Ferrugem. Recentemente o Ferrugem foi eleito Restaurante do Ano 2017 pela Revista Vinho Grandes Escolhas. É também docente de cozinha na Universidade Portucalense; membro da Rede de Mentores, no âmbito do programa Elevador do Famalicão Made IN e, a partir de 2013, jurado do Concurso de Vinhos Verdes & Gastronomia, entre outros concursos de âmbito regional e nacional. Diretor gastronómico do novo hotel de luxo da Quinta da Fonte da Vinha.

rodolfo queirós

Rodolfo Queirós é licenciado em Engenharia Agrícola pela Escola Superior Agrária de Viseu e pós-graduado em Marketing de Vinhos pela Escola Superior Agrária de Ponte de Lima. É detentor do Nível 3 pela da Escola Britânica Wine & Spirit Education Trust (WSET) e formador no Turismo de Portugal na área do curso de Escanção (Atlas do Mundo dos Vinhos) e Enogastronomia. Presidente da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior (CVRBI) desde dezembro de 2018. Proveedor em concursos nacionais e internacionais.

teresa pataco

Teresa Pataco é licenciada em Línguas e Literaturas Estrangeiras (variante de Estudos Ingleses/Alemães), ramo de Tradução e mestre em Tradução pela FLUP. Atualmente é doutoranda do Programa de Doutoramento em Tradução e Paratradução da Faculdade de Filoloxía e Tradución, Universidade de Vigo. É docente de inglês para Fins Específicos na ESHT e tem publicado artigos e traduções nessas áreas. É ainda elemento da equipa responsável pela versão portuguesa da JADA, The Journal of the American Dental Association desde 1998.



WINES & WINERIES YOU CAN'T MISS

MOMENTOS DA SEGUNDA EDIÇÃO

Wines & Wineries You Can't Miss nasceu na 2.^a edição da Pós-graduação em Enoturismo, com o objetivo de estabelecer um contacto mais próximo dos projetos de enoturismo que diferenciam e promovem o território, numa (e) tertúlia informal destinada aos estudantes de enoturismo.



ANTÓNIO SOUSA
Produtor/Enólogo
AB Valley Wines



DIOGO ROCHA
Chef Executivo
Herdade do Rocim



DANIEL CARVALHO COSTA
Produtor/Enólogo
Ládano Wines



ISABEL ABREU LIMA
Public Relations Maganer
Quinta de Aveleda



JOANA CASTRO
Produtora
Quinta de Lourosa



JOANA SANTIAGO
Produtora
Quinta de Santiago



JOÃO PAULO MAGALHÃES
Manager of Wine Tourism
Quinta de Ventozelo



MARGARIDA COSTA
Responsável de Enoturismo
Casa da Lata



MIGUEL VISEU
Enólogo
Aphros Wine



MÓNICA TEREÑO
Responsável de Enoturismo
Cortes de Cima



PEDRO RIBEIRO
Enólogo
Herdade do Rocim



SOFIA GINSTAL MACHADO
CEO/Produtora
Herdade do Sobroso

ENTIDADES PARCEIRAS

A cultura da vinha e do vinho está presente em cada um dos nossos parceiros víticos, que se distinguem pelos projetos diferenciados e transmitem o *terroir* das regiões vitivinícolas onde se inserem.

As entidades parceiras são essenciais na criação de ligações ao território e de memórias *in loco*. As paisagens, as vinhas, a arquitetura, as adegas e as experiências enogastronómicas diversificadas, proporcionadas ao longo deste Curso de Pós-graduação em Enoturismo, permitem a partilha de know-how e o contacto com as diferentes realidades do enoturismo nacional e internacional.



contactos

Coordenação

Bebiana Monteiro

E. bmonteiro@esht.ipp.pt

Serviços Académicos

academicos-campus2@sc.ipp.pt

Escola Superior de Hotelaria e Turismo Politécnico do Porto

M. Rua D. Sancho I, 981

44480-876 Vila do Conde

T. +351 252 291 700

E. geral@esht.ipp.pt

