

# Universidade Lusófona promove formações em gastronomia e cozinha.

A pós-graduação em Turismo Gastronómico e em Cozinha Avançada são duas das opções para quem quer aprofundar conhecimentos num setor em crescimento.

A GASTRONOMIA É, cada vez mais, um setor de destaque para o país e que tem despoletado a atenção de intervenientes de diversas áreas. Portugal tem um portefólio de chefs e restaurantes ímpar e os sabores nacionais assumem-se como um dos principais fatores de atração em terras lusas. Por isso mesmo, a Universidade Lusófona apresenta duas pós-graduações destinadas aos apaixonados pelo setor. A pós-graduação em Turismo Gastronómico é destinada a jornalistas, críticos de gastronomia, cozinheiros, agentes de viagens, consultores e a todos os profissionais que desenvolvam uma atividade ligada, de alguma forma, ao turismo e à gastronomia.

“Esta pós-graduação é uma forma de tornar ainda mais profissional e especializada uma área que cresce a olhos vistos dentro e fora do país”, refere Nuno Nobre, coordenador das unidades.

A formação tem um plano curricular de 160 horas e abordará temáticas como fotografia de gastronomia e viagens, comunicação, estratégia empresarial ou gestão de alimentos e bebidas. As aulas têm início em março.

Outra das apostas da instituição de Ensino é a pós-graduação em Cozinha Avançada, realizada em parceria com a Associação Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP), e que iniciou, no final de janeiro, a terceira edição. “O grau de exigência em relação aos conhecimentos que os profissionais da área têm de ter aumentou. O saber empírico, ainda que útil, já não chega. É preciso aprofundar e aprender com quem sabe e anda no terreno”, atesta o responsável.

Esta última é dirigida “a quem trabalha na área da restauração, da produção ou da

—  
**NUNO NOBRE**  
Coordenador das  
pós-graduações  
na Universidade  
Lusófona



Texto Rute Simão Fotografia DR

investigação gastronómica e a todos os que querem fazer da gastronomia o seu modo de vida, independentemente da área em concreto”, explica.

Gerir a cozinha numa ótica global integrando conhecimentos de Gestão Financeira, Recursos Humanos, Estratégia Empresarial, Marketing e Stocks e Aprovisionamento são alguns dos objetivos deste curso. Do corpo docente fazem parte profissionais reconhecidos do setor António Bóia, chef executivo no Palácio Chiado, Miguel Bértolo, chef do Chirashi Sushi e Miguel Castro Silva, chef do DeCastro. Também Pedro Pinto, diretor do Corpo Santo Hotel, Cristina Madeira, hotel coach, e Carlos Madeira, presidente da Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal compõem o leque de formadores.

A pós-graduação em Cozinha Avançada tem também uma carga horária de 160 horas os candidatos devem apresentar um mínimo de 500 horas de formação prévia na área da cozinha e um estágio curricular ou um ano de atividade profissional. **h**