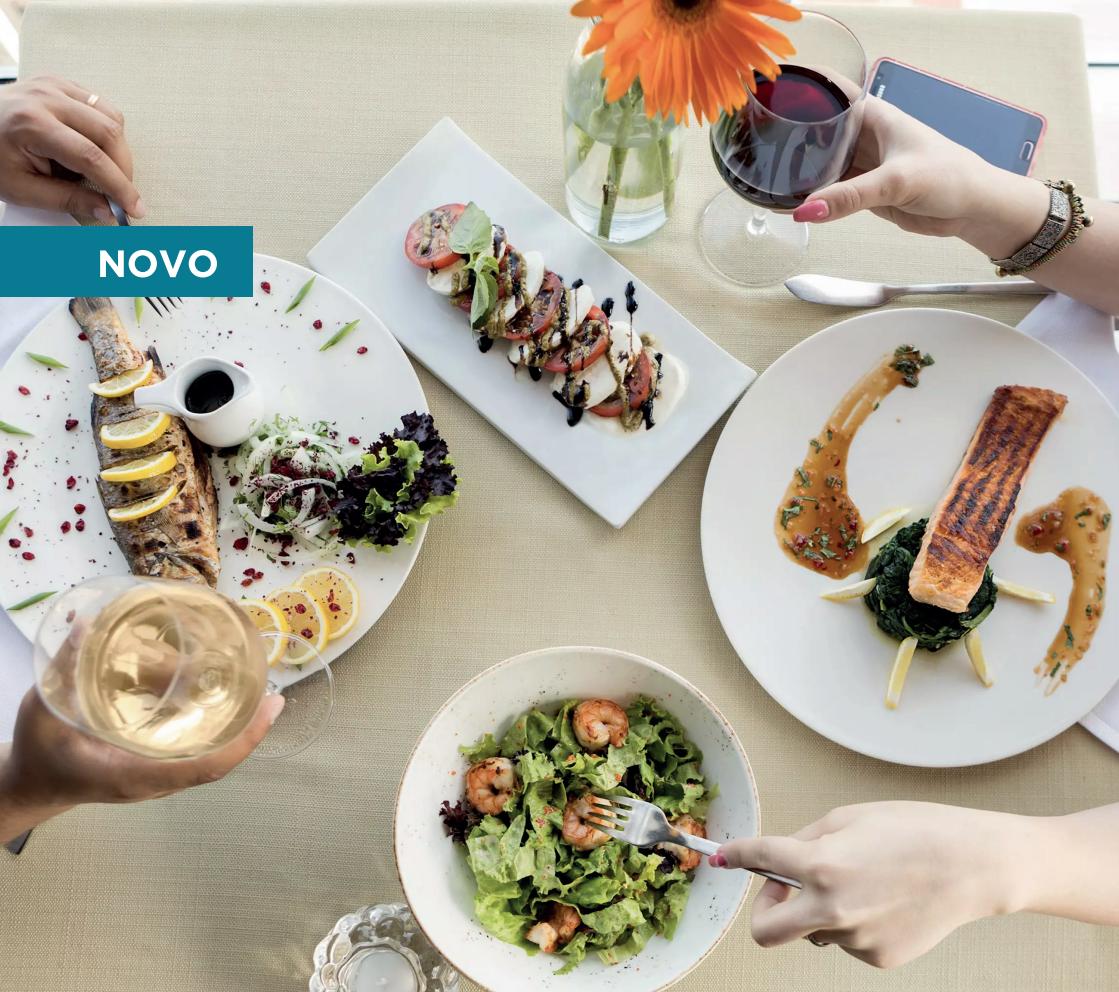


**NOVO**



**Escola Superior  
de Tecnologia e Gestão**  
Instituto Politécnico  
de Viana do Castelo

Ensino Superior Público

Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo, Turismo de Portugal, I.P.

# LICENCIATURA

**Gastronomia e Artes Culinárias**

[www.ipvc.pt](http://www.ipvc.pt)

## LICENCIATURA

# Gastronomia e Artes Culinárias



#### COORDENADOR

Carlos Fernandes

#### DURAÇÃO

3 anos letivos

#### REGIME

Diurno

#### APRESENTAÇÃO

O curso de Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias baseia-se em quatro pilares principais: Artes culinárias; Cultura; Vinhos; e Turismo.

Com o ciclo de estudos em Gastronomia e Artes Culinárias, pretende-se que os estudantes adquiram competências para operacionalizar e comercializar produtos enogastronómicos integrados, face aos recursos endógenos dos territórios, aliados à cultura, história e tradições gastronómicas no sentido de preservar a identidade regional/nacional, sensibilizando para a produção e comercialização sustentável, com forte aproximação à procura turística.

#### SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Produção em cozinha e pastelaria
- Gestão de Restauração e Bebidas (F&B)
- Gestão de empresa de catering
- Organização e gestão de eventos enogastronómicos
- Verificação e certificação de controlo e qualidade
- Guia Regional de Enogastronomia
- Animação Turística ligado a Enogastronomia
- Consultadoria
- Crítico Gastronómico
- Empreendedor/gestor de restaurante

#### CONDIÇÕES DE ACESSO

Provas de ingresso:  
(11) História ou  
(18) Português ou  
(04) Economia

- a) Concurso Nacional de Acesso
- b) Regimes Especiais
- c) Concursos Especiais (para candidatos titulares de: Provas +23, curso superior e CET);
- d) Mudança de Curso e Transferência.

#### PREFERÊNCIA REGIONAL

50% das vagas estão destinadas a preferência regional e 30% a preferência habilitacional, estando definidos um conjunto de cursos de ensino profissional do domínio científico do CE cujos alunos podem aceder ao curso de Gastronomia e Artes da Cozinha. Destaque para as vagas reservadas a Titulares de CET das áreas para que o curso habilita e que, anualmente, são definidas para efeitos de candidatura.

### OBJETIVOS GERAIS

O IPVC possui uma oferta formativa diversificada, inovadora, profissionalizante, permanentemente ajustada às pessoas, aos seus ofícios e ao desenvolvimento da comunidade. De cariz fortemente humanizante, a formação capacita para a autonomia, a criatividade, a autoaprendizagem e incentiva ao empreendedorismo, à mobilidade e à empregabilidade. Procura, com a revisão periódica da oferta formativa, conceber, racionalizar essa oferta, antecipando as necessidades da sociedade, auscultando e monitorizando permanentemente a sua adequabilidade.

Com o ciclo de estudos em Gastronomia e Artes Culinárias, pretende-se que os estudantes adquiram competências para operacionalizar e comercializar produtos enogastronómicos integrados, face aos recursos endógenos dos territórios, aliados à cultura, história e tradições gastronómicas no sentido de preservar a identidade regional/nacional, sensibilizando para a produção e comercialização sustentável, com forte aproximação à procura turística.

### COMPETÊNCIAS

O curso visa formar profissionais capazes de:

1. Atuar em diferentes campos profissionais, por exemplo cozinha, qualidade de serviços em ambientes gastronómicos, produção de alimentos em empresas de alimentos, gastrónomo, crítico gastronómico, organizador de eventos gastronómicos, entre outros;
2. Operacionalizar e comercializar produtos gastronómicos integrados, face aos recursos endógenos dos territórios;
3. Identificar e desenvolver técnicas e sistemas de produção e elaboração culinária;
4. Projetar e desenvolver propostas comerciais inovadoras no campo da culinária e da gastronomia associada ao turismo;
5. Oferecer consultoria de gestão e consultoria de inovação e comunicação em gastronomia;
6. Participar em atividades de pesquisa e inovação no setor alimentar e do turismo gastronómico;
7. Promover iniciativas gastronómicas inovadoras, particularmente associadas ao enoturismo e turismo gastronómico;
8. Identificar e desenvolver técnicas e sistemas de produção e elaboração culinária.

### LOCAL ONDE O CICLO DE ESTUDOS SERÁ MINISTRADO:

- Escola Superior de Tecnologia e Gestão (IPVC) em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo (EHTVC) - estrutura formativa do Turismo de Portugal, I.P

# LICENCIATURA

# Gastronomia e Artes Culinárias

NOVO

## CICLO DE ESTUDOS

### 1º ANO

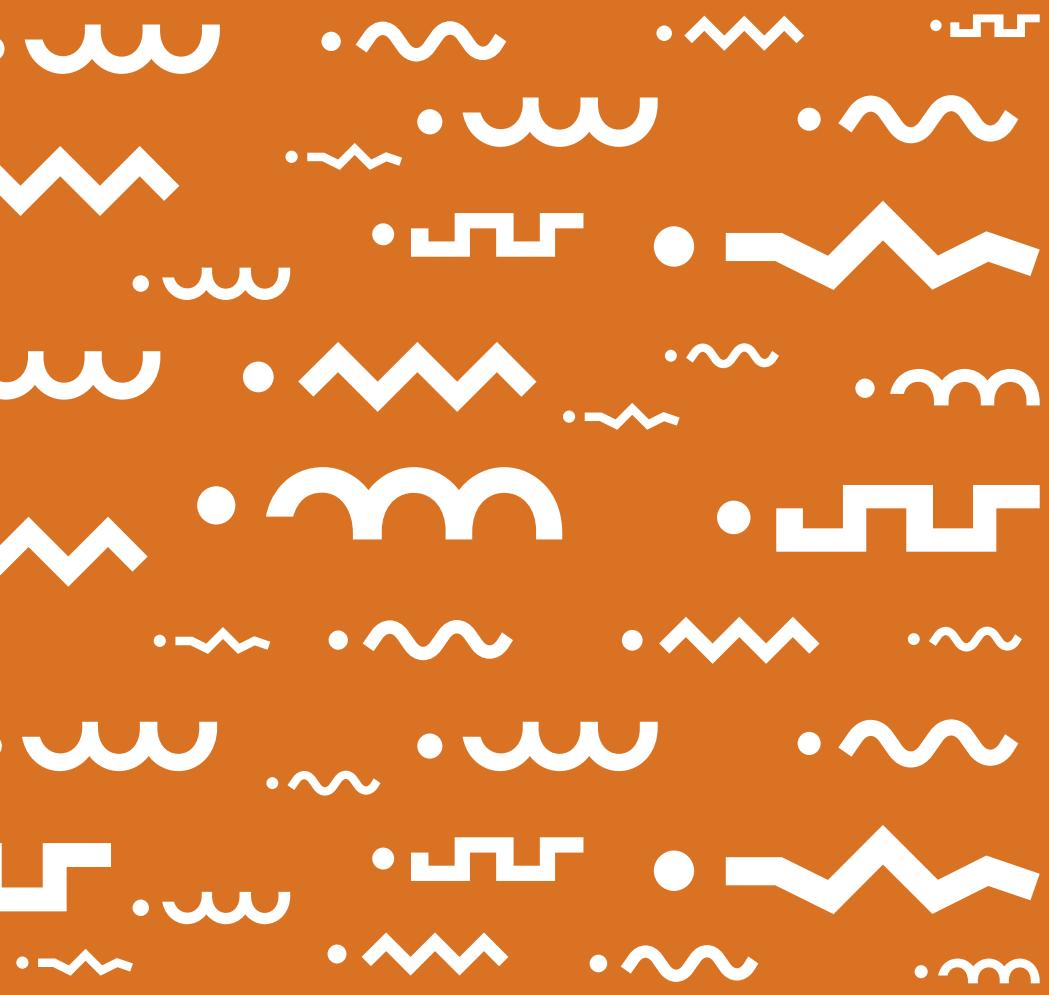
Unidade Curricular	Área	Tipo	Horário de contato	ECTS	Unidade Curricular	Área	Tipo	Horário de contato	ECTS
Francês Técnico	LLE	S1	TP: 32	3	Marketing Digital	CE	S2	TP: 32; PL: 32	6
História e Antropologia da Alimentação	HA	S1	T: 64	6	Cultura Gastronómica Portuguesa	TL	S2	T: 64	6
Inglês Técnico	LLE	S1	TP: 32	3	Técnicas de Pastelaria/Padaria	HR	S2	TP: 24; PL: 40	6
Operação e Serviço de Cozinha	HR	S1	TP: 24; PL: 40	6	Tecnologias de Conservação e de Transformação de Alimentos	IA	S2	TP: 32; PL: 32	6
Princípios de Turismo	TL	S1	TP: 64	6	Turismo Gastronómico	TL	S2	TP: 32; PL: 32	6
Produções e matérias primas	IA	S1	TP: 32; PL: 32	6					

### 2º ANO

Unidade Curricular	Área	Tipo	Horário de contato	ECTS	Unidade Curricular	Área	Tipo	Horário de contato	ECTS
Cozinha Portuguesa I	HR	S1	TP: 24; PL: 40	6	Análise Sensorial de Alimentos	IA	S2	TP: 32; PL: 32	6
Destinos Criativos de Gastronomia	TL	S1	TP: 32; P: 32	6	Cozinha Portuguesa II	HR	S2	TP: 24; PL: 40	6
Higiene e Segurança Alimentar	IA	S1	TP: 32; PL: 32	6	Cultura Gastronómica Internacional	TL	S2	TP: 64	6
Propriedades Físicas dos Alimentos	IA	S1	TP: 32; PL: 32	6	Eventos Gastronómicos e Protocolo	TL	S2	TP: 32	3
Storytelling Digital da Gastronomia	TL	S1	TP: 32; PL: 32	6	Serviços Gastronómicos e Networking	TL	S2	TP: 24; P: 30	5
					Gastronomia, Arte e Design	D	S2	TP: 18; PL: 24	4

### 3º ANO

Unidade Curricular	Área	Tipo	Horário de contato	ECTS	Unidade Curricular	Área	Tipo	Horário de contato	ECTS
Alimentação e Nutrição Humana	IA	S1	TP: 64	6	Cozinha Internacional II	HR	S2	TP: 24; PL: 40	6
Alimentação Sustentável	IA	S1	TP: 32	3	Técnicas de Serviço de Vinhos e Fine Dining	HR	S2	TP: 18; PL: 36	5
Cozinha Internacional I	HR	S1	TP: 24; PL: 40	6	Sistemas de Restauração	HR	S2	TP: 24; PL: 18	4
Modelos de negócio sustentáveis em micro empresas	CE	S1	TP: 64	6	Prática Profissional	TL	S2	E: 381; OT: 24	15
Património Vitivinícola e Enologia	IA	S1	TP: 32; PL: 32	6					
Técnicas de Vanguarda na Culinária	HR	S1	TP: 8; PL: 24	3					



Instituto Politécnico  
de Viana do Castelo

Rua Escola Industrial e Comercial de Nun'Álvares, 34  
4900-347 Viana do Castelo  
t. 258 809 610  
e. geral@ipvc.pt • s. www.ipvc.pt

