

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE
PORTUGAL



escolas

O que Precisa Saber Sobre Gastronomia, Agora

Esta ação visa dotar os participantes de um conhecimento integrado e consolidado sobre o fenómeno agregador da Gastronomia, analisando-o em 4 componentes principais. Pretende-se que os formandos adquiram ferramentas de análise crítica e reflexiva sobre o que hoje se faz no mundo da Gastronomia, acrescentando valor às suas áreas de ação profissional.

Conteúdo Programático

- 01 > **Gastronomia e Património**
 - a. Processo de construção de identidades gastronómicas regionais, nacionais e europeias
 - b. Património imaterial da Humanidade e a qualificação de produtos alimentares à escala europeia
- 02 > **Gastronomia e Arte**
 - a. A gastronomia nas artes plásticas e arte nas cozinhas profissionais
 - b. O design ao serviço da gastronomia
- 03 > **Gastronomia e Turismo**
 - a. Turismo gastronómico e culinário: culturas alimentares diversas
 - b. Novas tendências e novos mercados de turismo alimentar
- 04 > **Gastronomia e Pandemia**
 - a. A restauração durante o Covid-19: desafios e estratégias
 - b. Webinar: à mesa com profissionais e as suas abordagens durante o Covid-19

Formadora | Teresa Mendes

Data | 12, 14, 19, 21, 26 e 28 maio

Horário | 18h00 às 20h00

Duração | 12 H

Local | Plataforma Microsoft TEAMS