

## GASTRONOMIA E TURISMO



## ÍNDICE

O que é uma Microcredencial?

- 1.** Duração
- 2.** ECTS
- 3.** Sinopse
- 4.** Destinatários
- 5.** Condições de Acesso
- 6.** Pré-requisitos
- 7.** Objetivos de Aprendizagem
- 8.** Competências a Adquirir
- 9.** Estrutura Curricular
- 10.** Bibliografia
- 11.** Metodologia
- 12.** Avaliação
- 13.** Formador
- 14.** Coordenação do Curso

## O QUE É UMA MICROCREDENCIAL?

Segundo com a Comissão Europeia<sup>1</sup>, “microcredenciais” são qualificações que certificam resultados de aprendizagens resultantes de cursos curtos ou de módulos, tendo em vista a requalificação e atualização profissional de cada um.

Estas qualificações podem ser obtidas pelos cidadãos com diversas modalidades de aprendizagem, presencial, a distância online ou mista.

Seja qual for o regime ou forma como são obtidas as qualificações, a Comissão Europeia vê nas microcredenciais uma oportunidade de aprendizagem flexível e inclusiva, no contexto dos sistemas de ensino e formação europeus e uma nova forma de acreditação adequada a diferentes necessidades.

Estas qualificações, por norma de curta duração, serão essencialmente úteis para quem pretende complementar o seu conhecimento e competências ou para quem pretende requalificar-se, procurando novas oportunidades no mercado de trabalho.

Na sua essência as microcredenciais assentam e dão resposta ao conceito e à prática de uma “aprendizagem ao longo da vida”.

### 1. DURAÇÃO

N.º de semanas | 6

### 2. ECTS

Número de ECTS: 2 | 52 horas

### 3. SINOPSE

A riqueza e variedade dos patrimónios gastronómico e vinícola de Portugal, permitem perceber saberes e sabores seculares, elaborados e reelaborados ao longo de séculos. Neste património entram os comestíveis autóctones e muitos outros provenientes do estrangeiro. Esse enriquecimento começou com os Descobrimentos que permitiram a médio e a longo prazo democratizar o uso do açúcar, das especiarias e das chamadas bebidas exóticas (o chá, o café e o chocolate), a par do uso da batata, do milho maís, do tomate e do peru. Paralelamente, a riqueza vinícola permitiu, no século XVIII, a criação da primeira região demarcada, a do Douro, a que, mais tarde, se seguiram outras.

---

<sup>1</sup> Comissão Europeia, Uma abordagem europeia das Microcredenciais [online]. Disponível em: <<https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-9237-2022-INIT/en/pdf>> [citado em 24/09/2024].

Como na gastronomia importam os produtos, as técnicas de culinária e os utensílios específicos para preparar e servir alimentos, estas matérias devem igualmente ser perspectivadas. É fundamental compreender e enquadrar a complexidade histórica destes saberes e sabores, para poder identificar oportunidades de oferta turística que se configurem, em simultâneo, em experiências recreativas e culturalmente relevantes, tanto mais que as rotas gastronómicas, as feiras e as visitas a produtores locais facilitam a promoção dos pratos e produtos nos destinos turísticos. Não se pode esquecer, que a principal motivação do turismo gastronómico e do enoturismo é a deslocação em busca de sabores diferenciados.

## **4. DESTINATÁRIOS**

São destinatários desta microcredencial:

1. Pessoas de qualquer área de formação técnica/científica que pretendam aprofundar o seu conhecimento nas áreas da história do Turismo religioso;
2. Discentes com ensino secundário completo (12.º ano) e universitários;
3. Profissionais que estejam direta ou indiretamente ligados a áreas do Turismo, ONG'S, Autarquias, Juntas de freguesia, Associações, entre outras.

## **5. CONDIÇÕES DE ACESSO**

Este curso rege-se pelo Regulamento da oferta educativa da Universidade Aberta.

Podem candidatar-se:

- a) O titular que tenha obtido no mínimo o grau do ensino secundário (12.º ano de escolaridade) ou equivalente;
- b) Titulares de residência fiscal em Portugal, durante a frequência da formação.

## **6. PRÉ-REQUISITOS**

Tratando-se de um curso de ensino a distância na modalidade de e-learning, a sua frequência exige que as/os candidatas/os tenham acesso a computador com ligação à Internet e possuam conhecimentos de informática, na ótica do utilizador. É também recomendável a competência de leitura de textos noutros idiomas.

## 7. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A presente microcredencial tem como principal objetivo dotar o estudante de competências que permitam conhecer a realidade nacional, por forma a melhor compreender o potencial de oferta e trabalhá-lo com vista ao público-alvo desejado. Neste sentido, divide-se em dois módulos que se complementam: um dedicado ao estudo da história da alimentação em Portugal durante as épocas medieval, moderna e contemporânea em articulação com a realidade europeia; e outro de carácter mais prático, que permita ter em atenção a possibilidade de ofertas atuais, nomeadamente momentos, entidades e espaços propícios à criação de ofertas de turismo gastronómico

## 8. COMPETÊNCIAS A ADQUIRIR

- Compreender criticamente a importância da história da alimentação na construção do património gastronómico nacional;
- Conhecer e compreender conceitos técnicos relevantes para a prática do turismo gastronómico;
- Identificar preparados – doces e salgados – fundamentais da história gastronómica portuguesa;
- Conhecer e identificar património gastronómico que potencie a criação de roteiros turísticos;
- Identificar recursos e agentes essenciais para a prática do turismo gastronómico;
- Conceber uma proposta de atividade no âmbito do turismo gastronómico;
- Adquirir um conhecimento abrangente que permita diálogo com outras disciplinas, por forma a ser um fator de enriquecimento para o aluno.

## 9. ESTRUTURA CURRICULAR

### MÓDULO 1 | HISTÓRIA E MEMÓRIA: OS PATRIMÓNIOS GASTRONÓMICO E VINÍCULA DE PORTUGAL

#### Sinopse

A formação e desenvolvimento dos patrimónios gastronómico e vinícola portugueses, ao longo dos séculos, estão amplamente documentados em receituários manuscritos e publicados; mas também no saber fazer de pessoas que dedicaram parte das suas vidas às práticas alimentares, quer para consumo familiar quer para venda em ambientes de restauração ou lojas.

Neste sentido, a conceção de ofertas turísticas que tenham como finalidade dar a conhecer a diversidade, autenticidade e vitalidade desse mesmo património carece necessariamente de um estudo mais localizado sobre esta temática, procurando o seu enquadramento e compreensão. Pretende-se com este módulo munir os estudantes de uma visão histórica das práticas alimentares e da gastronomia portuguesa, potenciando assim a projeção turística desse património. Os alunos terão contacto com a história da alimentação portuguesa, e ficarão a conhecer uma linguagem, material e simbólica, que permitirá identificar e compreender este legado, de forma a enriquecer, qualificando as suas ofertas turísticas.

## **Conteúdos**

### **Introdução geral**

1. Conceptualização: culinária, gastronomia e turismo
2. Fontes para a história da alimentação

### **1. Da alimentação medieval à alimentação moderna**

- 1.1 Comer e beber na Idade Média
- 1.2 As mudanças da Modernidade: os novos alimentos e as bebidas exóticas
- 1.3 O lugar do doce e a fundação da doçaria nacional
- 1.4 Alimentação popular e alimentação das elites

### **2. Os receituários do passado**

- 2.1 Livros de receitas: abrangência, complexidade
- 2.2 Livros de receitas: características e públicos

### **3. A alimentação contemporânea**

- 3.1 O nascimento de novas sensibilidades: vegetarianismo e veganismo
- 3.2 *Fast food*, *street food* e restaurantes com estrelas Michelin
- 3.3 Alimentar-se a bordo: comboios e aviões como montras da gastronomia nacional
- 3.4 Novos receituários: generalistas e temáticos e revistas de culinária

## **MÓDULO 2 | ROTEIROS CULINÁRIOS E VINÍCOLAS: OPORTUNIDADES DE OFERTA EM TURISMO GASTRONÓMICO EM PORTUGAL**

### **Sinopse**

Na atualidade, as deslocações por motivos gastronómicos e de enoturismo são o resultado de um percurso que começou com a identificação de produtos locais e pratos regionais, que teve eco nos livros de cozinha e no *Guia de Portugal*, começado a publicar

na década de 1920. Pratos regionais e pratos nacionais permitem fomentar identidades e, conseqüentemente, diferenças e partilhas.

A importância de determinados produtos ou de pratos doces ou salgados pode potenciar a criação de rotas, o que constitui um fator de promoção turística gastronómica sustentável. Pretende-se, deste modo, que com este módulo, os alunos possam ter acesso a um largo acervo de dados, que lhes permita criar roteiros e outras ofertas turísticas de natureza diversa, tendo em conta aspetos como a paisagem, a qualidade do produto oferecido, o modo de preparação, a qualidade do serviço, o preço, e entre outros.

## **Conteúdos**

### **1. O mapa dos patrimónios gastronómico e vinícola em Portugal**

- 1.1 Dos produtos regionais aos pratos regionais e nacionais
- 1.2 As regiões vinícolas demarcadas
- 1.3 Dos primeiros esforços à publicação da *Cozinha Tradicional Portuguesa* (1981), de Maria de Lourdes Modesto
- 1.4 A certificação dos produtos: DOP, IGP e ETG.

### **2. A gastronomia portuguesa no estrangeiro**

- 2.1 Pratos portugueses e pratos à moda de Portugal
- 2.2 Culinária, identidade e turismo
- 2.3 Restaurantes portugueses no estrangeiro: o papel dos emigrantes

### **3. O mito da doçaria conventual**

- 3.1 As fontes e as suas interpretações
- 3.2 Conciliar interesses económicos e rigor histórico?

### **4. Parceiros e agentes culturais**

- 4.1 Turismo de Portugal
- 4.2 Agentes locais
- 4.3 Museus e roteiros turísticos

## **10. BIBLIOGRAFIA**

### **GUIAS E OUTRAS OBRAS DE REFERÊNCIA**

eAmbrosia – The EU geographical indications register <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

*Livros portugueses de cozinha*, 2.<sup>a</sup> edição, coordenação e pesquisa bibliográfica de Manuela Rêgo, Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

*Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, coordenação de Massimo Montanari e Françoise Sabban, 2 vols, Turim: Utet, 2004.

DAVIDSON, Alain, *The Oxford companion to food*, 2.<sup>a</sup> edição, Oxford: Oxford University Press, 2006.

*Dictionnaire des cultures alimentaires*, direção de Jean-Pierre Poulain, Paris: Presses Universitaires de France, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA ESSENCIAL**

*Assiette (L') du touriste : le goût de l'authentique*, direção de Jean-Yves Andrieux, Patrick Harismendy, Rennes: Presses Universitaires de Rennes, Tours: Presses Universitaires François-Rabelais, 2013.

BRAGA, Isabel Drumond, *Das origens do vegetarianismo em Portugal: Amílcar de Sousa (1876-1940), o 'apóstolo verde'*, Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal, 2019.

BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e segredos: Receituários conventuais portugueses da Época Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015. Disponível em: <https://www.academia.edu/17868011>

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, "Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso", *ArtCultura. Revista de História, Cultura e Arte*, vol. 16, n.º 28, Uberlândia, 2014, pp. 129-142. Disponível em <<https://www.academia.edu/13749726/>>.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *A herança das Américas em Portugal: trópico das cores e dos sabores*, Lisboa: CTT – Correios, 2007.

*Gastronomia e vinhos: do turismo de experiência à experiência pelo turismo*, coordenação de Norberto Santos e Fernanda Delgado Cravidão, Coimbra: CEGOT – Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território : Minerva Coimbra, 2015.

*História global da alimentação portuguesa*, direção de José Eduardo Franco, coordenação de Isabel Drumond Braga, Lisboa, Temas e Debates, 2023.

SOBRAL, José Manuel, "Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)", *Ruris*, vol. 1, n.º, 2, Campinas, 2007, pp.13-52.

## **11. METODOLOGIA**

Este curso será lecionado em português. As atividades de ensino-aprendizagem são realizadas em regime de ensino a distância, em ambiente completamente virtual com recurso a uma plataforma de e-learning. O curso é antecedido por um módulo inicial de

Ambientação Online com a duração de uma semana, com o objetivo de permitir que as/os estudantes se familiarizem com o ambiente de trabalho da Plataforma AbERTA da Universidade Aberta e adquiram competências fundamentais de comunicação online e competências sociais necessárias à construção de uma comunidade de aprendizagem virtual.

Nesta microcredencial é adotado o Modelo Pedagógico Virtual da Universidade Aberta, o qual se orienta pelos seguintes princípios:

- Ensino centrado no estudante, o que significa que ele é ativo e responsável pela construção de conhecimento.
- Ensino baseado na flexibilidade de acesso à aprendizagem (conteúdos e atividades), o que significa a ausência de imperativos temporais ou espaciais. Este princípio concretiza-se na primazia da comunicação assíncrona, o que permite a não-coincidência de espaço e não-coincidência de tempo, já que a comunicação e a interação se processam à medida que é conveniente para o estudante, possibilitando-lhe tempo para ler, processar a informação, refletir, dialogar e interagir.
- Ensino baseado na interação diversificada quer entre estudante-docente quer entre estudante-estudante, quer ainda entre o estudante e os recursos. Este princípio concretiza-se em dispositivos de comunicação variados que o docente planeia e concebe de acordo com a sua estratégia pedagógica.
- Ensino promotor de inclusão digital, entendida como a facilitação da utilização das 06 Tecnologias de Informação e da Comunicação, como também o desenvolvimento de competências para a análise e produção de informação digital.

Estes princípios são implementados com recurso a dois elementos fundamentais no processo de aprendizagem:

A TURMA VIRTUAL – A/O estudante integra uma turma virtual onde têm acesso as/os professoras/es do curso e as/os restantes estudantes. As atividades de aprendizagem ocorrem neste espaço e são realizadas online, agregando uma série de recursos, distribuídos por diversos momentos de trabalho coletivo e pela interação entre professor(a)-estudante e estudante-estudante. A comunicação é essencialmente assíncrona e, por isso, baseada na escrita. No processo de aprendizagem, e quando se justifique, podem ainda ser utilizados instrumentos de comunicação síncrona, como a videoconferência, com recurso à plataforma Colibri.

O CONTRATO DE APRENDIZAGEM – O/A professor(a) de cada unidade curricular propõe à turma um contrato de aprendizagem, no qual está definido um percurso de trabalho para o semestre letivo, apoiando-se na autoaprendizagem e na aprendizagem colaborativa entre estudantes. Com base nos materiais de aprendizagem disponibilizados ou indicados na bibliografia, o/a professor(a) da unidade curricular organiza e delimita os períodos de autoaprendizagem e reflexão individual, os quais são seguidos pela realização de atividades e períodos de interação diversificada na turma virtual.

## **12. AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO**

Esta microcredencial adota o modelo de avaliação contínua, sendo a classificação final dos formandos o resultado do trabalho desenvolvido ao longo do curso, nomeadamente, a participação ativa nos fóruns e a realização de atividades de avaliação propostas.

Assim, a avaliação decorrerá da participação efetiva nas atividades formativas de carácter individual (leitura dos recursos disponibilizados, trabalhos escritos) e nas atividades formativas de carácter colaborativo (interação entre os formandos e docentes, partilha de leituras e conhecimentos, participação nos fóruns de discussão).

Espera-se ainda que os formandos apresentem um trabalho final individual acerca do tema abordado na formação. A classificação final resulta, como tal, da avaliação dos seguintes elementos e critérios:

- Presença e participação nas atividades propostas – 30%
- Trabalho final – 70%

Assim, a avaliação final do módulo é atribuída pela média simples numa escala de 0 a 10 valores. A classificação final do curso traduz a média da avaliação obtida nos módulos, expressa na escala de 0 a 20 valores. A conclusão da formação com aproveitamento está sujeita à obtenção de uma nota final igual ou superior a 9,5 valores.

## **13. FORMADOR**

### **PAULO DRUMOND BRAGA**

Doutor em História pela Universidade Nova de Lisboa. Foi professor do ensino superior privado sendo, atualmente, investigador do Centro de Estudos Globais da Universidade Aberta. É autor de cerca de duas centenas de artigos publicados em revistas científicas portuguesas e estrangeiras e de comunicações a eventos realizados em Portugal,

Alemanha, Brasil, Espanha, França, Itália e Reino Unido. Colaborou na *História Global da Alimentação Portuguesa*, Lisboa: Temas e Debates, 2023. Publicou 25 livros, nomeadamente *Leite. Biografia de um género alimentar*, Sintra: Colares Editora, 2004. Tem-se interessado sobretudo por temas da história da monarquia e da casa real portuguesas, da presença portuguesa no Norte de África e da justiça e criminalidade na época moderna.

CIENCIA ID | [9A16-15B7-ED01](#)

ORCID | [0000-0001-5043-8236](#)

## 14. COORDENAÇÃO DO CURSO

### **Coordenador: José António Porfírio**

Professor Associado com Agregação da Universidade Aberta. Diretor do Departamento de Ciências Sociais e de Gestão desde fevereiro de 2021, tendo sido igualmente Diretor deste Departamento entre janeiro de 2009 e janeiro de 2013. É Coordenador do Mestrado em Gestão desde 2018, tendo assumido esta função, também, entre 2007 e 2013. Na Universidade Aberta foi membro do Conselho de Gestão e do seu Senado entre 2008 e 2016. Foi Pró-Reitor para a área de Projetos e Investigação, sendo Coordenador do Gabinete de Apoio a Projetos de Investigação e Desenvolvimento, entre novembro de 2014 e dezembro de 2018. Licenciado em 1990 pelo ISEG, em Organização e Gestão de Empresas onde, em 1993, obteve o grau de Mestre em Matemática Aplicada à Economia e à Gestão. Em 2005 doutorou-se em Gestão, na Especialidade de Estratégia, pela Universidade Aberta. Lecionou várias disciplinas da área da Gestão Financeira, da Gestão Estratégica e da Integração Europeia. Desde 2005 é responsável pelas disciplinas da área de Estratégia do Mestrado em Gestão/MBA. Para além da atividade docente, tem desenvolvido investigação na área da Estratégia, do Empreendedorismo, das Empresas Familiares, Transformação Digital, e Desenvolvimento Regional, com várias publicações sobre estes temas. Até 2008 exerceu várias funções como consultor e quadro em empresas do sector financeiro, industrial, imobiliário e de formação, foi Assessor do Gabinete do Secretário de Estado da Agricultura e das Pescas e do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (entre 2005 e 2008), e é consultor das Nações Unidas no programa TrainForTrade, da UNCTAD, para formação em comércio Internacional. Desde 2018 é CEO de uma empresa de consultoria que se dedica à implementação da Gestão pelo Propósito nas organizações.

CIENCIA ID | [691A-62DE-BF75](#)

ORCID | [0000-0001-9551-9531](#)

**Vice-coordenador: António Eduardo Martins**

Doutorado em Comportamento Organizacional pela Universidade de Lisboa, Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas (ISCSP/UL). Licenciado e Mestre em Gestão pelo Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE). Mestre em Economia pela Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Economia e Gestão (ISEG/UTL). Desenvolveu estudos pós-graduados em Relações Internacionais no Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas (ISCSP/UTL) e em Estudos Europeus no Instituto Superior de Economia e Gestão (ISEG/UTL). Professor do Ensino Superior Universitário Público. Especialista em Gestão do Conhecimento, Gestão Estratégica, Planeamento e Economia Financeira. Experiência profissional como Administrador, Diretor Executivo, Diretor Financeiro, Diretor de Recursos Humanos e Diretor de Estratégia e Planeamento. Investigador na área da Gestão Estratégica, do Capital Intelectual e Gestão do Conhecimento, do Turismo, dos Recursos Humanos e da Contabilidade. Publicou diversos artigos em revistas científicas e é autor de publicações nas áreas de gestão de recursos humanos, finanças e contabilidade.

CIENCIA ID | [6E13-2B87-A246](#)

ORCID ID | [0000-0002-0830-74833](#)

**Vice-coordenador: José Eduardo Franco**

Historiador. Investigador-Coordenador com equiparação a Professor Catedrático da Universidade Aberta, Diretor do Centro de Estudos Globais da Universidade Aberta, Titular da Cátedra de Estudos Globais/CIPSH e coordenador de linhas de investigação do Centro de Literaturas e Culturas Lusófonas e Europeias da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa). Tem sido trianualmente Professor-Visitador da Universidade de Paris II – Panthéon-Assas e da Universidade Federal de Sergipe. Coordena atualmente o programa de doutoramento em Estudos Globais na Universidade Aberta. Membro da Academia Portuguesa da História. Doutorou-se em “História e Civilizações” pela EHESP de Paris em Cultura pela Universidade de Aveiro, sendo mestre em História Moderna pela Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa e mestre em Ciências da Educação pela Faculdade de Psicologia e Ciências da Educação da mesma Universidade de Lisboa. Concluiu com sucesso a coordenação de vários projetos de investigação de grande fôlego, entre os quais os volumes do *Dicionário Histórico das Ordens*, a *Obra*

*Completa do Padre Manuel Antunes* em 14 volumes e o projeto *Arquivo Secreto do Vaticano* editado em 3 volumes. Das suas publicações destacam-se os estudos aprofundados sobre Vieira, os Jesuítas e o Marquês de Pombal. Dirigiu com Pedro Calafete o projeto luso-brasileiro chamado “Vieira Global” que publicou a *Obra Completa do Padre António Vieira* em 30 volumes e agora prepara um *Dicionário do Padre António Vieira*, assim como a tradução e edição da obra seleta deste autor em 20 línguas de grande circulação internacional. Com Carlos Fiolhais dirigiu o projeto de investigação e edição intitulado *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa*, que editado pelo Círculo de Leitores/Temas e Debates em 30 volumes. Com Fátima Vieira dirige o projeto “Portugal global em jogo de Espelhos” (150 mini-livros país a país), apoiado pelo Instituto Camões. Coordena ainda o projeto “Culturas em negativo” de que já resultou a publicação de um *Dicionário dos Antis: A Cultura Portuguesa em negativo*. A matriz deste projeto, à semelhança de outros seus, já está a ser adaptada desenvolvida noutros países. Da sua bibliografia livros podemos distinguir os seguintes livros: *O Mito de Portugal*, Lisboa, FMMVAD/Roma Editora, 2000, e *O Mito dos Jesuítas em Portugal e no Brasil, Séculos XVI-XX*, 2 Vols., Lisboa, Gradiva, 2006-2007; *A Europa ao Espelho de Portugal: Ideia (s) de Europa na Cultura Portuguesa*, Lisboa, Temas & Debates/Círculo de Leitores, 2020. Foi-lhe atribuída, em 2015, a Medalha de Mérito Cultural do Estado Português, o mais importante galardão atribuído pelo Governo Português, como reconhecimento dos serviços prestados à cultura e à Ciência.

CIENCIA ID | [8712-5B36-6B35](https://doi.org/10.8712-5B36-6B35)

ORCID | [0000-0002-5315-1182](https://orcid.org/0000-0002-5315-1182)

