

# 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.

## 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](mailto:bmonteiro@esht.ipp.pt)





**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** 2022-2023 | início a partir de 17 de outubro de 2022.

**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 2 de junho a 10 de julho de 2022

**2.ª fase** de 16 de agosto a 04 de setembro de 2022

**3.ª fase** de 28 de setembro a 09 de outubro de 2022

Para se candidatar acesse a [www.ipp.pt/ensino/acesso-e-ingresso2020](http://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.



## corpo docente

### 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.

### cláudia viana

Cláudia Viana é bacharel em Gestão pelo IPVC e frequentou o Short Master em Cultura do Vinho e Enoturismo pela Universidade Portucalense. Atualmente, é CEO da Taste Minho, empresa dedicada à realização de atividades ligadas ao turismo gastronómico e de vinhos. Responsável pelo projeto “Loureiro de Ponte de Lima Convida” que integra eventos vínicos e promoção do trabalho em rede dos produtores de vinho da casta loureiro em Ponte de Lima. Assume funções de consultoria estratégica no setor do Turismo de Arcos de Valdevez.

### clara cerqueira

Clara Cerqueira é licenciada em Organização e Gestão de Empresas pela Universidade Moderna, pós-graduada em Gestão de Centros Históricos pela U.M e frequentou o Short Master em Cultura do Vinho e Enoturismo pela Universidade Portucalense. Integra competências em diversas áreas desde gestão de empresas, centros históricos a cultura do vinho e enoturismo. É, igualmente, CEO da Taste Minho, e partilha com Cláudia Viana a responsabilidade nos projetos “Loureiro de Ponte de Lima Convida”, e consultoria no setor do Turismo de Arcos de Valdevez.

### 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.

## **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.

## **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.

## **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 grande 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.

## **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 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.

## **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.

## **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. Provador em concursos nacionais e internacionais.

## **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.

## **contactos**

### **Coordenação**

Bebiana Monteiro

E. [bmonteiro@esht.ipp.pt](mailto:bmonteiro@esht.ipp.pt)

### **Serviços Académicos**

[academicos-campus2@sc.ipp.pt](mailto: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](mailto:geral@esht.ipp.pt)

