

PÓS-GRADUAÇÃO EM SOMMELIER DE CERVEJAS

P.PORTO

ESCOLA
SUPERIOR
DE HOTELARIA
E TURISMO

NOTA INTRODUTÓRIA DA CERVEJEIROS DE PORTUGAL

A Cervejeiros de Portugal, associação que representa os produtores de cerveja em Portugal - desde os pequenos projetos artesanais até às grandes empresas do setor - associa-se com entusiasmo à Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto nesta pós-graduação em Sommelier de Cervejas.

A cerveja é uma das bebidas mais antigas da humanidade e continua hoje a afirmar-se como um produto cultural, gastronómico e social de enorme relevância. A sua diversidade de estilos, a riqueza dos seus ingredientes e a ligação crescente à gastronomia e ao turismo tornam-na um território fértil para o conhecimento, a experimentação e a descoberta. Neste contexto, o sommelier de cerveja assume um papel cada vez mais importante. Mais do que um especialista técnico, é um embaixador da experiência cervejeira, capaz de interpretar estilos, orientar harmonizações, valorizar o serviço e criar pontes entre a produção, a restauração e o consumidor.

Formar profissionais com esta visão (e vontade) é essencial para elevar a cultura cervejeira em Portugal e para afirmar a cerveja como parte integrante da experiência gastronómica contemporânea. É com esse espírito que os Cervejeiros de Portugal se associam a esta iniciativa académica, certos de que este curso contribuirá para formar uma nova geração de profissionais capazes de comunicar, servir e celebrar a cerveja com conhecimento, sensibilidade e paixão.

—

CARLOTA BURNAY

SECRETÁRIA-GERAL | CERVEJEIROS DE PORTUGAL

NOTA INTRODUTÓRIA DA APTCM

A Associação Portuguesa de Técnicos de Cerveja e Malte reconhece a pós-graduação de Beer Sommelier como uma formação de relevância no âmbito da qualificação técnica e da valorização do setor cervejeiro em Portugal. Este reconhecimento enquadra-se na promoção de uma abordagem estruturada e tecnicamente fundamentada ao conhecimento da cerveja, assente em princípios científicos, tecnológicos e produtivos, considerados essenciais para o exercício qualificado da atividade profissional.

A integração do conhecimento técnico no domínio da sommelaria de cervejas constitui um elemento determinante para uma avaliação objetiva e sustentada do produto. O domínio das matérias-primas, dos processos de produção, da fermentação, da estabilidade e dos critérios de qualidade permite uma análise sensorial mais informada, bem como uma comunicação tecnicamente consistente e adequada aos diferentes contextos de consumo e valorização gastronómica.

Esta convergência entre ciência, técnica e sensibilidade sensorial promove o reconhecimento da cerveja enquanto produto de expressão técnica, cultural e gastronómica.

—

TERESA SAMPAIO

APTCM – ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS TÉCNICOS DE CERVEJA E MALTE



SOMMELIER DE CERVEJA UMA NOVA ABORDAGEM SENSORIAL E CULTURAL

A cerveja, enquanto produto milenar, tem vindo a ganhar um novo protagonismo no panorama da gastronomia, da restauração e do turismo contemporâneo. A crescente valorização da produção artesanal, a diversidade de estilos e métodos de fabrico, bem como a sua ligação a contextos culturais e identitários, colocam hoje a cerveja como um elemento de destaque na criação de experiências autênticas e diferenciadoras.

Nos últimos anos, assistimos à afirmação do turismo cervejeiro em várias geografias, com roteiros, festivais, visitas a cervejeiras e eventos de harmonização que atraem públicos exigentes e curiosos, em busca de conhecimento e prazer sensorial. Paralelamente, no setor da restauração, o papel do sommelier de cerveja ganha relevância, contribuindo para uma maior valorização da bebida à mesa, através de propostas de pairing criativas, técnicas de serviço especializadas e um discurso que educa e inspira.

Nesta pós-graduação em Sommelier de Cerveja olhamos para a cerveja como um produto cultural, técnico e emocional. Ao longo do curso os estudantes serão desafiados a aprofundar conhecimentos sobre estilos, produção, análise sensorial, harmonização, comunicação e hospitalidade, desenvolvendo uma visão crítica e inovadora que os habilitará a atuar com excelência nos diferentes contextos profissionais onde a cerveja está presente.

—

JOSÉ ANTÓNIO SILVA
COORDENADOR DA PÓS-GRADUAÇÃO



1
SEMESTRE

30
ECTS

plano de estudos

1.º SEMESTRE

Produção de Cerveja

Análise Sensorial

Estilos de Cerveja

Gestão e Serviço de Cerveja

Zythogastronomia

Tendências de Mercado e Comportamento do Consumidor

ECTS

5.0

5.0

9.0

4.0

4.0

3.0

20
VAGAS

1500€
PROPINA

informações

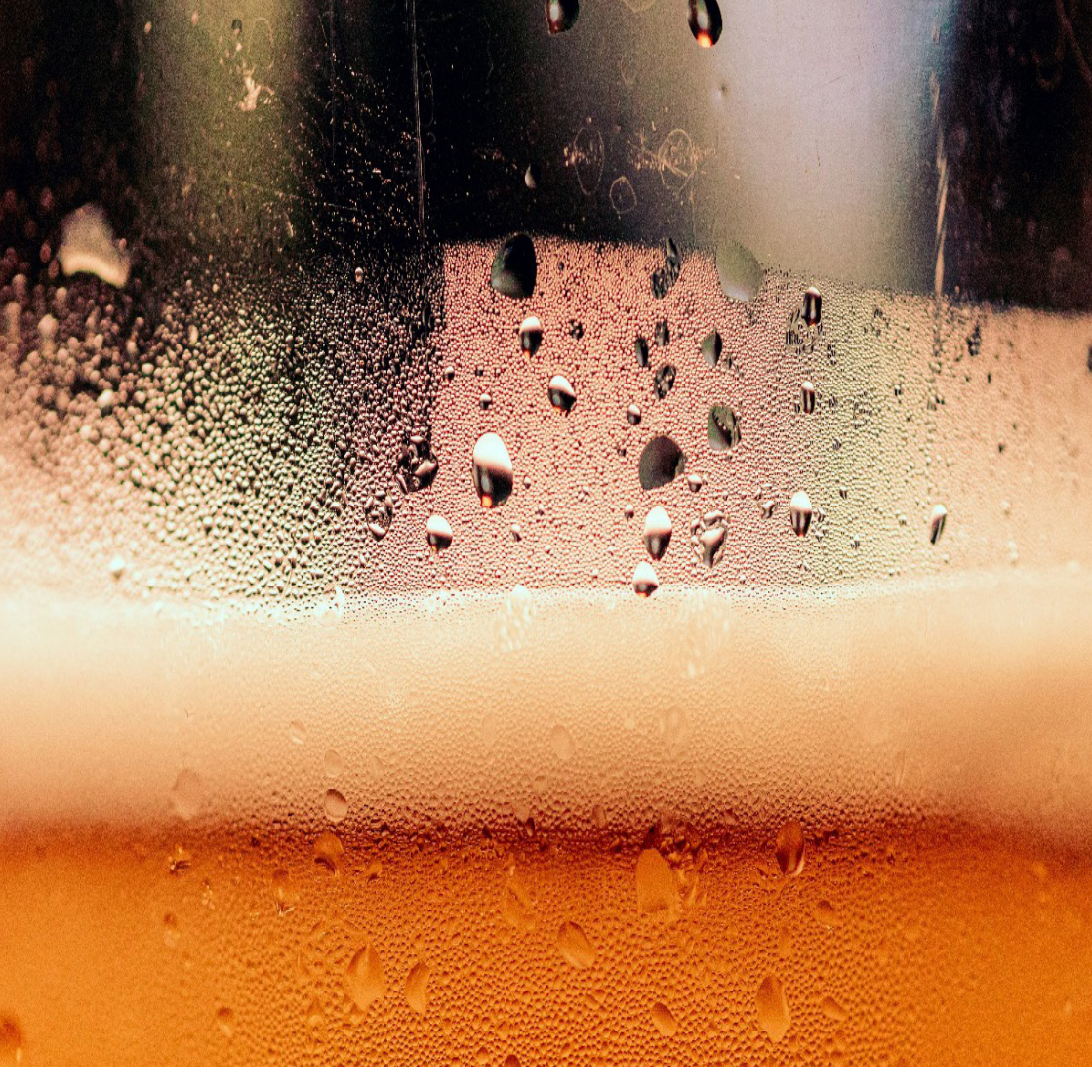
Diploma de Pós-graduação em Sommelier de Cervejas ou Certidão de Aprovação nas Unidades Curriculares.

Calendário escolar 2026-2027

Propinas: pagamento numa única prestação no ato da matrícula ou em cinco vezes.

Frequência de UC(s) Isolada(s): a frequência de UC isolada implica o investimento de 75,00€ por cada ECTS.

Formato e regime de funcionamento: o curso funciona em regime híbrido, integrando sessões presenciais e online, síncronas e assíncronas. As aulas online decorrem às segundas e terças-feiras, das 18h00 às 22h00, com periodicidade quinzenal. As aulas presenciais decorrem aos sábados, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00, também com periodicidade quinzenal.





josé antónio silva | coordenação

José António Silva é Professor Especialista na Escola Superior de Hotelaria e Turismo desde 2006 e investigador integrado no Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CITUR). Com um percurso profissional de mais de três décadas no setor da restauração, tem liderado projetos de referência e coordenado iniciativas, aliando uma vasta experiência operacional a uma sólida formação académica e científica.

No âmbito das suas funções institucionais, coordena o Gabinete de Prestação de Serviços ao Exterior e integra os Conselhos Técnico-Científico e Pedagógico da ESHT. Paralelamente, desenvolve atividade como consultor e formador, com especial incidência nas áreas da Restauração Coletiva e Catering. É Mestre em Alimentação pela Universidade de Coimbra, possuindo ainda especializações pela Universidade de Santiago de Compostela e pelo Instituto Politécnico de Leiria. Atualmente, assume a coordenação da Pós-Graduação em Sommelier de Cervejas e do CTeSP em Serviço de Restauração e Catering e a coordenação do CTeSP em Alimentação e Saúde.

e-mail | jsilva@esht.ipp.pt

corpo docente

bruno aquino

Bruno Aquino é especialista em cultura cervejeira, formador e autor de *Uma viagem pelo mundo da cerveja artesanal portuguesa*. Bruno é criador da comunidade “Cervejas do Mundo” e júri em concursos nacionais e internacionais. Com formação em gestão e políticas públicas, lidera também projetos na área ambiental.

gabriel silveira

Gabriel Silveira é Sommelier de Cervejas e Pós-Graduado em Tecnologia Cervejeira e Enologia. Gabriel atua há mais de 20 anos na gestão de processos produtivos. É responsável pela divisão Beer da AEB Brewing em Portugal e Espanha, com foco em inovação, qualidade e sustentabilidade na produção cervejeira.

júlio machado

Júlio Machado é Farmacêutico, Doutor em Ciências Farmacêuticas e Sommelier de Cerveja. É especialista em química dos alimentos e análise sensorial. Membro do EBC Analysis Group desde 2022, é autor de diversos artigos científicos sobre lúpulo e cerveja, unindo ciência e paixão pelo sabor.

leandro fedele

Leandro Fedele é tecnólogo em Cafeicultura, MBA em Gestão de Negócios e especialista internacional em análise sensorial. Atua como Global Sensory Manager e Head of Coffee na FlavorActiV (Reino Unido) e tem vasta experiência em certificações de bebidas como café, destilados e cerveja.

maria afonso

Maria Afonso é Co-fundadora do Catraio Craft Beer Shop & Bar, e tem sido uma voz ativa na profissionalização do setor em Portugal. Curadora, palestrante e participante em festivais cervejeiros de referência na Europa, partilha conhecimento e promove boas práticas no universo da cerveja artesanal.

nuno andrade

Nuno Andrade é licenciado em Engenharia Zootécnica pela Universidade dos Açores e em Gestão de Restauração e Catering pela Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Politécnico da Guarda. Após experiências em alguns restaurantes, entra para o grupo Rui Paula em 2012, onde se mantém até hoje, tendo passagens pela Casa de Chá da Boa Nova, DOP, Le Garage, sendo de momento um dos responsáveis pela cozinha de produção do grupo.

ricardo queirós

Ricardo Queirós tem mais de dez anos à frente do Catraio, e é uma figura central da cena cervejeira portuguesa. Anfitrião do Porto Beer Fest e presença assídua em festivais internacionais, tem também contribuído como formador e jurado em concursos nacionais de cerveja artesanal.

contactos

Coordenação

José António Silva

E. jsilva@esht.ipp.pt

Serviços Académicos

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



