

Enogastronomia

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- ▶ Identificar a introdução de novos produtos ao longo da história do território e reconhecer o seu impacto na gastronomia portuguesa;
- ▶ Identificar as principais regiões da gastronomia portuguesa, produtos DOP e DOC;
- ▶ Identificar as regiões vinícolas portuguesas e a importância da denominação DOC e reconhecer as classificações de vinhos portugueses e a sua singularidade;
- ▶ Definir e caracterizar a estrutura e os elementos de uma carta e de uma ementa;
- ▶ Aplicar com segurança a harmonização entre alimentos e vinhos.

Destinatários

- ▶ Profissionais que pretendam atualizar, aprofundar conhecimentos e/ou reforçar as suas competências técnicas;
- ▶ Pessoas que pretendam iniciar a sua atividade profissional numa área de grande procura;
- ▶ Público em geral que se interesse por esta temática.

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- ▶ Exposições e sínteses metodológicas;
- ▶ Brainstorming;
- ▶ Prova de vinhos, preparação e confeção de iguarias.

Avaliação

Avaliação contínua da participação em aula e com a realização de 1 teste prático final.

Para a conclusão com sucesso é necessário uma assiduidade mínima de 70% da duração total do curso.

Valor

- ▶ 300 € por participante (os sócios da CCILA têm 10% de desconto).

Local e Datas de Realização

🕒 Duração: 25 horas

📍 Portimão

Hotelaria e Turismo

Enogastronomia

Conteúdos

Enogastronomia

- ▶ Definição e conceito;
- ▶ Evolução histórica da gastronomia e da associação com o vinho;
- ▶ Gastronomia, produto turístico do destino – competição de um destino no sector e requisitos básicos de mercado;
- ▶ Enogastronomia e turismo, relação com o turismo cultural;
- ▶ Enogastronomia e PENT (Plano Estratégico Nacional de Turismo - o valor acrescentado no turismo em Portugal);
- ▶ Perfil do turista gastronómico, do enoturista e ecoturista;
- ▶ Enoturismo, importância para o sector do turismo.

A Gastronomia em Portugal

- ▶ Cultura e tradições;
- ▶ Doçaria;
- ▶ Queijos;
- ▶ Especiarias e ervas aromáticas;
- ▶ Cozinha regional portuguesa: percurso geográfico;
- ▶ Rotas do vinho em Portugal, ligação com a gastronomia;
- ▶ Feira de produtos alimentares regionais, a sua importância para o turismo interno turismo externo.

A Gastronomia do Mundo

- ▶ Kosher;
- ▶ - Macrobiótica.
- ▶ Mediterrânica;
- ▶ Continentes (Américas, Ásia, África, Europa);
- ▶ Cozinha de autor;
- ▶ Cozinha de fusão.

Harmonização entre alimentos e bebidas

- ▶ Teoria geral do Food Pairin;
- ▶ Arquitetura da refeição e sua harmonização com os vinhos;
- ▶ Métodos e técnicas de aplicação;
- ▶ Ordem de serviço de pratos e vinhos durante uma refeição.

Duração: 25h