

DESTINOS TRANSPORTES TO'S & AGENTES HOTELARIA MI PREMIUM OPINIÃO LOGIN

"DESAFIOS DA TRANSDISCIPLINARIEDADE NA FORMAÇÃO EM ARTES CULINÁRIAS"

Por Publituris a 20 de Junho de 2016 as 10:37



Sendo cada vez maior a necessidade de várias áreas do saber dialogarem para o sucesso de projectos no âmbito do turismo, também o ensino carece dessa orientação na formação de profissionais capazes de pensar a sua actividade numa multiplicidade de perspectivas e preocupações. É essa necessidade de abertura à mudança que ilustra a filosofia que tem orientado o percurso da Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Estoril, e em particular o do curso de mestrado em Inovação em Artes Culinárias. Criamos mudança; uma mudança que se pauta pela reflexão perante uma tradição gastronómica única que se enaltece e se renova em inúmeras variantes.

O desafio que escolhemos pode ser retratado pelas notas de Ferran Adrià sobre criatividade, pois também nós optámos pela simbologia do lápis enquanto meio de exercitação e de continuada mudança que acompanha os nossos mestrandos na sua formação. Longe de se tratar de um curso de "papel e lápis", pela aposta numa forte componente prática, é um projecto que está em contínuo crescimento, com parcerias a vários níveis que pretendem oferecer cada vez mais valências em diversas áreas. Tal acontece no âmbito de unidades curriculares como Utilização e Aplicação de Produtos Alimentares e Técnicas Culinárias Avançadas, onde se aprende com chefs convidados de reconhecido mérito profissional, mas também em outras áreas, como é o caso do protocolo de parceria com a Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa, onde se desenvolvem projetos ligando duas áreas criativas (a gastronomia e o design), agora

PUBLITURIS PREMIUM



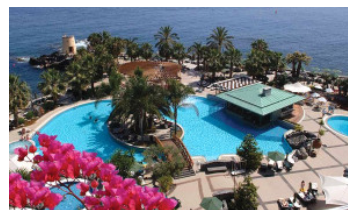
PORTUGUESES CADA VEZ MAIS INTERESSADOS EM VIAJAR DE COMBOIO PELA EUROPA

Apesar de alguns elementos exteriores, como os atentados de Paris, que tiveram um forte impacto no Turismo, Portugal foi...



NOVO GRUPO SAVOY HOTELS AND RESORTS OLHA PARA OPORTUNIDADES NO CONTINENTE

Adquirido recentemente pelo Grupo AFA, a conhecida marca hoteleira madeirense está concentrada na construção do emblemático Hotel Savoy. Bruno...



CAMPO PEQUENO QUER SER UMA DAS PRINCIPAIS SALAS DO PAÍS

Aceitou o desafio de abraçar o cargo de director de espectáculos e eventos do Campo Pequeno, há 10 anos,...



PUB

PROFILTEK
DIVISÓRIAS DE BANHO
SUA CRIAÇÃO É O NOSSO
SOLUÇÕES DE DECORAÇÃO
NO VIDRO COM IMPRESSÃO

EDIÇÕES DIGITAIS



PUBLITURIS
"COMPRADORES INTERNACIONAIS ELOGIAM PORTUGAL"
Esta semana com edição do Meeting F que traz a compradora

ÚLTIMAS

MA

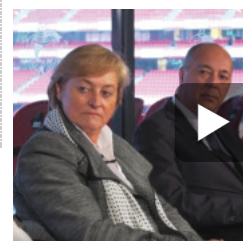
TAP REDUZ LIGAÇÕES EN LUANDA

RECEBA O VERÃO DE BRASILEIROS COM A HERTZ

TURISTAS CHINESES SÃO GASTAM NO BRASIL

PORTO BRIDGE CLIMB AI ARRÁBIDA AO PÚBLICO

VIDAGO TEM O MELHOR DA EUROPA



apresentados na exposição "Designing new experiences with food. A transdisciplinary project", e posteriormente numa publicação.

É sob a égide de temáticas escolhidas anualmente – o bacalhau e as leguminosas, estas escolhidas pela ONU para celebração em 2016 – que os projectos dos mestrandos se tornaram o cerne de uma preocupação pedagógica: o carácter transdisciplinar que permite um diálogo de saberes, premiando a diversidade. Passando por diversas fases de desenvolvimento ao longo do ano lectivo, os projectos transversais têm como objectivo a elaboração de receitas/produtos, originais e criativos, tendo por base os produtos de interesse escolhidos, pensados para pronto a comer/conserva, numa linha semi-industrial. Neste contexto, surgem novos desafios ao nível das diversas unidades curriculares do MIAC, como as parcerias no âmbito do design gráfico com a FAUL, através de propostas de branding, comunicação e embalagem para cada produto desenvolvido.

A título de exemplo, evidencia-se o repto lançado este ano, na experiência gastronómica "A Saudade Portuguesa", uma viagem sensorial única com o intuito de criar novas memórias a doze comensais através da inovação nas artes culinárias, sem esquecer a tradição portuguesa, num cruzamento de saberes e sabores, mantendo a sua identidade. A sintonia com que se projectaram, de forma original, o menu, a cerâmica, a narrativa, a composição musical e o espaço valorizou as nossas raízes e os nossos produtos, iniciando esta viagem em terra com produtos nacionais, passando por referências aos descobrimentos, com outros sabores, e regressando às memórias de um país de tradições inúmeras. O sucesso da experiência sensorial que se apresentou a 10 de Maio deixou-nos uma vez mais cientes da necessidade de se explorar novas parcerias.

[Tweet](#)[Pin It](#)[Like](#) [Share](#)

1

DEIXE AQUI O SEU COMENTÁRIO

O seu endereço de email não será publicado. Campos obrigatórios marcados com *

Comentário

Nome *

Email *

Website

Publicar comentário

[Contactos](#) | [Informação Legal](#)

Copyright © 2015 Publituris