



Ollscoil
Teicneolaíochta
an Atlantaigh

Atlantic
Technological
University

**Universidade de Évora
Università degli Studi di Parma
ATU - Atlantic Technological University**

Editais

Abertura de Curso de formação em Sabores da Identidade: o Património Alimentar
entre a História e o Turismo

Ano Letivo 2025/2026

1. O Curso é Promovido Por

Universidade de Évora - Escola de Ciências Sociais
Università degli Studi di Parma
ATU - Atlantic Technological University

2. Curso em Associação

- a. **Tipo de Consórcio:** Internacional
- b. **Tipo de Associação:** Diploma a ser atribuído apenas por uma das Instituições Parceiras
- c. **Tipo de Protocolo:** Gestão administrativo-financeira da responsabilidade da instituição coordenadora
- d. **Instituição Coordenadora:** Universidade de Évora
- e. **Instituições Parceiras:**
 - Universidade de Évora
 - Università degli Studi di Parma
 - ATU - Atlantic Technological University
- f. **Regulamento Específico:** Não
- g. Informação sobre local e prazos de candidaturas: As candidaturas decorrem de 8 a 16 de junho de 2026 na plataforma SIIUE da Universidade de Évora.
- h. **Comissão de Curso em associação:**
 - Bruno Lopes - diretor do curso - Sónia Bombico - adjunta da direção de curso - Benedetta Crivelli
 - representante na comissão de curso da Università degli studi di Parma (Itália) - Niamh Heers -
 - representante na comissão de curso da Atlantic Technological University (Irlanda)

3. Apresentação

O BIP “Sabores da Identidade: o Património Alimentar entre a História e o Turismo” foi concebido para explorar a alimentação como uma dimensão central do património cultural, centrando-se nas suas raízes históricas, nas suas expressões contemporâneas e no seu potencial turístico. Através de uma abordagem multidisciplinar e intercultural, o programa analisa de que forma as práticas alimentares moldam identidades coletivas, contribuem para o desenvolvimento regional e interagem com os desafios da sustentabilidade.

O programa toma como ponto de partida o interior do Alentejo (Sul de Portugal) - um verdadeiro laboratório vivo onde património alimentar, paisagem e saberes tradicionais se cruzam. Produtos locais, técnicas culinárias e rituais associados à alimentação serão analisados enquanto expressões de processos históricos de longa duração, como os sistemas agrícolas, os padrões de uso do solo, os fluxos migratórios e as transformações socioeconómicas. Será dada particular ênfase à Dieta Mediterrânica, não apenas enquanto património reconhecido pela UNESCO, mas também como um sistema cultural dinâmico.

Esta perspetiva será enriquecida por abordagens temáticas e contributos de universidades parceiras em Itália e na Irlanda, alargando o quadro analítico a outros contextos europeus e permitindo aos estudantes comparar de que forma diferentes regiões interpretam, preservam e promovem o seu património.

4. Objetivos

O programa visa orientar os estudantes na reflexão sobre as semelhanças e diferenças existentes entre diversos patrimónios alimentares, bem como sobre a forma como as instituições locais concebem políticas com base na História e no Turismo da região.

Assim, este BIP assenta em três eixos fundamentais de análise:

1. Governança local e políticas de património alimentar: De que forma as instituições locais (municípios, associações, entidades de turismo e outros stakeholders) concebem e implementam políticas de valorização do património alimentar.
2. Turismo e património alimentar: Como o património alimentar é integrado nas estratégias turísticas regionais enquanto fator de diferenciação, atratividade e desenvolvimento sustentável.
3. História, autenticidade e construção de narrativas: De que modo o conhecimento histórico é mobilizado para construir autenticidade nas experiências turísticas relacionadas com a alimentação, bem como as tensões que emergem quando a tradição é simplificada ou comercializada.

Em síntese, este BIP procura dotar os estudantes de ferramentas conceptuais e analíticas que lhes permitam compreender e propor soluções inovadoras e sustentáveis para a valorização do património alimentar enquanto recurso identitário, histórico e turístico.

5. Condições de Acesso e Ingresso

i Condições específicas de ingresso no curso

Inglês, no mínimo nível B2.

6. Nº de Vagas

- Número de vagas para ingresso: 25

7. N.º Mínimo de Matriculados

Número mínimo de matriculados necessários para funcionamento: 25

8. Propina

- Propina: 0,00 €

9. Organização / Duração

- a. **Duração do curso:** 4 semanas
- b. **Nº ECTS do curso:** 6

10. Regime de Lecionação

Presencial/Tutoria

11. Regime de Frequência

Laboral

12. Horário de funcionamento (dias semana e horário)

Aulas assíncronas disponíveis no Moodle.

Componente presencial funcionará das 10h às 18h (de 6 a 10 de julho de 2026).

13. Datas do Curso

- Início do Curso: 19 de junho de 2026
- Fim do Curso: 10 de julho de 2026

14. Datas de Candidaturas

- Início de Candidaturas: 8 de junho de 2026
- Fim de Candidaturas: 15 de junho de 2026
- Divulgação de Resultados (até): 16 de junho de 2026
- Início de Matrículas: 18 de junho de 2026
- Fim de Matrículas: 19 de junho de 2026

16 de junho de 2026

O Reitor

António José Estevão Grande Candeias