



CTeSP | Curso Técnico Superior Profissional Gastronomia, Vinhos e Turismo

Direção

Ricardo Jorge Fernandes Lanção

Número de Semestres

4

ECTS

120

Provas de Ingresso

Os candidatos devem ter aprovação numa das seguintes Áreas Relevantes:

- Português
- Inglês
- História
- Geografia

Sobre

O Curso Técnico Superior Profissional (CTeSP) em Gastronomia, Vinhos e Turismo do ISLA, em Vila Nova de Gaia, surge como resposta a uma necessidade estratégica de formação especializada nos setores do turismo, enogastronomia e hospitalidade, áreas de grande relevância no panorama económico nacional e, em particular, na região do Porto e Norte.

Este curso foi criado para acompanhar as tendências globais identificadas pela Organização Mundial do Turismo, apostando na promoção de uma gastronomia inovadora, autêntica e sustentável. Valoriza a recuperação da história e da cultura gastronómica, incentivando o uso de produtos locais e práticas que refletem o património endógeno, ao mesmo tempo que integra técnicas modernas e promove uma alimentação saudável e genuína.

A formação alia uma sólida componente teórica a uma forte vertente prática, centrando-se na riqueza das regiões vinícolas portuguesas e na elevada qualidade dos ingredientes locais. O crescimento do turismo gastronómico e do enoturismo, juntamente com a escassez de profissionais qualificados nesta área, reforça a pertinência e atualidade deste curso.

O CTeSP em Gastronomia, Vinhos e Turismo prepara profissionais capazes de responder às exigências contemporâneas do setor, promovendo a inovação, a sustentabilidade e a valorização dos recursos regionais, contribuindo para o desenvolvimento económico e cultural de Vila Nova de Gaia, do Porto e de Portugal.

Plano de Estudos

Course Structure 1º Ano / Percurso geral Gestão das Organizações 6 ECTS | Inglês I 6 ECTS | Introdução ao Turismo 6 ECTS | Património Vitivinícola e Enologia 6 ECTS | Pensamento Crítico e Argumentação 3 ECTS | Técnicas de Expressão Oral e Escrita 3 ECTS | Análise Sensorial 3 ECTS | Cultura Gastronómica Portuguesa 6 ECTS | Ferramentas para Análise de Dados 6 ECTS | Inglês II 6 ECTS | Sistemas Agroalimentares 3 ECTS | Técnicas de Serviço de Vinhos e Fine Dining 6 ECTS | 2º Ano / Percurso geral Design Experiências Turísticas 3 ECTS | Eventos Enogastronómicos e Protocolo 3 ECTS | Higiene e Segurança Alimentar 3 ECTS | Itinerários e Circuitos Turísticos 6 ECTS | Marketing e Publicidade 6 ECTS | Sistemas de Restauração 6 ECTS | Turismo Enogastronómico 3 ECTS | Estágio 30 ECTS |