

## Universidade Lusófona faz rebranding da Pós-Graduação Gestão e Cozinha e anuncia dois novos embaixadores

By **tnews** 16 de Novembro, 2021 5:30 pm



Da esquerda para a direita: Sérgio Ferreira, Carlos Madeira, Miguel Bértolo, Mafalda Patuleia, Pedro Marques e Nuno Nobre

A Universidade Lusófona, em parceria com Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP), apresentou o rebranding da sua Pós-Graduação em Gestão e Cozinha, anteriormente conhecida como Cozinha Avançada.

Esta sexta edição conta ainda com uma novidade, os chefes Miguel Bértolo e Pedro Marques, também eles antigos alunos desta Pós-graduação, tornam-se embaixadores do curso.

Foi para apresentar o rebranding e as novidades da pós-graduação, que a Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias e a ACP promoveram um evento esta segunda-feira, dia 15 de novembro, na sede a associação.

Carlos Madeira, presidente da ACP e coordenador do curso, juntamente com o docente Nuno Nobre, explicou que a ideia deste evento “foi trazer dois distintos antigos alunos da Pós-Graduação, Pedro Marques e Miguel Bértolo, que vêm não só dar o seu testemunho, como servir de embaixadores a esta nossa futura edição”.



Por sua vez, Mafalda Patuleia, diretora do Departamento de Turismo da Universidade Lusófona, deu as boas vindas aos participantes no evento, reforçando que, apesar do rebranding da Pós-Graduação, os conteúdos são “praticamente os mesmos” e com alguns novos docentes.

Quanto os motivos do rebranding, Nuno Nobre explicou que, tratando-se de um curso “com um enfoque muito grande na parte da gestão”, mudámos o nome porque, por vezes, os alunos tinham a ideia que era um curso de cozinha avançada. Mudámos para Gestão e Cozinha para tirar o “peso” do avançado. (...) A gestão é um pilar fundamental na cozinha e na gastronomia e que quisemos cada vez mais dar importância a esse tema às sete cadeiras que temos no conteúdo programático do curso. Portanto, além das cadeiras práticas de cozinha, temos seis e sete cadeiras de gestão financeira, estratégica, marketing, recursos humanos. As aulas de gestão são dadas na Universidade Lusófona e tudo o que é a parte da cozinha na ACCP.”

A pós-graduação conta com dois chefs de peso. Pedro Marques, chef executivo do restaurante Valle-Flôr e do Pestana Palace Hotel, em Lisboa, tirou esta Pós-Graduação há três anos. “Aprendi imenso e estou grato por esta experiência. É um gosto ser embaixador desta Pós-Graduação”, referiu o chef na apresentação desta 6ª edição.

Miguel Bértolo, chef e consultor de cozinha japonesa, participou na primeira edição do curso. “Comecei nesta área há pouco mais de 15 anos. Iniciei de forma autónoma, com um restaurante próprio, mas tinha pouco conhecimento a nível técnico e de gestão. A verdade é que esta Pós-Graduação teve uma importância grande a nível profissional. Consegui ter uma sensibilidade importante para a versatilidade que a gestão e a estratégia nos dá enquanto profissionais”.

No final da apresentação, os dois chefs foram desafiados a fazer uma pequena degustação com os alunos da ACCP. A degustação teve como inspiração o Dia Nacional do Mar, que se comemora esta terça-feira, dia 16 de novembro.

A Pós-Graduação em Gestão e Cozinha tem início a 10 de janeiro de 2022, prevendo-se a sua conclusão em junho de 2022, todas as segundas-feiras, das 10h00/14h00 e das 15h00/19h00. Os interessados podem consultar mais informações e inscreverem-se [no site da Lusófona](#).