

**Aviso:** [2026-06-19 10:11] este documento é uma impressão do portal Ciência\_Iscte e foi gerado na data indicada. O documento tem um propósito meramente informativo e representa a informação contida no portal Ciência\_Iscte nessa data.

## Sandra Morais

### Bolsa de Doutoramento

CIES-Iscte - Centro de Investigação e Estudos de Sociologia

## Contactos

### E-mail

Sandra.Morais@iscte-iul.pt

## Currículo

Sandra Fernandes Morais é doutoranda em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, licenciada em Economia pela Universidade Portucalense (1999) e mestre em Gestão de Empresas - Finanças Empresariais (2009) pela Universidade do Minho. Desenvolve presentemente investigação sobre as relações entre as práticas culinárias e as transições energéticas e tecnológicas no século XX em Portugal.

o

## Áreas de Investigação

Estudos da Alimentação; História Contemporânea; História Energia e da Tecnologia.

## Qualificações Académicas

Universidade/Instituição	Tipo	Curso	Período
Universidade de Coimbra Faculdade de Letras	Doutoramento	Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades	2024
Universidade de Coimbra Faculdade de Letras	Outro tipo de qualificação	Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades	2020

Universidade do Minho Departamento de Gestão	Mestrado	Mestrado em Gestão de Empresas	2009
Universidade Portucalense Infante D Henrique Departamento de Ciências Económicas e Empresariais	Licenciatura	Licenciatura em Economia	1999

## Publicações

### • Revistas Científicas

#### - Artigo em revista científica

1	Morais, S. (2021). Política na Cozinha.: o lugar da cozinha na retórica política. Mangút: Conexões Gastronómicas. 1 (1), 25-41
---	--

### • Livros e Capítulos de Livros

#### - Autor de livro

1	Morais, S. (2022). Cadernos da Casa do Outeiro. Um receituário senhorial de Paredes de Coura. Ficta. FICTA (Ed.).
---	---

### • Outras Publicações

#### - Outras publicações

1	Morais, S. (2023). "Energy Transitions and Cooking Practices". C21 Blog - By The Center for 21st Century Studies ( University of Wisconsin-Milwaukee), .
---	--

#### - Dissertação de Mestrado

1	Morais, S. (2009). "A Participação Privada em Projectos de Investimento em Infra-estruturas: Avaliação do Risco no caso de um Projecto de Infra-estruturas de Energia Eólica em Cabo Verde".
---	--

#### - Periódico generalista

1	Morais, S. (2022). No tempo da Lampreia. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
2	Morais, S. (2022). Da noz o figo é bom amigo. Jornal Noticias de Coura. 38-38
3	Morais, S. (2022). Jesuitas a "modo nostro". Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
4	Morais, S. (2022). As Fatias de Lá ( de Tomar). Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
5	Morais, S. (2022). É canja, °é canja de galinha. Notícias de Coura.
6	Morais, S. (2022). Picada de Abelha. Notícias de coura. 38-38

7	Morais, S. (2022). Maria, Bolacha Maria. Jornal Notícias de Coura.
8	Morais, S. (2021). Coura e o milho: território, alimento e identidade. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
9	Morais, S. (2021). Pudim de Maçãs Assadas da Casa do Outeiro. Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
10	Morais, S. (2021). Pantagruel. Notícias de Coura- crónicas do Comer e do Falar. 38-38
11	Morais, S. (2021). Bebinca, um doce de paciência. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do comer e do falar. 38-38
12	Morais, S. (2021). Perseguido a Sericaia. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
13	Morais, S. (2021). Sua Majestade o Bolo Rei. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
14	Morais, S. (2021). O Bacalhau à Miquelina. Jornal Noticias de coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
15	Morais, S. (2021). Cozinha em Tempos de Guerra. Jornal Notícias de Coura- crónicas do Comer e do Falar. 38-38
16	Morais, S. (2020). Simplesmente Clarinhas. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
17	Morais, S. (2020). No entrudo come-se tudo. Jornal Notícias de Coura, Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
18	Morais, S. (2020). Os Courenses. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
19	Morais, S. (2020). O Cacho Dourado, restaurantes courenses em Lisboa. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer de do Falar. 38-38
20	Morais, S. (2020). A mão que colhe semeia sabor. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
21	Morais, S. (2019). Beilhões de Arroz. Jornal Notícias de Coura- Crónicas do Comer e do Falar. 38-38
22	Morais, S. (2019). Um cartucho de castanhas. Jornal " Noticias de Coura" - Crónicas do Comer e do Falar. 38-38

## Projetos de Investigação

Título do Projeto	Papel no Projeto	Parceiros	Período
Energia e Prática Culinária no século XX em Portugal. Do carvão à eletricidade: o caso de Lisboa (1900-1980)	Bolseira de Doutoramento	CIES-Iscte	Desde 2022

## Prémios

Best Local/ city Book Gourmand Awards International " Cadernos da Casa do Outeiro (2023)

Bolsa de Mérito do 3º Ciclo 2019/2020 (2020)

## Organização/Coordenação de Eventos

Tipo de Organização/Coordenação	Título do Evento	Entidade Organizadora	Ano
Membro de comissão organizadora de evento não científico	Organização de evento em colaboração com a divisão da cultura e Museu Regional de Paredes de Coura. " Saborear um Livro" que consistiu na apresentação de doçaria de receitas do século XIX seguida de degustação de uma seleção de receitas dos cadernos da Casa do Outeiro, uma casa senhorial minhota cujo arquivo privado tem sido objeto de investigação nos anos mais recentes.		2022
Membro de comissão organizadora de evento não científico	Organização de Seminários no âmbito do Curso de Gestão Hoteleira e Turismo na Cidade do Mindelo- S. Vicente , Cabo-Verde.		2003

## Actividades de Difusão

Tipo de Actividade	Título do Evento	Descrição da Actividade	Ano
Comunicação/Conferência em encontro público de difusão para a sociedade	II Atlantic Conference – História, Cultura e Património (2023)	Da transição energética à transformação das práticas culinárias na cidade de Lisboa, 1930	2023
Comunicação/Conferência em encontro público de difusão para a sociedade	Grande Contributo dos Manuscritos e Receituários/ produtos do nosso Património Alimentar	A literatura Culinária como fonte para a História da Alimentação. Análise dos manuscritos do Outeiro.	2023
Comunicação/Conferência em encontro público de difusão para a sociedade	Fórum Jovens Investigadores CHSC	As "Memórias Paroquiais de 1758" enquanto fonte para os estudos da alimentação: análise dos textos memorialistas das Paróquias do Concelho de Paredes de Coura.	2023
Coordenação de evento de difusão do conhecimento	9º Colóquio DIAITA Luso-Brasileiro de História e Culturas da Alimentação: Planeta Comestível & Mesas Multiculturais	" Sobre o cozinhado dos alimentos que não se comem crus": uma leitura das práticas culinárias segundo o Tratado Completo de Cozinha e de Copa de Carlos Bento da Maia (1904)	2023
Comunicação/Conferência em encontro público de difusão para a sociedade	DIAITA 8º Colóquio Luso-brasileiro de História e Culturas da Alimentação	"Gaztronomia" nos cursos práticos de cozinha das CRGE. Lisboa,1930	2022