

JOVEM EMPREENDEDOR

**Rui Manuel
Nunes Mota**



▾ Descrição sumária do candidato, incluindo idade, enquadramento do projeto e tipo de negócio desenvolvido.

Rui Mota, 30 anos, é chef, formador e consultor na área da inovação gastronómica. Mestre em Ciências Gastronómicas, desenvolve um trabalho que cruza investigação culinária, criatividade contemporânea e aplicação da ciência à gastronomia e à mixologia. Ao longo do seu percurso profissional trabalhou em alguns dos restaurantes mais influentes da gastronomia internacional, como El Cellar de Can Roca, The Fat Duck, ABaC (Jordi Cruz), L'Air du Temps e Vista, consolidando uma abordagem técnica e criativa de elevada exigência. Atualmente desenvolve projetos autorais em Portugal nas áreas da gastronomia criativa, pastelaria contemporânea e mixologia molecular, colaborando também com marcas, instituições e projetos de restauração. Paralelamente exerce atividade como formador em diversas escolas de hotelaria e instituições de ensino superior, contribuindo para a formação de novos profissionais e para a valorização da gastronomia portuguesa através da inovação e ciência.

▾ Biografia resumida, com destaque para o percurso do candidato e os momentos-chave do desenvolvimento do negócio.

Rui Mota, 30 anos, é chef, formador e consultor na área da inovação gastronómica. Concluiu formação superior em gastronomia e posteriormente o mestrado em Ciências Gastronómicas pela Universidade de Lisboa, tendo sido distinguido com o Prémio de Mérito de Melhor Aluno de Mestrado. Durante o seu percurso académico aprofundou o estudo da ciência aplicada à gastronomia, sensorialidade alimentar e inovação culinária, áreas que viriam a orientar o desenvolvimento do seu projeto pro-

fissional. Paralelamente, consolidou experiência prática em cozinhas de referência internacional, trabalhando em restaurantes reconhecidos pela excelência técnica e criativa. Atualmente desenvolve um percurso profissional independente dedicado à criação gastronómica, investigação culinária, consultoria e formação. O seu trabalho procura integrar conhecimento científico, criatividade e técnica culinária, contribuindo para novas abordagens na gastronomia contemporânea e para a valorização do conhecimento no setor.

▾ Quais os fatores, competências ou decisões-chave do candidato que foram determinantes para o desenvolvimento do projeto empreendedor.

O desenvolvimento do projeto profissional de Rui Mota resultou da combinação entre formação académica em Ciências Gastronómicas, experiência internacional em cozinhas de referência e uma abordagem criativa e interdisciplinar à gastronomia. A decisão de integrar ciência, investigação culinária e inovação técnica no seu trabalho permitiu-lhe construir um posicionamento diferenciador no setor. Outro fator determinante foi a aposta na diversificação da atividade, conciliando criação gastronómica, consultoria para marcas e projetos de restauração, bem como formação técnica em escolas de hotelaria e instituições de ensino superior. Esta estratégia permitiu ampliar o impacto do seu trabalho e contribuir para a ligação entre conhecimento académico, prática profissional e inovação gastronómica. A capacidade de adaptação, a curiosidade científica e o compromisso com a partilha de conhecimento têm sido competências centrais no desenvolvimento do seu percurso empreendedor.

>> (continua)

JOVEM EMPREENDEDOR

Rui Manuel Nunes Mota

>>

↘ **Impacto e evolução do projeto, incluindo resultados alcançados (económicos, sociais, ou outros que considerem relevantes), aprendizagens obtidas e perspetivas de desenvolvimento futuro.**

O projeto profissional de Rui Mota tem evoluído a partir de uma abordagem que integra criação gastronómica, investigação culinária e transmissão de conhecimento. A sua atividade desenvolve-se através de projetos autorais, consultoria para marcas e iniciativas ligadas à inovação gastronómica, procurando explorar novas formas de expressão culinária e aproximar o conhecimento científico da prática na cozinha. Ao longo do percurso, Rui Mota tem colaborado com empresas, instituições académicas e projetos culturais, contribuindo para o desenvolvimento de experiências gastronómicas contemporâneas, conteúdos criativos e ações de formação técnica. Paralelamente, exerce atividade como formador em escolas de hotelaria e instituições de ensino superior, participando na formação de novas gerações de profissionais e na disseminação de abordagens inovadoras na gastronomia. Entre os resultados alcançados destaca-se o reconhecimento do seu percurso académico com o Prémio de Mérito de Melhor Aluno de Mestrado da Universidade de Lisboa, bem como o Prémio de Gastronomia da Mostra Nacional de Jovens Criadores. O seu trabalho tem igualmente permitido estabelecer pontes entre o setor da restauração, a investigação e a indústria alimentar, através de colaborações com marcas e projetos institucionais. As principais aprendizagens resultam da conjugação entre investigação, prática profissional e experimentação contínua, elementos que têm permitido desenvolver novas técnicas, conceitos e experiências gastronómicas. A capacidade de adaptação, a curiosidade científica e a colaboração interdisciplinar têm sido fundamentais na evolução do projeto. Perspetivando o futuro, Rui Mota pretende aprofundar o trabalho de investigação em gastronomia, expandir projetos de criação e



formação e contribuir para a valorização da gastronomia portuguesa através da inovação, da experimentação e da ligação entre ciência, cultura e criatividade culinária.

↘ Prémios / Distinções

Jovem Criador Gastronomia 2023.

↘ Referências/Outros

[Saber mais 1.](#) [Saber mais 2.](#)

Nome	Rui Manuel Nunes Mota
Distrito	Lisboa
Setor de atividade	Chef Privado
Tipo de empresa	Empresário Individual
N.º de funcionários	3
Website	https://www.ruimota.com/
Redes sociais	 