



6º DELEGAÇÃO ABMES INTERNACIONAL

United Kingdom

EXPERIENCE

11 a 21 de Outubro de 2024

PROGRAMAÇÃO

Do dia 11 a 21 de outubro de 2024, gestores, mantenedores e líderes educacionais do Brasil que embarcarem na 6ª Delegação ABMES Internacional – United Kingdom Experience – irão vivenciar uma verdadeira imersão acadêmica no que de melhor acontece na educação superior em uma região que reúne algumas das melhores e mais antigas universidades do mundo, o Reino Unido.

Como já é tradição, os participantes conhecerão a fundo o sistema de ensino superior do país visitado, estabelecendo contatos com pesquisadores e professores para futuros projetos de cooperação e explorando novos modelos educacionais e de inovação na gestão educacional.

Objetivos da Missão UK - Experience:

- Visitar as IES britânicas renomadas;
- Promover networking com líderes educacionais e profissionais do setor;
- Participar das palestras e workshops sobre tendências acadêmicas globais;
- Conhecer centros e laboratórios internacionais de Inovação e Tecnologia;
- Ter a oportunidade de estabelecer parcerias e convênios estratégicos com as universidades britânicas;
- Explorar a parte cultural em cidades fascinantes como Londres, Cambridge e Liverpool.

Universidades confirmadas:



**University of
Oxford**

ox.ac.uk



**University
College
London**

ucl.ac.uk



**Imperial College
Business
School**

imperial.ac.uk



**University of
Cambridge**

cam.ac.uk



**Brunel
University
London**

brunel.ac.uk



**Liverpool
University**

liverpool.ac.uk

Os eixos temáticos da Missão UK Experience serão:



Inovação e
Tecnologias
educacionais



Inteligência Artificial
na Educação
Superior



Qualidade na
educação EAD



Modelos de sucesso na
área da saúde, em
especial, na Medicina

Público-Alvo

A comitiva contará com um grupo seletivo de 40 membros, os quais são reitores, mantenedores e representantes de Universidades e Grupos Educacionais do Brasil interessados em visitar e conhecer outras instituições, estabelecer parcerias e intercâmbios na busca de melhorias, aperfeiçoamento e atualização acadêmica e gerencial para suas Universidades.

E aí, você está pronto para realizar uma experiência educacional única e enriquecedora com a ABMES no Reino Unido?

PROGRAMAÇÃO

11 de Outubro – Sexta-feira

Horários individuais	Embarque do Brasil
-----------------------------	--------------------

12 de Outubro – Sábado

Horários individuais	Chegada em Londres
11h	Tour panorâmico pela cidade (<i>área de Westminster</i>) com parada em Covent Garden
13h	Almoço livre
14h30	Retorno para o hotel
15h30	Horário livre

13 de Outubro – Domingo (Londres)

7h30	Café da manhã
9h	Saída para Ashridge, Berkhamsted
11h	Evento de abertura com almoço no castelo “ Ashridge House ”
15h	Retorno para Londres
16h30	Horário livre

14 de Outubro – Segunda-feira (Londres)	
7h	Café da manhã
8h30	Deslocamento para o Imperial College
9h	<u>Imperial College Business School</u>
13h	Almoço livre
14h30	Deslocamento para UUKI
15h30	UUKI - <u>Universities UK International</u> <i>(Associação Internacional das IES do Reino Unido)</i>
17h15	Retorno para o hotel
17h30	Horário Livre

15 de Outubro – Terça-feira (Cambridge)	
7h	Café da manhã
8h	Deslocamento para Cambridge
10h30	<u>University of Cambridge</u> - parte I
12h15	Almoço no restaurante Cote Brasserie <i>(incluso)</i>
14h15	Deslocamento para Cambridge
14h30	<u>University of Cambridge</u> - parte II
17h30	Retorno para Londres
20h	Chegada no hotel
20h10	Horário livre

16 de Outubro – Quarta-feira (Londres)	
7h	Café da manhã
7h30	Deslocamento para Brunel University
9h	<u>Brunel University London</u>
12h	Deslocamento para Londres
13h30	Almoço no restaurante Browns Old Jewry (<i>incluso</i>)
15h30	Visita à Torre de Londres
17h	Retorno ao hotel
18h30	Horário livre

17 de Outubro – Quinta-feira (Oxford)	
7h	Café de manhã
7h30	Deslocamento para Oxford
9h30	<u>University of Oxford</u> - parte I
12h30	Almoço no restaurante Victors Oxford (<i>incluso</i>)
14h	<u>University of Oxford</u> - parte II
17h30	Retorno ao hotel
19h	Horário livre

18 de Outubro – Sexta-feira (Londres)	
7h30	Café da manhã
8h30	Deslocamento para a University College London
9h45	<u>University College London (UCL)</u>
12h25	Chegada ao hotel
12h30	Tarde livre
17h30	Deslocamento para a empresa <u>Pearson UK</u>
17h55	Visita ao escritório da empresa <u>Pearson UK</u>
19h45	Jantar de encerramento - passeio de barco pelo Tamisa

19 de Outubro – Sábado (Liverpool)	
6h10	Café da manhã
6h45	Deslocamento à estação de Euston
7h43	Deslocamento para Liverpool - Trem (Tempo de viagem 2h20)
10h20	<u>Liverpool University</u>
12h45	Almoço no restaurante Fazenda Rodizio Bar & Grill (incluso)
14h	Passeio por Liverpool
14h15	Visita ao Cavern Club
17h43	Deslocamento para Londres - Trem (Tempo de viagem 2h20)
20h30	Chegada no hotel
20h35	Horário livre

20 de Outubro – Domingo

**Horários
individuais**

Retorno ao Brasil

21 de Outubro – Segunda-feira

**Horários
individuais**

Chegada ao Brasil

DICAS DE RESTAURANTES

Recomendamos checar, junto ao concierge do hotel, detalhes como nível de formalidade, necessidade de reservas e dias e horários de funcionamento dos restaurantes a seguir, pois muitos destes locais podem fechar sem aviso prévio ou em determinadas épocas do ano.

CULINÁRIA TÍPICA LOCAL

The Dog and Duck

Famoso por já ter sido frequentado por celebridades como George Orwell e Madonna, o pub serve comida britânica típica, bem como as atuais opções da temporada.

Informações: 18 Bateman Street.

nicholsonspubs.co.uk

Abre Seg/Qui 11h30-23h. Sex 11h30-23h30. Sab 11h-23h30. Dom 12h-22h30.

The Wolseley- *necessário reservar*

Um dos mais bem cotados restaurantes da capital inglesa, o The Wolseley está localizado no antigo salão de exposições dos carros Wolseley. A brasserie estilo vienense apresenta ambiente extremamente requintado, com elegante decoração art déco. Ressaltamos que o The Wolseley é um restaurante muito procurado e, portanto, por vezes encontra-se lotado, o que pode refletir negativamente na qualidade do atendimento.

Informações: 160 Piccadilly, St. James's.

thewolseley.com

Abre Seg/Qui 11h30-23h. Sex 11h30-23h30. Sab 11h-23h30. Dom 12h-22h30.

Pollen Street Social Club - *necessário reservar*

Diferente dos restaurantes do mesmo nível, a casa do chef Jason Atherton é mais informal e relaxada, atraindo um público moderno e urbano. Na cozinha, as criações inovadoras fazem valer a visita. Entre as entradas, destaque para o exótico assado de codorna com cereais, torradas e chá – um mini English Breakfast com a sofisticação do fine dining.

Informações: 8-10 Pollen St, Mayfair.

pollenstreetsocial.com

Abre Seg/Sáb 12h-14h30, 18h-22h30.

Bill's

Com atmosfera descontraída, o Bill's combina a atmosfera de uma charmosa mercearia à moda antiga – com móveis de madeira, cachos de pimentas suspensas no teto e sacos de frutas por todos os lados – com os ares de um café informal, com menu de influência britânica e mediterrânea.

Informações: 36-44 Brewer St, Soho.

billswbsite.co.uk

Abre Seg/Qui 8h-23h. Sex 8h-00h. Sáb 9h-00h. Dom 9h-22h30.

Narrow

Narrow, do aclamado chef Gordon Ramsay, está muito bem localizado: com vista esplendorosa para o rio Tâmis. Quem deseja provar a verdadeira culinária inglesa, não pode deixar de The Wolseley Pollen Street Social Club Bill's Hakkasan Hanway Place Narrow passar por lá. No cardápio, além da grande variedade de pratos locais, há clássicos coquetéis, vinhos e cervejas para acompanhar os pratos.

Informações: 44 Narrow St.

gordonramsayrestaurants.com

Abre diariamente, 12h-23h.

CULINÁRIA ASIÁTICA

Nobu Metropolitan - *necessário reservar*

O restaurante do renomadíssimo chef Nobu serve a mais elaborada cozinha japonesa e por si só dispensa maiores explicações. É um dos hot spots londrinos do momento, disputado por celebridades.

Informações: Metropolitan Hotel – 19 Old Park Lane

noburestaurants.com

Abre Seg/Qua 12h-14h30, 18h-22h30. Qui/Sab 12h-14h30, 18h-22h30. Dom 12h30-14h30, 18h-22h.

Hakkasan Hanway Place - *necessário reservar*

Localizado no subsolo, com ar de exclusividade e belíssimo design contemporâneo. Inovação e originalidade foram aplicadas à cozinha cantonesa para criar pratos super saborosos.

Informações: 8 Hanway Pl, Fitzrovia
hakkasan.com
Abre Seg/Sex 7h30-00h. Sab 9h-00h. Dom 9h-18h.

CULINÁRIA FRANCESA

Gordon Ramsay - *necessário reservar*

O primeiro de uma série de restaurantes que leva a assinatura do renomado chef Gordon Ramsey. Fundado em 1998, é dono de três estrelas Michelin, e combina elegância contemporânea com culinária requintada e serviços incomparáveis.

Informações: 68 Royal Hospital Rd, Chelsea
gordonramsay.com
Abre Ter/Sáb 12h-14h15, 18h30-21h45.

Alain Ducasse - *necessário reservar*

Com uma vista incrível para Park Lane e o Hyde Park, este restaurante de cozinha francesa possui uma elegante decoração e ambiente muito requintado. Oferece cozinha moderna e sofisticada, e seleta carta de vinhos.

Informações: 53 Park Ln, Mayfair
tamarindrestaurant.com
Abre Ter/Sex 12h-13h30, 18h-21h30. Sáb 18h30-21h30.

The Ledbury- *necessário reservar*

Este restaurante é um dos motivos que faz de Notting Hill um lugar especial. A estrela do show é o chef australiano Brett Graham, que surpreende seus clientes com pratos criativos e bem apresentados. O Ledbury foi classificado em 2014 como o 10º melhor restaurante do mundo pela revista britânica The Restaurant.

Informações: 127 Ledbury Rd
theledbury.com
Abre Seg/Ter 18h30- 21h45 Qui/Dom 12h-14h, 18h30-21h45.

CAFÉS E PADARIAS

Monocle Café

A já conhecida revista – e website – Monocle abre o seu primeiro café em Londres. Lá, os visitantes podem ter desde um café da manhã escandinavo, até uma salada de batatas japonesa, além dos lattes, cappuccinos e expressos. É, certamente, um local para ser visitado e revisitado.

Informações: 18 Chiltern Street.

cafe.monocle.com

Abre Seg/Qua 7h-19h. Qui/Sex 7h-20h. Sab 8h-20h. Dom 8h-19h.

CULINÁRIA ESPANHOLA

Lurra

Lurra significa "terra" na língua do país Basco (Espanha). O restaurante aberto em Marylebone, em Londres, é daqueles lugares que nos fazem lembrar dos sabores simples e honestos das coisas. Em um salão de 70 lugares, inteiramente branco, decorado com elegantes móveis de madeira clara e chão verde pistachio, o chef polonês Damian Surowiec comanda um forno aquecido com brasas de madeira de cedro – uma raridade na cidade – para manter os sabores reais dos ingredientes trazidos de diversas partes da Europa.

Informações: 9 Seymour Place, Marylebone.

lurra.co.uk

Abre Seg 18h-22h30. Ter/Sab 12h-14h30, 18h-22h30. Dom 12h30-15h30.

CULINÁRIA PERUANA

Coya

O Coya leva o espírito da América Latina a Londres. A gastronomia peruana ganha toques contemporâneos e é preparada em três estações abertas: o bar de ceviches, a grelha e a cozinha principal. Ainda há um pisco bar, que prepara coquetéis com a tradicional bebida andina, além de especialistas em tequila e rum.

Informações: 118 Piccadilly, Mayfair

coyarestaurant.com

Abre Dom/Qua 12h-00h Qui/Sáb 12h-1h.

