

<b>Mestrado Inovação em Artes e Ciências Culinárias - 1.º Ano</b>			
<b>Unidade Curricular</b>	<b>Semestre</b>	<b>ECTS</b>	<b>Regime</b>
Ciência Culinária e Técnicas Avançadas	1.º/2.º	14	Obrigatório
Harmonização de menus e vinhos: da vinha ao vinho, entendendo e ampliando os sentidos	1.º/2.º	10	Obrigatório
Utilização, Inovação, Design e Desenvolvimento de Produtos Alimentares	1.º/2.º	12	Obrigatório
Marketing e Consumer Behavior para Empreendedores	1.º/2.º	8	Obrigatório
Fisiologia do Gosto e Análise Sensorial	1.º	4	Obrigatório
Metodologias de Investigação em Gastronómias	1.º	4	Obrigatório
Food Science, Safety and Nutrition	2.º	4	Obrigatório
Design e Arquitetura de Ambientes, Menus e Pratos	2.º	4	Obrigatório
<b>Mestrado Inovação em Artes e Ciências Culinárias - 2.º Ano</b>			
<b>Unidade Curricular</b>	<b>Semestre</b>	<b>ECTS</b>	<b>Regime</b>
Seminário de metodologia I	1.º	6	Obrigatório
Seminário de metodologia II	1.º	4	Obrigatório
Dissertação/Estágio/Trabalho de projeto	1.º/2.º	50	Obrigatório