



# Introdução

# Inovação em Artes Culinárias

---

Projeto educativo, científico e cultural da instituição

Objetivos gerais

Objetivos de aprendizagem

## Projeto educativo, científico e cultural da instituição

A ESHTTE é uma instituição de ensino superior politécnico de direito público ao serviço da sociedade. Tem por objectivo a qualificação de excelência dos seus alunos nas áreas de restauração, hotelaria, lazer e turismo através da promoção, produção e difusão do conhecimento e da cultura, bem como da formação tecnológica, científica e artística de estudantes, funcionários e docentes num quadro de referência internacional. A prossecução destes objetivos baseia-se em princípios de liberdade intelectual e respeito pela ética e dignidade académica e humana. Valorizam-se ainda o mérito, o desenvolvimento pessoal, profissional e intelectual de todos os elementos da comunidade ESHTTE, incentivando-se ambientes de investigação, inovação, competitividade salutar e construtiva e desenvolvimento pessoal, profissional e intelectual. Promovem-se as mobilidades nacionais e internacionais, bem como as atividades de ligação à sociedade e de valorização económica e científica.

# Objetivos gerais

O mestrado em Inovação em Artes Culinárias (MIAC) pretende colmatar uma falha na prossecução dos estudos após a licenciatura em Produção Alimentar em Restauração. Neste programa é dada uma forte ênfase à componente prática e é privilegiada a integração entre esta e a componente científica multidisciplinar, utilizando métodos de trabalho que promovem a criatividade e a autonomia. Especificamente, procura-se: explorar técnicas culinárias avançadas; integrar e aplicar conceitos de tecnologia, nutrição e segurança alimentar; desenvolver novos produtos, conceitos e ambientes aplicados à culinária; estimular profissionais da área alimentar a manter uma constante procura de rigor científico nas suas atividades. Esta é uma necessidade manifestada pelos alunos e suportada por um inquérito realizado no ano letivo 2010/2011 a recém licenciados e alunos finalistas, cujos resultados demonstram que entre 42% a 53% pretendem realizar uma pós graduação em artes culinárias, gastronomia ou inovação.

# Objetivos de aprendizagem

Criar, inovar e desenvolver novos produtos na área alimentar e em diferentes contextos de food service.

Competências específicas:

Dominar técnicas e tecnologias alimentares, aprofundando conhecimentos de cozinha, pastelaria e padaria;  
Criar e elaborar preparações culinárias utilizando técnicas culinárias avançadas e inovadoras (Tecnologia Alimentar; Embalagem; Cozinha Molecular; Cozinha a Vácuo; *Cook Chill*; Técnicas de produção de gelados, chocolates, novas texturas, entre outras), dando resposta às novas tendências da gastronomia;

Aplicar diferentes tipo de ingredientes e produtos alimentares à culinária, influenciando novas tendências em cozinha;  
Conceber e desenvolver ambientes adaptados a menus específicos;

Desenvolver cartas de vinhos e de menus em concordância;  
Criar e desenvolver produtos culinários a partir de diferentes tipos de contextos;

Integrar conhecimentos de gestão, marketing e relações interpessoais no desenvolvimento de um negócio, promovendo o empreendedorismo.

II

---

# Unidades curriculares

---

1. Técnicas culinárias avançadas
2. Utilização e Aplicação culinária dos produtos alimentares
3. Pesquisa e Desenvolvimento de menus e cartas de vinhos: aprendendo com os *Chefs*
4. *Food design*
5. Comunicação, Liderança e Motivação
6. Consumer behaviour in food service
7. Inovação, I&D e Empreendedorismo
8. Food safety and Nutritional approach
9. Fisiologia do gosto e Análise sensorial
10. Metodologia I
11. Metodologia II
12. Dissertação / Projeto / Estágio

---

## **Unidades curriculares**

Unidades  
curriculares

# 1. Técnicas Culinárias Avançadas

Pretende-se dotar os alunos de conhecimentos que lhes permitam criar e elaborar preparações culinárias utilizando técnicas culinárias avançadas e inovadoras de produção e confeção alimentar, nomeadamente ao nível da cozinha e da pastelaria. Esta unidade curricular visa preparar os formandos ao nível da técnica e da tecnologia orientada para a produção alimentar criativa nos vários contextos da restauração (tradicional, coletiva, food service).

## 2. Utilização e aplicação culinária dos produtos alimentares

Pretende-se que os alunos adquiram competências que os habilitem para a criação e a elaboração de preparações culinárias de acordo/dando resposta às novas tendências de cozinha e gastronomia, baseando-se não só na técnica, mas também, no profundo conhecimento das matérias-primas e produtos alimentares. Para tal, serão estudadas as utilizações e aplicações culinárias das matérias-primas e produtos alimentares, quer numa perspetiva regional quer internacional. Os alunos desenvolverão competências facilitadoras para a aplicação de diferentes tipos de ingredientes e produtos alimentares à culinária, integrando novas técnicas de produção e novas tendências em cozinha;

Pretende-se ainda dotar os formandos de ferramentas que lhes permitam reconhecer os produtos competitivos; fazerem, numa base individual, análise àqueles produtos e trabalharem no desenvolvimento de novas fórmulas e novos produtos.

### 3. Pesquisa e desenvolvimento de menus e cartas e vinho: aprendendo com os *chefs*

Esta unidade curricular está assente em competências adquiridas em unidades curriculares prévias e pretende desenvolver a autonomia dos alunos para conceber e desenvolver ambientes adaptados a menus específicos; desenvolver cartas de vinhos e de menus em concordância; criar e desenvolver menus, definidos a partir de diferentes tipos de contextos (restauração, catering); planear e equipar ambientes de trabalho (cozinha, restaurante, entre outros). Pretende-se ainda desenvolver o sentido crítico e a criatividade mediante a partilha de *know-how* por parte de *Chefs* reconhecidos, alargando as ferramentas de aprendizagem, relativas a técnicas e orientações específicas.

### 4. *Food Design*

A UC de *Food Design* tem como primeiro objetivo sensibilizar os alunos para a importância da utilização da estética como característica transversal à produção alimentar. Baseia-se na aplicação de conceitos de artes visuais, tecnologia alimentar, *design* gráfico, desenho de produto e investigação multissensorial, congregados para que seja possível obter experiências estéticas que induzam emoção através de estímulos sensoriais.

Os alunos devem desenvolver competências na criação de produtos e conceitos relacionados com a alimentação aplicada à restauração e indústria, nos quais se incluem espaços e ambientes, utensílios e equipamentos, entre outros.

Pretende-se ainda que desenvolvam as componentes artísticas e criativas associadas à preparação e confeção de alimentos, bem como as competências para, tendo em vista o produto final, ser capaz de desenhar todos os processos envolvidos na sua criação.

## 5. Comunicação, liderança e motivação

A disciplina de Liderança e Motivação visa, num quadro de aprofundamento conceptual de temáticas do comportamento organizacional e de compreensão reflexiva do universo sociocultural da hotelaria e da restauração, fornecer aos alunos um conhecimento aprofundado sobre a problemática da liderança, da comunicação e da motivação de pessoas em contexto organizacional e o desenvolvimento das correlatas competências numa perspetiva de gestão de grupos de trabalho e capacidade de comunicação, componentes cruciais no exercício das futuras atividades profissionais dos discentes. Todo este labor tem em linha de conta temáticas de enquadramento como sejam as da governação organizacional, das questões éticas e das questões da interculturalidade e da cultura organizacional em contexto de globalização da atividade, sem esquecer a imagem social construída sobre este universo profissional.

## 6. Consumer behavior in food service

Conhecer os comportamentos do consumidor e as dimensões socioculturais e psicossociais das escolhas alimentares, aferindo daí elementos essenciais para a definição de estratégias de *marketing* e para desenvolver capacidades de reflexão sobre o fenómeno da segmentação de mercados. Estudar as estratégias de *marketing* a ele associadas e desenvolver competências específicas na área do *marketing* para a restauração e alimentação. Os discentes deverão ser capazes de tomar decisões responsáveis no contexto da restauração que vão de encontro às perspetivas e necessidades dos clientes.

## 7. Inovação, I&D e Empreendedorismo

Dotar os discentes de capacidade de integração global das competências adquiridas ao longo da sua formação, com aplicações práticas, seguindo as diversas fases de inovação e de desenvolvimento de novos produtos alimentares, com especial enfoque no setor da restauração e do *Food Service*. Fomentar o estudo, a integração e aplicação de informação adquirida em áreas diversas como a tecnologia de alimentos, a microbiologia, a nutrição, a química, a gastronomia, a legislação e o marketing.

Idealizar e desenvolver o próprio negócio promovendo o empreendedorismo no desenvolvimento da carreira profissional individual.

## 8. Food Safety and Nutritional Approach

Pretende-se que os alunos apliquem os conhecimentos teóricos a casos práticos específicos (desenvolvidos em unidades curriculares lecionadas anteriormente), desenvolvendo a metodologia HACCP, através da análise dos pré-requisitos e aplicação dos seus princípios.

Tendo em consideração que a alimentação e a nutrição são fatores reconhecidos como determinantes em saúde, pretende-se ainda que os alunos sejam capazes de analisar um determinado prato do ponto de vista nutricional, identificando os nutrientes que o constituem e a sua relação com as recomendações e que estejam aptos a propor reformulações na receita a diferentes níveis (quantidades, ingredientes, outros) com o objetivo de a adaptar a diferentes patologias ou necessidades fisiológicas específicas.

Pretende-se ainda que os alunos sejam capazes de, na prática, elaborar a receita, aplicando as metodologias de segurança alimentar definidas e reformulações nutricionais propostas no sentido de as validarem ou rejeitarem, propondo novas medidas.

## 9. Fisiologia do gosto e Análise sensorial

Desenvolver as competências teóricas e técnicas acerca dos mecanismos envolvidos na perceção dos alimentos e das metodologias seguidas na disciplina de Análise sensorial.

Sendo a Análise sensorial uma ferramenta importante a nível da inovação gastronómica, pretende-se que os alunos adquiram as bases acerca da perceção dos alimentos, com foco na perceção gustativa, e que adquiram conhecimentos acerca da metodologia usada em análise sensorial. É ainda objetivo desenvolver a capacidade dos discentes de efetuarem pesquisa de informação. No final, os alunos deverão ser capazes de compreender o modo como os diversos constituintes alimentares interagem para as características finais do produto e escolher e aplicar os diferentes tipos de provas aos diferentes contextos gastronómicos em que se inserem.

## 10. Metodologia I

Com a disciplina de Metodologia pretende-se que os alunos adquiram e apliquem os conhecimentos ao nível do processo de investigação técnico-científico num contexto prático.

## 11. Metodologia II

Os mestrandos adquirirão conhecimentos e desenvolverão capacidades em análise estatística.