

### **Despacho n.º 187/PRES/ESHTE/2020**

Em cumprimento do disposto no artigo 61.º da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro e do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, aprovo em anexo ao presente Despacho a estrutura curricular e o plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Design de Alimentos a ministrar pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

O referido ciclo de estudos foi objeto de acreditação prévia por parte da Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior e registado na Direção-Geral do Ensino Superior com o número R/A-Cr 136/2020, de 9 de setembro de 2020.

Estoril, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril – ESHTE, aos nove dias do mês de setembro de dois mil e vinte

O Presidente da ESHTE,

(Prof. Doutor Raúl Manuel das Roucas Filipe)

## ANEXO

1. Instituição de ensino: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (7110)
2. Tipo de curso: Mestrado - 2.º ciclo
3. Denominação: Design de Alimentos
4. Grau ou diploma: Mestre
5. Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 120 créditos ECTS
6. Opções, ramos, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização da estrutura curricular: Não aplicável

7. Estrutura curricular:

QUADRO N.º 1

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
811 - Hotelaria e Restauração / Hospitality and Catering	HR	48,0	
214 - Design	D	32,0	
541 - Indústrias Alimentares / Food Industry	IA	18,0	
312 - Sociologia / Sociology	S	10,0	
342 - Marketing e Publicidade / Marketing and Advertising	MP	8,0	
220 - Humanidades / Humanities	H	4,0	
Subtotal		120,0	
Total		120	

8. Observações:

9. Plano de estudos:

QUADRO N.º 2

Unidade curricular (1)	Área científica (2)	Ano curricular (3)	Organização do ano curricular (4)	Horas de trabalho										Créditos (7)	Observações (8)	
				Total (5)	Contacto (6)											Horas totais de contacto
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O				
Design para a Alimentação/ Food Design	214	1.º	1.º Semestre	196,0	20,0	20,0	22,0		10,0		12,0		84,0	7,0		
Ciência e Tecnologia Alimentar/ Food Science and Technology	541	1.º	1.º Semestre	112,0	14,0	8,0	8,0		6,0		6,0		42,0	4,0		
Sistemas Alimentares/ Food Systems	541	1.º	1.º Semestre	112,0	16,0	16,0			4,0		6,0		42,0	4,0		
Turismo Gastronómico/ Food Tourism	811	1.º	1.º Semestre	112,0	16,0	16,0			4,0		6,0		42,0	4,0		
Empreendedorismo e Inovação Alimentar/ Food Innovation and Entrepreneurship	342	1.º	1.º Semestre	112,0	16,0	16,0			4,0		6,0		42,0	4,0		
Gastrofísica/ Gastrophysics	811	1.º	1.º Semestre	196,0	20,0	20,0	22,0		10,0		12,0		84,0	7,0		
Design para o Contexto Alimentar/ Eating Design	214	1.º	2.º Semestre	196,0	20,0	20,0	22,0		10,0		12,0		84,0	7,0		
Prática Artísticas com o Alimento/ Artistic Practices with Food	214	1.º	2.º Semestre	112,0	14,0	8,0	8,0		6,0		6,0		42,0	4,0		
Embalagem e Objetos Alimentares/ Packaging and Objects for Food	214	1.º	2.º Semestre	112,0	14,0	8,0	8,0		6,0		6,0		42,0	4,0		
Culturas Alimentares / Food Cultures	220	1.º	2.º Semestre	112,0	16,0	16,0			4,0		6,0		42,0	4,0		
Marketing e Comunicação Alimentar/ Food Marketing and Communication	342	1.º	2.º Semestre	112,0	16,0	16,0			4,0		6,0		42,0	4,0		
Seminários e Workshops em Design para a Alimentação/ Seminars and Workshops in Food Design	811	1.º	2.º Semestre	196,0	20,0	20,0	22,0		10,0		12,0		84,0	7,0		
Metodologia I / Methodology I	312	2.º	1.º Semestre	168,0		24,0							24,0	6,0		
Metodologia II / Methodology II	312	2.º	1.º Semestre	112,0		24,0							24,0	4,0		
Dissertação / Projeto / Relatório-Estágio / Dissertation / Project / Internship	811/214/54 1	2.º	Anual	1400,0							40,0		40,0	50,0		