

Despacho n.º 230/PRES/ESHTE/2020

Considerando a necessidade de introduzir alterações ao plano de estudos previsto no anexo ao Despacho n.º 2129/2013, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 25, de 5 de fevereiro de 2013, conducente ao grau de mestre em Inovação em Artes Culinárias na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE);

Considerando que a presente alteração ao plano de estudos foi aprovada pelo Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril;

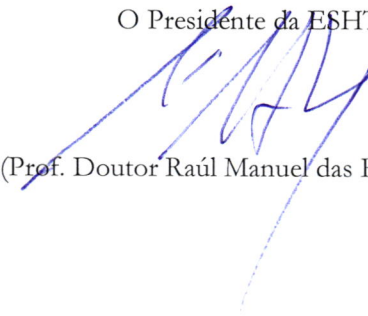
Ao abrigo do disposto no artigo 76.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto;

Determino:

- 1 - São alterados, nos termos do anexo ao presente despacho, a designação, a duração, as áreas científicas e os créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau de mestre em Inovação em Artes e Ciências Culinárias, na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. A presente alteração foi registada na DGES com o número R/A-Cr 169/2012/AL01 a 5 de novembro de 2020.
- 2 - O presente despacho produz efeitos à data da respetiva publicação em *Diário da República* e substitui o Despacho n.º 2129/2013, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 25, de 5 de fevereiro de 2013.

Estoril, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril – ESHTE, aos cinco dias do mês de novembro 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 - 2º ciclo
3. Denominação: Inovação em Artes e Ciências Culinárias
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
Hotelaria e Restauração	811	64,0	
Indústrias Alimentares	541	30,0	
Sociologia e outros estudos	312	14,0	
Marketing e Publicidade	342	8,0	
Saúde	729	4,0	
Subtotal		120,0	
Total		120,0	

8. Observações:

1-

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)												
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Horas totais de contacto				
Ciência Culinária e Técnicas Avançadas	541	1.º	Anual	378,0	48,0	24,0	48,0			24,0					144,0	14,0	
Utilização, Inovação, Design e Desenvolvimento de Produtos Alimentares	541	1.º	Anual	324,0	48,0	24,0	48,0			24,0					144,0	12,0	
Harmonização de Menus e Vinhos: da vinha ao vinho, entendendo e ampliando os sentidos	811	1.º	Anual	270,0	24,0	24,0	24,0			24,0					96,0	10,0	
Design e Arquitetura de Ambientes, Menus e Pratos	811	1.º	2.º Semestre	108,0	12,0	12,0									24,0	4,0	
Metodologias de Investigação em Gastronomia	312	1.º	1.º Semestre	108,0	12,0					12,0					24,0	4,0	
Marketing e Consumer Behaviour para Empreendedores	342	1.º	Anual	168,0	24,0	24,0									48,0	8,0	
Fisiologia do Gosto e Análise Sensorial	541	1.º	1.º Semestre	108,0	12,0	12,0									24,0	4,0	
Food Science, Safety and Nutrition	729	1.º	2.º Semestre	108,0	12,0	12,0									24,0	4,0	
Metodologia I	312	2.º	1.º Semestre	162,0	24,0										24,0	6,0	
Metodologia II	312	2.º	1.º Semestre	108,0	24,0										24,0	4,0	
Dissertação / Projeto / Estágio	811	2.º	Anual	1400,0								40,0	20,0	60,0	50,0		