ESCOLA SUPERIOR
DE HOTELARIA
E TURISMO DO ESTORIL

Plano Curricular - Pós-Graduação
Artes Culinárias

1.º Semestre	Horas (Semanais)	ECTS	Áreas Científicas	Obrigatória/Opcional
Ciência Culinária e Técnicas Avançadas	6	6	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Design e Inovação de Produtos Alimentares	6	6	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Marketing e Consumer Behaviour para Empreendedores	2	3	Ciências Empresariais	Obrigatória
Gastronomia e Segurança Alimentar	2	5	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Seminários de Investigação em Inovação e Gastronomia	2	4	Ciências Sociais	Obrigatória
Análise Sensorial Avançada em Gastronomia	2	4	Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Obrigatória

2.º Semestre	Horas (Semanais)	ECTS	Áreas Científicas	Obrigatória/Opcional
Ciência Culinária e Técnicas Avançadas	6	6	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Design e Inovação de Produtos Alimentares	6	6	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Marketing e Consumer Behaviour para Empreendedores	2	3	Ciências Empresariais	Obrigatória
Design e Arquitetura de Ambientes, Menus e Pratos	4	4	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Gastronomia Saudável e Ciência dos Alimentos	2	4	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Harmonização de Menus e Vinhos	3	5	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Seminários de Metodologia I	2	4	Ciências Sociais	Obrigatória