

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FORMAÇÃO AVANÇADA EM ARTES CULINÁRIAS - 1.º Ano			
Unidade Curricular	Ano Curricular/Semestre	ECTS	Regime
Ciência Culinária e Técnicas Avançadas	1.º/1.º	7	Obrigatório
Utilização, Inovação, Design e Desenvolvimento de Produtos Alimentares	1.º/1.º	6	Obrigatório
Harmonização de menus e vinhos: da vinha ao vinho, entendendo e ampliando os sentidos	1.º/1.º	5	Obrigatório
Marketing e Consumer Behavior para Empreendedores	1.º/1.º	4	Obrigatório
Fisiologia do Gosto e Análise Sensorial	1.º/1.º	4	Obrigatório
Metodologias de Investigação em Gastronomias	1.º/1.º	4	Obrigatório
<b>2.º Semestre</b>			
Ciência Culinária e Técnicas Avançadas	1.º/2.º	7	Obrigatório
Utilização, Inovação, Design e Desenvolvimento de Produtos Alimentares	1.º/2.º	6	Obrigatório
Harmonização de menus e vinhos: da vinha ao vinho, entendendo e ampliando os sentidos	1.º/2.º	5	Obrigatório
Marketing e Consumer Behavior para Empreendedores	1.º/2.º	4	Obrigatório
Design e Arquitetura de Ambientes, Menus e Pratos	1.º/2.º	4	Obrigatório
Food Science, Safety and Nutrition	1.º/2.º	7	Obrigatório