ESCOLA SUPERIOR
DE HOTELARIA
E TURISMO DO ESTORIL

Plano Curricular -
Mestrado em Inovação em Artes e Ciências Culinárias

1.º Ano

Anual	Horas (Totais)	Horas (Semanais)	ECTS	Área Científica	Obrigatória/Opcional
Ciência Culinária e Técnicas Avançadas	144	12	12	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Design e Inovação de Produtos Alimentares	144	12	12	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Marketing e Consumer Behaviour para Empreendedores	48	4	6	Ciências Empresariais	Obrigatória

1º. Semestre	Horas (Totais)	Horas (Semanais)	ECTS	Área Científica	Obrigatória/Opcional
Análise Sensorial Avançada em Gastronomia	24	2	4	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Gastronomia e Segurança Alimentar	36	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Seminários de Investigação em Inovação e Gastronomia	36	3	5	Ciências Sociais	Obrigatória

2º. Semestre	Horas (Totais)	Horas (Semanais)	ECTS	Área Científica	Obrigatória/Opcional
Design e Arquitetura de Ambientes, Menus e Pratos	24	2	4	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Gastronomia Saudável e Ciência dos Alimentos	36	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Harmonização de Menus e Vinhos	48	4	7	Hotelaria e Restauração	Obrigatória

2.º Ano

1.º e 2.º Semestres	Horas (Totais)	Horas (Semanais)	ECTS	Área Científica	Obrigatória/Opcional
Metodologias de Investigação (apenas no 1º semestre)	48	4	10	Ciências Sociais	Obrigatória
Dissertação/Projeto/Estágio			50	Hotelaria e Restauração	Obrigatória