ESCOLA SUPERIOR
DE HOTELARIA
E TURISMO DO ESTORIL

Plano Curricular -
Mestrado em Qualidade, Segurança e Saúde em Gastronomia

1º ANO

1.º Semestre	Horas (Total)	Horas (Semanais)	ECTS	Área Científica	Obrigatória/Opcional
Gestão de Serviços e Equipas e Qualidade em Gastronomia	38	2	4	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	38	2	4	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Inovação Alimentar em Gastronomia	52	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Metodologias de Investigação	38	2	4	Ciências Sociais	Obrigatória
Regulamentação e Certificação no Setor Alimentar	38	2	4	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Saúde Pública	38	2	4	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Segurança dos Alimentos e Gastronomia	52	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória

2.º Semestre	Horas (Total)	Horas (Semanais)	ECTS	Área Científica	Obrigatória/Opcional
Alimentação e Gastronomia Saudável	52	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Auditorias em Sistemas Alimentares	52	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Comunicação do Risco Alimentar	52	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Controlo Analítico de Alimentos	52	3	5	Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
Gastronomia Sustentável	52	3	5	Hotelaria e Restauração	Obrigatória
Seminários de Investigação em Saúde e Gastronomia	52	3	5	Hotelaria e Restauração	Obrigatória

2º ANO

1º e 2.º Semestre	Anual	ECTS	Área Científica	Obrigatória/Opcional
Trabalho Final		60	Hotelaria e Restauração Saúde, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Obrigatória