ESCOLA SUPERIOR
DE HOTELARIA
E TURISMO DO ESTORIL

Plano Curricular -
Qualidade e Saúde em Gastronomia

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