



ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL

Despacho n.º 9442/2020

Sumário: Plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Design de Alimentos da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Em cumprimento do disposto no artigo 61.º da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro e do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, aprovo em anexo ao presente Despacho a estrutura curricular e o plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Design de Alimentos a ministrar pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. O referido ciclo de estudos foi objeto de acreditação prévia por parte da Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior e registado na Direção-Geral do Ensino Superior com o número R/A-Cr 136/2020, de 9 de setembro de 2020.

9 de setembro de 2020. — O Presidente da ESHTe, *Prof. Doutor Raúl Manuel das Roucas Filipe*.

ANEXO

- 1 — Instituição de ensino: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (7110).
- 2 — Tipo de curso: Mestrado — 2.º ciclo.
- 3 — Denominação: Design de Alimentos.
- 4 — Grau ou diploma: Mestre.
- 5 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 120 créditos ECTS.
- 6 — Opções, ramos, áreas de especialização, especialidades ou outras formas de organização da estrutura curricular: Não aplicável.
- 7 — Estrutura curricular:

QUADRO N.º 1

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
811 — Hotelaria e Restauração/Hospitality and Catering	HR	48,0	
214 — Design	D	32,0	
541 — Indústrias Alimentares/Food Industry	IA	18,0	
312 — Sociologia/Sociology	S	10,0	
342 — Marketing e Publicidade/Marketing and Advertising	MP	8,0	
220 — Humanidades/Humanities	H	4,0	
<i>Subtotal</i>		120,0	
<i>Total</i>			120

- 8 — Observações:
9 — Plano de estudos:

QUADRO N.º 2

Unidade curricular (1)	Área científica (2)	Ano curricular (3)	Organização do ano curricular (4)	Horas de trabalho										Créditos (7)	Observações (8)	
				Total (5)	Contacto (6)								Horas totais de contacto			
					T	TP	PL	TC	S	E	OT	O				
Design para a Alimentação/Food Design	214	1.º	1.º Semestre . . .	196,0	20,0	20,0	22,0			10,0		12,0		84,0	7,0	
Ciência e Tecnologia Alimentar/Food Science and Technology.	541	1.º	1.º Semestre . . .	112,0	14,0	8,0	8,0			6,0		6,0		42,0	4,0	
Sistemas Alimentares/Food Systems	541	1.º	1.º Semestre . . .	112,0	16,0	16,0				4,0		6,0		42,0	4,0	
Turismo Gastronómico/Food Tourism	811	1.º	1.º Semestre . . .	112,0	16,0	16,0				4,0		6,0		42,0	4,0	
Empreendedorismo e Inovação Alimentar/Food Innovation and Entrepreneurship.	342	1.º	1.º Semestre . . .	112,0	16,0	16,0				4,0		6,0		42,0	4,0	
Gastrofísica/Gastrophysics	811	1.º	1.º Semestre . . .	196,0	20,0	20,0	22,0			10,0		12,0		84,0	7,0	
Design para o Contexto Alimentar/Eating Design	214	1.º	2.º Semestre . . .	196,0	20,0	20,0	22,0			10,0		12,0		84,0	7,0	
Prática Artísticas com o Alimento/Artistic Practices with Food.	214	1.º	2.º Semestre . . .	112,0	14,0	8,0	8,0			6,0		6,0		42,0	4,0	
Embalagem e Objetos Alimentares/Packaging and Objects for Food.	214	1.º	2.º Semestre . . .	112,0	14,0	8,0	8,0			6,0		6,0		42,0	4,0	
Culturas Alimentares/Food Cultures	220	1.º	2.º Semestre . . .	112,0	16,0	16,0				4,0		6,0		42,0	4,0	
Marketing e Comunicação Alimentar/Food Marke- ting and Communication.	342	1.º	2.º Semestre . . .	112,0	16,0	16,0				4,0		6,0		42,0	4,0	
Seminários e Workshops em Design para a Ali- mentação/Seminars and Workshops in Food Design.	811	1.º	2.º Semestre . . .	196,0	20,0	20,0	22,0			10,0		12,0		84,0	7,0	
Metodologia I/Methodology I	312	2.º	1.º Semestre . . .	168,0		24,0								24,0	6,0	
Metodologia II/Methodology II	312	2.º	1.º Semestre . . .	112,0		24,0								24,0	4,0	
Dissertação/Projeto/Relatório-Estágio/Disserttion/ Project/Internship.	811/214/541	2.º	Anual	1 400,0								40,0		40,0	50,0	

313553888