

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

**MESTRADO INOVAÇÃO EM ARTES CULINÁRIAS - 1.º Ano (1.º e 2.º Semestres)**

Unidade Curricular	Ano Curricular/Semestre	ECTS	Regime
Ciência Culinária e Técnicas Avançadas I	1.º/1.º	7	Obrigatório
Utilização, Inovação, Design e Desenvolvimento de Produtos Alimentares I	1.º/1.º	6	Obrigatório
Harmonização de menus e vinhos: da vinha ao vinho, entendendo e ampliando os sentidos I	1.º/1.º	5	Obrigatório
Marketing e Consumer Behavior para Empreendedores I	1.º/1.º	4	Obrigatório
Fisiologia do Gosto e Análise Sensorial	1.º/1.º	4	Obrigatório
Metodologias de Investigação em Gastronómicas	1.º/1.º	4	Obrigatório
<b>2.º Semestre</b>			
Ciência Culinária e Técnicas Avançadas II	1.º/2.º	7	Obrigatório
Utilização, Inovação, Design e Desenvolvimento de Produtos Alimentares II	1.º/2.º	6	Obrigatório
Harmonização de menus e vinhos: da vinha ao vinho, entendendo e ampliando os sentidos II	1.º/2.º	5	Obrigatório
Marketing e Consumer Behavior para Empreendedores II	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

**MESTRADO INOVAÇÃO EM ARTES CULINÁRIAS - 2.º Ano**

Unidade Curricular	Ano Curricular	ECTS	Regime
Seminário de metodologia I	2.º	6	Obrigatório
Seminário de metodologia II	2.º	6	Obrigatório
Dissertação/Estágio/Trabalho de projeto	2.º	50	Obrigatório