



INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA

Despacho n.º 7147/2020

Sumário: Estrutura curricular e plano de estudos do ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Gastronomia da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

Na sequência da decisão favorável à sua acreditação prévia pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior em 04.06.2020, foi registado na Direção-Geral do Ensino Superior com n.º R/A-Cr 78/2020 em 01.07.2020, o ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Gastronomia da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria.

Assim ao abrigo da alínea b) do n.º 1 do artigo 92.º da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, conjugada com o disposto nos artigos 52.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, determino a publicação da estrutura curricular e do plano de estudos do ciclo de estudos criado.

2 de julho de 2020. — O Presidente, *Rui Filipe Pinto Pedrosa*.

ANEXO

- 1 — Estabelecimento de ensino: Instituto Politécnico de Leiria
- 2 — Unidade orgânica: Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar
- 3 — Grau ou diploma: Mestre
- 4 — Curso: Gastronomia
- 5 — Área científica predominante: Hotelaria e Restauração
- 6 — Número de créditos, segundo o sistema europeu de transferência de créditos, necessário à obtenção do grau ou diploma: 120
- 7 — Duração normal do curso: 4 semestres
- 8 — Opções, ramos, ou outras formas de organização de percursos alternativos em que o ciclo de estudos se estrutura: Não aplicável
- 9 — Estrutura curricular:

QUADRO N.º 1

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Hotelaria e Restauração	HR	90	
Ciência e Tecnologia dos Alimentos	CTA	30	
<i>Total</i>		120	

- 10 — Observações:
11 — Plano de estudos:

Instituto Politécnico de Leiria — Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

Ciclo de Estudos — Mestrado em Gastronomia

QUADRO N.º 2

Unidade curricular	Área científica (1)	Ano curricular	Organização do ano curricular	Horas de trabalho								Créditos	Observações		
				Total	Contacto (2)										
					T	TP	PL	TC	S	E	OT			O	
Inovação em Técnicas Culinárias	HR	1.º	1.º semestre . . .	162		30	30					2		6	
Criatividade e Food Design	HR	1.º	1.º semestre . . .	135		15	30					2		5	
Gastronomia Molecular e Química dos Alimentos	CTA	1.º	1.º semestre . . .	135		15	15					2		5	
Cultura Gastronómica do Mundo	HR	1.º	1.º semestre . . .	135		30						2		5	
Microbiologia e Segurança Alimentar	CTA	1.º	1.º semestre . . .	135		15	15					2		5	
Seminários de Tendências Culinárias	HR	1.º	1.º semestre . . .	108					15			2		4	
Técnicas de Pastelaria e Panificação	HR	1.º	2.º semestre . . .	162		30	30					2		6	
Análise Sensorial e Reologia dos Alimentos	CTA	1.º	2.º semestre . . .	135		15	15					2		5	
Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentares	CTA	1.º	2.º semestre . . .	162		15	30					2		6	
Wine Pairing	HR	1.º	2.º semestre . . .	108		15	15					2		4	
Nutrição e Dietética	CTA	1.º	2.º semestre . . .	135		30						2		5	
Seminários de Gastronomia Sustentável	CTA	1.º	2.º semestre . . .	108					15			2		4	
Dissertação/Projeto/Estágio	HR	2.º	Anual	1620								48		60	a)

Notas

a) Os estudantes optam por uma das unidades curriculares.

(1) Sigla de acordo com o indicado no ponto 9.

(2) T: ensino teórico; TP: ensino teórico-prático; PL: ensino prático e laboratorial; TC: trabalho de campo; S: seminário; E: estágio; OT: orientação tutorial; O: outra.

313368268