

LOGIN

Email

.....

Entrar

recuperar password

16 DE JULHO DE 2020

amaro da silva, lda  
**FRIO INDUSTRIAL**  
Telf. 262 832 596  
Zona Industrial - Caldas da Rainha

**BUDDY HOLIDAYS**  
A PLACE YOU CAN CALL HOME

Este site utiliza cookies para lhe prestar um melhor serviço. Se continuar concorda com a sua utilização.

Aceito Cookies

REGISTO  
GRÁTIS



Pesquisar no Jornal de Óbidos

## ESTM arranca com novo mestrado em gastronomia

**A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) de Peniche vai ter um novo mestrado em gastronomia, que arranca no próximo ano letivo. As candidaturas decorrem até ao dia 22 de julho e podem ser realizadas no site da instituição.**

02-07-2020 |

O novo ciclo de estudos da ESTM aposta numa formação especializada que visa responder às necessidades resultantes da constante evolução da área da gastronomia e restauração.

“O novo mestrado conta com uma forte componente prática integrada com a componente científica multidisciplinar e irá promover métodos de trabalho que promovem a criatividade e a autonomia de profissionais da área da restauração, hotelaria e produção alimentar”, revela Paulo Almeida, diretor da ESTM.

“Este curso vai oferecer aos estudantes a possibilidade de aprofundarem os seus conhecimentos no processo de produção alimentar, e desenvolver competências técnicas avançadas que culminem na criação de novos produtos gastronómicos e conceitos aplicados à culinária, através da utilização prática de ferramentas de produção e inovação dos alimentos, sem descuidar aspetos sustentáveis e culturais”, explica.

Com o objetivo de promover competências e a valorização profissional no campo da gastronomia, o novo ciclo de estudos da ESTM permitirá aos estudantes inovar e diferenciarem-se através do domínio de técnicas culinárias e conhecimentos de cozinha, pastelaria e padaria, assim como pela aplicação de conceitos de food design e criatividade na culinária.

O mestrado em gastronomia conta ainda com uma componente mais científica, que aborda as reações químicas nos alimentos e numa perspetiva de segurança alimentar, assim como os elementos culturais que influenciam a culinária no mundo.

O desenvolvimento de cartas de vinhos e menus em concordância, a interpretação das características dos alimentos, assim como o desenvolvimento de preparações culinárias com base em produtos sustentáveis, e a criação de novos produtos tendo em conta as atuais necessidades e restrições alimentares, integram o propósito formativo deste mestrado.

Podem candidatar-se os titulares do grau de licenciado ou equivalente nas áreas de restauração, hotelaria e produção alimentar; os detentores de grau académico superior estrangeiro, obtido na sequência de licenciatura de acordo com os princípios do Processo de Bolonha, nas mesmas áreas, os titulares de grau académico superior estrangeiro que satisfaça os objetivos do grau de licenciado pelo conselho técnico-científico da escola, quem apresente um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido pelo conselho científico da ESTM como atestando capacidade para a realização deste mestrado, ou estudantes que se encontrem em fase de conclusão de licenciatura nas áreas de formação requeridas para ingresso no mestrado.

Tags:

• Voltar

### COMENTÁRIOS

Deverá efectuar [Login](#) ou fazer o [Registo \(Grátis\)](#) para poder comentar esta notícia.

#### Manuais para

O maior portefócio de envio via e-mail

informanuais.co



Escola superior de Peniche aposta numa formação especializada

## Curso de Formador

Certificados pelo IEFEP

Por Apenas 100€. Obtenha o CA Qualificado para Exercer a Atividade Formador

alamedasoffice.pt

ABRIR

### Edição Actual

Edição n.º 1471

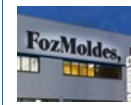
15 de Julho de 2020

> [Arquivo de edições](#)



#### Morada T3 | Venda

Usado, Peniche, Serra D'El Rei, 145m2



#### Outros

Comercial Mercado Alemão | Precisa-se



#### Fiat 500 Topolino

, 1951, 0km



#### Estética e Beleza

ESTETICISTA/COMERCIAL | Precisa-se



#### Outros

Comercial | Precisa-se

CLASSIFICADOS XTUDO.PT

+ VISTAS

+ COMENTADAS

1. Agenda do Carnaval de Alfeizerão
2. Morrem duas figuras do concelho das Caldas
3. Professoras homenageadas pelos anos de serviço
4. Acidentes em Óbidos
5. Foz do Arelho foi palco de buscas por casal de jovens
6. Aprovado concurso para instalação de hotel de cinco estrelas nos Pavilhões do Parque
7. AIRO avança com parceria para atrair investidores suíços à Região Oeste
8. Mais de 200 idosos apresentam pedidos à Câmara de Óbidos
9. PCP de Óbidos contra a municipalização da escola pública
10. Agentes policiais e militares recebem formação em defesa pessoal

Meteorologia

Óbidos

Caldas da Rainha

Este site utiliza cookies para lhe prestar um melhor serviço. Se continuar concorda com a sua utilização.

Aceito Cookies

REGISTO GRÁTIS

Booking.com

ex.: cidade, região, di...

**Datas**

**Hóspedes**

ANÚNCIOS GRÁTIS



## Manuais para formadores

informanuais.com

Manuais cursos profissionais

O maior portefólio de manuais de formação digitais para envio via mail.

ABRIR



Jornal das Caldas

80 358 gostos

Gostar da Página

Contacta-nos

Sê o primeiro dos teus amigos a gostar disto



Escolhas do Editor

Este site utiliza cookies para lhe prestar um melhor serviço. Se continuar concorda com a sua utilização.

Aceito Cookies

REGISTO  
GRÁTIS

ANÚNCIOS  
GRÁTIS



Presidente da Câmara recebeu oficialmente Jerónimo de Sousa

Vitor Marques não se recandidata mas está disponível para outros cargos autárquicos

Mais quatro infetados em creche e lar nas Caldas

Um funcionário infetado obriga a fechar três lojas na zona da restauração no La Vie

### Ciência & Tecnologia

A Ciência continua Viva na plataforma #cienciavivaemcasa

CIENCIA VIVA | 01-05-2020 [ler mais](#)

Vale a pena usar uma máscara por causa da Covid-19?

CIENCIA VIVA | 02-04-2020 [ler mais](#)

O Universo cabe dentro de casa

CIENCIA VIVA | 01-04-2020 [ler mais](#)

O céu de abril de 2020

CIENCIA VIVA | 31-03-2020 [ler mais](#)

Qualidade do ar interior é crítica na transmissão da COVID-19

CIENCIA VIVA | 31-03-2020 [ler mais](#)

[mais artigos](#)

### Curso de Formador

Certificados pelo IEFP

Por Apenas 100€. Obtenha o CA Qualificado para Exercer a Atividade Formador  
alamedasoffice.pt

**ABRIR**

### Notícias Institucionais

Nomeações abertas para os prémios Future For Nature

CM ALENQUER | 15-07-2020 [ler mais](#)

54 trabalhadores infetados em fábrica do Carregado

CM ALENQUER | 15-07-2020 [ler mais](#)



Atualização – Aviso de Interrupção do abastecimento de água

CM LOURINHÃ | 15-07-2020 [ler mais](#)

Estações Náuticas de Portugal – Portal 'NauticalPortugal' lançado na próxima 2a feira

CM ESTREMURA | 15-07-2020 [ler mais](#)

Este site utiliza cookies para lhe prestar um melhor serviço. Se continuar concorda com a sua utilização.

**Aceito Cookies**

REGISTO  
GRÁTIS

CM LOURINHÃ | 14-07-2020 | ler mais

[mais notícias](#)

Ciclo de Conferências  
do Jornal das Caldas



[Estatuto Editorial](#) [Quem somos](#) [Ficha técnica](#) [Publicidade](#) [Contactos](#) [RSS](#) [Sugestões](#)  
© 2012 - 2020 Jornal de Óbidos - Todos os direitos reservados



Powered by: U-LINK Digital Press Edition

ANÚNCIOS  
GRÁTIS

Este site utiliza cookies para lhe prestar um melhor serviço. Se continuar concorda com a sua utilização.

Aceito Cookies