



Dê lugar à vida
Dê lugar ao amor
É tempo de sermos responsáveis



ALCOBAÇA
De lugar ao Amor

Mantenha-se
actualizado.

RSS

TWITTER

1ª Página

Agenda Cultural

Artes

Música

Património

Sociedade

Educação

Saúde

Ambiente

Economia

Como classifica o nível da pandemia em Portugal?

- Normal que haja surtos pontuais
- Anormal e a culpa é do Governo
- Anormal e a culpa é do comportamento das pessoas
- Não sei

Votar

Edição Nº 234

Director: Mário Lopes

Sexta, 3 de Julho de 2020

Peniche

ESTM arranca com mestrado em Gastronomia no próximo ano letivo

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do



Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

Politécnico de Leiria vai ter um novo Mestrado em Gastronomia, que arranca já no ano letivo 2020/2021. As candidaturas decorrem até ao dia 22 de julho e podem ser realizadas online, no site da instituição, através do link <https://candidaturas.ipleiria.pt/>. 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 em Gastronomia conta com uma forte componente prática integrada com a componente científica multidisciplinar, e irá utilizar 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, pasteleria 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, integra o propósito formativo deste mestrado.

Podem candidatar-se à matrícula e inscrição do Mestrado em

Pesquisar OK

Ed. Anteriores

Contactos

Newsletter

Cartas ao Director

Blogue Tinta Fresca

Blogues

Sítios Úteis

Pesquisa Google

Google

Web tintafresca.net

Pesquisar

OPINIÃO



Estatuária, Memória e Democracia

Leonor Carvalho



As grandes epidemias da História

Joaquim Vitorino



Dever de informar

Carlos Bonifácio



A Pandemia... dos ignorados

Dr. Joaquim Brites

Gastronomia os titulares do grau de licenciado ou equivalente nas áreas 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.

As informações sobre o Mestrado em Gastronomia da ESTM podem ser consultadas no site da instituição, em <https://www.ipleiria.pt/cursos/course/mestrado-em-gastronomia/>.

Fonte: Midlandcom

03-07-2020

[« Voltar](#)

Comentários

Nome:*

Email:*

Comentário:*

* Obrigatório

Ao comentar aceita automaticamente a [política de utilização](#) deste portal.

2006 - 2020 © Tinta Fresca - Todos os Direitos Reservados.

[Oeste Digital](#) | [Avisos Legais](#) | [Política de Privacidade](#) | [Contactos](#) | [RSS Feeds](#) [XML](#)

Projecto Co-Financiado por



Promotor



Desenvolvimento

