

[PENICHE](#) | [SOCIEDADE](#)

ESTM Peniche estreia novo mestrado em Gastronomia

Nova aposta da escola de Peniche do Politécnico de Leiria procura ir ao encontro dos novos desafios na área da gastronomia e restauração.



Candidaturas decorrem até 22 de julho

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em Peniche, vai ter um novo mestrado em Gastronomia a partir do próximo ano letivo de 2020/2021.

Segundo comunicado do Politécnico de Leiria, de que a ESTM faz parte, a aposta 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”, avança o diretor da ESTM, Paulo Almeida, citado pelo serviço de comunicação do Politécnico de Leiria.

O curso, acrescenta, oferecerá aos estudantes a possibilidade de aprofundarem conhecimentos no processo de produção alimentar e de desenvolverem competências técnicas que permitam a criação de novos produtos gastronómicos e conceitos aplicados à culinária. A proposta é composta por forte componente prática de ferramentas de produção e inovação dos alimentos, “sem descuidar aspetos sustentáveis e culturais”, sublinha o diretor.

PUBLICIDADE

O novo ciclo de estudos da ESTM permitirá aos estudantes, acredita Paulo Almeida, 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 agora lançado terá também uma componente mais científica, uma abordagem às reações químicas nos alimentos numa perspetiva de segurança alimentar.

Segundo informa o Politécnico de Leiria, podem candidatar-se à matrícula e inscrição no mestrado em Gastronomia: titulares do grau de licenciado ou equivalente nas áreas restauração, hotelaria e produção alimentar; detentores de grau académico superior estrangeiro, obtido na sequência de licenciatura de acordo com os princípios do Processo de Bolonha, nas mesmas áreas; 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 candidaturas decorrem até 22 de julho no site da instituição, em <https://candidaturas.ipleiria.pt/>.

[🔍](#) [✕](#)

Curso de Formadores

Por Apenas 100€. Obtenha o CAP e Fique Qualificado para Exercer a Atividade de Formador

alamedasoffice.pt **ABRIR**

[ALIMENTAÇÃO](#) , [EDUCAÇÃO](#) , [ESTM](#) , [GASTRONOMIA](#) , [MESTRADO](#) , [POLITÉCNICO DE LEIRIA](#) , [RESTAURAÇÃO](#)

Redação

redacao@regiaodeleiria.pt

5 de Julho de 2020 18:54



PUBLICIDADE

Artigos relacionados



PENICHE

Aprovados 3ME de fundos comunitários para Parque de Ciência e Tecnologia de Peniche

15 de Julho de 2020



REGIÃO À MESA

Pastelaria Costa: O património leiriense sob nova gerência

13 de Julho de 2020



CALDAS DA RAINHA

Alunos da Escola Superior de Artes e Design das Caldas da Rainha vencem Poliempreende

8 de Julho de 2020



PENICHE | SOCIEDADE

ESTM Peniche estreia novo mestrado em Gastronomia

5 de Julho de 2020



LEIRIA | SOCIEDADE

UNICEF escolhe Escola EBI do Arrabalde para "A maior lição do mundo"

5 de Julho de 2020



BOMBARRAL | ÓBIDOS | PENICHE | SOCIEDADE

Cinco municípios e Politécnico de Leiria juntam-se para constituir Geoparque do Oeste

3 de Julho de 2020

Subscreva!

Siga **Newsletters RL**

Facebook

Twitter

Instagram

LinkedIn

YouTube

Deixar um comentário

Ligações Úteis

Começar a escrever...
[Guia de Restaurantes](#)

[Guia da Noite](#)

[Guia de Festas](#)

[Oxigénio](#)

[Nome](#)

[Email](#)

Newsletter Semanal

Guia do Fim de Semana

O Região de Leiria

Insira o seu email

[Contactos](#)

[Ficha Técnica](#)

[Estatuto Editorial](#)

[Política de Privacidade e Termos de uso](#)

[Termos e Condições](#)

Ao subscrever está a indicar que leu e compreendeu a nossa Política de Privacidade e Termos de uso.

Apps



Região de Leiria



Repórter no Mundo



[Comentar](#)
RESUMO DE LEIRIA

© 2020 - Made by RL Dev Team