



# ESTM acolhe mestrado em Gastronomia

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche, tem prevista a abertura de um novo mestrado na área da gastronomia. Esta formação dirige-se sobretudo aos profissionais das áreas da restauração, hotelaria e de produção alimentar. Esta formação, que terá uma forte componente prática, apostará na *food design*, na criatividade, na inovação nas técnicas de culinárias e, ainda, na gastronomia molecular

Natacha Narciso

[nnarciso@gazetadascaldas.pt](mailto:nnarciso@gazetadascaldas.pt)

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche, tem prevista a abertura de um novo curso de mestrado em Gastronomia, no início do próximo ano lectivo.

Esta formação, divulgada no site desta escola e que pertence ao Instituto Politécnico de Leiria, pretende responder às necessidades resultantes da evolução da área da gastronomia e restauração.

Tendo a sustentabilidade em mente, este novo curso dirige-se a interessados que estão sobretudo ligados profissional-

mente às áreas da restauração, hotelaria, também da produção alimentar.

Contudo, as candidaturas também estão abertas a licenciados de outras áreas que tenham interesse pela gastronomia.

## APRENDER COM CHEFS DE RENOME

Os estudantes que ingressarem neste mestrado serão dotados de novas competências relacionadas com técnicas culinárias avançadas e sustentáveis. A nova formação apostará na capacidade de desenvolver e aplicar conceitos da área de gastronomia, desenvolver novos produ-

tos gastronómicos e conceitos aplicados à culinária.

Os estudantes deste mestrado vão também aprofundar conhecimentos de cozinha, de pastelaria e de padaria.

Entre os docentes que compõem a equipa pedagógica haverá profissionais de renome que estão ligados a vários sectores da gastronomia portuguesa.

A nova formação tem uma forte componente prática e vai propor um aprofundamento dos conhecimentos no processo de produção alimentar, operacionalizando conceitos e aplicação prática de ferramentas de produção e inovação dos alimentos.

O mestrado em Gastronomia,

que terá a duração de dois anos, incluirá também a realização de um estágio, a apresentação de uma dissertação ou ainda a realização de um projecto. Entre as várias disciplinas ligadas a este curso, contam-se por exemplo a Gastronomia Molecular, o Food Design e a Inovação em Técnicas Culinárias.

## RESPONDER ÀS ACTUAIS EXIGÊNCIAS

Durante a formação, será analisada a evolução cultural da gastronomia e a influência da culinária no mundo. Os alunos vão também desenvolver cartas de vinhos e de menus em concor-

dância, definir as características dos alimentos e relacionar com métodos sensoriais, assim como entender a interacção entre microrganismos e alimentos, na perspectiva da segurança alimentar.

Durante esta formação, que quer integrar o rigor técnico e científico na área da gastronomia, os estudantes vão também desenvolver e elaborar preparações culinárias, com base em produtos sustentáveis.

Está também igualmente previsto que possam criar novos produtos culinários, sem esquecer quais são as actuais necessidades e restrições alimentares de muitos consumidores.

Com esta aposta formativa, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar pretende proporcionar uma formação especializada que visa responder às necessidades resultantes de uma evolução da área da gastronomia e restauração.

Segundo informações no site da escola, esta nova formação que a escola quer abrir tem como objectivo que os estudantes adquiram competências e valorização profissional para dar resposta às exigências contínuas de inovação e qualidade na produção de alimentos. Os interessados em saber mais sobre esta oferta formativa na ESTM poderão fazer a sua candidatura on-line. ■