CISION

ID: 87219491

ENSINO MAGAZINE

30-06-2020

Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Mensal
Âmbito: Saúde e Educação

Pág: 15
Cores: Cor
Área: 12,72 x 10,46 cm²
Corte: 1 de 1

ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR

Gastronomia dá mestrado no IPleiria

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria vai avançar com um mestrado em gastronomia. O anúncio desta nova oferta formativa foi feita ao Ensino Magazine pelo Politécnico de Leiria. Em nota de imprensa, o instituto revela que o mestrado "visa responder às necessidades resultantes da constante evolução da área da gastronomia e restauração".

Na mesma nota, Paulo Almeida, diretor da Escola, refere que "o novo mestrado 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".

"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 descurar aspetos sustentáveis e culturais», explica Paulo Almeida.

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, integra o propósito formativo deste mestrado.

Podem candidatar-se à matrícula e inscrição do Mestrado em 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. ■