

Mestrado em

Ciências

Gastronómicas



Objectivos Educativos e Profissionais

O curso de Mestrado em Ciências Gastronómicas visa responder às necessidades resultantes de uma mudança profunda na relação dos consumidores com a alimentação e no processo de produção alimentar em pequena escala que ocorreu na última década. A evolução da gastronomia nas suas mais variadas formas, assim como a da restauração, requer uma evolução nos processos de trabalho e a nível de conhecimentos.

O objectivo geral que se pretende alcançar é o de proporcionar uma formação científica e técnica aprofundada e especializada no domínio das ciências dos alimentos. Deve ainda dar aos alunos uma visão geral da gastronomia que envolva aspectos culturais e técnicos de outras áreas, de forma a permitir uma abordagem mais abrangente dos diversos assuntos e/ou criar uma ponte entre o mundo do conhecimento e o mundo real das diversas actividades económicas e culturais no âmbito da gastronomia.

Saídas Profissionais

Pretende-se que os estudantes adquiram competências que lhes permitam dar respostas às exigências crescentes de qualidade, criatividade e inovação na produção de alimentos em pequena escala, mas também lhes permitam actuar na indústria alimentar e do turismo. Os estudantes terão uma formação interdisciplinar, integrada num plano de estudos que contemple saídas profissionais variadas.



2º
Ciclo
2 anos



Informações:

Paulina Mata
(FCT/UNL)

mpm@fct.unl.pt

Catarina
Prista
(ISA/UTL)

cprista@isa.utl.pt

FCT
FACULDADE DE
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Hinc patriam sustinet
Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa

<http://www.fct.unl.pt/>

<http://www.isa.utl.pt/>

Condições de Acesso

A estrutura curricular foi elaborada tendo em vista torná-la compatível com a formação de alunos vindos de diferentes cursos de 1º ciclo (licenciaturas) de várias instituições de ensino superior. Considera-se que os destinatários deste curso serão:

Licenciados das áreas de Química, Biologia, Agronomia, Engenharia Alimentar, Nutrição, Engenharia Zootécnica, Saúde, Restauração, Hotelaria e Turismo. Quer recém-licenciados que pretendam complementar a formação de base, quer licenciados ou profissionais altamente qualificados que sintam necessidade de aprofundar e actualizar técnica e cientificamente os seus conhecimentos nas áreas das Ciências Gastronómicas.

Licenciados em outras áreas que manifestem interesse justificado em matérias do curso.

Local e forma de candidatura:

Candidatura pode ser feita na FCT-UNL ou no ISA-UTL.
O total das candidaturas será apreciado em conjunto

<http://www.fct.unl.pt/>
<http://www.isa.utl.pt/>.



Unidades Curriculares Obrigatórias

1º Semestre

Química dos Alimentos
Bioquímica dos Alimentos
Gastronomia Molecular I
Microbiologia e Segurança dos Alimentos
Reologia e Textura de Alimentos
Técnicas de Análise Sensorial
História da Alimentação
Produção Alimentar e Processos de Trabalho em Restauração
Gastronomia e Produtos Tradicionais Portugueses
Seminários I

2º Semestre

Hidrocolóides na Alimentação
Gastronomia Molecular II
Desenvolvimento de Produtos Alimentares
Alimentos Fermentados
Matérias Primas
O Vinho na Gastronomia
Noções de Fisiologia, Nutrição e Dietética
Marketing da Gastronomia
Seminários II

3º Semestre

Seminários III

4º Semestre

Seminários IV

3º e 4º Semestres

Dissertação de Mestrado

Outras Informações

Aos alunos que completarem o 1º ano do curso e não pretendam fazer a tese de mestrado, será atribuído um Diploma de Pós Graduação.

Serão abertas inscrições, no início de cada semestre, para todas as cadeiras do curso (que funcionam por blocos com uma duração de 1 a 2 semanas) para a sua frequência isolada por quem não pretenda fazer o curso completo. Serão passados diplomas de frequência dos módulos.

Em edições anteriores do curso as aulas têm decorrido de 2ª a 6ª feira, entre as 9h e as 13h.



Ciências Gastronómicas