



Mestrado em Ciências Gastronómicas
Master in Gastronomical Sciences

Novo

Entra em funcionamento em 2010/2011.

O número mínimo de créditos para a obtenção do grau é 120 (2 anos).

Vagas: 20

Condições de acesso para o ano lectivo de 2010/2011

Condições de acesso/Access conditions:

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:

1. Licenciados das áreas de Química, Biologia, Agronomia, Engenharia Alimentar, Saúde, Hotelaria e Restauração 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.
2. Licenciados em outras áreas que manifestem interesse justificado em matérias do curso.

The curriculum structure was developed in order to make it compatible with the previous training of students from different courses of the 1st cycle (Bachelor) from various institutions of higher education. It is considered that the recipients of this course are:

1. Graduates of the areas of Chemistry, Biology, Agronomy, Food Engineering, Health, Hotel and Restaurant Management and Tourism. Whether recent graduates wishing to supplement the basic training, whether licensed or highly qualified professionals who feel the need to strengthen and upgrade technical and

- scientific knowledge in their areas of Gastronomical Sciences.
2. Graduates in other areas that express justified interest in the course.

Local e Forma de Candidatura:

Candidatura pode ser feita no ISA-UTL ou na FCT – UNL.

O total das candidaturas será apreciado em conjunto.

Documentação do processo de candidatura/For Application:

1. Certificado de habilitações discriminando as classificações obtidas;
2. Curriculum vitae e profissional;
3. Documento de identificação
4. Carta de motivação

Crítérios de seriação dos candidatos/Seriation Criteria:

1. Classificação de curso;
2. Curriculum académico e científico;
3. Curriculum profissional;
4. Carta de motivação
5. Eventual entrevista.

Coordenador do Curso – ISA/Course Coordinator - ISA:

Professora Maria da Conceição Loureiro Dias

mcdias@isa.utl.pt

Objectivos Educativos e Profissionais/Educational and Professional Objectives:

O curso de 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 da ciência 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.

The course in Gastronomical Sciences aims to meet the needs resulting from a profound change in the relationship of consumers with food and in the process of food production on a small scale that occurred in the last decade. The evolution of cuisine in its many forms, as well as that of restoration, requires a change in work processes and level of expertise.

The aim of this course is to provide a thorough scientific and technical training in the field of food science. It should also give students an overview all issues related with gastronomy, which involve other technical and cultural aspects in order to allow a more comprehensive approach to the issues and / or create a bridge between the world of knowledge and the real world of various economic and cultural activities related with gastronomy.

Saídas Profissionais/Career Opportunities:

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 contempla saídas profissionais variadas.

Students should acquire skills to respond to the increasing demands for quality, creativity and innovation in food production on a small scale, but also enable them to act in the food industry and tourism. Students will have an interdisciplinary training that will prepare them for a variety of careers.

Regulamento do Curso

Em aprovação

Horário de Funcionamento

Diurno

As cadeiras funcionam por blocos

Plano Curricular:

Unidades Curriculares Obrigatórias	Área Científica	ECTS
1º Semestre		
Química dos Alimentos	Química	4
Bioquímica dos Alimentos	Biologia Bioquímica	4
Gastronomia Molecular I	Ciência e Tecnologia de Alimentos	4
Microbiologia e Segurança dos Alimentos	Biologia e Bioquímica	4
Reologia e Textura de Alimentos	Engenharia Alimentar	2
Técnicas de Análise Sensorial	Engenharia Alimentar	2
História da Alimentação	Ciências Sociais e Humanas	2
Produção Alimentar e Processos de Trabalho em Restauração	Hotelaria e Restauração	2
Gastronomia e Produtos Tradicionais Portugueses	Hotelaria e Restauração	2
Seminários I	Ciência e Tecnologia de Alimentos/Engenharia Alimentar	4
2º Semestre		
Hidrocolóides na Alimentação	Química	3,5
Gastronomia Molecular II	Ciência e Tecnologia de Alimentos	4
Desenvolvimento de Produtos Alimentares	Ciência e Tecnologia de Alimentos	2,5
Alimentos Fermentados	Engenharia Alimentar	3
Matérias Primas	Engenharia Alimentar	6
O Vinho na Gastronomia	Engenharia Alimentar	2,5
Noções de Fisiologia, Nutrição e Dietética	Biologia e Bioquímica	2
Marketing da Gastronomia	Ciências Sociais e Humanas	3
Seminários II	Ciência e Tecnologia de Alimentos/Engenharia Alimentar	3,5
3º Semestre		
Seminários III	Ciência e Tecnologia de Alimentos/Engenharia Alimentar	5
4º Semestre		
Seminários IV	Ciência e Tecnologia de Alimentos/Engenharia Alimentar	5
3º e 4º Semestres		
Dissertação de Mestrado	Ciência e Tecnologia de Alimentos/Engenharia Alimentar	50