



Escola Superior de Tecnologia
e Gestão de Viseu
A melhor Escola para os
melhores Alunos



Área do Utilizador



Início | Escola ▼ | Estudar ▼ | Ligação ao Exterior ▼ | Investigação ▼ | Internacional ▼ | Viver ESTGViseu ▼ | | | Pesquisar...

Agenda

« Setembro 2020 »

D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Portal Académico

Moodle@ESTGV

Avaliação e Qualidade

IPV

Provedor do Estudante

Publicitação Institucional

Publicitação de Atos
Plano de Gestão de Riscos
de Corrupção e Infrações
Conexas

Ficha Da Unidade Curricular

Informações Gerais

Ano Letivo	201920								
Unidade Curricular	Turismo Gastronómico								
Código	1556								
Departamento/área responsável	Management Department								
Área científica	Turismo								
ECTS	4								
Ano curricular	3								
Semestre curricular	2º Semestre								
Regime de frequência	Opcional								
Docentes	Cristina Maria de Jesus Barroco Novais								
Frequência como disciplina isolada?	Não								
Horas de contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	
	-	39	-	-	-	-	-	-	
	T - Teórico; TP - Teórico-Prático; PL - Prática e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outras;								
Tempo total de trabalho (horas)	106								



Oferta Formativa

Licenciaturas
Mestrados
CTeSP
Pós-Graduações
Erasmus Students
Disciplinas Isoladas
Outras Formações

Candidaturas

Departamentos/Área

Serviços Académicos

Serviços Informática

Biblioteca

Redes Sociais
Facebook e Google+

ESTGV no Facebook

ESTGV no

▼ Objetivos / Competências

Esta unidade curricular pretende proporcionar as competências necessárias para gerir empresas e organizações do setor do turismo gastronómico, tanto de âmbito público como privado, de forma eficiente e com um enfoque estratégico, adequado à realidade do setor e às tendências mais inovadoras. Pretende-se que os alunos sejam capazes de:

- adquirir uma visão global do turismo gastronómico a nível nacional e internacional;
- compreender a singularidade do turismo gastronómico de um território e o papel de todos os agentes envolvidos, desde as instituições às empresas;
- compreender a importância das certificações dos produtos para o aumento do valor dos mesmos;
- aprender a desenhar produtos e experiências enogastronómicas, criativas e inovadoras;
- estruturar Cartas e Menus;
- adquirir o domínio de métodos e técnicas avançadas de gestão e promoção de destinos e empresas de turismo gastronómico.

► Conteúdos programáticos resumidos

► Metodologias de ensino e critérios de avaliação

► Bibliografia resumida

Início | Escola | Estudar | Ligação ao Exterior | Investigação | Internacional | Viver ESTGViseu

Contactos ▼

