

Composição da CAE

Composição da CAE

A composição da CAE que avaliou o presente ciclo de estudos é a seguinte (os CV dos peritos podem ser consultados na página da Agência, no separador [Acreditação e Auditoria / Peritos](#)):

Carlos de O. Fernandes
Paulina Mata
Luís Miguel Moital Rodrigues

1. Caracterização geral do ciclo de estudos

1.1. Instituição de Ensino Superior:

Instituto Politécnico De Coimbra

1.1.a. Outra(s) Instituição(ões) de Ensino Superior (proposta em associação):

1.2. Unidade orgânica:

Escola Superior De Educação De Coimbra

1.2.a. Outra(s) unidade(s) orgânica(s) (proposta em associação):

Escola Superior Agrária De Coimbra
Escola Superior De Tecnologia Da Saúde De Coimbra
Escola Superior De Tecnologia E Gestão De Oliveira Do Hospital

1.3. Ciclo de estudos:

Gastronomia

1.3. Study programme:

Gastronomy

1.4. Grau:

Licenciado

1.5. Publicação em D.R. do plano de estudos em vigor (nº e data):

[1.5._gastronomia_2015.pdf](#)

1.6. Área científica predominante do ciclo de estudos:

Turismo e Lazer

1.6. Main scientific area of the study programme:

Tourism & Leisure

1.7.1 Classificação CNAEF – primeira área fundamental:

812

1.7.2 Classificação CNAEF – segunda área fundamental, se aplicável:

811

1.7.3 Classificação CNAEF – terceira área fundamental, se aplicável:

541

1.8. Número de créditos ECTS necessário à obtenção do grau:

1.9. Duração do ciclo de estudos (art.º 3 Decreto-Lei 74/2006, de 24 de março, com a redação do Decreto-Lei 63/2016 de 13 de setembro):
seis semestres

1.9. Duration of the study programme (article 3, DL-74/2006, March 24th, as written in the DL-63/2016, of September 13th):
six semesters

1.10. Número máximo de admissões aprovado no último ano letivo:
20

1.10.1. Número máximo de admissões pretendido (se diferente do número anterior) e sua justificação
Não se aplica

1.10.1. Intended maximum number of admissions (if different from the previous number) and related reasons
Not applicable

1.11. Condições específicas de ingresso.

O acesso ao curso faz-se através dos seguintes regimes:

- a) CNA (para candidatos titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente);*
- b) Regimes Especiais (para candidatos que reúnam as condições previstas no DL 393-A/99, de 2 Outubro);*
- c) Concursos Especiais (para candidatos titulares de: Provas M23, curso superior e CET);*
- d) Mudança de Curso e Transferência.*

Na prossecução da missão do ensino superior politécnico, 40% das vagas estão destinadas a preferência regional e 20% a preferência habilitacional, estando definidos um conjunto de cursos de ensino profissional do domínio científico do CE cujos alunos podem aceder ao curso de Gastronomia. Destaque para as vagas reservadas a Titulares de CET das áreas para que o curso habilita e que, anualmente, são definidas para efeitos de candidatura. As provas específicas a exigir para acesso ao curso integram a Área IV – Ciências Sociais e Humanas – 04 (Economia), 09 (Geografia) e 18 (Português).

1.11. Specific entry requirements.

Access to the course is through the following schemes:

- a) CNA (for applicants holding a secondary education course or legally equivalent qualification);*
- b) Special Regimes (for candidates who fulfill the conditions laid down in DL-A 393/99 of 2 October);*
- c) Special Contests (for candidates with: M23, higher education graduates and CET);*
- d) Change and Transfer of Course.*

In pursuit of the mission of polytechnics, 40% of seats are designed to regional preference and 20% to qualifications preference, being defined a set of vocational education in the scientific domain of the SC whose students can access the course of Gastronomy. Highlighting the vacancies reserved for holders of CET areas if the course enables and that annually are defined for the purpose of application. The specific evidence to demand for access to the course comprise the Area IV - Humanities and Social Sciences - 04 (Economics), 09 (Geography) and 18 (Portuguese).

1.12. Regime de funcionamento.

Diurno

1.12.1. Outro:

Não se aplica

1.12.1. Other:

Not applicable

1.13. Local onde o ciclo de estudos é ministrado:

Escola Superior de Educação de Coimbra. Os espaços laboratoriais afectos ao CE situam-se predominantemente na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e na Escola Superior Agrária de Coimbra

1.14. Eventuais observações da CAE:

<sem resposta>

1.14. Remarks by the EAT:

<no answer>

2. Corpo docente

Perguntas 2.1 a 2.5

2.1. Coordenação do ciclo de estudos.

O docente ou docentes responsáveis pela coordenação do ciclo de estudos têm o perfil adequado:

Sim

2.2. Cumprimento de requisitos legais.

O corpo docente cumpre os requisitos legais de corpo docente próprio, academicamente qualificado e especializado:

Em parte

2.3. Adequação da carga horária.

A carga horária do pessoal docente é adequada:

Sim

2.4. Estabilidade.

A maioria dos docentes mantém ligação à instituição por um período superior a três anos:

Sim

2.5. Dinâmica de formação.

O número de docentes em programas de doutoramento há mais de um ano é adequado às necessidades de qualificação académica e de especialização do corpo docente do ciclo de estudos, quando necessário:

Em parte

2.6. Apreciação global do corpo docente

2.6.1. Apreciação global

São apresentados dois docentes como Coordenadores de Curso. É considerado apenas um, dado que o segundo não está contratado a TI. A Coordenadora do CE é doutorada na área fundamental do ciclo de estudos (Turismo), está em regime de tempo integral na IES, apresenta algumas publicações na área, pelo que possui perfil académico adequado. Apesar de possuir os requisitos formais, a Coordenadora do curso demonstra pouca atividade profissional ou de investigação na área da gastronomia.

Este CE é assegurado em parceria entre a ESEC, ISAC e ESTSC do IP Coimbra e a EHTC do Turismo de Portugal. O corpo docente é composto por elementos de ambas as Instituições.

A composição do corpo docente apresenta um aumento considerável do número de docentes e ETI do proposto no NCE, passou de 26 para 33 docentes, e 21 para 23 a TI e de 23,5 ETI para 27,75 ETI. Destes, 3,90 são docentes do Turismo de Portugal. Assim, o corpo docente é composto por 33 docentes (27,75 ETIS's), dos quais 17 integram o corpo docente próprio (61%); 17,68 ETIs Doutores + 2,80 Especialistas, total de 20,40 (74%) qualificado; 3,90 ETI's em Turismo e Lazer (área fundamental), 0,80 ETI's (3%) em Hotelaria e Restauração (área secundária), com docentes do Turismo e Portugal (sem grau) a assegurar a larga maioria da carga letiva nesta AC. A área de especialização totaliza 4.7 ETI (17%), muito abaixo dos 50% mínimo estipulado legalmente.

Em pedido de esclarecimento da CAE, a IES informou que há um lapso na estrutura curricular no relatório de autoavaliação. A distribuição dos ECTS por AC é a seguinte: Turismo e Lazer 69 ECTS, Hotelaria e Restauração 61 ECTS, Industrias Alimentares 47 ECTS e Agricultura 3 ECTS, que corresponde ao Despacho n.º 7479/2015, a publicação da estrutura curricular e do plano de estudos do CE. Logo, o CE tem outra AC secundária. A AC de Industrias Alimentares passa a ter 8,89 ETI's (32%). Juntando 3,90 ETI's em Turismo e Lazer, com 0,80 ETI's (3%) em Hotelaria e Restauração e 8,89 ETI's de Industrias Alimentares, o corpo docente especializado chega aos 13,59 ETI's (49%).

As AC Turismo e Lazer (812), Hotelaria e Restauração (811) e Indústria Alimentar (541), representam 177 ECTS (98%). Turismo e Lazer com 75 ECTS (42%), mas apenas 3,79 ETI's (14%); Industrias Alimentares com 41 ECTS (23%), mas com 8,89 ETI's (32%). Há 7,98 ETI's (29%) de outras AC, para assegurar 2% dos ECTS. Inclui 5 docentes (3,9 ETI's) sem grau da AC Hotelaria e Restauração, sem regime de tempo e não contratados pelo IP Coimbra, que representam 14% do corpo docente.

As UC da restauração apresentam horas de contato na ordem dos 70%, enquanto outras AC entre 31 e 61%. Também por semestre, as horas do contato variam entre 33 e 49%.

17 docentes (61%) tem uma ligação estável com a instituição, por um período superior a três anos.

Praticamente todos os docentes a TI tem carga letiva atribuída abaixo do previsto (380 horas), com a exceção de dois docentes que apresentam apenas as horas asseguradas no CE. Número de horas totais asseguradas varia entre 200 e 368.

O número de docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano (ETI) é de 1,14 (15,5%), o que aparenta não ser adequado às necessidades de especialização do corpo docente do CE.

2.6.1. Global appraisal

Two professors are presented as Course Coordinators. Only one is considered, as the second is not contracted at FT. The SC Coordinator has a PhD in the fundamental area of the study cycle (Tourism), is on a full-time basis at the HEI, has some publications in the area, and therefore has an adequate academic profile. Despite having the formal requirements, the course coordinators demonstrates little professional or research activity in the field of gastronomy.

This SC is ensured in partnership between ESEC, ISAC and ESTSC from IP Coimbra and EHTC from Turismo de Portugal. The faculty is composed of elements from both Institutions.

The composition of the faculty shows a considerable increase in the number of professors and ETI proposed in the NSC, from 26 to 33 professors, and 21 to 23 in FT and from 23.5 ETI to 27.75 ETI. Of these, 3.90 are professors at Turismo de Portugal. Thus, the teaching staff is made up of 33 teachers (27.75 ETIS's), of which 17 are part of their own teaching staff (61%); 17.68 PhD FTEs + 2.80 Experts, a total of 20.40 (74%) qualified; 3.90 FTEs in Tourism and Leisure (primary area), 0.80 FTEs (3%) in Hotels and Restaurants (secondary area), with teachers from Tourism and Portugal ensuring the vast majority of the teaching load in this SA.

In a request for clarification from the EEC, the HEI informed that there is a lapse in the curriculum structure in the self-assessment report. The distribution of ECTS by SA is as follows: Tourism and Leisure 69 ECTS, Hotels and Restaurants 61 ECTS, Food Industries 47 ECTS and Agriculture 3 ECTS, which corresponds to Dispatch No. 7479/2015, the publication of the curricular structure and plan of studies of the SC. Therefore, the SC has another secondary AC. The SA of Food Industry now has 8.89 FTEs (32%). Bringing together 3.90 FTEs in Tourism and Leisure, with 0.80 FTEs (3%) in Hospitality and Restaurants and 8.89 FTEs in Food Industries, the specialized teaching staff reaches 13.59 FTEs (49%).

The SA Tourism and Leisure (812), Hotels and Restaurants (811) and Food Industry (541), represent 177 ECTS (98%). Tourism and Leisure with 75 ECTS (42%), but only 3.79 FTEs (14%); Food Industries with 41 ECTS (23%), but with 8.89 FTEs (32%). There are 7.98 FTEs (29%) of other SA, to ensure 2% of ECTS. Includes 5 teachers (3.9 FTEs) without a degree from SA Hospitality and Restaurants, without a regime and not hired by IP Coimbra, that represent 14% of the faculty.

The remaining CUs have contact hours in the order of 70%, with other SA between 31 and 62%. Also per semester, the contact hours vary between 33 and 49%.

17 professors (61%) have a stable connection with the institution for a period exceeding three years.

Practically all FT faculty members have a lower-than-expected teaching load (380 hours), with the exception of two professors who only have the hours assured in the SC. The number of total hours insured varies between 200 and 368.

The number of professors in the study cycle enrolled in doctoral programs for more than one year (FTE) is 1.14 (15.5%), which does not appear to be adequate to the specialization needs of the SC faculty.

2.6.2. Pontos fortes

Nada a acrescentar.

2.6.2. Strengths

Nothing to add.

2.6.3. Recomendações de melhoria

O desequilíbrio dos ECTS por AC sugere (1) a necessidade de rever a alocação das UC às AC, (2) averiguar se os docentes possuem experiência profissional e/ou investigação e/ou formação adequada para lecionar as respetivas UC, e (3) se o elevado número de horas de contato das UC da restauração influencia a retenção e abandono escolar de estudantes.

Fazer atenção ao número de formadores do Turismo de Portugal por forma a assegurar que o CE cumpre com o requisito legal de corpo docente próprio, qualificado e especializado, de acordo com o Dec. Lei nº. 65/2018, de 16 de agosto. Atualmente, os formadores do Turismo de Portugal não tem ligação à IES, não sendo considerados parte do corpo docente próprio.

Não é clara a diferença de horas de contato nas diferentes AC - que varia entre 31% e 70%. A CAE considera que

70% de horas de contato é excessivo e que seria importante uma reflexão por parte da IES.

Para facilitar a determinação dos rácios do corpo docente, a CAE sugere que no futuro a IES utilize as AC da CNAEF.

2.6.3. Recommendations for improvement

The imbalance of ECTS by SA suggests (1) the need to review the allocation of CUs to SAs, (2) find out if teachers have professional experience and/or research and/or adequate training to teach the respective CUs, and (3) if the high number of contact hours of the hospitality and restaurants CU influences student retention and dropout.

Pay attention to the number of trainers from Turismo de Portugal (they are not considered part of the own teaching staff of IC Coimbra) in order to ensure that the SC complies with the legal requirement for its own qualified and specialized teaching staff, in accordance with Decree Law nº. 65/2018, of August 16th.

Be attentive to the number of trainers from Turismo de Portugal in order to ensure that the SC complies with the legal requirement of having its own, qualified and specialized teaching staff, in accordance with Decree Law no. 65/2018, of August 16th. Currently, the trainers of Turismo de Portugal have no connection with the HEI, and are not considered part of the own teaching staff.

It is not clear the difference in contact hours in the different SA - which varies between 31% and 70%. The EEC considers that 70% of contact hours is excessive and that a reflection by the HEI is warranted.

3. Pessoal não-docente

Perguntas 3.1. a 3.3.

3.1. Competência profissional e técnica.

O pessoal não-docente tem a competência profissional e técnica adequada ao apoio à lecionação do ciclo de estudos:
Sim

3.2. Adequação em número.

O número e o regime de trabalho do pessoal não-docente correspondem às necessidades do ciclo de estudos:
Sim

3.3. Dinâmica de formação.

O pessoal não-docente frequenta regularmente cursos de formação avançada ou de formação contínua:
Em parte

3.4. Apreciação global do pessoal não-docente

3.4.1. Apreciação global

O pessoal não docente listado no pedido (56 elementos) cobre as diversas áreas de apoio relevantes para as diferentes vertentes relacionadas com o CE.

O pessoal não docente tem uma qualificação elevada e adequada.

Em pedido de esclarecimento da CAE, a IES acrescentou informação sobre o pessoal não docente da EHTC (Turismo de Portugal) de apoio do CE, que demonstra habilitações adequadas para as funções desempenhadas e dispõe de formação inicial, contínua e formação pós-graduada.

3.4.1. Global appraisal

The non-teaching staff listed in the application (56 elements) covers the different areas of support relevant to the various aspects related to the SP.

The non-teaching staff has a high and adequate qualification.

In a request for clarification from the EEC, the HEI added information on the non-teaching staff of the EHTC (Turismo de Portugal) supporting the SC, who demonstrate adequate qualifications for the functions performed and have initial, continuous and postgraduate training.

3.4.2. Pontos fortes

A alta qualificação da maior parte do pessoal não docente.

O facto do pessoal não docente estar integrado nas entidades envolvidas no CE, na maioria num regime de dedicação de 100%, e portanto com experiência no tipo de funções que desempenham.

3.4.2. Strengths

The high qualification of most of the non-academic staff.

The fact that the non-academic staff is integrated in the institutions involved in the SC mostly in a 100% dedication regime, and therefore having experience in the type of functions they perform.

3.4.3. Recomendações de melhoria

Nada a acrescentar.

3.4.3. Recommendations for improvement

Nothing to add.

4. Estudantes

Pergunta 4.1.

4.1. Procura do ciclo de estudos.

Verifica-se uma procura consistente do ciclo de estudos por parte de potenciais estudantes ao longo dos 3 últimos anos:

Sim

4.2. Apreciação global do corpo discente

4.2.1. Apreciação global

Há uma elevada procura do ciclo de estudos (cerca de cinco vezes superior ao número de vagas), que inclusivamente subiu significativamente ao longo dos anos indicados. Verifica-se ainda que a nota média de entrada, assim como a nota de candidatura do último aluno colocado têm subido.

No pedido é ainda referida uma grande procura do CE por parte de estudantes internacionais.

4.2.1. Global appraisal

There is a high demand for the study programme (about five times the number of places available), which has even increased significantly in the period referred. The average entrance mark, as well as the entrance mark of the last accepted student, have also increased.

The application also mentions a high demand of the SP by international students.

4.2.2. Pontos fortes

O facto de ser uma licenciatura pioneira na área da gastronomia, uma área de grande visibilidade, origina um grande interesse por parte dos candidatos.

O número de candidatos demonstra a relevância deste tipo de cursos no ensino politécnico.

4.2.2. Strengths

Being a pioneering SC in the field of gastronomy, an area of great visibility, originates a great interest by candidates.

The number of candidates demonstrates the relevance of this type of SP in polytechnic education.

4.2.3. Recomendações de melhoria

Nada a acrescentar

4.2.3. Recommendations for improvement

Nothing to add.

5. Resultados académicos

Perguntas 5.1. e 5.2.

5.1. Sucesso escolar

O sucesso escolar da população discente é satisfatório e é convenientemente acompanhado:

Em parte

5.2. Empregabilidade

Os níveis de empregabilidade dos graduados pelo ciclo de estudos não revelam dificuldades de transição para o mercado de trabalho:

Em parte

5.3. Apreciação global dos resultados académicos

5.3.1. Apreciação global

Considerando o número de estudantes colocados em cada ano e o número de estudantes a frequentar cada ano do CE, verifica-se que há alguma retenção de estudantes. Segundo esclarecimentos posteriores, verifica-se uma taxa de abandono significativa, principalmente no ano letivo de 2020/2021, que pode ser causada pela situação pandémica.

No pedido é referido um desfasamento entre as expetativas dos estudantes (um curso essencialmente focado nas técnicas de produção alimentar) e a natureza teórico-prática do CE; são também referidas as dificuldades dos estudantes nas áreas das ciências exatas, já que muitos vêm da área de humanidades, e mesmo nos que têm sucesso a classificação média é baixa.

Deve ser também considerado o possível efeito do período de pandemia que obrigou a um ajustamento dos métodos de ensino, e também certamente afetou a disponibilidade e motivação dos alunos.

A reflexão apresentada no pedido sobre estes aspetos mostra que a coordenação do CE está consciente destes problemas, e propõem soluções que nos parecem adequadas.

5.3.1. Global appraisal

Considering the number of accepted candidates in each year referred and the number of students attending each year of the SP, it appears that there is some retention of the students.

According to extra information, there is a significant dropout rate, especially in the 2020/2021 school year, which may be caused by the pandemic situation.

The application mentions a gap between the students' expectations (a course essentially focused on food production techniques) and the theoretical and practical nature of the SP; the difficulties of students in the areas of exact sciences are also mentioned, since many of the students come from the humanities area, and even in those who succeed, the average rating is low.

The possible effect of the pandemic period that forced an adjustment in teaching methods, and also certainly affected the availability and motivation of students, should also be considered.

The reflection presented in the application on these aspects shows that the coordination of the SP is aware of these problems and proposes solutions that seem appropriate to us.

5.3.2. Pontos fortes

A atitude da coordenação do ciclo de estudos, que reconhece e reflete sobre os problemas existentes e procura encontrar soluções para os ultrapassar. Em cursos pioneiros, como é o caso deste, esta abordagem é extremamente relevante.

5.3.2. Strengths

The attitude of the coordination of the SP, which recognizes and reflects on the existing problems and seeks to find solutions to overcome them. In pioneering SP, such as this one, this approach is extremely relevant.

5.3.3. Recomendações de melhoria

É importante que os estudantes sejam sensibilizados para a importância da abordagem teórico-prática do CE e a valorizem. Este aspeto é já considerado nas propostas de ações de melhoria apresentadas e é-lhe atribuída uma alta prioridade.

É fundamental que os docentes da área científica de Indústrias Alimentares façam um trabalho de adaptação dos conteúdos programáticos, e da metodologia de ensino de forma a introduzirem os conceitos básicos necessários tendo em conta o conhecimento prévio dos alunos e adotarem uma abordagem mais adaptada às características dos alunos e do curso. Também este aspeto já é referido no pedido.

Reforçamos a importância da implementação destas medidas propostas de forma a aumentar o sucesso escolar dos alunos e manter a atratividade do CE.

5.3.3. Recommendations for improvement

It is important to make the students aware of the importance of the theoretical and practical approach of the SC and that they learn to value it. This aspect is already considered in the proposals for improvement actions presented and a high priority is given to these actions.

It is essential that professors teaching the scientific area of Food Industries extensively work on adapting the syllabus and the teaching methodology. The necessary basic concepts should be introduced, taking into account the students' prior (lack of) knowledge. An approach adapted to the characteristics of the students and the SP should be considered. These aspects are also mentioned in the application.

We reinforce the importance of implementing these proposed measures in order to increase students' academic success and maintain the attractiveness of the SC.

6. Resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas

Perguntas 6.1. a 6.5.

6.1. Centros de Investigação

A instituição dispõe de recursos organizativos e humanos que integrem os seus docentes em atividades de investigação, seja por si ou através da sua participação ou colaboração, ou dos seus docentes e investigadores, em instituições científicas reconhecidas:

Em parte

6.2. Produção científica ou artística

Existem publicações científicas do corpo docente do ciclo de estudos em revistas internacionais com revisão por pares, livros e capítulos de livro ou trabalhos de produção artística, ou publicações resultantes de atividades de investigação orientada ou de desenvolvimento profissional de alto nível, nos últimos cinco anos, com relevância para a área do ciclo de estudos:

Em parte

6.3. Outras publicações

Existem outras publicações do corpo docente com relevância para a área do ciclo de estudos, designadamente de natureza pedagógica:

Em parte

6.4. Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico

As atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada na(s) área(s) fundamental(ais) do ciclo de estudos representam um contributo real para o desenvolvimento nacional, regional e local, a cultura científica e a ação cultural, desportiva e artística:

Em parte

6.5. Integração em projetos e parcerias nacionais e internacionais

As atividades científicas, tecnológicas e artísticas estão integradas em projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais:

Não

6.6. Apreciação global dos resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas

6.6.1. Apreciação global

Dos 33 docentes do CE, 5 integram centros de investigação, com classificação da FCT de Bom (2), Muito bom (1) e excelente (1).

Foi anexado um mapa resumo de publicações científicas, em que os docentes apresentam o que a CAE considera um reduzido número de publicações e estas são, geralmente, fora da área predominante (Turismo e Lazer), fazendo ligação à cultura, culinária e vinhos. A produção científica é desigual entre as diversas AC e há a necessidade de

incrementar o número, essencialmente em revistas internacionais com revisão de pares. Tanto na lista das publicações científicas, como de outras publicações, há muitas referências publicadas há mais de 5 anos.

Em pedido de esclarecimento da CAE, a IES informou que houve um lapso do número de docentes que integram centros de investigação. O número atual é de 18 docentes, mas não são identificadas as classificações pela FCT. Também o número de publicações aumentou consideravelmente. No entanto, e como se trata de uma área emergente (Gastronomia), é necessário efetuar a aproximação do turismo às indústrias alimentar e da cultura.

No que diz respeito a atividades tecnológicas e artísticas, a IES tem assumido a cooperação com a região como um compromisso estruturante da sua missão, organizando regularmente um conjunto de iniciativas sob o rótulo de "Conversas à mesa", "Encontro de Estudos Superiores em Gastronomia" e Seminários e Webinars organizados no âmbito curricular do CE.

Não foram indicados projetos nacionais e internacionais desenvolvidos na área do CE. A única atividade apresentada é a participação na candidatura de Coimbra a Região Europeia da Gastronomia.

A IES não apresenta ligação a redes de investigadores a nível nacional e internacional.

6.6.1. Global appraisal

Of the 33 professors of the SC, 5 belong to research centers, with a FCT classification of Good (2), Very Good (1) and Excellent (1).

A summary map of scientific publications was attached, in which the professors present what the EEC considers to be a small number of publications and these are generally outside the predominant area (Tourism and Leisure), making a connection to culture, cuisine and wines. Scientific production is uneven among the different SAs and there is a need to increase the number, essentially in international peer-reviewed journals. Both in the list of scientific publications, as in other publications, there are many references published over more than 5 years ago.

In a request for clarification from the EEC, the HEI informed that there was a lapse in the number of professors who are part of research centers. The current number is 18 professors, but the classifications by the FCT are not identified. The number of publications has also increased considerably. However, and as this is an emerging area (Gastronomy), it is necessary to bring tourism closer to the food and culture industries.

With regard to technological and artistic activities, the HEI has assumed cooperation with the region as a structuring commitment to its mission, regularly organizing a set of initiatives under the label of "Table Conversations", "Meeting of Higher Studies in Gastronomy" and Seminars and Webinars organized within the EC curriculum.

No national and international projects developed in the SC area indicated. The only activity presented is the participation in Coimbra's candidacy for the European Region of Gastronomy.

The IES has no connection to networks of researchers at national and international level.

6.6.2. Pontos fortes

Nada a acrescentar.

6.6.2. Strengths

Nothing to add.

6.6.3. Recomendações de melhoria

A investigação e as publicações são fundamentais. É de grande importância que os docentes do CE aumentem a ligação com as empresas e outros parceiros a nível nacional e internacional de forma a potencializar a investigação aplicada, preferencialmente através de projetos, e envolver os estudantes, para reforçar a capacidade de I&D e de inovação, de acordo com o previsto no Dec. Lei nº. 65/2018 de 16 de agosto.

Estabelecer parcerias com entidades regionais, particularmente na área da Gastronomia, no sentido de valorização do seu posicionamento do turismo gastronómico, para desenvolver atividades e prestações de serviços e incentivar projetos de extensão.

Aumentar o número de docentes, particularmente da área predominante do CE, a integrar centros de investigação.

A integração em redes nacionais e internacionais para fomentar a investigação e produção científica.

6.6.3. Recommendations for improvement

Research and publications are fundamental. It is of great importance that SC professors increase the connection with companies and other partners at national and international level in order to enhance applied research, preferably through projects, and involve students, to strengthen the capacity for R&D and innovation, in

accordance with the provisions of Decree Law no. 65/2018 of August 16th.

Establish partnerships with regional entities, particularly in the area of Gastronomy, in order to enhance their positioning in gastronomic tourism, to develop activities and services and encourage extension projects.

Increase the number of professors, particularly of the predominant area of the SC, integrating research centers.

Integration in national and international networks to foster research and scientific production.

7. Nível de internacionalização

Perguntas 7.1. a 7.3.

7.1. Mobilidade de estudantes e docentes

Existe um nível significativo de mobilidade de estudantes e docentes do ciclo de estudos:

Não

7.2. Estudantes estrangeiros

Existem estudantes estrangeiros matriculados no ciclo de estudos (para além de estudantes em mobilidade):

Sim

7.3. Participação em redes internacionais

A instituição participa em redes internacionais com relevância para o ciclo de estudos:

Não

7.4. Avaliação global do nível de internacionalização

7.4.1. Avaliação global

Devido ao facto do CE ser recente, a mobilidade quer de alunos quer de docentes é ainda pouco significativa.

Apesar de haver uma procura significativa por parte de candidatos estrangeiros, o número de estudantes estrangeiros matriculados no CE é diminuto

A IES não participa em redes internacionais com significância para o CE. A instituição reconhece esta fraqueza e compromete-se, como parte do plano de ação, a promover o nível de participação em redes internacionais

7.4.1. Global appraisal

Because the CE is fairly new, the mobility of both students and teachers is still limited.

Although there is significant demand from foreign applicants, the number of foreign students enrolled in the CE is small.

THE IES does not participate in international networks with significance to the CE. The institution recognises this weakness and commits, as part of the action plan, to promote the level of participation in international networks

7.4.2. Pontos fortes

Procura significativa por parte de candidatos estrangeiros

7.4.2. Strengths

Significant demand from foreign candidates

7.4.3. Recomendações de melhoria

Promover uma maior internacionalização do CE, seja nas vertentes de atração de estudantes estrangeiros, mobilidade in e out tanto de alunos como professores.

7.4.3. Recommendations for improvement

Promote greater internationalization of the CE, through attracting foreign students and mobility in and out of both students and teachers.

8. Organização interna e mecanismos de garantia da qualidade

Perguntas 8.1 a 8.6

8.1. Sistema interno de garantia da qualidade

Existe um sistema interno de garantia da qualidade, a nível da Instituição ou da Unidade Orgânica, certificado pela A3ES:

Não (continua no campo 8.2)

8.2. Mecanismos de garantia da qualidade

Existem mecanismos de garantia da qualidade do ciclo de estudos e das atividades desenvolvidas pelos serviços ou estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem:

Sim

8.3. Coordenação e estrutura(s) de apoio

Existem um coordenador e estrutura(s) responsáveis pela implementação dos mecanismos de garantia da qualidade do(s) ciclo(s) de estudos:

Sim

8.4. Avaliação do pessoal docente

Existem procedimentos de avaliação do desempenho do pessoal docente e estão implementadas medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional:

Sim

8.5. Avaliação do pessoal não-docente

Existem procedimentos de avaliação do pessoal não-docente e estão implementadas medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional:

Sim

8.6. Outras vias de avaliação

Existiram outras avaliações do ciclo de estudos ou de natureza institucional, nos últimos cinco anos, não conduzidas pela A3ES:

Não

8.6.1. Conclusões de outras avaliações (quando aplicável)

<sem resposta>

8.6.1. Conclusions of the other assessments (when applicable)

<no answer>

8.7. Apreciação global dos mecanismos de garantia da qualidade

8.7.1. Apreciação global

Não existe atualmente um sistema interno de garantia da qualidade certificado pela A3ES. No entanto, existe uma proposta de certificação do mesmo por parte da A3ES, que aguarda a emissão do Relatório Preliminar.

Existe um sistema interno de garantia da qualidade, que se encontra publicamente disponível no sítio da internet do IPC. Este sistema é abrangente e detalhado, definindo níveis hierárquicos responsabilidade e envolvimento, bem como mecanismos de fluxo de informação entre a base (alunos e docentes) e as estruturas de gestão ao nível da coordenação do curso, IES e Instituto Politécnico.

A coordenação das estruturas responsáveis pela implementação dos mecanismos de garantia da qualidade do ciclo de estudos é adequada. Existe coordenação ao nível do instituto Politécnico e da escola superior, suportados por um gabinete da qualidade, que apoia o processo ao nível técnico e logístico.

Existe um procedimento de avaliação do desempenho do pessoal docente que estabelece critérios e indicadores de avaliação. Esses indicadores contemplam as áreas fundamentais do trabalho académico: pedagógica, científica e organizacional.

A avaliação dos funcionários cumpre o estabelecido no SIADAP. A IES dispõe de um plano de avaliação e formação dos seus funcionários.

8.7.1. Global appraisal

There is currently no A3ES certified internal quality assurance system. However, there is a proposal for its

certification by A3ES, which is awaiting the issuance of the Report Preliminary.

There is an internal quality assurance system, which is publicly available on the IPC website. This system is comprehensive and detailed, defining hierarchical levels of responsibility and involvement, as well as information flow mechanisms between the base (students and teachers) and the management structures at the level of coordination of the course, HEI and Polytechnic Institute.

The coordination of the structures responsible for implementing the study cycle's quality assurance mechanisms is adequate. There is coordination at the level of the Polytechnic Institute and the higher school, supported by a quality office, which supports the process at a technical and logistical level.

There is a procedure for evaluating the performance of teaching staff that establishes evaluation criteria and indicators. These indicators cover the fundamental areas of academic work: pedagogical, scientific, and organizational.

Employee evaluation complies with SIADAP's requirements. IES has an assessment and training plan for its employees.

8.7.2. Pontos fortes

Existe um sistema interno de garantia da qualidade, definindo níveis hierárquicos responsabilidade e envolvimento, bem como mecanismos de fluxo de informação.

8.7.2. Strengths

There is an internal quality assurance system, defining hierarchical levels of responsibility and involvement, as well as information flow mechanisms.

8.7.3. Recomendações de melhoria

Certificação do sistema interno de garantia da qualidade pela A3ES.

8.7.3. Recommendations for improvement

Certification of the internal quality assurance system by A3ES.

9. Melhoria do ciclo de estudos – Evolução desde a avaliação anterior e ações futuras de melhoria

9.1. Evolução desde a avaliação anterior

Existe uma evolução positiva do ciclo de estudos a vários níveis, nomeadamente:

- Um aumento significativo do número de docentes membros de um centro de investigação (apesar de não ser possível averiguar a qualidade desses centros)*
- Existe uma maior aproximação à indústria alimentar*
- Existe um maior equilíbrio na distribuição das UC's nas diversas áreas científicas do CE (mas que não se reflete no corpo docente)*
- Assinatura do protocolo cooperação entre a IES e o Turismo de Portugal*
- Melhoria das instalações de ensino e aprendizagem, incluindo a sua adaptação para ensino remoto*
- Realização de vários protocolos de estágio com empresas e instituições do setor*

Quanto à solução para a questão do nível de conhecimento dos alunos em ciências exatas, questiona-se se a estratégia de diminuir a extensão do desafio (nível exigência dos conteúdos) será a mais adequada. Considera-se que a instituição, mesmo não alterando as disciplinas de acesso, poderia ter optado por outras soluções, nomeadamente oferecer a oportunidade aos alunos de melhorar em as suas competências, provavelmente em atividades extracurriculares.

9.1. Evolution of the study programme since the previous assessment

There is a positive evolution of the study cycle at various levels, including:

- A significant increase in the number of teachers who are members of a research centre (although it is not possible to ascertain the quality of these centres)*
- There is a closer approach to the food industry*
- There is a greater balance in the distribution of UC's in the various scientific areas of the CE (but does not reflect on the faculty)*
- Signing of the cooperation protocol between the IES and Tourism of Portugal*
- Improving teaching and learning facilities, including adapting to remote learning*
- Signing of several internship protocols with companies and institutions in the sector*

As for the solution to the question of the level of knowledge of students in exact sciences, it is questioned whether the strategy of reducing the extent of the challenge (content requirement level) will be the most appropriate. It is considered that the institution, even if not changing the access disciplines, could have opted for other solutions, namely offering the opportunity for students to improve their skills, probably in extracurricular activities.

9.2. Apreciação e validação das propostas de melhoria futura

A IES apresenta um conjunto de ações de melhoria que se implementadas, permitiriam ao curso consolidar a sua formação. Algumas das ações de melhorias estão dependentes da existência de recursos, pelo que a sua implementação é incerta, tal como a IES reconhece. Aspetos como a formação pedagógica de docentes no contexto do ensino à distância, para o qual a IES já fez investimentos físicos, parecem não ter sido suficientemente considerados.

9.2. Appraisal and validation of the proposals for future improvement

The HEI presents a set of improvement actions that, if implemented, would allow the course to consolidate its training. Some of the improvement actions are dependent on the existence of resources, so their implementation is uncertain, as the HEI recognizes. Aspects such as the pedagogical training of teachers in the context of distance learning, for which the HEI has already made physical investments, seem not to have been sufficiently considered.

10. Reestruturação curricular (se aplicável)

10.1. Apreciação e validação da proposta de reestruturação curricular

As alterações propostas são as seguintes:

1. Alterações de mudança de UCs de semestre ou de ano curricular:

- a) 1º S / 1º ano TCozinha, TPadaria e TPastelaria.*
- b) 1º S / 1º ano QAGM.*
- c) 2º S / 1º ano N.*
- d) 2º S / 1º ano MIGT e CGE.*
- e) 1º S / 2º ano CC.*
- f) 2º S / 2º ano CLDE e OE.*
- g) 1º S / 3º ano GETG.*

2. Alteração da designação de algumas UCs:

- a) Marketing turístico para Marketing aplicado.*
- b) Projeto Final/Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos para Estágio/Projeto gastronómico.*
- c) Planeamento e gestão estratégica para Planeamento estratégico de projetos gastronómicos (PEPG).*
- 3. Ajustar os objetivos e conteúdos ao planeamento estratégico de projetos gastronómicos.*
- 4. Esclarecer o número mínimo de horas de estágio, com as horas de contato de 50 para 150.*

A CAE concordo com as alterações propostas e que estas alterações irão contribuir para melhorar o funcionamento do CE em termos pedagógicos, uma vez que reorganiza unidades curriculares no plano de estudos tendo em consideração a sequência lógica de lecionação dos respetivos conteúdos e permite a racionalização dos recursos humanos da IES.

10.1. Appraisal and validation of the proposal of syllabus restructure

The proposed changes are as follows:

1. Changes of CUs in semester or curricular year:

- a) 1st S / 1st year TKitchen, TBakery and TPstry.*
- b) 1st S / 1st year QAGM.*
- c) 2nd S / 1st year N.*
- d) 2nd S/1st year MIGT and CGE.*
- e) 1st S / 2nd year CC.*
- f) 2nd S / 2nd year CLDE and OE.*
- g) 1st year / 3rd year GETG.*

2. Change in the designation of some CUs:

- a) Tourism Marketing for Applied Marketing.*
- b) Final Project/Development of Gastronomic Products for Internship/Gastronomy Project.*
- c) Planning and strategic management for Strategic Planning of gastronomic projects (PEPG).*
- 3. Adjust the objectives and contents to the strategic planning of gastronomic projects.*
- 4. Clarify the minimum number of internship hours, with contact hours from 50 to 150.*

The EEC agrees with the proposed changes and that these changes will contribute to improving the functioning of the SC in pedagogical terms, as it reorganizes curricular units in the study plan taking into account the logical sequence of teaching the respective contents and allows the rationalization of the HEI's human resources.

11. Observações finais

11.1. Apreciação da pronúncia da instituição (quando aplicável)

A CAE analisou cuidadosamente o conteúdo da pronúncia apresentada pela ESEC/IP Coimbra à versão preliminar do relatório produzido no âmbito da avaliação da Licenciatura em Gastronomia.

A CAE congratula-se pela manifestação de concordância em relação às observações por nós produzidas.

A CAE considera que foram dadas respostas satisfatórias às condições colocadas e que a IES está determinada em cumprir com as recomendações propostas pela CAE e os requisitos exigidos pela legislação em vigor.

Assim, entende esta CAE manter o parecer emitido no relatório preliminar.

11.1. Appraisal of the institution's response. (if applicable)

The EEC carefully analyzed the content of the pronouncement presented by ESEC/IP Coimbra to the preliminary version of the report produced for the evaluation of the Degree in Gastronomy.

The EEC is pleased with the expression of agreement regarding the observations we produced.

The EEC considers that satisfactory answers have been given to the conditions raised and that the HEI is determined to comply with the recommendations proposed by CAE and the requirements demanded by the legislation in force.

As such, this EEC maintains the opinion issued in the preliminary report.

11.2. Observações

Além das propostas de reestruturação curricular apresentadas pela IES no ponto anterior, a CAE sugere uma reflexão alargada a considerar os seguintes fatores:

- a) o impacto do COVID e as mudanças das competências necessárias pelas entidades empregadoras, com as potenciais consequências no ensino na área deste CE, particularmente a ver com digitalização e sustentabilidade;*
- b) O número elevado de formadores do Turismo e Portugal (não são considerados parte do corpo docente próprio), por forma a assegurar que o CE cumpre com o requisito legal de corpo docente próprio, qualificado e especializado, de acordo com o Dec. Lei nº. 65/2018, de 16 de agosto. Ou, possivelmente, contratar esses docentes a percentagem reduzida, como já é a prática com um docente do CE;*
- c) O desequilíbrio entre ETI's e os ECTS na AC predominante e as duas áreas secundárias.*
- d) A adaptação, da AC de Industrias Alimentares, dos conteúdos programáticos e da metodologia de ensino às características dos alunos e do curso.*

11.2. Observations

In addition to the proposals for curricular restructuring presented by the HEI in the previous point, the EEC suggests a broad reflection to consider the following factors:

- a) the impact of COVID and the changes in skills required by employers, with the potential consequences for teaching in the area of the SC, particularly in terms of digitization and sustainability;*
- b) The high number of trainers from Turismo de Portugal (they are not considered part of its own teaching staff), in order to ensure that the SC complies with the legal requirement for its own, qualified and specialized teaching staff, in accordance with Decree Law no. 65/2018, of August 16th. Or, possibly, hire these professors at a reduced percentage, as already in practice with an SC professor;*
- c) The imbalance between ETI's and ECTS in the predominant SA and the two secondary areas.*
- d) Adaptation, of the Food Industry SA, of the syllabus and teaching methodology to the characteristics of the students and the course.*

11.3. PDF (máx. 100kB)

<sem resposta>

12. Conclusões

12.1. Apreciação global do ciclo de estudos

A Coordenadora do Curso possui perfil académico adequado.

De um modo geral, os mecanismos de garantia da qualidade estão bem explanados e organizados. Contudo, a estrutura do controle da qualidade deveria ter evitado os diversos lapsos verificados na elaboração do relatório de autoavaliação.

A relação entre o número de graduados dos últimos três anos, face ao número de colocados e inscritos, é razoável. Mesmo assim, devido ao reduzido tempo de funcionamento do curso, não há ainda dados consistentes sobre a empregabilidade dos graduados, tal como é referido no relatório de autoavaliação.

A CAE reconhece que o reduzido tempo de funcionamento do curso também levou a estabelecer outras prioridades, que não a investigação. No entanto, no pedido de esclarecimento da CAE, a IES informa de medidas de incentivo á produção científica dos docentes do CE, nomeadamente o polo do CiTUR que esta alojado no IP Coimbra, a ESEC criou um Fundo de Financiamento de Atividades Aplicada destinado a apoiar as atividades dos núcleos de investigação, o IP Coimbra atribui bolsas para investigação que podem atribuir dispensa de serviço letivo de 50% ou 100%, assim como outros centros de investigação com potencial para desenvolver investigação na área do CE. Logo, com todos os docentes a ter carga letiva abaixo do previsto (de 380 horas) e as condições criadas pela IES, a CAE considera que estão reunidas as conjunturas para um aumento significativo de investigação e produção científica na área da gastronomia.

O CE apresenta índices de internacionalização reduzidos.

Verifica-se um número muito elevado do corpo docente do CE. Fazer atenção ao número de formadores do Turismo e Portugal (não são considerados parte do corpo docente próprio), por forma a assegurar que o CE cumpre com o requisito legal de corpo docente próprio, qualificado e especializado, de acordo com o Dec. Lei nº. 65/2018, de 16 de agosto.

Trata-se de um curso pioneiro, que consegue reunir um conjunto muito interessante de competências interdisciplinares, o que exige constante monitorização e reflexão aprofundada para assegurar que o plano de estudos/a estrutura curricular continue em consonância com as necessidades do mercado de trabalho. A IES deverá proceder com ajustes ao plano de estudos/estrutura curricular, de acordo com as indicações neste relatório. Aproveitar a oportunidade de alteração do plano de estudos para proceder em conformidade com a adequação às áreas CNAEF, de acordo com o decreto lei 115 de 2013, artº 3, alínea h) [com as diversas alterações a lei, este artigo e alínea manteve-se].

A CAE reforça o que é referido no pedido da IES, da necessidade dos docentes da AC de Industrias Alimentares fazerem um trabalho de adaptação dos conteúdos programáticos e da metodologia de ensino às caraterísticas dos alunos e do curso, assim como contemplar outras soluções extracurriculares que visem melhorar as competências dos alunos com menores conhecimentos nessa área.

Não é clara a diferença de horas de contato nas diferentes AC - que varia entre 31% e 70%. A CAE considera que 70% de horas de contato é excessivo e que seria importante uma reflexão por parte da IES.

12.1. Global appraisal of the study programme

The Course Coordinator has an adequate academic profile.

In general, quality assurance mechanisms are well explained and organized. However, the quality control structure should have avoided the various lapses verified in the elaboration of the self-assessment report.

The relationship between the number of graduates in the last three years, compared to the number of placed and enrolled, is reasonable. Even so, due to the short operating time of the course, there is still no consistent data on the employability of graduates, as mentioned in the self-assessment report.

The EEC recognizes that the short runtime of the course has also led to setting priorities other than research. However, in the EEC's request for clarification, the HEI informs about measures to encourage the scientific production of the SC teachers, namely the CiTUR pole that is housed in IP Coimbra, ESEC created an Applied Activities Financing Fund to support For the activities of the research nuclei, IP Coimbra awards research grants that may grant 50% or 100% exemption from teaching service, as well as other research centers with the potential to develop research in the SC area. Therefore, with all professors having a teaching load below expectations (380 hours) and the conditions created by the HEI, the EEC considers that the conjunctures for a significant increase in research and scientific production in the field of gastronomy are met.

The SC has reduced internationalization rates.

There is a very high number of SC faculty. Be attentive to the number of trainers from Tourism and Portugal (they are not considered part of its own teaching staff), in order to ensure that the SC complies with the legal requirement for its own qualified and specialized teaching staff, in accordance with Decree Law no. . 65/2018, of August 16th.

This is a pioneering course, which manages to bring together a very interesting set of interdisciplinary skills, which requires constant monitoring and in-depth reflection to ensure that the syllabus/curriculum structure remains in line with the needs of the labor market. The HEI must proceed with adjustments to the study plan/curriculum structure, in accordance with the indications in this report. Take the opportunity to change the study plan to proceed in accordance with the adaptation to the CNAEF areas, in accordance with Decree Law 115 of 2013, art. 3, paragraph h)

[with the various amendments to the law, this article and paragraph maintained if].

The EEC reinforces what is referred to in the report of the HEI, the need for the teachers of the SA of Food Industries to adapt the syllabus and teaching methodology to the characteristics of the students and the course, as well as contemplating other extracurricular solutions aimed at improving the skills of students with less knowledge in this area.

It is not clear the difference in contact hours in the different SA - which varies between 31% and 70%. The EEC considers that 70% of contact hours is excessive and that a reflection by the HEI is warranted.

12.2. Recomendação final.

Com fundamento na apreciação global do ciclo de estudos, a CAE recomenda:

Acreditar

12.3. Período de acreditação condicional (se aplicável):

2

12.4. Condições:

Que o corpo docente, e muito particularmente a docente responsável pelo CE, fortaleça uma maior aproximação do turismo às indústrias alimentar e da cultura através de investigação, publicações e participação em grupos de investigação (redes) nacionais e internacionais

Que o corpo docente cumpre com os rácios previstos, de acordo com o Dec. Lei nº. 65/2018, de 16 de agosto.

Maior equilíbrio no número de ETI com o número de ECTS, por AC. Há um grande desequilíbrio entre Industrias Alimentares e Turismo e Lazer, por exemplo.

Implementação das alterações do plano de estudos sugeridas pela IES (ponto 10.1) e as observações da CAE (ponto 11.2).

12.4. Conditions to fulfil:

That the faculty, and particularly the professor responsible for the SC, strengthen a closer relationship between tourism and the food and cultural industries through research, publications and participation in national and international research groups (networks)

That the teaching staff complies with the expected ratios, in accordance with Decree Law nº. 65/2018, of August 16th.

Greater balance in the number of ETIs with the number of ECTS, per SA. There is a great imbalance between food industries and tourism and leisure, for example.

Implementation of the changes to the study plan suggested by the HEI (point 10.1) and the comments of the EEC (point 11.2).