

PERA/2021/1400351 — Apresentação do pedido

I. Evolução do ciclo de estudos desde a avaliação anterior

1. Decisão de acreditação na avaliação anterior.

1.1. Referência do anterior processo de avaliação.

NCE/14/1400351

1.2. Decisão do Conselho de Administração.

Acreditar

1.3. Data da decisão.

2015-03-20

2. Síntese de medidas de melhoria do ciclo de estudos desde a avaliação anterior, designadamente na sequência de condições fixadas pelo CA e de recomendações da CAE.

2. Síntese de medidas de melhoria do ciclo de estudos desde a avaliação anterior, designadamente na sequência de condições fixadas pelo CA e de recomendações da CAE (Português e em Inglês, PDF, máx. 200kB).

[2._Síntese de medidas de melhoria do ciclo .pdf](#)

3. Alterações relativas à estrutura curricular e/ou ao plano de estudos(alterações não incluídas no ponto 2).

3.1. A estrutura curricular foi alterada desde a submissão do guião na avaliação anterior?

Não

3.1.1. Em caso afirmativo, apresentar uma explanação e fundamentação das alterações efetuadas.

-

3.1.1. If the answer was yes, present an explanation and justification of those modifications.

-

3.2. O plano de estudos foi alterado desde a submissão do guião na avaliação anterior?

Não

3.2.1. Em caso afirmativo, apresentar uma explanação e fundamentação das alterações efetuadas.

-

3.2.1. If the answer was yes, present an explanation and justification of those modifications.

-

4. Alterações relativas a instalações, parcerias e estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem (alterações não incluídas no ponto 2)

4.1. Registaram-se alterações significativas quanto a instalações e equipamentos desde o anterior processo de avaliação?

Sim

4.1.1. Em caso afirmativo, apresentar uma breve explanação e fundamentação das alterações efetuadas.

As salas foram requalificadas, com suporte multimédia e insonorizadas.

As 2 salas de informática existentes – realizado upgrade dos equipamentos.

Foi criada 1 nova sala de Informática, com software especializado;

O ginásio foi requalificado;

Atendendo à situação pandémica, foram instaladas câmaras de vídeo e sistemas de som em 90% das salas para permitir que as aulas presenciais possam ser acompanhadas em simultâneo à distância.

A sala de figurinos foi alvo de intervenção com vista ao acondicionamento dos materiais e equipamentos utilizados pelo Curso de Teatro e Educação.

No presente ano letivo criou-se um Mini-estúdio TV com recurso à tecnologia CHROMA KEY para colmatar as dificuldades na realização dos trabalhos práticos dos alunos.

O sistema de sinalética, que utiliza o sistema colorADD, é revisto anualmente.

Foi adquirido um equipamento facilitador de mobilidade em escadas, para pessoas com mobilidade reduzida, que complementa o existente (rampas e elevadores).

4.1.1. If the answer was yes, present a brief explanation and justification of those modifications.

Classrooms were upgraded, with multimedia support and soundproofed.

The 2 existing computer rooms - equipment upgraded.

1 new computer room was created, with specialized software;

The gym was re-qualified;

In view of the pandemic situation, video cameras and sound systems were installed in 90% of the rooms to allow face-to-face classes to be simultaneously followed online.

The costume room was intervened in order to pack materials and equipment used by the Theater and Education Course.

In the current academic year, a Mini-studio TV was created using CHROMA KEY technology to overcome the difficulties in carrying out students' practical work.

The signage system, which uses the colorADD system, is reviewed annually.

An equipment to facilitate mobility on stairs was acquired for people with reduced mobility, which complements the existing one (ramps and elevators).

4.2. Registaram-se alterações significativas quanto a parcerias nacionais e internacionais no âmbito do ciclo de estudos desde o anterior processo de avaliação?

Sim

4.2.1. Em caso afirmativo, apresentar uma síntese das alterações ocorridas.

Sim. Na proposta inicial de acreditação do curso, foi indicado que a UC de Controlo de Custos seria lecionada por uma unidade orgânica IPC – ESTOH, porém dada a impossibilidade de recursos humanos para a leção da referida UC, não se concretizou esta parceria, pelo que passou a ser da responsabilidade de outro parceiro, a EHTC, cujo docente é indicado pela mesma.

Em síntese, as UOs associadas a esta licenciatura são atualmente: a ESEC, ESAC e ESTSC, unidades do IPC e do Turismo de Portugal – Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

4.2.1. If the answer was yes, present a synthesis of those changes.

Yes. In the original proposal, it was designated that the CU Controlo de Custos would be taught by the organic unit IPC – ESTOH. However due to the lack of available human resources, this partnership did not materialize, and the CU became the responsibility of another partner, EHTC, whose teacher is indicated by it.

The OUs associated with this degree are currently: ESEC, ESAC and ESTeSC, units of the IPC and Turismo de Portugal - Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

4.3. Registaram-se alterações significativas quanto a estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem desde o anterior processo de avaliação?

Não

4.3.1. Em caso afirmativo, apresentar uma síntese das alterações ocorridas.

-

4.3.1. If the answer was yes, present a synthesis of those changes.

-

4.4. (Quando aplicável) registaram-se alterações significativas quanto a locais de estágio e/ou formação em serviço, protocolos com as respetivas entidades e garantia de acompanhamento efetivo dos estudantes durante o estágio desde o anterior processo de avaliação?

Sim

4.4.1. Em caso afirmativo, apresentar uma síntese das alterações ocorridas.

Para a realização dos estágios foram elaborados os seguintes protocolos:

Adega Luís Pato; C. M. Figueira da Foz; C. M. Penacova; C. M. Porto de Mós; CB Consultoria & Engenharia; CIM Região de Coimbra; Direção Geral de Estabelecimentos Escolares; Edições do Gosto, Publicações Unipessoal; Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra; Fama by Luís Lavrador; Fatias e Travessias; Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas; GASTROMADEIRA; Herdade do Esporão; Hotéis do Bom Jesus; Hotel Palácio da Lousã; Hotel Quinta das Lágrimas; HOTEL VILA GALÉ Coimbra; Montebelo Aguieira Lake Resort; Museu Nacional Machado de Castro;

Nova Gama Gourmet - Indústria Alimentar; NUTRIVA; Palácio São Silvestre Boutique Hotel; Quinta das Bágeiras; Restaurante Esplanada Marisqueira A Antiga; Royal Óbidos Spa & Golf Resort; Santa Casa da Misericórdia da Mealhada; SAS | IPC; Six Senses Douro Valley; Serviço de Utilização Comum dos Hospitais dos HUC; The Yeatman Hotel; Turismo de Portugal.

4.4.1. If the answer was yes, present a synthesis of those changes.

Established protocols for students internships:

Adega Luís Pato; C. M. Figueira da Foz; C. M. Penacova; C. M. Porto de Mós; CB Consultoria & Engenharia; CIM Região de Coimbra; Direção Geral de Estabelecimentos Escolares; Edições do Gosto, Publicações Unipessoal; Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra; Fama by Luís Lavrador; Fatias e Travessias; Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas; GASTROMADEIRA; Herdade do Esporão; Hotéis do Bom Jesus; Hotel Palácio da Lousã; Hotel Quinta das Lágrimas; HOTEL VILA GALÉ Coimbra; Montebelo Aguieira Lake Resort; Museu Nacional Machado de Castro; Nova Gama Gourmet - Indústria Alimentar; NUTRIVA; Palácio São Silvestre Boutique Hotel; Quinta das Bágeiras; Restaurante Esplanada Marisqueira A Antiga; Royal Óbidos Spa & Golf Resort; Santa Casa da Misericórdia da Mealhada; SAS | IPC; Six Senses Douro Valley; Serviço de Utilização Comum dos Hospitais dos HUC; The Yeatman Hotel; Turismo de Portugal.

1. Caracterização do ciclo de estudos.

1.1 Instituição de ensino superior.

Instituto Politécnico De Coimbra

1.1.a. Outras Instituições de ensino superior.

1.2. Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.):

Escola Superior De Educação De Coimbra

1.2.a. Outra(s) unidade(s) orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.) (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 do plano de estudos em Diário da República (PDF, máx. 500kB).

[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, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos):

812

1.7.2. Classificação CNAEF – segunda área fundamental, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos), se aplicável:

811

1.7.3. Classificação CNAEF – terceira área fundamental, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos), se aplicável:

541

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

180

1.9. Duração do ciclo de estudos (art.º 3 DL n.º 74/2006, de 24 de março, com a redação do DL n.º 63/2016 de 13 de setembro):

seis semestres

1.9. Duration of the study programme (article 3, DL no. 74/2006, March 24th, as written in the DL no. 63/2016, of September 13th):

six semesters

1.10. Número máximo de admissões.

20

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

Não se aplica

1.10.1. Intended maximum enrolment (if different from last year) and respective justification.

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. Se outro, especifique:

Não se aplica

1.12.1. If other, specify:

Not applicable

1.13. Local onde o ciclo de estudos será 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. Regulamento de creditação de formação académica e de experiência profissional, publicado em Diário da República (PDF, máx. 500kB).

[1.14._despacho_n.o_3649-2019_de_1_de_abril_-_alt_regulamento_creditacoes.pdf](#)

1.15. Observações.

Nada a acrescentar

1.15. Observations.
Nothing to add

2. Estrutura Curricular. Aprendizagem e ensino centrados no estudante.

2.1. Percursos alternativos, como ramos, variantes, áreas de especialização de mestrado ou especialidades de doutoramento, em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável)

2.1. Ramos, opções, perfis, maior/menor, ou outras formas de organização em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável) / Branches, options, profiles, major/minor, or other forms of organisation compatible with the structure of the study programme (if applicable)

Opções/Ramos/... (se aplicável):

Options/Branches/... (if applicable):

<sem resposta>

2.2. Estrutura curricular (a repetir para cada um dos percursos alternativos)

2.2. Estrutura Curricular - NA

2.2.1. Ramo, opção, perfil, maior/menor, ou outra (se aplicável).
NA

2.2.1. Branches, options, profiles, major/minor, or other (if applicable)
NA

2.2.2. Áreas científicas e créditos necessários à obtenção do grau / Scientific areas and credits that must be obtained before a degree is awarded

Área Científica / Scientific Area	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Mínimos Optativos / Minimum Optional ECTS*	Observações / Observations
Turismo e Lazer/Tourism and Leisure	TUR	75	0	
Hotelaria e Restauração/Hospitality and Catering	HR	61	0	
Indústria Alimentar/ food industry	IA	41	0	
Agricultura/agriculture	AGR	3	0	
(4 Items)		180	0	

2.3. Metodologias de ensino e aprendizagem centradas no estudante.

2.3.1. Formas de garantia de que as metodologias de ensino e aprendizagem são adequadas aos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes, favorecendo o seu papel ativo na criação do processo de aprendizagem.

As metodologias de ensino do CE visam uma formação teórico-prática, direcionadas para a aquisição de conhecimento em contextos de trabalho, através do desenvolvimento de projetos práticos e de aplicação, experiências laboratoriais, estudos de caso, debates, visitas de estudo e sessões de esclarecimento com profissionais do setor. Privilegia-se um estreito contacto entre estudantes, atores de mercado e desafios da atualidade. Para garantir a sua qualidade todas as FUC (Ficha de Unidade Curricular) do CE (que incluem Objetivos de aprendizagem, Competências a Desenvolver, Programa, Métodos de Ensino e Avaliação e Bibliografia) são submetidas pelo Docente Responsável via NONIO para aprovação do Diretor de Curso, que por sua vez, as envia para verificação às respetivas Áreas Científicas e são homologadas pelos órgãos CP e CTC. Os estágios, curricular e académicos, são fundamentais no desenvolvimento de competências profissionais dos alunos e na sua inserção laboral.

2.3.1. Means of ensuring that the learning and teaching methodologies are coherent with the learning outcomes (knowledge, skills and competences) to be achieved by students, favouring their active role in the creation of the learning process.

The teaching methodologies of the SC aim at theoretical and practical training, directed towards the acquisition of knowledge in work contexts, through the development of practical and application projects, laboratory experiments, case studies, debates, study visits and information sessions with professionals from the sector. A close contact between students, market actors and current challenges is favoured. To ensure their quality all the CUCF (Curricular Unit Course Files) of the SC (which include Learning Objectives, Competences to be Developed, Programme, Teaching and Evaluation Methods and Bibliography) are submitted by the Head Teacher via NONIO for approval by the Course Director, who in turn sends them for verification to the respective Scientific Areas and subsequently are homologated by the PC and TSC organs. The internships, curricular and academic, are fundamental in the development of students' professional skills and in their professional insertion.

2.3.2. Forma de verificação de que a carga média de trabalho necessária aos estudantes corresponde ao estimado em ECTS.

A verificação de que a carga média de trabalho necessária aos estudantes corresponde ao estimado em ECTS, para além de averiguada previamente (antes do início da lecionação da UC) através do procedimento interno de aprovação, verificação e homologação das FUC (ver ponto anterior: 2.3.1.). É, também, apurada posteriormente (após a lecionação da UC) por meio dos RUC (Relatório de Unidade Curricular), ao longo dos quais são avaliadas as Perceções dos Estudantes sobre o Ensino/Aprendizagem de cada UC, aferindo-se especificamente o item “A carga de trabalho exigida foi adequada aos ECTS da UC”, numa escala de Likert de 0 a 10 (0 - Discordo totalmente e 10 - Concordo totalmente). Para além disso, os RUC apresentam ainda uma Análise SWOT e Propostas de Melhoria no Processo de Ensino/Aprendizagem, desenvolvida pelo docente de cada UC, permitindo uma reflexão mais aprofundada acerca deste e outros temas relacionados com cada UC.

2.3.2. Means of verifying that the required average student workload corresponds to the estimated in ECTS.

The verification if the average workload required from the students corresponds to the estimated ECTS, besides being verified previously (before the beginning of the CU) through the internal procedure of approval, verification, and homologation of the “FUC” (see previous point: 2.3.1.). It is also checked afterwards (after the CU has been taught) through the curricular unit reports (CUR), in which the Students' Perceptions about the Teaching/Learning of each CU are evaluated, assessing specifically the item “The workload was adequate to the CU ECTS”, on a Likert scale from 0 to 10 (0 - I totally disagree and 10 - I totally agree). Furthermore, the CUs also present a SWOT Analysis and Proposals for Improvement in the Teaching/Learning Process, developed by the lecturer of each CU, allowing a more in-depth reflection on this, and other topics related to each CU.

2.3.3. Formas de garantia de que a avaliação da aprendizagem dos estudantes é feita em função dos objetivos de aprendizagem.

A garantia de que a avaliação da aprendizagem dos estudantes é feita em função dos objetivos de aprendizagem é dada em dois momentos. O primeiro, antes do início do semestre, tal como referido no ponto 2.3.1., por via do procedimento interno de aprovação, verificação e homologação das FUC. E, o segundo, após o final do semestre, tal como referido no ponto 2.3.2., através dos RUC realizados no final de cada semestre, ao longo dos quais são avaliadas as Perceções dos Estudantes sobre o Ensino/Aprendizagem de cada UC. Neste caso, aferindo-se especificamente o item “Os métodos de ensino foram adequados aos objetivos da UC”, numa escala de Likert de 0 a 10 (0 - Discordo totalmente e 10 - Concordo totalmente), sendo ainda de referir que estes documentos apresentam também uma Análise SWOT e Propostas de Melhoria no Processo de Ensino/Aprendizagem, desenvolvida pelo docente de cada UC, que possibilitam uma reflexão mais aprofundada acerca deste e outros temas relacionados com cada UC.

2.3.3. Means of ensuring that the student assessment methodologies are aligned with the intended learning outcomes.

The guarantee that the assessment of the students' learning is made according to the learning objectives is given in two moments. The first, before the beginning of the semester, as referred in section 2.3.1, through the internal procedure of approval, verification, and homologation of the CUCF. And the second, after the end of the semester, as referred in point 2.3.2, through the CUR completed at the end of each semester, in which the Students' Perceptions about the Teaching/Learning of each CU are evaluated. In this case, the item “The teaching methods were adequate to the objectives of the CU” is specifically assessed on a Likert scale from 0 to 10 (0 - I totally disagree and 10 - I totally agree). It is also worth mentioning that these documents also present a SWOT Analysis and Proposals for Improvement in the Teaching/Learning Process developed by the lecturer of each CU, which enable a deeper reflection on this, and other topics related to each CU.

2.4. Observações

2.4 Observações.

Não aplicável

2.4 Observations.

Not applicable

3. Pessoal Docente

3.1. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação do ciclo de estudos.

3.1. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação do ciclo de estudos.

Adília Rita Cabral de Carvalho
José Luís Pimentel Lavrador

3.3 Equipa docente do ciclo de estudos (preenchimento automático)

3.3. Equipa docente do ciclo de estudos / Study programme's teaching staff

Nome / Name	Categoria / Category	Grau / Degree	Especialista / Specialist	Área científica / Scientific Area	Regime de tempo / Employment link	Informação/ Information
Adília Rita Cabral de Carvalho	Professor Coordenador ou equivalente	Doutor		Ciências Sociais / Turismo	100	Ficha submetida
Aida Maria Gonçalves Moreira da Silva	Professor Coordenador ou equivalente	Doutor		QUÍMICA	100	Ficha submetida
Ana Rita Assunção Teixeira	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Engenharia Eletrotécnica	100	Ficha submetida
Ana Sousa Ramos Ramalho Ribeiro de Magalhães Sant'Ana	Professor Auxiliar convidado ou equivalente	Doutor		Ciências do Mar, da Terra e do Ambiente (Aquacultura, nutrição)	89	Ficha submetida
Andreia Filipa Antunes Moura	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Turismo	100	Ficha submetida
Carlos José Dias Pereira	Professor Coordenador ou equivalente	Doutor		Ciência e Engenharia de Alimentos	100	Ficha submetida
David Emanuel de Oliveira Gomes	Professor Associado convidado ou equivalente	Licenciado		Design de Comunicação	3	Ficha submetida
Eduardo Lomba Vicente	Assistente ou equivalente	Sem Grau		-	20	Ficha submetida
Emanuel da Silva Faria	Equiparado a Assistente ou equivalente	Licenciado		Produção Alimentar em Restauração	16	Ficha submetida
Fernanda Maria Lopes Ferreira	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Biologia - ramo Biologia Celular	100	Ficha submetida
Flávio Filipe Fernandes da Silva	Equiparado a Assistente ou equivalente	Sem Grau		-	70	Ficha submetida
Goreti Maria dos Anjos Botelho	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor	CTC da Instituição proponente	Ciências Agrárias – Ciência Alimentar	100	Ficha submetida
Hugo José Alves de Carvalho	Assistente ou equivalente	Licenciado		Gestão e Marketing	40	Ficha submetida
Ivo Manuel Mira Abreu Rodrigues	Professor Adjunto ou equivalente	Mestre	Título de especialista (DL 206/2009)	Química e Qualidade dos Alimentos	100	Ficha submetida
João Pedro Marques Lima	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição	100	Ficha submetida
João Pedro Oliveira Gomes	Equiparado a Assistente ou equivalente	Mestre		Ciências Sociais - História da Arte, Património e Turismo Cultural	100	Ficha submetida
Jorge Filipe Parreira Fernandes	Assistente ou equivalente	Sem Grau		sem área	100	Ficha submetida
Jorge Manuel Tavares da Silva	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Relações Internacionais	100	Ficha submetida
José Luís Pimentel Lavrador	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Turismo	79	Ficha submetida
José Miguel Teixeira Dias Meneses de Almeida	Assistente convidado ou equivalente	Licenciado		Química Industrial	55	Ficha submetida
Kiril Bahcevandziev	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor	CTC da Instituição proponente	Engenharia agrónómica	100	Ficha submetida
Luís Miguel Araújo Gomes	Equiparado a Assistente ou equivalente	Sem Grau		-	100	Ficha submetida
Luísa Maria Chambel Filipe Lopes Leitão Martin	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Ciências Zootécnicas	100	Ficha submetida
Marcela Martins de Lima	Equiparado a Assistente ou equivalente	Mestre		ALIMENTAÇÃO	100	Ficha submetida

Maria Amélia Moreira da Silva Diegues Ramos	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Ciência Animal	100	Ficha submetida
Maria de Fátima Pereira da Silva	Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente	Mestre	Título de especialista (DL 206/2009)	Psicologia Pedagógica	100	Ficha submetida
Maria do Rosário Campos Mira	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor	Título de especialista (DL 206/2009)	Turismo	100	Ficha submetida
Maria João Mendes Cardoso Barroca Dias	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Engenharia Química	100	Ficha submetida
Paula Maria Castelo Piedade Proença	Professor Adjunto ou equivalente	Licenciado	Título de especialista (DL 206/2009)	Gestão Hoteleira	80	Ficha submetida
Paulo Lourosa Simões	Equiparado a Assistente ou equivalente	Sem Grau		Nível 5	100	Ficha submetida
Susana Maria Pereira Dias	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		541 - Indústrias Alimentares	100	Ficha submetida
Vanda Cristiana Asseiro Gomes	Assistente convidado ou equivalente	Mestre		CIENCIAS DA COMUNICAÇÃO E DOS MEDIA	23	Ficha submetida
Maria Helena Vieira Soares Loureiro	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor	Título de especialista (DL 206/2009)	Ciências do Desporto/ramo atividade física e saúde	100	Ficha submetida
					2775	

<sem resposta>

3.4. Dados quantitativos relativos à equipa docente do ciclo de estudos.

3.4.1. Total de docentes do ciclo de estudos (nº e ETI)

3.4.1.1. Número total de docentes.

33

3.4.1.2. Número total de ETI.

27.75

3.4.2. Corpo docente próprio do ciclo de estudos

3.4.2. Corpo docente próprio – docentes do ciclo de estudos em tempo integral / Number of teaching staff with a full time employment in the institution.*

Corpo docente próprio / Full time teaching staff	Nº de docentes / Staff number	% em relação ao total de ETI / % relative to the total FTE
Nº de docentes do ciclo de estudos em tempo integral na instituição / No. of teaching staff with a full time link to the institution:	23	82.882882882883

3.4.3. Corpo docente do ciclo de estudos academicamente qualificado

3.4.3. Corpo docente academicamente qualificado – docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor / Academically qualified teaching staff – staff holding a PhD

Corpo docente academicamente qualificado / Academically qualified teaching staff	Nº de docentes (ETI) / Staff number in FTE	% em relação ao total de ETI* / % relative to the total FTE*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor (ETI) / Teaching staff holding a PhD (FTE):	17.68	63.711711711712

3.4.4. Corpo docente do ciclo de estudos especializado

3.4.4. Corpo docente do ciclo de estudos especializado / Specialised teaching staff of the study programme

Corpo docente especializado / Specialized teaching staff	Nº de docentes (ETI)	% em relação ao total de ETI* / %
--	----------------------	-----------------------------------

	/ Staff number in FTE	relative to the total FTE*	
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor especializados nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Teaching staff holding a PhD and specialised in the fundamental areas of the study programme	16.59	59.783783783784	27.75
Especialistas, não doutorados, de reconhecida experiência e competência profissional nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Specialists not holding a PhD, with well recognised experience and professional capacity in the fundamental areas of the study programme	1.8	6.4864864864865	27.75

3.4.5. Estabilidade do corpo docente e dinâmica de formação

3.4.5. Estabilidade e dinâmica de formação do corpo docente / Stability and development dynamics of the teaching staff

Estabilidade e dinâmica de formação / Stability and training dynamics	Nº de docentes (ETI) / Staff number in FTE	% em relação ao total de ETI* / % relative to the total FTE*	
Docentes do ciclo de estudos em tempo integral com uma ligação à instituição por um período superior a três anos / Teaching staff of the study programme with a full time link to the institution for over 3 years	17	61.261261261261	27.75
Docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano (ETI) / FTE number of teaching staff registered in PhD programmes for over one year	1.14	4.1081081081081	27.75

4. Pessoal Não Docente

4.1. Número e regime de dedicação do pessoal não docente afeto à lecionação do ciclo de estudos.

ESEC TV - 5

CeMeiA - Centro de Meios Audiovisuais - 3

CDI - Centro de Documentação e Informação - 4

Gabinete de Mestrados e Pós-Graduações - 2

GCRP - Gab. Comunicação e Relações Públicas -4

NESP - Núcleo de Estágios e Saídas Profissionais - 1

NDSIM - Núcleo de Desenvolvimento de Sistemas Interativos e Multimédia - 1

Tesouraria - 2

Secretariado C TC, CP, AR e Presidente - 4

SGA - Serviço de Gestão Académica - 6

UAP - Unidade de Apoio a Projetos / ESE C LANGUAGE CENTER- 1

SGF - Serviços de G. Financeira - 1

RH - Recursos Humanos - 1

SAEP - Serviço de Aproveitamento Económico e Património - 2

GRI - Gabinete de Relações Internacionais - 2

Serviço Apoio Logístico - 7

CIC - Centro de Informática e Comunicações - 3

GQ - Gabinete da Qualidade - 3

Intérpretes de Língua Gestual Portuguesa - 4

Total – 56 elementos (51 num regime de dedicação de 100%, 1 num regime de 80% e 4 num regime de Prestação Serviços).

4.1. Number and employment regime of the non-academic staff allocated to the study programme in the present year.

TV Media Production - 5

CeMeiA - Audiovisual Media Center - 3

Library - 4

Master's and Post-Graduate Office - 2

GCRP Office - 4

NESP Office - 1

NDSIM Office - 1

Bursar's Office - 2

Main Office - 4

Registrar's Office - 6

Development Office/ Elective Course Admin. 1

Financial Office - 1

Human Resources - 1

Inventory and Purchases Offices - 2

International Relations Office - 2

Maintenance - 7

CIC - Communications & Computer Center - 3

Quality Management Offices - 3

Sign Language Interpreters - 4

Total - 56 elements (49 in a system of 100% dedication, 1 in a regime of 80% and 4 in a regime of Services provision).

4.2. Qualificação do pessoal não docente de apoio à lecionação do ciclo de estudos.

Qualificação:

Carreira de Informática - 3

Técnicos Superiores - 40

Assistentes Técnicos - 6

Assistentes Operacionais - 7

Habilitações:

Mestres - 7

Licenciados - 35

12º ano - 6

9º ano - 4

< 9º ano - 4

4.2. Qualification of the non-academic staff supporting the study programme.

Qualification:

Career Computer - 3

Senior Official - 40

Technical Assistants - 6

Operational Assistants - 7

Degrees:

Masters - 7

Graduates - 35

12th grade - 6

9th grade - 4

< 9th grade - 4

5. Estudantes

5.1. Estudantes inscritos no ciclo de estudos no ano letivo em curso

5.1.1. Estudantes inscritos no ciclo de estudos no ano letivo em curso

5.1.1. Total de estudantes inscritos.

102

5.1.2. Caracterização por género

5.1.1. Caracterização por género / Characterisation by gender

Género / Gender	%
Masculino / Male	50
Feminino / Female	50

5.1.3. Estudantes inscritos por ano curricular.

5.1.3. Estudantes inscritos por ano curricular / Students enrolled in each curricular year

Ano Curricular / Curricular Year	Nº de estudantes / Number of students
1º ano curricular	37
2º ano curricular	29
3º ano curricular	36
	102

5.2. Procura do ciclo de estudos.

5.2. Procura do ciclo de estudos / Study programme's demand

	Penúltimo ano / One before the last year	Último ano/ Last year	Ano corrente / Current year
N.º de vagas / No. of vacancies	20	20	20
N.º de candidatos / No. of candidates	93	105	113
N.º de colocados / No. of accepted candidates	28	30	26
N.º de inscritos 1º ano 1ª vez / No. of first time enrolled	23	22	22
Nota de candidatura do último colocado / Entrance mark of the last accepted candidate	112.1	108.6	129.2
Nota média de entrada / Average entrance mark	122.6	124.8	141.6

5.3. Eventual informação adicional sobre a caracterização dos estudantes

5.3. Eventual informação adicional sobre a caracterização dos estudantes.

Os dados apontam para uma procura elevada do curso (cerca de cinco vezes mais candidatos para o número de vagas existentes) e com tendência de crescimento, demonstrando a sua ótima aceitação por parte do mercado. Apesar da tabela do ponto anterior não apresentar valores acerca do número de candidatos internacionais, sublinha-se a grande procura internacional do CE (sendo que no último ano letivo, foram inscritos 16 estudantes internacionais, 1º ano, 1ª vez) para um curso recente (criado em 2016/ 2017). Para além disso, é de referir que a maioria dos alunos inscritos no 1º ano 1ª vez foram colocados na 1ª, 2ª e 3ª opção no Concurso Nacional de Acesso. Refere-se também como fator de destaque o aumento significativo das notas médias de entrada, o que é revelador, não só do crescente interesse por esta área de estudos, mas também da progressiva valorização qualitativa da oferta formativa do CE.

5.3. Eventual additional information characterising the students.

The data indicate a high demand for the course (about five times more applicants for the number of places available) and with a tendency to grow, demonstrating its great market acceptance. Although the table in the previous point does not present figures about the number of international applicants, it should be highlighted the substantial international demand for the SC (in the last year, 16 international students were enrolled, 1st year, 1st time) for a recent course (created in 2016/ 2017). In addition, it should be noted that most students enrolled in the 1st year 1st time were placed in the 1st, 2nd and 3rd option in the National Access Ranking. The significant increase in the average entrance marks is also a noteworthy factor, which shows not only the growing interest in this field, but also the progressive qualitative valorization of the educational offer of the SC.

6. Resultados

6.1. Resultados Académicos

6.1.1. Eficiência formativa.

6.1.1. Eficiência formativa / Graduation efficiency

	Antepenúltimo ano / Two before the last year	Penúltimo ano / One before the last year	Último ano / Last year
N.º graduados / No. of graduates	0	17	12
N.º graduados em N anos / No. of graduates in N years*	0	17	11
N.º graduados em N+1 anos / No. of graduates in N+1 years	0	0	1
N.º graduados em N+2 anos / No. of graduates in N+2 years	0	0	0
N.º graduados em mais de N+2 anos / No. of graduates in more than N+2 years	0	0	0

Pergunta 6.1.2. a 6.1.3.

6.1.2. Apresentar relação de teses defendidas nos três últimos anos, indicando, para cada uma, o título, o ano de conclusão e o resultado final (exclusivamente para cursos de doutoramento).

Não se aplica

6.1.2. List of defended theses over the last three years, indicating the title, year of completion and the final result (only for

PhD programmes).
Not applicable

6.1.3. Comparação do sucesso escolar nas diferentes áreas científicas do ciclo de estudos e respetivas unidades curriculares.

Indústria Alimentar (IA) – área que manifesta maior taxa de insucesso, relativamente às UCs de Análises Físico-Químicas de Alimentos; Química Alimentar e Gastronomia Molecular e Microbiologia e Segurança Alimentar. Os docentes das referidas UCs referem como causa para o insucesso as dificuldades sentidas no âmbito das ciências exatas reveladas pelos alunos provenientes da área de humanidades. A classificação média é igualmente relevante da dificuldade dos alunos em absorver os conteúdos lecionados, pelo que se deve considerar a introdução de adaptações nos conteúdos apresentados aos alunos, mais coincidentes com os objetivos do CE e com o perfil definido para um licenciado em gastronomia. Os docentes apontam principalmente o absentismo dos alunos às avaliações como principal causa para os resultados de insucesso elevado na maior parte das UCs. No entanto, salienta-se que o procedimento de lançamento de notas até 2019/20, registava alunos que faltaram a avaliações como reprovações com 0 valores. Este procedimento foi entretanto corrigido pois apresentava resultados que não espelhavam a realidade. Acresce que a situação de pandemia vivida no 2º semestre de 2019/20 se refletiu num aumento do absentismo dos alunos nas aulas práticas, razão pela qual não foram avaliados. Os planos de contingência elaborados para superar esta situação previam a realização das aulas práticas presenciais no mês de setembro de 2020. Considerando-se que esta não foi a melhor solução, apesar de ter sido a possível na época, as aulas práticas em regime presencial, no presente ano letivo, irão iniciar em março estendendo-se até julho. Acredita-se que desta forma se irá reduzir o absentismo dos alunos às aulas práticas.

6.1.3. Comparison of the academic success in the different scientific areas of the study programme and the respective curricular units.

Food Industry (IA) – this scientific domain shows the highest failure rate in the course, particularly concerning the CUs of Physical-Chemical Analysis of Food; Food Chemistry and Molecular Gastronomy and Microbiology and Food Safety. The professors of the referred UCs mentioned, as a cause for the failure, the difficulties felt by students in the scope of the exact sciences, caused mainly by the humanities area background of students. The average rating is also relevant to the students' difficulty in absorbing the contents taught, so it should be considered the introduction of adaptations in the contents presented to the students, in line with the objectives of the course curricula and with the established profile for a graduate in gastronomy. The professors mainly point out the absenteeism of students to evaluations as the main cause for the results of high failure in most CUs. However, it should be noted that the grading procedure, until 2019/20, registered students who missed evaluations as failures with 0 points. However, this procedure was corrected because it presented results that did not reflect the reality. In addition, the pandemic situation experienced in the 2nd semester of 2019/20 was reflected with an increase in student absenteeism in practical classes, which is why they were not evaluated. The contingency plans designed to overcome this situation determined the realization of face-to-face practical classes in September 2020. Considering that this was not the best solution, despite being the possible one at that time, face-to-face practical classes, in the current school year, they will start in March and continue until July. It is believed that in this way students' absenteeism will be reduced to practical classes.

6.1.4. Empregabilidade.

6.1.4.1. Dados sobre desemprego dos diplomados do ciclo de estudos (estatísticas da DGEEC ou estatísticas e estudos próprios, com indicação do ano e fonte de informação).

No período entre 2010/2014 registam-se no IEFP 5 diplomados, com habilitação superior em gastronomia, 8 em 2015/2019 e 13 em 2000/2019. Quanto aos desempregados com esta habilitação regista-se 1 diplomado, tanto no período de 2015/2019 como de 2000/2019. Estes dados foram retirados das estatísticas do IEFP e conjugam os valores que determinam a habilitação do desempregado com os dados estatísticos recolhidos no inquérito RAIDES da responsabilidade da DGEEC. Não se encontram disponíveis estudos internos sobre a empregabilidade dos diplomados em gastronomia.

6.1.4.1. Data on the unemployment of study programme graduates (statistics from the Ministry or own statistics and studies, indicating the year and the data source).

In the period between 2010/2014, 5 graduates registered with the IEFP, with a higher degree in gastronomy, 8 in 2015/2019 and 13 in 2000/2019. As for the unemployed with this qualification, 1 graduate is registered, both in the period of 2015/2019 and 2000/2019. These data were taken from the IEFP statistics and combine the values that determine the qualification of the unemployed with the statistical data collected in the RAIDES survey under the responsibility of DGEEC. Internal studies on the employability of graduates in the CE are not available.

6.1.4.2. Reflexão sobre os dados de empregabilidade.

Os dados sobre a empregabilidade dos diplomados em gastronomia ainda são escassos, porque este é um curso bastante recente, tendo saído os primeiros graduados em julho de 2019, correspondentes a alunos que frequentaram o 3º ano da licenciatura no ano letivo de 2018/2019. Por esse motivo, só faz sentido analisar o número de inscritos no IEFP com esta formação, nos períodos de 2015/2019. Apesar de nesta data se verificarem 8 inscritos nesta instituição, só 1 registo corresponde a pessoa em situação de desemprego. Contudo, salienta-se a ausência de dados sobre este tema, devido ao menor número de anos de funcionamento deste CE. De igual modo, os estudos internos do IPC ainda não refletem a situação do curso de gastronomia, já que o documento disponível, datado de 2020, se refere a

diplomados no ano letivo de 2017/2018. É expeável que o Observatório do IPC, em 2021, já reflita informação sobre a empregabilidade dos diplomados neste CE.

6.1.4.2. Reflection on the employability data.

The data on the employability of graduates in gastronomy are still scarce, because this is a fairly recent course, with the first graduates in July 2019, corresponding to students who attended the 3rd year of the degree in the academic year 2018/2019. For this reason, it only makes sense to analyze the number of enrolled in IEPF with this training, in the period of 2015/2019. Although on this date there are 8 enrolled in this institution, only 1 registration corresponds to a person in a situation of unemployment. However, it is noted the absence of data on this topic due to the lower number of years of operation of the CE. Likewise, IPC's internal studies do not yet reflect the situation of the gastronomy course, since the available document, dated 2020, refers to graduates in the 2017/2018 academic year. It is expected that the IPC Observatory, in 2021, already reflects information on the employability of graduates in this EC.

6.2. Resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas.

6.2.1. Centro(s) de investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua atividade científica

6.2.1. Centro(s) de investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua actividade científica / Research Centre(s) in the area of the study programme, where the teachers develop their scientific activities

Centro de Investigação / Research Centre	Classificação (FCT) / Mark (FCT)	IES / Institution	N.º de docentes do ciclo de estudos integrados/ No. of integrated study programme's teachers	Observações / Observations
CITUR Centro de Investigação Desenvolvimento e Inovação em Turismo	Bom	IPL - Pólo Coimbra (ESEC-IPC)	2	Há 2 docentes investigadores colaboradores
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos	Muito Bom	Universidade de Coimbra	1	Há 1 docente investigador colaborador
Unidade de I&D Química-Física Molecular	Bom	Universidade de Coimbra	1	Não há
GreenUPorto – Sustainable Agrifood Production Research Center	Excelente	Universidade do Porto	1	Não há

Pergunta 6.2.2. a 6.2.5.

6.2.2. Mapa-resumo de publicações científicas do corpo docente do ciclo de estudos em revistas internacionais com revisão por pares, livros ou capítulos de livros, ou trabalhos de produção artística, relevantes para o ciclo de estudos.

<http://www.a3es.pt/si/iportal.php/cv/scientific-publication/formId/bad39c71-2634-3b1d-d264-6091100a53f7>

6.2.3. Mapa-resumo de outras publicações relevantes, designadamente de natureza pedagógica:

<http://www.a3es.pt/si/iportal.php/cv/other-scientific-publication/formId/bad39c71-2634-3b1d-d264-6091100a53f7>

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

"Conversas à mesa" – Evento periódico realizado desde 2012, inicialmente no âmbito da Pós-Graduação em Gestão Turística e Hoteleira e que em 2016 passou a integrar o curso de Gastronomia. Tem o objetivo de promover debates sustentados sobre temas ligados ao turismo, hotelaria e gastronomia que promovam junto da comunidade académica e profissionais do setor o desenvolvimento de uma consciência informada e crítica sobre diversas temáticas de relevo para o desenvolvimento do setor, numa partilha de conhecimento entre as instituições de ensino envolvidas e a comunidade local. Um evento periódico que resulta de uma parceria entre a ESEC e o Turismo de Portugal – EHTC. <https://www.youtube.com/playlist?list=PLo3LxNzbr6k66zireHIXEFYw51vFomgNC>

"Encontro de Estudos Superiores em Gastronomia" - Dedicado ao ensino e investigação em Gastronomia, esta iniciativa conta com uma organização de entidades que promovem o ensino e formação em áreas ligadas à gastronomia (UC, IPC, Turismo de Portugal – EHTC.)

Trata-se de um evento cujo grande objetivo é desenvolver sinergias entre estas Unidades de ensino, os empresários e as instituições de turismo, potenciando a promoção integrada da aprendizagem e da transferência de conhecimento para o setor económico. Realiza-se desde o ano de 2017.

Seminários e Webinars organizados no âmbito curricular da Licenciatura – A Coordenação do Curso, juntamente com o corpo docente, organizam durante o ano letivo diferentes conferências/seminários/webinars envolvendo os alunos na sua organização e realização que, em determinadas UCs, se assumem como elemento de avaliação do processo de ensino e aprendizagem, promovendo o contato do corpo discente, em âmbito curricular, com instituições, personalidades e especialistas na área da Gastronomia. Estes eventos, pretendem, igualmente, a projeção do curso a nível regional, nacional e internacional.

Participação em eventos de divulgação promovidos pela ESEC-IPC:

- "ESEC Vitae" – evento que dá a conhecer à comunidade a oferta formativa do IPC através de workshops, atividades,

exposições e palestras de variadas áreas académicas, dentro de um espaço comercial na cidade (AlmaShopping). O curso tem participado neste evento com workshops desde 2016, onde apresenta criações gastronómicas produzidas em contexto curricular, promovendo a componente prática desta licenciatura.

- "I Love We (desde 2016)", dinamizado pela ESEC e parceria com a Forum Estudante, permitindo aos participantes de 50 estudantes de Escolas Secundárias e Profissionais de todo o país comunicar através de diversas áreas, passando pela comunicação social e organizacional, animação, arte, música, teatro e turismo.

Atividades sociais, voluntariado e prestação de serviços à comunidade: Jantares angariação de fundos - Paróquia de São João Batista e Fundo Solidário da UC

6.2.4. Technological and artistic development activities, services to the community and advanced training in the fundamental scientific area(s) of the study programme, and their real contribution to the national, regional or local development, the scientific culture and the cultural, sports or artistic activity.

"Conversas à mesa" – Periodic event held since 2012, initially within the ambit of the Post-Graduation in Tourism and Hotel Management and, since 2016, with the association of the Gastronomy course. It aims to promote sustained debates on topics related to tourism, hotels and gastronomy establishing close connections between the academic community and professionals in the sector, aiming to the development of an informed and critical awareness of various topics of relevance to these areas, based on shared knowledge between the educational institutions and the local community. A periodic event that results from a partnership between ESEC and Turismo de Portugal - EHTC.

Encontro de Estudos Superiores em Gastronomia - Dedicated to teaching and research in Gastronomy, this initiative is organized by the entities that promote education and training in areas related to gastronomy in Coimbra (UC, IPC, Turismo de Portugal - EHTC.) It is an event whose main objective is to develop synergies between these teaching units, businesses and tourism institutions, promoting an integrated system of learning and the transfer of knowledge to the economic sector. It has been organized since 2017.

Seminars and Webinars organized within the curricular scope of the Degree - The Coordination, together with the professors associated to the course, organize different conferences / seminars / webinars involving students in their organization. In some CUs this participation is considered as an element evaluation of the teaching and learning process, promoting the contact of the students, in curricular scope, with institutions, personalities and specialists in the field of Gastronomy. These events also aim to project the course at regional, national and international levels.

Participation in outreach events promoted by ESEC-IPC:

- ESEC Vitae - an event where IPC's courses are presented to the community through workshops, activities, exhibitions and lectures from various academic areas, within a commercial space in the city (AlmaShopping). The course has joined this event with workshops since 2016, where it presents gastronomic creations produced in a curricular context, promoting the practical component of this degree.

- I Love We (since 2016), promoted by ESEC and in partnership with Forum Student, allowing participants from 50 high school and professional students from all over the country to communicate with the polytechnic education system through social and organizational communication, animation, art, music, theater and tourism.

Social activities, volunteering and community service: Fundraising dinners - São João Batista Parish and Fundo Solidário da UC.

6.2.5. Integração das atividades científicas, tecnológicas e artísticas em projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais, incluindo, quando aplicável, indicação dos principais projetos financiados e do volume de financiamento envolvido.

Região Europeia de Gastronomia 2021. Participação do IPC (ESEC) e Turismo de Portugal (EHTC), como membros fundadores, na área da educação e formação, do projeto promovido pela CIM-Coimbra.

Participação no projeto de candidatura, que resultou na publicação do caderno de candidatura Coimbra Region. A Million food stories, apresentado publicamente em Bruxelas com a participação de Chef Prof. Doutor Luís Lavrador, Co-coordenador do curso de Gastronomia, Embaixador do projeto;

Atividades desenvolvidas:

-Artigos semanais de opinião (desde 2019) sobre gastronomia regional no Diário de Coimbra, com a participação de elementos do corpo docente e discente;

-Young Chef – vídeos realizados pela ETHC com a participação do corpo discente na confeção de receitas regionais e disponibilizado em redes sociais. Receitas publicadas pelo Diário de Coimbra e patrocinada pelas empresas Makro e Vasco da Gama;

- Encontros de Estudos Superiores em Gastronomia: evento incluído na programação geral da REG 2021.

6.2.5. Integration of scientific, technologic and artistic activities in projects and/or partnerships, national or international, including, when applicable, the main projects with external funding and the corresponding funding values.

European Gastronomy Region 2021.

Participation of IPC (ESEC) and Turismo de Portugal (EHTC), as founding members, in the area of education and training, a project promoted by CIM-Coimbra.

Participation in the application project, which resulted in the publication of the Coimbra Region application booklet.

"Million food stories", presented publicly in Brussels with the participation of Chef Prof. Dr. Luís Lavrador, Co-coordinator of the Gastronomy course, Ambassador of the project;

Developed activities:

- Weekly opinion articles (since 2019) on regional gastronomy in the Diário de Coimbra, with the participation of professors and students;

- Young Chef - videos made by ETHC with the participation of the students in the cooking of regional recipes and made

6.3. Nível de internacionalização.

6.3.1. Mobilidade de estudantes e docentes

6.3.1. Mobilidade de estudantes e docentes / Mobility of students and teaching staff

	%
Alunos estrangeiros matriculados no ciclo de estudos / Foreign students enrolled in the study programme	1
Alunos em programas internacionais de mobilidade (in) / Students in international mobility programmes (in)	0
Alunos em programas internacionais de mobilidade (out) / Students in international mobility programmes (out)	1.1
Docentes estrangeiros, incluindo docentes em mobilidade (in) / Foreign teaching staff, including those in mobility (in)	0
Mobilidade de docentes na área científica do ciclo de estudos (out) / Teaching staff mobility in the scientific area of the study (out).	0

6.3.2. Participação em redes internacionais com relevância para o ciclo de estudos (redes de excelência, redes Erasmus).

6.3.2. Participação em redes internacionais com relevância para o ciclo de estudos (redes de excelência, redes Erasmus). *Não aplicável*

6.3.2. Participation in international networks relevant for the study programme (excellence networks, Erasmus networks, etc.).

Not apply

6.4. Eventual informação adicional sobre resultados.

6.4. Eventual informação adicional sobre resultados.

Os resultados apresentados em 6.3.1 refletem a média das mobilidades efetuadas em 2017/18, 2018/19 e 2019/20

6.4. Eventual additional information on results.

The results presented at 6.3.1 are the mean of 2017/18, 2018/19 e 2019/20 mobilities

7. Organização interna e mecanismos de garantia da qualidade

7.1 Existe um sistema interno de garantia da qualidade certificado pela A3ES

7.1. Existe um sistema interno de garantia da qualidade certificado pela A3ES (S/N)?

Se a resposta for afirmativa, a Instituição tem apenas que preencher os itens 7.1.1 e 7.1.2, ficando dispensada de preencher as secções 7.2.

Se a resposta for negativa, a Instituição tem que preencher a secção 7.2, podendo ainda, se o desejar, proceder ao preenchimento facultativo dos itens 7.1.1 e/ou 7.1.2.

Não

7.1.1. Hiperligação ao Manual da Qualidade.

<https://sigq.ipc.pt/node/6>

7.1.2. Anexar ficheiro PDF com o último relatório de autoavaliação do ciclo de estudos elaborado no âmbito do sistema interno de garantia da qualidade (PDF, máx. 500kB).

<sem resposta>

7.2 Garantia da Qualidade

7.2.1. Mecanismos de garantia da qualidade dos ciclos de estudos e das atividades desenvolvidas pelos Serviços ou estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem, designadamente quanto aos procedimentos destinados à recolha de informação (incluindo os resultados dos inquéritos aos estudantes e os resultados da monitorização do sucesso escolar), ao acompanhamento e avaliação periódica dos ciclos de estudos, à discussão e utilização dos resultados dessas avaliações na definição de medidas de melhoria e ao acompanhamento da implementação dessas medidas.

O Instituto Politécnico de Coimbra (IPC) submeteu o seu Sistema Interno de Garantia da Qualidade (SIGQ) a certificação junto da Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior (A3ES) - Processo ASIGQ de 2020. Recebeu a visita da CAE em dezembro de 2020 e encontra-se, atualmente, a aguardar a emissão do Relatório Preliminar.

O IPC assume, através do seu SIGQ, uma política para a qualidade e para a melhoria contínua em todos os eixos de missão da Instituição. O SIGQ do IPC contempla os mecanismos de garantia da qualidade dos ciclos de estudos e das atividades desenvolvidas pelos Serviços e Estruturas de Apoio ao eixo de missão dedicado ao ensino e aprendizagem cumprindo integralmente o estipulado pelos referenciais da A3ES. Destacamos o Processo 02.05 integralmente devoto à definição e aplicação das regras de avaliação do seu desempenho formativo. Este processo de avaliação encontra-se sustentado num conjunto de indicadores que se consubstanciam em diversos documentos que estabelecem, de forma clara, as orientações que permitem produzir as evidências necessárias no âmbito dos mecanismos de Garantia da Qualidade das Instituições do Ensino Superior (Referencial 5), e.g. no RJIES (n.º 1 do art.º 147.º), no RJAES (art.º 12.º e 18.º) e nos documentos produzidos pela A3ES no que concerne à operacionalização dos processos de Avaliação, Acreditação de Cursos e Certificação dos Sistemas Internos de Garantia da Qualidade.

O processo de avaliação estabelecido assenta, fundamentalmente, nos sucessivos e hierárquicos níveis de intervenção agregados que a seguir se descrevem:

1) a Unidade Curricular (UC): A unidade base do sistema interno de garantia da qualidade do ensino no IPC é a UC. A UC constitui, face aos objetivos estabelecidos para os cursos, o ponto de partida para o processo de monitorização do funcionamento das atividades de ensino no IPC/ESEC com o desígnio de promover o aperfeiçoamento e a melhoria dos métodos de ensino, da avaliação dos estudantes e o seu envolvimento nos processos de ensino e aprendizagem. Este processo de monitorização é materializado pelo Relatório de Unidade Curricular (RUC) onde são apresentados não só os resultados dos inquéritos aos estudantes e os resultados da monitorização do sucesso escolar, bem como são identificadas, através de uma análise SWOT, as debilidades e ameaças da UC e propostas as possíveis medidas de melhoria que conduzam a um incremento significativo do desempenho da UC na avaliação seguinte. A responsabilidade deste processo é do docente responsável pela UC, bem como do Diretor/Coordenador de Curso a quem cabe verificar o preenchimento de todos os RUC do ciclo de estudos.

2) o Ciclo de Estudos (CE): Por cada curso é elaborado, com base nos RUC e demais indicadores previstos, um Relatório Anual de Curso (RAC) que privilegia uma reflexão crítica e prospetiva sobre as questões de natureza pedagógica evidenciando, através de uma análise SWOT, as debilidades e ameaças do curso e como se perspetiva que estas possam ser superadas num futuro próximo. Este é um processo participado em que quer o corpo docente do curso, quer os estudantes são chamados a intervir. Neste processo, o Diretor/Coordenador de Curso (que coordena um grupo de trabalho) deve propor ao Conselho Pedagógico um plano de actuação que inclua medidas corretivas, e a sua respetiva calendarização, com vista à resolução dos problemas identificados e à consequente melhoria do ensino. Ao Conselho Pedagógico cabe a responsabilidade de analisar os RAC, propondo os planos de atuação que considere necessários, e de os remeter ao Presidente da Unidade Orgânica de Ensino (UOE).

3) a Unidade Orgânica de Ensino (UOE): A avaliação da UOE/ESEC é, igualmente, formalizada através de um relatório (RUOE) síntese de apreciação da qualidade e adequação da oferta formativa e do ensino ministrado. O Presidente da UOE/ESEC submete o RUOE ao Presidente do IPC para que este, se assim o entender, o submeta à apreciação do Senado do IPC, nos termos do art. 40.º dos Estatutos do IPC. O Senado do IPC emite parecer sobre a avaliação de cada UOE, propondo ao Presidente do IPC as ações de melhoria da qualidade de ensino consideradas adequadas, bem como sobre a adequabilidade do processo de avaliação, podendo, se for caso disso, propor a sua revisão. Ao Presidente do IPC compete, a revisão, caso se demonstre essa necessidade, das linhas gerais de orientação da instituição no plano científico e pedagógico, bem como a inclusão de medidas no Plano Anual de Atividades. Destacamos que, anualmente, após a elaboração dos RAC e respetiva validação pelos Conselhos Pedagógicos, é promovida na ESEC (assim como em outras UOE) a apresentação pública - Dia da Qualidade - dos principais resultados aí vertidos.

O SIGQ permite ainda dar resposta ao disposto nos Referenciais 4, 5, 10 e 11 dos Referenciais para os Sistemas Internos de Garantia da Qualidade nas IES, integrando entre outros os seguintes Processos:

- P_02.21 que tramita as Propostas Sumárias de Planeamento, Controlo da Conceção, Alteração ou Revisão de Ciclo de Estudos, permitindo ao IPC dispor de processos para a conceção e aprovação da sua oferta formativa, garantindo que os cursos ministrados são concebidos e estruturados de modo a que possam atingir os objetivos fixados, designadamente os objetivos de aprendizagem;

- P_02.12 relativo ao procedimento para a emissão de cartas de curso, certidões e declarações diversas, incluindo o suplemento ao diploma;

- P_02.13 que permite a sinalização do insucesso e abandono escolar, bem como o seu acompanhamento pelo Gabinete de Apoio ao Estudante;

- P_02.15 que tramita o registo de grau estrangeiro ou realização de reconhecimento/equivalência de habilitações estrangeiras e o P_02.11 relativo à creditação de unidades curriculares, asseguram a adoção de procedimentos justos de reconhecimento de qualificações, períodos de estudos e aprendizagens prévias;

- P_02.17 relativo à gestão administrativa da avaliação dos estudantes e o P_01.08 relativo à gestão da comunicação e publicitação da informação, permite ao IPC dispor de mecanismos para garantir que a avaliação dos estudantes é efetuada de acordo com critérios, normas e procedimentos previamente definidos e publicitados, estabelecendo processos e ferramentas para a recolha, monitorização e atuação sobre informação relativa à progressão dos estudantes;

- P_01.10 tramita a gestão das reclamações, sugestões e elogios, disponibilizando mecanismos para lidar com reclamações dos estudantes, bem como de manifestação a sua opinião como parte interessada.

- No âmbito do Macroprocesso 07 são acompanhados os serviços e estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem, garantindo não só a definição de processos de trabalho, mas também a monitorização da satisfação da adequabilidade à missão para eles estabelecida, ou seja, da capacidade de corresponderem às expectativas e necessidades dos estudantes.

7.2.1. Mechanisms for quality assurance of the study programmes and the activities promoted by the services or structures supporting the teaching and learning processes, namely regarding the procedures for information collection (including the results of student surveys and the results of academic success monitoring), the monitoring and periodic

assessment of the study programmes, the discussion and use of the results of these assessments to define improvement measures, and the monitoring of their implementation.

The Polytechnic Institute of Coimbra (IPC) submitted its Internal Quality Assurance System (SIGQ) for certification to A3ES - ASIGQ 2020 Process. It received a visit from CAE in December 2020 and is currently awaiting for the Preliminary Report.

The IPC assumes, through its SIGQ, a policy for quality and continuous improvement in all the Institution's mission axes. The IPC SIGQ contemplates the quality assurance mechanisms of its study cycles and activities developed by Services and Support Structures dedicated to teaching and learning mission axis, fully complying with the A3ES guidelines. We highlight Process 02.05 fully devoted to the definition and application of the rules for evaluating its educational performance. This evaluation process is supported by a set of indicators that are embodied in several documents that clearly establish the guidelines that allow the production of the necessary evidence within the scope of the Quality Assurance mechanisms of Higher Education Institutions (Reference 5), eg. in RJIES (no. 1 of art. 147), in RJAES (art. 12 and 18) and in documents produced by A3ES with regard to the operationalization of Courses' Assessment and Accreditation processes and Certification of Internal Quality Assurance Systems.

The established evaluation process is based, fundamentally, on the successive and hierarchical levels of aggregated intervention that are described below:

1) The Course Unit (CU): The base unit of the internal quality assurance system at IPC is the CU. In view of the objectives established for the courses, the CU is the starting point for the process of monitoring the functioning of teaching activities at IPC / ESEC with the aim of promoting the improvement of teaching/learning methods, student assessment and their involvement in the teaching and learning processes. This monitoring process is materialized in the Course Unit Report (CUR), which presents not only the results of student surveys and the results of monitoring school success, but also identifies, through a SWOT analysis, the weaknesses and threats of CU and proposed possible improvement measures that will lead to a significant improvement in CU performance in the next assessment. The responsibility for this process rests with the professor responsible for the CU, as well as with the Course Director / Coordinator, who is responsible for verifying the completion of all CUR in the study cycle.

2) The Study Cycle (SC): An Annual Course Report (ACR) is prepared for each course, based on the CUR and other expected indicators, which favors critical and prospective reflection on issues of pedagogical nature, evidencing, through a SWOT analysis, the weaknesses and threats of the course and how they are expected to be overcome in the near future. This is a participatory process in which both the course faculty and students are called upon to intervene. In this process, the Course Director / Coordinator (who coordinates a working group) must propose to the Pedagogical Council an action plan that includes corrective measures, and their respective timetable, with a view to solving the identified problems and the consequent improvement in teaching. The Pedagogical Council has the responsibility to analyze the ACR, proposing the action plans that it deems necessary, and to send them to the President of the Organic Teaching Unit (OTU).

3) The Organic Teaching Unit (OTU): The evaluation of the OTU / ESEC is also formalized through a report (OTUR) summarizing the assessment of the quality and adequacy of the educational offer and of the teaching provided. The President of the OTU / ESEC submits the OTUR to the President of the IPC so that he, if he so wishes, submits it to the appreciation of the IPC Senate, pursuant to art. 40 of the IPC Statutes. The IPC Senate issues an opinion on the evaluation of each OTU, proposing to the IPC' President the actions to improve the quality of education considered appropriate, as well as on the suitability of the evaluation process, and, if necessary, proposing its review. The President of the IPC is responsible for reviewing, if this need is shown, the general guidelines of the institution at the scientific and pedagogical level, as well as including measures in the Annual Activity Plan.

We emphasize that, annually, after the preparation of the ACR's and their respective validation by the Pedagogical Councils, the public presentation - Quality Day - of the main results therein is promoted at ESEC (as well as in other OTU). The SIGQ also makes it possible to respond to the provisions of Benchmarks 4, 5, 10 and 11 of the Benchmarks for Internal Quality Assurance Systems in HEI, integrating, among others, the following Processes:

- P_02.21 which processes the Summary Proposals for Planning, Designing Control, Alteration or Review of the Study Cycle, allowing the IPC to have processes for the design and approval of its educational offer, ensuring that the courses taught are designed and structured according to so that they can achieve the objectives set, namely the learning objectives;

- P_02.12 regarding the procedure for issuing course letters, certificates and other statements, including the diploma supplement;

- P_02.13 which allows the signaling of school failure and dropping out, as well as its monitoring by the Student Support Office;

- P_02.15 which processes the registration of a foreign degree or the recognition / equivalence of foreign qualifications and P_02.11 regarding the accreditation of curricular units, ensures the adoption of fair procedures for the recognition of qualifications, periods of study and prior learning;

- P_02.17 on the administrative management of student assessment and P_01.08 on the management of communication and information disclosure, allows the IPC to have mechanisms to ensure that student assessment is carried out according to criteria, rules and procedures previously defined and publicized, establishing processes and tools for collecting, monitoring and acting on information related to students' progress;

- P_01.10 handles complaints, suggestions and praise management, providing mechanisms to deal with students' complaints, as well as expressing their opinion as an interested party.

- Within the scope of Macroprocess 07, services and support structures for the teaching and learning processes are monitored, ensuring not only the definition of work processes, but also the monitoring of the satisfaction of suitability to the mission established for them, that is, of the capacity to meet students' expectations and needs.

7.2.2. Indicação da(s) estrutura(s) e do cargo da(s) pessoa(s) responsável(eis) pela implementação dos mecanismos de garantia da qualidade dos ciclos de estudos.

A estrutura de responsabilidades do SIGQIPC foi aprovada a 02 de maio de 2019, pelo Conselho de Gestão do IPC e pode ser consultada no Manual da Qualidade. O responsável máximo pelo SIGQIPC é o Presidente do IPC. Esta competência está delegada na Vice-presidente do IPC para a qualidade. A existência de um interlocutor da qualidade em cada Unidade Orgânica de Ensino, na Unidade Orgânica Investigação e em cada Serviço do IPC é a garantia de uma comunicação de proximidade e eficaz entre as nove estruturas do IPC no que às atividades do SIGQ diz respeito. Adicionalmente, a existência de um grupo coordenador por cada um dos macroprocessos reforça a garantia da transversalidade das soluções encontradas no âmbito de cada um dos macroprocessos do SIGQ. O Gabinete da Qualidade garante o suporte técnico e logístico necessário. Em cada UOE os responsáveis pela implementação e garantia dos mecanismos de avaliação aos processos de ensino e aprendizagem são os referidos anteriormente no ponto 7.2.1.

7.2.2. Structure(s) and job role of person(s) responsible for implementing the quality assurance mechanisms of the study programmes.

The responsibility structure of IPCSIGQ was approved on the 2nd of May, 2019, by IPC Management Council and can be consulted in the Quality Manual. The maximum responsible for the IPCSIGQ is President of IPC. This competence is delegated to IPC Vice President for Quality. The existence of a quality interlocutor in each Organic Teaching Unit (OTU), in the Organic Research Unit (ORU) and in each IPC Service is the guarantee of a close and effective communication between the nine structures of the IPC with regard to SIGQ activities. Additionally, the existence of a coordinating group for each of the macroprocesses reinforces the guarantee of solutions transversality found within the scope of each of the SIGQ macroprocesses. The Quality Office guarantees the necessary technical and logistical support. In each OTU, as in ESEC, those responsible for the implementation and guarantee of the evaluation mechanisms for the teaching and learning processes are those previously mentioned in point 7.2.1.

7.2.3. Procedimentos de avaliação do desempenho do pessoal docente e medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional.

A avaliação do desempenho do pessoal docente encontra-se descrita no P_06.02, cumprindo o previsto no ECPDESP e no Regulamento de Avaliação do Desempenho do Pessoal Docente do IPC. Este processo assenta na Ficha de Autoavaliação preenchida por cada docente. Além dos elementos de cariz pedagógico, científico e organizacional, esta ficha contempla na componente pedagógica os resultados dos inquéritos aplicados no âmbito do P_02.05. O conteúdo da Ficha de Autoavaliação é validado em sede de Secção Autónoma de Avaliação. Após conclusão do procedimento, os resultados são comunicados ao Conselho Técnico-Científico e ao Presidente da UOE para audiência prévia sendo, posteriormente, homologados pelo Presidente do IPC.

O processo P_06.03 materializa o procedimento associado à Formação e Capacitação de Profissionais Docentes. As necessidades de formação identificadas na sequência da avaliação do desempenho formativo são integradas no plano de atuação do CINEP do IPC - <https://www.cinep.ipc.pt/>

7.2.3. Procedures for the assessment of teaching staff performance and measures for their continuous updating and professional development.

The evaluation of the teaching staff performance is described in P_06.02, complying with the provisions of ECPDESP and the Regulation for the IPC Teaching Staff Performance Evaluation. This process is based on the Self-Assessment Form completed by each teacher. In addition to pedagogical, scientific and organizational elements, this sheet includes, in the pedagogical component, the results of the surveys applied in the scope of P_02.05. The content of the Self-Assessment Form is validated by the Autonomous Evaluation Section. After completion of the procedure, the results are communicated to the Technical-Scientific Council and to the President of the OTU for a prior hearing and, subsequently, approved by the President of IPC. The process P_06.03 materializes the procedure associated with the Training and Qualification of Teaching Professionals. The training needs identified following the training performance assessment are integrated into IPC CINEP action plan - <https://www.cinep.ipc.pt/>

7.2.3.1. Hiperligação facultativa ao Regulamento de Avaliação de Desempenho do Pessoal Docente.

<https://dre.pt/web/guest/pesquisa/-/search/828523/details/normal?q=despacho+9209%2F2010>

7.2.4. Procedimentos de avaliação do pessoal não-docente e medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional.

O procedimento de avaliação do desempenho do pessoal não docente está definido no P_06.02, cumprindo o previsto no Sistema Integrado de Gestão e Avaliação do Desempenho na Administração Pública (SIADAP), contemplando o previsto no SIADAP 1, SIADAP 2 e SIADAP 3 (assenta num quadro de avaliação e responsabilização QUAR). O processo P_06.03 estabelece

que durante o último trimestre de cada ano civil, cada UO e Serviço procede à identificação das necessidades de formação dos seus colaboradores, estabelecendo como referencial a análise comparativa entre as capacidades existentes e as expectáveis para cumprimento do estipulado no plano de atividades, na matriz funcional e de competências estabelecida e nas necessidades de formação identificadas em sede de SIADAP 3. Definidas as necessidades, o Centro de Formação do IPC (INOVIPEC) procede à elaboração de uma proposta de Plano de Formação Interna que é submetida ao Presidente do IPC para aprovação.

7.2.4. Procedures for the assessment of non-academic staff performance and measures for their continuous updating and professional development.

The procedure for evaluating the non-teaching staff performance is defined in P_06.02, complying with the Integrated Management and Performance Evaluation System in Public Administration (SIADAP), contemplating the provisions of SIADAP 1, SIADAP 2 and SIADAP 3 (based on a QUAR assessment and accountability framework). Process P_06.03

establishes that during the last quarter of each calendar year, each OTU (ESEC as well) and Service identifies the training needs of its employees, establishing as a benchmark the comparative analysis between the existing and expected capacities to comply with the stipulated in the activity plan, in the functional and competencies matrix established in the training needs identified at SIADAP 3. Once the needs are defined, the IPC Training Center (INOVIPEC) proceeds with the preparation of a proposal for an Internal Training Plan that is submitted to the President of the IPC for approval.

7.2.5. Forma de prestação de informação pública sobre o ciclo de estudos.

Os artigos 159.º a 162.º da Lei n.º62/2007(RJIES), o artigo 16.º a 18.º da Lei n.º38/2007 (RJAES), o artigo 59.º-A do DL n.º74/2006, de 24 março, alterado pelo DL n.º65/2018, de 16 agosto e sucessivas alterações, bem como o Referencial 12 que integra os Referenciais para os Sistemas Internos de Garantia da Qualidade nas IES estabelecidos pela A3ES definem o conjunto de informação institucional que deve ser publicitada publicamente. De acordo com o estipulado pelos diplomas anteriormente mencionados e no Processo de Gestão e Publicitação da Informação (P_01.08) integrado no SIGQ, o IPC utiliza o seu portal institucional como meio preferencial de publicitação da informação. Também a ESEC utiliza o seu portal (www.esec.pt) e a plataforma de gestão académica, como meio preferencial de publicitação da informação. O processo P_01.08 além de estabelecer a matriz com a tipologia da informação a publicitar, define as responsabilidades e periodicidades da monitorização da atualização da informação.

7.2.5. Means of providing public information on the study programme.

The Articles 159 to 162 of Law No. 62/2007 (RJIES), the Articles 16 to 18 of Law No. 38/2007 (RJAES), the Article 59-A of Decree-Law no. 74/2006, of 24 March, amended by Decree-Law no. 65/2018, of 16 August and successive amendments, as well as Reference 12 that integrates the References for the Internal Guarantee Systems of Quality in the HEIs established by A3ES define the set of institutional information that must be publicly publicized. In accordance with the aforementioned diplomas and the Information Management and Publication Process (P_01.08) integrated in the SIGQ, IPC uses its institutional portal as the preferred means of publicizing information. ESEC also uses its portal (www.esec.pt) and the academic management platform, as the preferred means of publicizing information. The process P_01.08, in addition to establishing the matrix with the type of information to be publicized, defines the responsibilities and periodicities for monitoring the information update.

7.2.6. Outras vias de avaliação/acreditação nos últimos 5 anos.

Não se aplica

7.2.6. Other assessment/accreditation activities over the last 5 years.

Not applicable

8. Análise SWOT do ciclo de estudos e proposta de ações de melhoria

8.1 Análise SWOT global do ciclo de estudos

8.1.1. Pontos fortes

- Licenciatura pioneira e diferenciadora no sistema de ensino superior universitário e politécnico português, com elevada exposição mediática nos meios de comunicação nacionais;
- Curso como “hub” de divulgação e afirmação da identidade alimentar portuguesa;
- Curso agregador que acompanha as tendências nacionais e internacionais dos temas gastronómicos, reflete a importância da temática em termos globais e aponta novos caminhos para o seu desenvolvimento (reinvenção de tradições, sustentabilidade, entre outros);
- Garante visibilidade da gastronomia enquanto fator cultural agregador e identitário e fator de atratividade e fidelização turística;
- Curso com atratividade crescente plasmada nos aumentos consecutivos da procura e consequente gradual da média de entrada;
- Curso ministrado em parceria entre várias escolas do IPC (ESEC, ESAC e ESTeSC) e o Turismo de Portugal, através da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (TP-EHTC) com valências diferentes que se complementam e conjugam a componente científica/ investigação e a operacional/ prática;
- Licenciatura pioneira oferecida através de uma parceria entre uma instituição de ensino superior (IPC) e uma instituição de ensino profissional (TP – EHTC);
- Corpo docente altamente qualificado nas áreas específicas de lecionação, com 85% de doutorados e 15% de especialistas à data da acreditação;
- Corpo docente reforçado ao longo dos últimos anos letivos por profissionais, certificados pelo Turismo de Portugal, de reconhecido mérito técnico, profissional e formativo, nomeadamente na componente prática do curso associado à prática de cozinha;
- Integração de uma parte do corpo docente em UIDs: CITUR-Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo; Projeto DIAITA (CECH-UC); Química-Física Molecular (UC); GreenUPorto – Sustainable Agrifood Production Research Center;
- Metodologias de ensino/aprendizagem inovadoras e adequadas, designadamente por permitir a aplicação de conhecimentos, através de projetos, trabalhos práticos, aulas práticas e conceção de produtos gastronómicos em contexto de estágio curricular;
- Carácter profissionalizante e, simultaneamente, científico, que tem como objetivo preparar os alunos quer para

ingresso imediato no mercado de trabalho, quer para o prosseguimento de estudos;

- Elevada procura internacional do curso, reflexo do seu reconhecimento internacional através de uma oferta inovadora;*
- Contingente elevado de aluno internacionais (Brasil, Venezuela, Guiné-Bissau, Cabo Verde, São Tomé e Príncipe, Angola, Moçambique, Timor-Leste, Itália), promovendo uma maior aproximação e interligação cultural entre várias temáticas e conteúdos programáticos do curso;*
- Forte ligação ao tecido empresarial na área da gastronomia e afins quer através da participação de especialistas e profissionais reconhecidos, em várias atividades ao longo do curso quer através do acolhimento, por parte de empresas e organizações, de estagiários no 6º semestre do curso.*

8.1.1. Strengths

- Pioneering and distinctive degree in the Portuguese university and polytechnic higher education system, with high media exposure in the national media;*
- Course as a hub for the dissemination and affirmation of the Portuguese food identity;*
- An aggregating course that follows national and international trends in gastronomic themes, reflects the importance of the theme in global agenda and points out new paths for its development (reinvention of traditions, sustainability, among others);*
- Ensures visibility of gastronomy as an aggregating and identity cultural factor and a factor of attractiveness and tourist loyalty;*
- Course with increasing attractiveness shaped by the consecutive increase in demand and the consequent gradual increase of average grades;*
- Course taught in partnership between several IPC schools (ESEC, ESAC and ESTeSC) and Turismo de Portugal, through the Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (TP-EHTC) with different perceptive that complement and combine the scientific / research component and the operational / practical teaching;*
- Pioneering degree offered through a partnership between a higher education institution (IPC) and a professional education institution (TP - EHTC);*
- Highly qualified teaching staff in specific teaching areas, with 85% of doctorates and 15% of specialists at the date of accreditation;*
- Teaching staff reinforced over the last academic years by professionals of recognized technical, professional and training merit, namely in the practical component of the course associated with the practice of cooking, certified by Turismo de Portugal;*
- Several professors integrated in R&D units: CITUR | Center for Research, Development and Innovation in Tourism; DIAITA Project (CECH-UC); Molecular Chemistry-Physics (UC); GreenUPorto - Sustainable Agrifood Production Research Center;*
- Innovative and appropriate teaching / learning methodologies, namely through application of knowledge, projects, practical work, practical classes and design of gastronomic products in the context of curricular internship;*
- Professional and, at the same time, scientific character, which aims to prepare students both for immediate entry into the job market and for further studies;*
- High international demand for the course, reflecting its international recognition through an innovative offer;*
- High number of international students (Brazil, Venezuela, Guinea-Bissau, Cape Verde, São Tomé and Príncipe, Angola, Mozambique, Timor-Leste, Italy), promoting a closer relationship and cultural interconnection between various themes and programmatic contents of the course;*
- Strong connection to the business fabric in the area of gastronomy, either through the participation of recognized specialists and professionals in various activities throughout the course or through the integration of interns in the 6th semester of the course by companies and organizations.*

8.1.2. Pontos fracos

- O carácter multidisciplinar e polissémico do curso enfrenta, ainda, uma pré-conceção social equivocada relativa à Gastronomia. Concebida como exclusivamente orientada para técnicas de produção culinária, esta ideia provoca um desfasamento entre as expectativas iniciais dos estudantes e a verdadeira natureza teórico-prática do curso;*
- Condições físicas das instalações/equipamentos das salas de aula mal adaptadas às exigências tecnológicas que este curso exige, fundamentalmente nas aulas teórico-práticas, quer relativamente ao número de estudantes (em número significativamente superior à capacidade dos espaços) quer relativamente aos equipamentos digitais disponibilizados pelas instituições;*
- Espaços e equipamentos adstritos às aulas técnicas/práticas de cozinha não se conciliam com os particulares requisitos técnicos que este curso exige;*
- Dispersão geográfica das três unidades orgânicas em que decorrem as aulas é um fator de perturbação entre os estudantes, fator agravado pela insuficiente rede de transportes públicos que conecta as três estruturas/escolas;*
- Bibliografia especializada em Gastronomia em número insuficiente nas bibliotecas das instituições;*
- O curso ainda não está integrado em redes nacionais e internacionais especializadas em Gastronomia;*
- Atual estrutura curricular não potencia a total otimização do processo de ensino e aprendizagem.*
- O conteúdo programático da UC Planeamento e Gestão Estratégica pouco especializado na área da Gastronomia.*

8.1.2. Weaknesses

- The multidisciplinary and polysemic nature of the course also faces an erroneous social preconception regarding Gastronomy. Conceived as exclusively oriented towards culinary production techniques, this idea causes a gap between the students' initial expectations and the true theoretical-practical nature of the course;*
- Physical conditions of classroom facilities / equipment poorly adapted to the technological requirements that this course requires, fundamentally in theoretical-practical classes, both in terms of the number of students (significantly more than the capacity of the spaces) and in relation to the digital equipment available in the institutions;*
- Spaces and equipment for technical classes / cooking practices are not compatible with the particular technical requirements that this course requires;*

- *Geographical dispersion of the three organic units, in which the classes take place, is a factor of disturbance among students, aggravated by the insufficient public transport network that connects the three structures / schools;*
- *Bibliography specialized in Gastronomy in insufficient number of institutions' libraries;*
- *The course is not yet integrated into national and international networks specialized in Gastronomy;*
- *The current curricular structure does not promote the full optimization of the teaching and learning process;*
- *The CU Strategic Planning and Management syllabus is not specifically aligned with the field of Gastronomy;*

8.1.3. Oportunidades

- *Integração em redes de excelência nacionais/internacionais, na área formativa, profissional e científica. Esta estratégia deverá acrescentar valor ao corpo docente e discente, nomeadamente através do aumento dos níveis de intercâmbio e de internacionalização e de uma maior diversificação de valências e formações;*
- *Participação em projetos de investigação em curso coordenados por UID às quais pertencem alguns docentes do curso, com especial foco em projetos de investigação aplicada;*
- *Desenvolvimento e coordenação de projetos de investigação no âmbito do curso e ligados às quatro áreas científicas do curso e em estreita ligação com o tecido empresarial regional;*
- *Alargamento do leque de instituições de acolhimento de estágios que permite uma maior visibilidade de curso e maior número de oportunidades de integração de recém-licenciados no mercado de trabalho;*
- *Estágio curricular/ projeto final com possibilidade de estreitamento de relação e transferência de conhecimento para a comunidade, permitindo a valorização do património e a promoção da coesão territorial.*
- *Potencialidades dos novos formatos digitais de comunicação e divulgação de conhecimento permitem uma maior interação do curso com especialistas nas diferentes dimensões científicas, potenciando uma evidente valorização dos conteúdos programáticos ministrados, bem como um fortalecimento da experiência educativa e formativa;*
- *Valorização de novas perspetivas em relação à Gastronomia a nível mundial e a necessidade de investigação nesta inovadora área científica, onde o curso em questão desempenha um papel fulcral em Portugal;*

8.1.3. Opportunities

- *Integration in national / international networks of excellence, both in professional and scientific areas. This strategy should add value to the teaching staff and students, namely by increasing the levels of exchange and internationalization and greater diversification of skills and training;*
- *Participation in ongoing research projects coordinated by R&D units to which some professors of the course belong, with a special focus on applied research projects;*
- *Development and coordination of research projects within the course, linked to the four scientific areas, and in close connection with the regional business fabric;*
- *Expansion of the range of institutions hosting internships that allows greater visibility of the course and a greater number of opportunities for the integration of recent graduates into the labor market;*
- *Curricular internship / final project with the possibility of strengthening the relationship and transferring knowledge to the community, allowing the promotion of heritage and territorial cohesion.*
- *Potentialities of the new digital communication and knowledge dissemination formats allow a greater interaction of the course with specialists in the different scientific dimensions, enhancing an improvement of the programmatic contents taught and a reinforcement of the educational and training experience;*
- *Development of new perspectives in Gastronomy and the need for research in this innovative scientific area, where the course in question plays a pivotal role in Portugal;*

8.1.4. Constrangimentos

- *Pretensão de uma oferta formativa com perfis semelhantes a este curso por outras instituições de ensino superior em Portugal;*
- *Défi de reconhecimento da Gastronomia como uma nova área científica do conhecimento, acompanhado de um incipiente reconhecimento social da importância da componente teórica desta área;*
- *Alargamento do oferta formativa nas áreas da Restauração, Hotelaria e Turismo a nível nacional com perfis semelhantes aos deste curso. Esta situação pode originar uma dispersão da procura por cursos que, curricularmente, não são equivalentes, em prejuízo desta licenciatura;*
- *Disseminação de ações formativas na área da cozinha e culinária, o que origina uma errada equiparação da formação superior em gastronomia com formações elementares sem o devido embasamento teórico-científico;*
- *Mudança de paradigma social, cultural e económico resultante da situação de pandemia desde 2019 que provocou violentas destruturações do tecido empresarial, nomeadamente nas áreas do Turismo, Restauração e Hotelaria, com evidente prejuízo para a atratividade e empregabilidade deste curso;*
- *Promoção dos métodos de ensino online, derivada da situação pandémica, que provoca disrupções no regular cumprimento dos programas curriculares e potencia o afastamento/desinteresse dos alunos das componentes teóricas do curso e respetivas avaliações;*

8.1.4. Threats

- *Initiatives by other higher education institutions in Portugal to establish more training offer with profiles similar to this course;*
- *Deficit in the recognition of Gastronomy as a new scientific area of knowledge, accompanied by an incipient social recognition of the importance of the theoretical component of this area;*
- *Expansion of the training offer in the areas of Catering, Hospitality and Tourism at national level with profiles similar to those of this course. This situation can lead to a dispersion of demand for courses that are not equivalent in curriculum terms, to the detriment of this degree;*
- *Dissemination of training actions in the area of cuisine and cooking, which leads to a mismatch between higher education in gastronomy and elementary training without the proper theoretical and scientific basis;*
- *Change in the social, cultural and economic paradigm resulting from the pandemic situation since 2019 that caused*

violent disruptions in the business fabric, namely in the areas of Tourism, Restaurants and Hospitality, with evident damage to the attractiveness and employability of this course;

• Promotion of online teaching methods, derived from the pandemic situation, which causes disruptions in the regular fulfillment of curricular programs and enhances the withdrawal / disinterest of students from the theoretical components of the course and respective assessments;

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

1 .A coordenação de curso tornará obrigatório a apresentação de um projeto educativo anual elaborado por cada uma das quatro áreas científicas do curso: Turismo e Lazer, Hotelaria e Restauração, Indústria Alimentar, Agricultura;

2. Promover um maior número de atividades desenvolvidas em âmbito curriculares que permitam aos alunos envolver-se em projetos de investigação aplicada interligados com as avaliações finais das UCs, nomeadamente nas UCs com maiores cargas horárias de aulas teóricas. Estas atividades devem materializar-se em ações públicas e com projeção na sociedade civil;

3. Promover uma maior atividade reflexiva, comparativa e integradora dentro das atividades curriculares nas UCs com maior componente prática. Este procedimento pretende ampliar a perspetiva dos alunos sobre a dimensão pluridisciplinar das áreas da produção alimentar;

4. Promover um evento no início de cada ano letivo que reúna todos os alunos inscritos no curso e docentes, onde seja possível apresentar a grelha curricular acompanhada de breves apresentações das unidades curriculares. Com este evento pretende-se explicitar as múltiplas dimensões científicas do curso, metodologias de ensino e avaliações associadas, privilegiando a troca de experiências entre alunos dos diversos anos curriculares;

5. Incrementar o contato do corpo discente com especialistas na área da Gastronomia, fora dos âmbitos estritamente técnico e culinário, através de aulas abertas bem como da organização e participação em congressos e seminários. Com esta dinamização de atividades pretende-se expor os alunos às dimensões imateriais e intangíveis da Gastronomia;

8.2.1. Improvement measure

1. The course coordination will make it mandatory to present an annual educational project prepared by each of the four scientific areas of the course: Tourism and Leisure, Hotels and Restaurants, Food Industry, Agriculture;

2. Promote an increasing number of activities developed in the curricular scope that allow students to get involved in applied research projects interconnected with the final assessments of CUs, namely in CUs with higher hours of theoretical classes. These activities must be reflected in public actions and projection in the civil society;

3. Promote a wider reflective, comparative and integrative activity within curricular activities in CUs with a greater practical component. This procedure aims to broaden the students' perspective on the multidisciplinary dimension of the areas of food production;

4. Promote an anual event, at the beginning of each academic year, to enrol all students and teachers, in which will be possible to present the course curricula accompanied by brief presentations of the CUs. This event will aim to explain the multiple scientific dimensions of the course, teaching methodologies and associated assessments, privileging the exchange of experiences between students of the various curricular years;

5. Increase the contact of the students with specialists in the field of Gastronomy, outside the strictly technical and culinary fields, through open classes as well as the organization and participation in congresses and seminars. This activity is intended to expose students to the intangible and intangible dimensions of gastronomy;

8.2.2. Prioridade (alta, média, baixa) e tempo de implementação da medida

1. alta – 1 ano (2021/22)

2. média – 3 anos (2021/22 a 2023/24)

3. média – 3 anos (2021/22 a 2023/24)

4. alta – 1 ano (2021/22)

5. alta – 1 ano (2021/22)

8.2.2. Priority (high, medium, low) and implementation time.

1. High – 1 year (2021/22)

2. Medium – 3 years (2021/22 a 2023/24)

3. Medium – 3 years (2021/22 a 2023/24)

4. High – 1 year (2021/22)

5. High – 1 year (2021/22)

8.1.3. Indicadores de implementação

1. Instituído no 1º ano da ação

1. 3 atividades/eventos por ano no 1º ano de aplicação; 4 atividades/eventos no 2º ano e 5 atividades/eventos no 3º ano;
2. 3 atividades/eventos por ano no 1º ano de aplicação; 4 atividades/eventos no 2º ano e 5 atividades/eventos no 3º ano;
3. 1 evento no 1º ano de aplicação da ação.
5. 1 atividades/eventos ano no 1º ano de aplicação; 2 atividades/eventos no 2º ano e 5 atividades/eventos no 3º ano;

8.1.3. Implementation indicator(s)

1. To establish in the 1st year of the action

1. 3 activities / events per year in the 1st year of application; 4 activities / events in the 2nd year and 5 activities / events in the 3rd year;
2. 3 activities / events per year in the 1st year of application; 4 activities / events in the 2nd year and 5 activities / events in the 3rd year;
3. 1 event in the 1st year of application of the action.
5. 1 year activities / events in the 1st year of application; 2 activities / events in the 2nd year and 5 activities / events in the 3rd year;

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

Em cooperação com as unidades orgânicas associadas a este curso e dependente da dotação orçamental das mesmas, pretende-se ponderar o investimento na renovação dos equipamentos digitais e conforto das salas. Uma ação de melhoria que tem sido aplicada e continuará a ser aplicada é a divisão das turmas em dois blocos, que permite a adaptação do contingente de alunos aos espaços e às condições atuais.

8.2.1. Improvement measure

In cooperation with the organic units associated with this course and depending on their budget allocation, we intend to consider investing in the renovation of digital equipment and the comfort of the rooms. An improvement action that has been applied and will continue to be applied is the division of classes into two groups, which allows the contingent of students to adapt to current spaces and conditions.

8.2.2. Prioridade (alta, média, baixa) e tempo de implementação da medida

Prioridade baixa – 5 anos

8.2.2. Priority (high, medium, low) and implementation time.

Low – 5 years

8.1.3. Indicadores de implementação

Não é possível avançar com indicadores de implantação concretos para esta ação de melhoria, uma vez que estas dependem da dotação orçamental e procedimentos burocráticos associados. Preferencialmente a recuperação de espaços deveria iniciar no próximo ano letivo. Uma das unidades orgânicas, a EHTC, tem pensado um plano de substituição dos equipamentos digitais existentes. As turmas continuarão a ser divididas em dois blocos, que permite a adaptação do contingente de alunos aos espaços e às condições atuais.

8.1.3. Implementation indicator(s)

It is not possible to point out concrete implementation indicators for this improvement action, since they depend on the budget allocation and associated bureaucratic procedures. The spaces' renewal should preferably start in the next school year. One of the organic units, EHTC, has been considering a plan to replace existing digital equipment. The classes will continue to be divided into two groups, which allows the adaptation of the contingent of students to the spaces and current conditions

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

Em cooperação com as unidades orgânicas associadas a este grupo e dependente da dotação orçamental das mesmas, pretende-se ponderar o investimento na recuperação de espaços e aumento da capacidade. Uma ação de melhoria que tem sido aplicada e continuará a ser aplicada é a divisão das turmas em dois blocos, que permite a adaptação do contingente de alunos aos espaços e às condições atuais.

8.2.1. Improvement measure

*In cooperation with the organic units associated with this group and depending on their budget allocation, we intend to consider investing in the recovery of spaces and increase in capacity.
An improvement action that has been applied and will continue to be applied is the division of classes into two groups, which allows the adaptation of the contingent of students to current spaces and conditions.*

8.2.2. Prioridade (alta, média, baixa) e tempo de implementação da medida

Prioridade baixa – 5 anos

8.2.2. Priority (high, medium, low) and implementation time.

Low – 5 years

8.1.3. Indicadores de implementação

Não é possível avançar com indicadores de implantação concretos para esta ação de melhoria, uma vez que estas dependem da dotação orçamental e procedimentos burocráticos associados.

As turmas continuarão a ser divididas em dois blocos, que permite a adaptação do contingente de alunos aos espaços e às condições atuais.

8.1.3. Implementation indicator(s)

It is not possible to point out concrete implementation indicators for this improvement action, since they depend on the budget allocation and associated bureaucratic procedures. The spaces' renewal should preferably start in the next school year.

One of the organic units, EHTC, has been considering a plan to replace existing digital equipment.

The classes will continue to be divided into two groups, which allows the adaptation of the contingent of students to the spaces and current conditions

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

Não é possível avançar ações de melhoria imediatas e concretas para este ponto fraco, uma vez que dependem de fatores externos às instituições de ensino superior. A solução preferencial seria a da concentração de todas as unidades curriculares em um único espaço físico que reunisse todas as valências técnicas necessária à lecionação das unidades curriculares, espaço esse que, necessariamente, teria de ser projetado de raiz.

Na impossibilidade imediata de este desejo ser cumprido, à semelhança do que tem sido praticado, a construção dos horários letivos tem tido em conta esta particularidade, sendo concentradas em um único dia todas as aulas ministradas nas respetivas unidades orgânicas, evitando-se a deslocação dos alunos entre as diversas escolas no mesmo dia.

8.2.1. Improvement measure

Isn't possible to advance immediate and concrete improvement actions to this weak point, since they depend on factors external to higher education institutions. The preferred solution would be to concentrate all the curricular units in a single physical space that would gather all the technical skills necessary to teach the curricular units, a space that, necessarily, would have to be designed from scratch.

In the immediate impossibility of this wish being fulfilled, similarly to what has been practiced, the organization of semester schedules takes into account this particularity, with all classes taught in the respective organic units being concentrated in a single day, avoiding the displacement of students between different schools on the same day.

8.2.2. Prioridade (alta, média, baixa) e tempo de implementação da medida

Prioridade média - 10 anos

8.2.2. Priority (high, medium, low) and implementation time.

Medium - 10 years

8.1.3. Indicadores de implementação

À semelhança do que tem sido praticado, a construção dos horários letivos tem tido em conta esta particularidade, sendo concentradas em um único dia as todas as aulas ministradas nas respetivas unidades orgânicas, evitando a deslocação dos alunos entre os diversos espaços no mesmo dia.

8.1.3. Implementation indicator(s)

Similar to what has been practiced, the organization of semester schedules takes into account this particularity, with all classes taught in the respective organic units being concentrated in a single day, avoiding the movement of students between the different spaces on the same day.

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

Proceder a um pedido anual, dirigido a todos os docentes responsáveis por UCs do curso, de listagens de bibliografia especializada considerada como essencial e proceder à sua aquisição.

8.2.1. Improvement measure

Proceed to an annual request, addressed to all professors responsible for CUs, for lists of specialized bibliography considered essential and proceed with their acquisition.

8.2.2. Prioridade (alta, média, baixa) e tempo de implementação da medida

Prioridade alta – 2 anos

8.2.2. Priority (high, medium, low) and implementation time.

High – 2 years

8.1.3. Indicadores de implementação

Mediante a disponibilidade orçamental das UOs, proceder-se-á à aquisição dos títulos indicados pelos docentes já a partir do ano letivo de 2021/22.

Anualmente, e mediante a disponibilidade orçamental das UOs, serão feitas aquisições regulares de bibliografia atualizada.

8.1.3. Implementation indicator(s)

Based on the budgetary availability of OUs, the titles indicated by the teachers will begin to be acquired in the 1st semester of 2021/22.

Annually, and based on the OUs' annual budget, regular acquisitions of updated bibliography will be made.

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

primeiro momento, analisar e identificar redes institucionais nacionais e internacionais existentes, com ação focada nas quatro áreas científicas do curso de Gastronomia ("Turismo e Lazer"; "Hotelaria e Restauração"; "Indústria Alimentar"; "Agricultura"). Entende-se ser este o momento ideal para iniciar este processo uma vez que o curso, único no panorama do ensino superior português, inicia agora o seu processo de consolidação, aceitação e reconhecimento junto da sociedade civil e do tecido empresarial, especialmente pelo fato de contar, desde 2019, com os primeiros licenciados, e acolhendo no presente ano letivo a 3ª edição de estágios curriculares.

Assim, consideramos que o curso apresenta agora condições para começar a encetar relações e aproximações com redes de carácter científico, tecnológico e empresarial, na perspetiva de contribuir para a construção e transferência de conhecimento, participar no desenvolvimento de produtos e tecnologias bem como cooperar em ações de divulgação e dinamização na multidisciplinar área da Gastronomia.

Antecipando o que poderá vir a ser o novo paradigma social e económico pós COVID19, acreditamos que a integração em redes será um imperativo na nova forma de funcionamento do sistema gastronómico. Invariavelmente o universo turístico e alimentar assumirá características distintas daquelas que até ao ano de 2019 apresentava, pelo que a participação em clusters institucionais multidisciplinares permitirá uma perceção mais detalhada das transformações que se projetam para estas áreas, garantindo ao corpo docente e discente uma maior capacitação de planeamento e intervenção nas áreas sociais e económicas em torno da Gastronomia.

Neste sentido, advinha-se uma maior relevância da integração e dinamização de redes de âmbito regional e nacional na presente década, beneficiando de projetos agregadores que se desenham no território nacional, com particular expressão dos que se perfilam na Região Centro (Coimbra Região Europeia da Gastronomia 2021 e Coimbra Capital Europeia da Cultura 2027).

8.2.1. Improvement measure

The course coordination, in association with the professors, intends, at first, to analyze and identify existing national and international institutional networks, with action focused on the four scientific areas of the Gastronomy course ("Tourism and Leisure"; "Hotel and Restaurant") ; "Food Industry"; "Agriculture"). It is understood that this is the ideal time to start this process since the course, unique in the Portuguese higher education scene, now begins its process of consolidation, acceptance and recognition within the civil society and the business community, especially due to the fact that, since 2019, has its first graduates. In the present academic year, the course is now planning the 3rd edition of curricular internships to the new finalists.

Thus, we believe that the course now presents conditions to start establishing relationships and approaches with networks of a scientific, technological and business nature, with the perspective of contributing to the construction and transfer of knowledge, participating in the development of products and technologies as well as cooperating in actions dissemination and promotion in the multidisciplinary area of Gastronomy.

Anticipating what may be the new social and economic paradigm after COVID19, we believe that integration in networks will be an imperative in the new way of worknig of the gastronomic system. Invariably the tourism and food universe will assume characteristics different from those that it had until 2019, so participation in multidisciplinary institutional clusters will allow a more detailed perception of the transformations, in the following years, for these areas, guaranteeing the faculty and students a greater training of planning and intervention in the social and economic areas around Gastronomy.

Therefore, its particularly important the integration and dynamization of networks of regional and national scope in the

present decade, from which the course could benefit by participating in aggregating projects that are drawn in the national territory, with particular expression of those that are been drawn in the Centro Region (Coimbra European Region of Gastronomy 2021 and Coimbra European Capital of Culture 2027).

8.2.2. Prioridade (alta, média, baixa) e tempo de implementação da medida

Prioridade média – 10 anos

8.2.2. Priority (high, medium, low) and implementation time.

Medium – 10 years

8.1.3. Indicadores de implementação

A orgânica particular das redes de cooperação não permite uma definição objetiva de indicadores de implementação. Entende-se necessário, nos próximos 2 anos letivos (2021/22 e 2022/23), proceder a uma análise detalhada das redes, nacionais e internacionais, já estabelecidas e cuja atividade se coadune com a multidisciplinariedade da Gastronomia e não apenas com uma das áreas científicas do curso. Uma análise que deverá ser seguida do estabelecimento de contactos com as redes que evidenciem uma maior afinidade com as temáticas e objectivos do curso e para as quais o mesmo possa, efetivamente, contribuir com outputs relevantes. Considera-se otimista a previsão da inclusão do curso em pelo menos 1 rede nacional no ano letivo de 2023/24.

8.1.3. Implementation indicator(s)

The specific organization of cooperation networks does not allow an objective definition of implementation indicators. It is considered necessary, in the next 2 academic years (2021/22 and 2022/23), to carry out a detailed analysis of the existing national and international networks, whose activity is consistent with the multidisciplinary of Gastronomy and not just with one of scientific areas of the course. An analysis that must be followed by establishing contacts with the networks that show a greater affinity with the themes and objectives of the course and to which it can provide and contribute with the relevant results. The forecast for the inclusion of the course in at least 1 national network in the academic year 2023/24 is considered optimistic.

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

Reestruturação da estrutura curricular justificada na secção 4, ponto 9, referente à proposta de reestruturação curricular.

8.2.1. Improvement measure

Curricula adjusment justified in section 4, point 9, concerning the curricular restructuring proposal.

8.2.2. Prioridade (alta, média, baixa) e tempo de implementação da medida

Alta – 6 meses

8.2.2. Priority (high, medium, low) and implementation time.

High - 6 months

8.1.3. Indicadores de implementação

Aprovação da proposta de reestruturação curricular apresentada no presente formulário.

8.1.3. Implementation indicator(s)

Approval of the curricular restructuring proposal presented in this form.

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

Alteração da denominação da UC e reestruturação dos conteúdos programáticos, ambos elencados e justificados na secção 4, ponto 9, referente à proposta de reestruturação curricular.

8.2.1. Improvement measure

Adjustment of the course denomination and syllabus revision, both listed and justified in section 4, point 9, concerning the curricular restructuring proposal.

Approval of the curricular restructuring proposal presented in this form.

8.2.2. Prioridade (alta, média, baixa) e tempo de implementação da medida

8.2.2. Priority (high, medium, low) and implementation time.

High - 6 months

8.1.3. Indicadores de implementação

Aprovação da proposta de reestruturação curricular apresentada no presente formulário.

8.1.3. Implementation indicator(s)

Approval of the curricular restructuring proposal presented in this form.

9. Proposta de reestruturação curricular (facultativo)

9.1. Alterações à estrutura curricular

9.1. Síntese das alterações pretendidas e respectiva fundamentação

A proposta de alteração decorre de uma profunda reflexão dos docentes ao longo dos primeiros anos de funcionamento deste CE. Com base nas informações dos alunos e das entidades de estágio, propõe-se uma estrutura curricular mais equilibrada na alternância entre UCs teóricas e práticas. Fica facilitada a aprendizagem, já que os alunos se apoiam em conhecimento empírico para integrarem gradualmente conceitos mais complexos. Mudança de UCs de semestre e de ano curricular justifica-se por:

a) A preparação prévia dos alunos, motivação e expectativas e todas as informações que têm sido recolhidas à medida que estes evoluem no curso, exige iniciar com conhecimentos mais técnicos que lhes permitam ir desenvolvendo uma análise estratégica da gastronomia enquanto produto turístico global.

b) A componente inicial mais técnica vai ao encontro das expectativas dos alunos sendo uma estratégia de reforço da sua motivação para o curso e de prevenção do abandono escolar.

As alterações de mudança de UCs de semestre ou de ano curricular são as seguintes:

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.

Outra alteração é a da designação de algumas UCs, cujo nome não reflete os objetivos e conteúdos, nem a especificidade dos conceitos que aí já são abordados. A questão de se incluir a palavra estágio também deriva de uniformização de nomenclatura de designação desta UC nos âmbitos nacional e internacional. Assim, propõe-se a mudança de:

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).

Será apresentada uma FUC da UC PEPG porque se verificou a necessidade de ajustar os seus objetivos e conteúdos ao planeamento estratégico de projetos gastronómicos. Deverá funcionar, preferencialmente, às 2ªs f. de manhã, em ensino remoto, permitindo aos alunos frequentar as aulas, quando deslocados nos locais de estágio.

Estava omissa as horas atribuídas ao estágio, não sendo claro para os alunos o número mínimo de horas a realizar em estágio, pelo que se propõe:

E: não estava claro o nº de horas de contato do aluno na instituição de estágio e redação do relatório.

TP: alteração das horas de contacto de 50 para 150 horas. Tendo-se verificado a ausência de pessoas qualificadas nos locais de estágio para o devido acompanhamento dos alunos, foi sentida a necessidade do reforço de horas de docência e acompanhamento dos trabalhos a desenvolver pelos docentes do curso. Necessidade que resulta do nível de exigência requerido a estes trabalhos, que devem resultar em projetos gastronómicos diferenciados e inovadores.

OT: Orientação na elaboração do plano de estágio em colaboração com o orientador da organização de estágio (âmbito, objetivos e tarefas do estágio).

9.1. Synthesis of the proposed changes and justification.

This proposal is based on a deep reflection of the teachers over the first years of operation of this SC. Based on information from students and internship organizations, a more balanced curricular structure is proposed in the alternation between theoretical and practical CUs. This will facilitate learning, as students will rely on empirical knowledge to gradually assimilate more complex concepts. Changing CUs of semester and curricular year is justified by:

a) The students' previous preparation, motivation, and expectations and all the information that has been collected as they evolve in the course, requires starting with more technical knowledge that will allow them to go on developing a strategic analysis of gastronomy as a global tourism product.

b) The more technical initial component meets the expectations of the students and is a strategy to reinforce their motivation for the course and to prevent them from dropping out.

The changes of CUs of semester or curricular year are the following:

a) 1st S of 1st year Cooking Techniques, Bakery and Pastry.

- b) 1st S of 1st year FCMG.
- c) 2nd S of the 1st year N.
- d) 2nd S of the 1st year RMGT and EGC.
- e) 1st S of 2nd year CC.
- f) 2nd S of 2nd year CLTB and EO.
- g) 1st S of the 3rd year MTGE.

Another change is the designation of some CUs, which does not reflect their objectives and contents, nor the specificity of the concepts included. The question of including the word "internship" also derives from the standardisation of the terminology of this CU at national and international levels. Thus, it is suggested to change from:

- a) Tourism Marketing to Applied Marketing.
- b) Final Project/Gastronomic Products Development to Internship/Gastronomic Project.
- c) Strategic planning and management for Strategic Planning of Gastronomic Projects (SPGP).

A CUCF of the CU SPGP will be presented because there was a need to adjust its objectives and contents to the strategic planning of gastronomic projects. It should work, preferably, on Monday mornings, online, allowing students to attend classes, when displaced in their internship sites.

Earlier, it was omitted the hours allocated for the internship, making it unclear for students the minimum number of hours to be spent in the internship:

E: it was not clear the no. of contact hours of the student in the internship organization and for the writing of the internship report.

TP: change of the contact hours from 50 to 150 hours. Having verified the absence of qualified people in the internship places for the proper accompaniment of the students, it was felt the need of reinforcement of teaching hours and accompaniment of the student's projects. A need that also results from the level of demand required for this task, which should result in differentiated and innovative gastronomic projects.

OT: Guidance in the preparation of the internship plan in collaboration with the supervisor of the internship organization (scope, objectives, and tasks of the internship).

9.2. Nova estrutura curricular pretendida (apenas os percursos em que são propostas alterações)

9.2. não aplicável

9.2.1. Ramo, opção, perfil, maior/menor ou outra (se aplicável):

não aplicável

9.2.1. Branch, option, profile, major/minor or other (if applicable).

Not apply

9.2.2. Áreas científicas e créditos necessários à obtenção do grau / Scientific areas and number of credits to award the degree

Área Científica / Scientific Area	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Optativos / Optional ECTS*	Observações / Observations
Turismo e Lazer	TUR	69	0	
Hotelaria e Restauração	HR	61	0	
Indústria Alimentar	IA	47	0	
Agricultura	AGR	3	0	
(4 Items)		180	0	

9.3. Plano de estudos

9.3. Plano de estudos - Não aplicável - 1º ano / 1º semestre

9.3.1. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):

Não aplicável

9.3.1. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

Not Apply

9.3.2. Ano/semestre/trimestre curricular:

1º ano / 1º semestre

9.3.2. Curricular year/semester/trimester:

1st Year / 1st Semester

9.3.3 Plano de estudos / Study plan

Unidades Curriculares / Curricular Units	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Microbiologia e Segurança Alimentar	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Química Alimentar e Gastronomia Molecular	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Técnicas de Cozinha	HR	Semestral	112	TP:30; PL:48	4	
Técnicas de Padaria	HR	Semestral	112	TP:30; PL:48	4	
Técnicas de Pastelaria	HR	Semestral	112	TP:30; PL:48	4	
Produções Agropecuárias	AGR	Semestral	84	TP: 24; PL:12	3	
Capital Humano na Indústria Turística Hoteleira	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	

(7 Items)

9.3. Plano de estudos - Não se aplica - 1º ano / 2º semestre

9.3.1. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):

Não se aplica

9.3.1. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

Not apply

9.3.2. Ano/semestre/trimestre curricular:

1º ano / 2º semestre

9.3.2. Curricular year/semester/trimester:

1st year / 2nd semester

9.3.3 Plano de estudos / Study plan

Unidades Curriculares / Curricular Units	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Metodologias de Investigação em Gastronomia e Turismo	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Cultura Gastronómica na Europa	TUR	Semestral	168	T:12; TP:40	6	
Cultura Gastronómica em Portugal	TUR	Semestral	168	T:12; TP:40	6	
Nutrição	IA	Semestral	168	TP:36; PL:12	6	
Métodos Quantitativos Aplicados à Gastronomia e Turismo	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
Conservação e Transformação de Produtos Agropecuários	IA	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	

(6 Items)

9.3. Plano de estudos - Não se aplica - 2º ano /1º semestre

9.3.1. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):

Não se aplica

9.3.1. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

Not apply

9.3.2. Ano/semestre/trimestre curricular:

2º ano /1º semestre

9.3.2. Curricular year/semester/trimester:

2nd year /1st semester

9.3.3 Plano de estudos / Study plan

Unidades Curriculares / Curricular Units	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Cultura Gastronómica em África	TUR	Semestral	168	T:12; TP:40	6	
Controlo de Custos	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Análises Físico-Químicas de Alimentos	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Cozinha da Europa	HR	Semestral	112	TP:20; PL:58	4	
Cozinha de Portugal	HR	Semestral	112	TP:20; PL:58	4	
Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado	IA	Semestral	112	TP:40; PL:38	4	
(6 Items)						

9.3. Plano de estudos - Não se aplica - 2º ano / 2º semestre

9.3.1. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):

Não se aplica

9.3.1. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

Not apply

9.3.2. Ano/semestre/trimestre curricular:

2º ano / 2º semestre

9.3.2. Curricular year/semester/trimester:

2nd year / 2nd Semester

9.3.3 Plano de estudos / Study plan

Unidades Curriculares / Curricular Units	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Marketing Aplicado	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Cultura Gastronómica na América e Ásia	TUR	Semestral	168	T:12; TP:40	6	
Cozinha Africana	HR	Semestral	112	TP:20; PL:58	4	
Cozinha Oriental e Americana	HR	Semestral	112	TP:20; PL:58	4	
Análise Sensorial	IA	Semestral	112	TP:40; PL:38	4	
Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
Organização de Eventos e Protocolo	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
(7 Items)						

9.3. Plano de estudos - Não se aplica - 3º ano / 1º semestre

9.3.1. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):

Não se aplica

9.3.1. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

Not apply

9.3.2. Ano/semestre/trimestre curricular:

3º ano / 1º semestre

9.3.2. Curricular year/semester/trimester:

3rd year / 1st semester

9.3.3 Plano de estudos / Study plan

Unidades Curriculares / Curricular Units	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Gestão de Empreendimentos Turísticos e Gastronómicos	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Turismo Gastronómico	TUR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Bebidas — Origens e processos de produção	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Enogastronomia	IA	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
Engenharia de Menus	HR	Semestral	168	TP:40; PL:12	6	
(5 Items)						

9.3. Plano de estudos - Não se aplica - 3º ano / 2º semestre

9.3.1. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):

Não se aplica

9.3.1. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

Not apply

9.3.2. Ano/semestre/trimestre curricular:

3º ano / 2º semestre

9.3.2. Curricular year/semester/trimester:

3rd year / 2nd semester

9.3.3 Plano de estudos / Study plan

Unidades Curriculares / Curricular Units	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Planeamento Estratégico de projetos gastronómicos	TUR	Semestral	84	TP:24; PL:12	3	
Estágio/Projeto Gastronómico	HR	Semestral	756	E:500; TP:150; OT:106	27	
(2 Items)						

9.4. Fichas de Unidade Curricular

Anexo II - Planeamento Estratégico de Projetos Gastronómicos

9.4.1.1. Designação da unidade curricular:

Planeamento Estratégico de Projetos Gastronómicos

9.4.1.1. Title of curricular unit:

Strategic planning of Gastronomic Projects

9.4.1.2. Sigla da área científica em que se insere:

TUR

9.4.1.3. Duração:

Semestral

9.4.1.4. Horas de trabalho:

84

9.4.1.5. Horas de contacto:

36

9.4.1.6. ECTS:

3

9.4.1.7. Observações:

<sem resposta>

9.4.1.7. Observations:

<no answer>

9.4.2. Docente responsável e respetiva carga lectiva na unidade curricular (preencher o nome completo):

Andreia Filipa Antunes Moura - 36 h

9.4.3. Outros docentes e respetivas cargas lectivas na unidade curricular:

<sem resposta>

9.4.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

Estimular competências que permitam detetar oportunidades de mercado;

Promover o conhecimento e domínio do processo de planeamento estratégico;

Fomentar aptidões para a elaboração de um projeto gastronómico coerente e sustentável.

9.4.4. Learning outcomes of the curricular unit:

Stimulate skills that allow the detection of market opportunities;

Promote the knowledge and mastery of the strategic planning process;

Enhance skills to develop a coherent and sustainable gastronomic project.

9.4.5. Conteúdos programáticos:

1. O mercado gastronómico

1.1 Tendências mundiais com influência no desenvolvimento de projetos gastronómicos

1.2 Análise de oportunidades de mercado: recursos e ferramentas

2. O processo de planeamento estratégico e a gastronomia

2.1 Modelos e dimensões do planeamento estratégico

2.2 O pensamento estratégico aplicado à gastronomia

3. A formulação do projeto gastronómico

9.4.5. Syllabus:

1. The gastronomic market

1.1 Global trends with influence on the development of gastronomic projects

1.2 Market opportunities analysis: resources and tools

2. The strategic planning process and gastronomy

2.1 Models and dimensions of strategic planning

2.2 Strategic thinking applied to gastronomy

3. The formulation of the gastronomic project

9.4.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Segundo os objetivos da Unidade Curricular em estreita interligação com os conteúdos programáticos, pretende-se dotar os alunos de competências que lhes permitirão: (i) detetar oportunidades de mercado - através do ponto 1; (ii) dominar os conceitos básicos inerentes a um correto planeamento estratégico - com o ponto 2; e (iii) formular um projeto gastronómico coerente e sustentável - por meio do ponto 3.

9.4.6. Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives.

According to the objectives of the Curricular Unit in close interconnection with the programmatic content, it is intended to provide students with skills that will enable them to: (i) detect market opportunities - through point 1; (ii) master the basic concepts inherent to a correct strategic planning - with point 2; and (iii) formulate a coherent and sustainable gastronomic project - through point 3.

9.4.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

A natureza interdisciplinar desta U.C. implica o recurso a metodologias diversificadas, recorrendo a aulas teóricas e teórico-práticas de forma a implementar o método ativo, favorecendo o aprofundamento de alguns temas, assim como o método da descoberta para a compreensão de outros. A avaliação por exame final consiste na realização de uma única prova de avaliação de conhecimentos, a realizar nas respetivas épocas de avaliação. A avaliação contínua resulta dos seguintes parâmetros de avaliação:

a) formulação de uma proposta de projeto gastronómico, que deverá ser apresentado/ defendido oralmente (80%), cuja ponderação se divide em componente escrita (60%) e componente oral (20%);

b) realização de exercícios no decorrer das aulas (20%).

9.4.7. Teaching methodologies (including evaluation):

The interdisciplinary nature of the course involves the use of diverse methodologies, using theoretical and theoretical-practical classes in order to implement the active method, favoring the understanding of certain topics, as well as the method of discovery for others. Evaluation by final examination consists of performing a single knowledge assessment, to be held in the respective evaluation periods. Continuous assessment results of the evaluation parameters:

- a) completion of a gastronomic project, to be presented / defended orally (80%), which percentage is divided into written component (60%) and oral component (20%);*
- b) performing exercises during classes (20%).*

9.4.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular.

A presente unidade curricular pretende transmitir uma visão global da importância da gastronomia no mundo atual e, simultaneamente, do conteúdo, das perspetivas e das mais valias do pensamento e planeamento estratégico neste âmbito. Deste modo, as metodologias ativas e a avaliação assente na elaboração de um projeto gastronómico demonstram a aposta no desenvolvimento de competências de aplicação, de teor técnico-prático que vão ao encontro dos objetivos de aprendizagem estipulados (Estimular competências que permitam detetar oportunidades de mercado; Promover o conhecimento e domínio do processo de planeamento estratégico; Fomentar aptidões para a elaboração de um projeto gastronómico coerente e sustentável).

9.4.8. Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes.

This curricular unit intends to convey a global vision of the importance of gastronomy in today's world and, simultaneously, of the content, the perspectives and the added value of strategic thinking and planning in this field. Thus, the active methodologies and the assessment based on the elaboration of a gastronomic project demonstrate the bet on the development of application competences, of technical and practical content that meet the stipulated learning objectives (Stimulate competences that allow the detection of market opportunities; Promote the knowledge and mastery of the strategic planning process; Foster skills for the elaboration of a coherent and sustainable gastronomic project).

9.4.9. Bibliografia de consulta/existência obrigatória:

Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis I. & Alcott, P. (2012). Food and Beverage Management. 5th Edition. Routledge
Foskett, D., Paskins, P., Steele, L., Farrelly, G., Vasanthan, K. & Lucas, A. (2015). Hospitality Supervision And Leadership. 5th Edition. Hodder Education. ISBN: 9781471847523
Ivars-Baidal, J. A., & Vera Rebollo, J. F. (2019). De los paradigmas tradicionales a los nuevos enfoques: Planificación turística inteligente. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles, 82,1–31
Lopes, A. P. & Soares, F. (2017). Tourism planning and development: The case of Portugal's Norte region. Tourism & Management Studies, 13(4),20-29
Medina,X. F. & Tresserras, J. (2018). Food, gastronomy and tourism: Social and cultural perspectives. Estudios del Hombre: Serie antropología de la alimentación. U. Guadalajara
Mota, L., Teixeira, S. & Gonçalves, F. (2018). Remarks from tourism planning and sustainable tourism: A bibliometric study. Enlightening Tourism:Pathmaking Journal, 8 (2),99-127

9.5. Fichas curriculares de docente

Anexo III - Andreia Filipa Antunes Moura

9.5.1. Nome do docente (preencher o nome completo):

Andreia Filipa Antunes Moura

9.5.2. Ficha curricular de docente:

<sem resposta>