

ACEF/1920/0321622 — Relatório final da CAE

Contexto da Avaliação do Ciclo de Estudos

Relatório da CAE - Ciclo de Estudos em Funcionamento.

Contexto da Avaliação do Ciclo de Estudos

Nos termos do regime jurídico da avaliação do ensino superior (Lei n.º 38/2007, de 16 de agosto), a avaliação externa dos ciclos de estudos deve ser realizada periodicamente. A periodicidade fixada é de seis anos.

O processo de avaliação/acreditação de ciclos de estudo em funcionamento (Processo ACEF) tem por elemento fundamental o relatório de autoavaliação elaborado pela instituição avaliada, que se deve focar nos processos que se julgam críticos para garantir a qualidade do ensino e nas metodologias para monitorizar/melhorar essa qualidade, incluindo a forma como as instituições monitorizam e avaliam a qualidade dos seus programas de ensino e da investigação.

A avaliação é efetuada por uma Comissão de Avaliação Externa (CAE), composta por especialistas selecionados pela Agência com base no seu currículo e experiência e apoiada por um funcionário da Agência, que atua como gestor do procedimento. A CAE analisa o relatório de autoavaliação e visita a instituição para confirmar as informações do relatório e proceder à sua discussão com representantes da instituição.

Antes do termo da visita, a Comissão reúne para discutir as conclusões sobre os resultados da avaliação e organizar os itens a integrar no relatório de avaliação externa a ser apresentado oralmente. Esta apresentação é da responsabilidade do(a) Presidente da CAE e deve limitar-se a discutir os resultados da sua análise em termos de aspetos positivos, deficiências, propostas de melhoria e outros aspetos que sejam relevantes no contexto da avaliação.

A CAE, usando o formulário eletrónico apropriado, prepara, sob supervisão do seu Presidente, a versão preliminar do Relatório de Avaliação Externa do ciclo de estudo. A Agência remete o relatório preliminar à instituição de ensino superior para apreciação e eventual pronúncia, no prazo regularmente fixado. A Comissão, face à pronúncia apresentada, poderá rever o relatório preliminar, se assim o entender, competindo-lhe aprovar a sua versão final e submetê-la na plataforma da Agência.

Compete ao Conselho de Administração a deliberação final em termos de acreditação. Na formulação da deliberação, o Conselho de Administração terá em consideração o relatório final da CAE e, havendo ordens e associações profissionais relevantes, será igualmente considerado o seu parecer. O Conselho de Administração pode, porém, tomar decisões não coincidentes com a recomendação da CAE, com o intuito de assegurar a equidade e o equilíbrio das decisões finais. Assim, o Conselho de Administração poderá deliberar, de forma fundamentada, em discordância favorável (menos exigente que a Comissão) ou desfavorável (mais exigente do que a Comissão) em relação à recomendação da CAE.

Composição da CAE

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

José Teixeira
Olívia Pinho
Maria José Sousa Gallagher
João Roberto Santos

1. Caracterização geral do ciclo de estudos

1.1. Instituição de Ensino Superior:

Universidade De Lisboa

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

1.2. Unidade orgânica:

Instituto Superior De Agronomia

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

1.3. Ciclo de estudos:

Engenharia Alimentar

1.4. Grau:

Licenciado

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

1.5._Desp_2888-2017_DR-2S_69_06abr_(LicEngAlim).pdf

1.6. Área científica predominante do ciclo de estudos:

Engenharia Alimentar

1.7.1 Classificação CNAEF - primeira área fundamental:

541

1.7.2 Classificação CNAEF - segunda área fundamental, se aplicável:

N/A

1.7.3 Classificação CNAEF - terceira área fundamental, se aplicável:

N/A

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

180

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

3 anos (6 semestres)

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

45

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

<sem resposta>

1.11. Condições específicas de ingresso.

Provas de Ingresso:

Matemática A + Física e Química

Classificações Mínimas:

Classificação mínima de cada prova de ingresso: 95 Pontos

Nota de candidatura:

Classificação final do ensino secundário: 50%

Classificação das provas de ingresso: 50%

Classificação mínima: 100

1.12. Regime de funcionamento.

Diurno

1.12.1. Outro:

N/A

1.13. Local onde o ciclo de estudos é ministrado:

Instituto Superior de Agronomia

Tapada da Ajuda

1349-017 Lisboa, Portugal

1.14. Eventuais observações da CAE:

<sem resposta>

2. Corpo docente

Perguntas 2.1 a 2.5

2.1. Coordenação do ciclo de estudos.

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

Sim

2.2. Cumprimento de requisitos legais.

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

Sim

2.3. Adequação da carga horária.

A carga horária do pessoal docente é adequada:

Em parte

2.4. Estabilidade.

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

Sim

2.5. Dinâmica de formação.

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

Sim

2.6. Apreciação global do corpo docente

2.6.1. Apreciação global

A atuação da coordenação/direção do CE deve ser reforçada, permitindo uma maior autonomia em atividades ligadas à informação sobre o CE, sua disseminação, ações de divulgação e interação com o exterior.

Docentes motivados, dinâmicos e disponíveis para o acompanhamento dos alunos.

Genericamente, estão satisfeitos com o funcionamento do curso e condições de trabalho, tendo manifestado preocupação, a medio prazo, sobre a existência de docentes para garantir o funcionamento do curso, considerando a idade média do corpo docente.

Referiram que a dispersão dos docentes por várias UCs é um fator negativo no desempenho da sua atividade e no funcionamento do curso.

Foi também evidente que sentem que a carreira não tem sido adequadamente valorizada.

Docentes com elevada competência científica integrados em unidades avaliadas com MUITO BOM/EXCELENTE pela FCT.

2.6.2. Pontos fortes

Docentes motivados, dinâmicos e disponíveis para o acompanhamento dos alunos. Qualidade científica dos docentes.

Docentes consideram ser relevante o facto de poderem usar alimentos desde a produção primária até ao consumo, salientando evidências pedagógicas e de investigação.

2.6.3. Recomendações de melhoria

Recomenda-se que o corpo docente desenvolva novas dinâmicas na sua formação e que orientem mais as suas atividades para os atuais desafios do setor/indústria alimentar

A partilha de algumas UCs entre cursos, tende a dificultar as condições de aprendizagem. Nas UCs em que há partilha de docente entre cursos, para facilitar a aprendizagem de todos, devem encontrar-se momentos comuns e momentos personalizados a cada curso.

O ensino deve apresentar casos de estudo personalizados aos objetivos do curso.

3. Pessoal não-docente

Perguntas 3.1. a 3.3.

3.1. Competência profissional e técnica.

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

Sim

3.2. Adequação em número.

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

Sim

3.3. Dinâmica de formação.

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

Sim

3.4. Apreciação global do pessoal não-docente

3.4.1. Apreciação global

O pessoal não-docente parece ser adequado para responder aos requisitos para o funcionamento adequado do curso. De salientar que não existe pessoal não docente propriamente afeto à lecionação do ciclo de estudos dado que a organização do ISA prevê a sua afetação a departamentos/serviços e não a cursos, pelo que muitos destes funcionários dão apoio a diversos cursos.

3.4.2. Pontos fortes

NA

3.4.3. Recomendações de melhoria

NA

4. Estudantes

Pergunta 4.1.

4.1. Procura do ciclo de estudos.

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

Em parte

4.2. Apreciação global do corpo discente

4.2.1. Apreciação global

O número de estudantes que procuram o CE tem-se mantido constante, embora com uma ligeira tendência para redução nos últimos anos.

Com efeito, embora o número de candidatos ao CE seja sempre superior ao número de vagas disponíveis, o número de colocados acaba por ser sempre inferior ao número de vagas (apesar de estas terem vindo a ser reduzidas).

Deve também ser salientado que, apesar do número reduzido de alunos que entram no CE, a procura de licenciados por parte das empresas é elevada.

Embora alguns alunos tenham referido que tinham muito pouca informação sobre o curso e expectativas não muito elevadas, verifica-se um elevado grau de satisfação entre os alunos que frequentam este CE,

4.2.2. Pontos fortes

Motivação elevada e espírito de iniciativa; no final do curso, obtêm a formação adequada para licenciados em Engenharia Alimentar.

Os estudantes referiram que, só começaram a alcançar os interesses do curso, ao longo do percurso académico.

4.2.3. Recomendações de melhoria

Aumentar a atratividade do curso, fazendo um maior uso das redes sociais e dos alumni; atualizar a informação disponível na página do ISA sobre o CE (verificou-se que estava desatualizada) e torna-la mais acessível e motivadora.

5. Resultados académicos

Perguntas 5.1. e 5.2.

5.1. Sucesso escolar

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

Sim

5.2. Empregabilidade

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

Sim

5.3. Apreciação global dos resultados académicos

5.3.1. Apreciação global

Bons resultados académicos, tendo em conta a taxa de aprovação nas UCs do CE.

A taxa de empregabilidade na área de formação do curso é relativamente baixa. Todavia deve ter-se em atenção que a grande maioria dos diplomados (média de 81% nos últimos 3 anos do inquérito) prossegue os estudos para o mestrado em engenharia alimentar ou em áreas afins, de forma a aprofundar e expandir os seus conhecimentos.

De referir ainda que 66% dos licenciados, em média, espera mais de um ano para conseguir o 1º

emprego no mercado de trabalho, o que sugere a importância de continuarem a sua

5.3.2. Pontos fortes

Bons resultados académicos, tendo em conta a taxa de aprovação nas UCs do CE.

5.3.3. Recomendações de melhoria

Disciplinas direcionadas a área deveriam ter início no primeiro ano, e algumas UCs poderiam ser actualizadas com atividades mais aplicadas e/ou práticas, que demonstrassem a relevância e importância do curso para a Indústria Alimentar.

6. Resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas

Perguntas 6.1. a 6.5.

6.1. Centros de Investigação

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

Sim

6.2. Produção científica ou artística

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

Sim

6.3. Outras publicações

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

Sim

6.4. Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico

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

Sim

6.5. Integração em projetos e parcerias nacionais e internacionais

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

Sim

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

6.6.1. Apreciação global

Corpo docente integrado em Unidades de Investigação avaliadas com as classificações de MUITO BOM/EXCELENTE pela FCT.

Docentes com produção científica de elevada qualidade, integrados em redes nacionais e internacionais na sua área de atuação, com capacidade de atrair financiamento competitivo e com uma forte interação com o sistema empresarial. O ISA é associado de 2 Laboratórios Colaborativos, CoLAB Vines&Wines e CoLab4Food, e da Portugal Foods.

6.6.2. Pontos fortes

Elevada qualidade da produção científica e interação com empresas do setor. Reconhecimento da qualidade da investigação desenvolvida.

6.6.3. Recomendações de melhoria

NA

7. Nível de internacionalização

Perguntas 7.1. a 7.3.

7.1. Mobilidade de estudantes e docentes

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

Em parte

7.2. Estudantes estrangeiros

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

Não

7.3. Participação em redes internacionais

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

Em parte

7.4. Apreciação global do nível de internacionalização

7.4.1. Apreciação global

Nível de internacionalização pouco significativo e essencialmente pelo Programa “Erasmus”. Não há um envolvimento significativo de docentes em programas internacionais que levariam a uma maior mobilidade dos docentes mas também dos estudantes.

Vários docentes referiram que a elevada carga letiva limita a sua disponibilidade para o desenvolvimento de ações de internacionalização.

7.4.2. Pontos fortes

Colaboração internacional de alguns docentes

7.4.3. Recomendações de melhoria

Reforçar o aumento de parcerias “Erasmus” e a participação em redes internacionais quer de ensino quer de investigação e em projetos internacionais

8. Organização interna e mecanismos de garantia da qualidade

Perguntas 8.1 a 8.6

8.1. Sistema interno de garantia da qualidade

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

Não (continua no campo 8.2)

8.2. Mecanismos de garantia da qualidade

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

Sim

8.3. Coordenação e estrutura(s) de apoio

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

Sim

8.4. Avaliação do pessoal docente

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

Sim

8.5. Avaliação do pessoal não-docente

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

Sim

8.6. Outras vias de avaliação

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

Não

8.6.1. Conclusões de outras avaliações (quando aplicável)

NA

8.7. Apreciação global dos mecanismos de garantia da qualidade

8.7.1. Apreciação global

Mecanismos de garantia de qualidade adequadamente implementados com uma clara definição dos responsáveis e funções associadas.

8.7.2. Pontos fortes

As estruturas existentes e a intervenção de toda a comunidade académica nos procedimentos de avaliação e mecanismos da qualidade do ensino

8.7.3. Recomendações de melhoria

NA

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

9.1. Evolução desde a avaliação anterior

Embora estando em curso uma reforma curricular no ISA, deve ser salientado que foram implementadas as ações definidas na anterior avaliação

9.2. Apreciação e validação das propostas de melhoria futura

Aproveitando a reforma curricular em curso, sugerem-se algumas alterações na estrutura curricular da Licenciatura em Engenharia Alimentar:

- flexibilizar o modelo de atribuição de ECTS. Ter todas as UCs com 6 ECTS não é uma boa solução considerando as necessidades de formação em Engenharia Alimentar e a “diversidade” de temas abordados
- sugere-se a introdução de conteúdos mais atuais e que correspondam aos desafios de formação em Engenharia Alimentar - conteúdos como Gestão e Inovação no Processo, Marketing e Comunicação e Estatística devem ser introduzidos ou adaptados à Licenciatura em Engenharia Alimentar.
- conceitos como sustentabilidade e economia circular devem ser transversais a este CE
- deve ser reforçado a utilização de webinars na formação dos alunos (contribuindo para uma maior interação com entidades externas ao ISA (nacionais e estrangeiras) e empresas)

10. Reestruturação curricular (se aplicável)

10.1. Apreciação e validação da proposta de reestruturação curricular

NA

11. Observações finais

11.1. Apreciação da pronúncia da instituição (quando aplicável)

A CAE analisou pronúncia apresentada pela instituição e valida as alterações propostas na estrutura curricular do CE que vão de acordo a sugestões efetuadas durante a avaliação

11.2. Observações

NA

11.3. PDF (máx. 100kB)

<sem resposta>

12. Conclusões

12.1. Apreciação global do ciclo de estudos

CE de estudos num tema atual e de crescente importância considerando os desafios que se colocam ao desenvolvimento europeu, a implementação de estratégias de economia circular e do green deal e a cada vez maior procura por parte do consumidor de alimentos saudáveis e seguros. O ISA tem condições únicas, pela sua história e pelo campus onde se insere, para contribuir para uma formação de excelência de Licenciados em Engenharia Alimentar.

O CE Licenciatura em Engenharia Alimentar está globalmente bem estruturado e corresponde às necessidades de formação do setor, conforme evidenciado pelos empregadores. Todavia, permanecem desafios importantes no seu reconhecimento por estudantes que ingressam no ensino superior, verificando-se que o número (embora tendo sido reduzido nos últimos anos) de vagas disponíveis continua a não ser preenchido. Esta situação exige algumas alterações a nível de divulgação que devem ser implementadas, nomeadamente fazer um maior uso das redes sociais e dos alumni e atualizar a informação disponível na página do ISA sobre o CE (verificou-se que estava desatualizada) e torna-la mais acessível e motivadora.

No que se refere ao funcionamento do curso, alguns comentários devem ser feitos:

- a atuação da coordenação/direção do CE deve ser reforçada, permitindo uma maior autonomia em atividades ligadas à informação sobre o CE, sua disseminação, ações de divulgação e interação com o exterior.

- os docentes são motivados, dinâmicos e muito disponíveis para o acompanhamento dos alunos e, genericamente, estão satisfeitos com o funcionamento do curso e condições de trabalho: Manifestam preocupação, a medio prazo, sobre a existência de docentes para garantir o funcionamento do curso, considerando a idade média do corpo docente. Salientam também que a dispersão dos docentes por várias UCs é um fator negativo no desempenho da sua atividade e no funcionamento do curso e que a carreira não tem sido adequadamente valorizada.

- o corpo docente tem um desempenho científico de elevada qualidade, integrando unidades de investigação avaliadas com MUITO BOM/EXCELENTE pela FCT,

- deve, todavia, ser salientado, que, embora reconhecendo os aspetos anteriormente referidos, os docentes devem sair da sua área de conforto e adequar as suas atividades de ensino e investigação às atuais tendência da Indústria alimentar.

Considera-se também que é desejável:

- flexibilizar o modelo de atribuição de ECTS. Ter todas as UCs com 6 ECTS não é uma boa solução considerando as necessidades de formação em Engenharia Alimentar e a “diversidade” de temas abordados.

- disciplinas direcionadas a área deveriam ocorrer no primeiro ano, e não no segundo como atualmente acontece. As UCs poderiam ser atualizadas com atividades mais aplicadas e/ou práticas, que demonstrassem a relevância e importância do curso para a Indústria Alimentar.

- a introdução de conteúdos curriculares mais atuais e que correspondam aos desafios de formação em Engenharia Alimentar - conteúdos como Gestão e Inovação no Processo, Marketing e

Comunicação e Estatística devem ser introduzidos ou adaptados à Licenciatura em Engenharia Alimentar.

12.2. Recomendação final.

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

O ciclo de estudos deve ser acreditado

12.3. Período de acreditação condicional (se aplicável):

<sem resposta>

12.4. Condições:

<sem resposta>