

# ACEF/1920/0901372 — Relatório preliminar 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](#)):

Victor Freitas  
Manuel Gomes Mota  
Hervé This  
Inês Figueira Marques

### 1. Caracterização geral do ciclo de estudos

1.1. Instituição de Ensino Superior:

Universidade Nova De Lisboa

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

Universidade De Lisboa

1.2. Unidade orgânica:

Faculdade De Ciências E Tecnologia (UNL)

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

Instituto Superior De Agronomia

1.3. Ciclo de estudos:

Ciências Gastronómicas

1.4. Grau:

Mestre

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

1.5.\_regulamento\_Ciencias gastronomicas\_2010.pdf

1.6. Área científica predominante do ciclo de estudos:

Ciência e Tecnologia de Alimentos e Engenharia Ali

1.7.1 Classificação CNAEF - primeira área fundamental:

541

1.7.2 Classificação CNAEF - segunda área fundamental, se aplicável:

<sem resposta>

1.7.3 Classificação CNAEF - terceira área fundamental, se aplicável:

<sem resposta>

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

120

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):

2 anos (4 semestres)

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

20

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

<sem resposta>

1.11. Condições específicas de ingresso.

- Titulares do grau de licenciado, ou equivalente legal, obtido em instituições de ensino superior nacionais;

- Titulares de um grau académico de ensino superior estrangeiro conferido na sequência de um 1º

ciclo de estudos, organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um Estado aderente a este Processo;

- Titulares de um grau académico superior estrangeiro que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo Conselho Científico do ISA e/ou da FCT-UNL ;
- Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido como atestando capacidade para realização do ciclo de estudos pelo Conselho Científico do ISA e/ou da FCT-UNL.

Critérios de seriação:

- Classificação de curso;
- Currículo académico e científico;
- Currículo profissional;
- Carta de motivação;
- Eventual entrevista.

1.12. Regime de funcionamento.

Diurno

1.12.1. Outro:

n.a.

1.13. Local onde o ciclo de estudos é ministrado:

O ciclo de estudos é ministrado em ambas as instituições (FCT-UNL e ISA-UL), sendo aproximadamente 50% das aulas em cada instituição.

1.14. Eventuais observações da CAE:

As condições que a instituição dispõe quer em termos de recursos humanos como em infraestruturas justificam o número proposto.

## **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:

Sim

2.4. Estabilidade.

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

Sim

2.5. Dinâmica de formação.

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

Sim

## **2.6. Apreciação global do corpo docente**

### **2.6.1. Apreciação global**

A maior parte dos docentes envolvidos neste CE apresentam o grau de Doutor em áreas científicas identificadas no Plano de Estudos do CE. O corpo docente é motivado e reconhecido pela comunidade científica como especialista na área das ciências alimentares, desenvolvendo a sua atividade de investigação na sua maioria em centros reconhecidos como muito bons ou excelente na última avaliação da FCT. Existe uma boa interação entre os docentes das duas instituições envolvidas neste CE.

Às vezes, a carga de trabalho é considerada excessiva, mas o corpo docente está satisfeito com os resultados.

### **2.6.2. Pontos fortes**

O corpo docente cumpre os requisitos legais (vínculo a tempo inteiro e habilitação académica), tem um bom desempenho científico em termos de investigação na área deste CE, conhecimento e competências para lecionar o programa deste CE.

### **2.6.3. Recomendações de melhoria**

No corpo docente não existem professores catedráticos e é composto por 6 Professores Associados e 11 Professores Auxiliares e 6 Assistentes Convidados. É importante tomar medidas que permitam a progressão na carreira.

## **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**

As qualificações e o número de membros não-docentes são em parte adequados para o ciclo de estudos e desempenham funções quer administrativas, não específicas para este Ciclo de Estudos, como de apoio às aulas laboratoriais.

Os membros não-docentes da equipa são periodicamente avaliados (SIADAP).

### **3.4.2. Pontos fortes**

ND

### **3.4.3. Recomendações de melhoria**

There is an Erasmus mobility program for technicians that could be useful, especially because there

are similar Study Programs in several European Universities.

## 4. Estudantes

### Pergunta 4.1.

4.1. Procura do ciclo de estudos.

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

Sim

### 4.2. Apreciação global do corpo discente

4.2.1. Apreciação global

O número de candidatos costuma ser superior ao número de vagas, o que é bom, em parte devido à grande capacidade de atrair alunos do exterior, principalmente do Brasil, mas não tanto alunos da Europa ou mesmo portugueses.

Este mestrado permite a matrícula a alunos de áreas muito diversas, como por exemplo, alunos com licenciaturas em cozinha, engenharia biomédica, ensino de línguas, biologia e química.

4.2.2. Pontos fortes

Grande capacidade de atrair estudantes de países de língua portuguesa e sobretudo do Brasil.

4.2.3. Recomendações de melhoria

Devem ser feitos esforços no sentido de atrair mais estudantes portugueses e de estabelecer cooperação com programas de estudo internacionais semelhantes, por exemplo, Dublin, Wageningen, etc.

## 5. Resultados académicos

### Perguntas 5.1. e 5.2.

5.1. Sucesso escolar

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

Em parte

5.2. Empregabilidade

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

Sim

### 5.3. Apreciação global dos resultados académicos

5.3.1. Apreciação global

As taxas de aprovação nas UCs do 1º ano nas várias áreas científicas é em geral boa.

Em geral, o número de diplomados no relatório SA é muito inferior ao esperado. De facto, nos últimos três anos em avaliação apenas 9, 16 e 3 estudantes concluíram o mestrado. Atendendo ao número de estudantes inscritos no 1º ano, esta situação parece indicar uma percentagem importante de alunos que abandonam o curso no segundo ano, o que pode ser explicado pela grande % de alunos trabalhadores inscritos e que estão interessados em atualizar-se ou aprender apenas algumas matérias e/ou, por outro lado, a realização de uma tese poderá não ser compatível com o seu emprego.

O curso apresenta elevados níveis de empregabilidade dos seus graduados o que não é surpresa uma

vez que os estudantes que procuram este curso estão já estão empregados numa empresa ou restaurante, ou criam o seu próprio negócio. Um pequeno número de estudantes seguem para doutoramento.

### 5.3.2. Pontos fortes

O curso apresenta elevados níveis de empregabilidade dos seus graduados

### 5.3.3. Recomendações de melhoria

Incentivar os estudantes trabalhadores a fazerem a tese de mestrado no âmbito da sua actividade profissional em concordância com a sua entidade empregadora desde que tenha enquadramento científico neste mestrado.

Tendo em vista a empregabilidade, o programa deveria ser mais claro sobre os inputs nas três vertentes, técnica, tecnologia e ciência (naturais ou humanas). De facto, não está claro quais são os requisitos específicos que os candidatos devem ter para se candidatar a este mestrado.

## **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

Os docentes distribuem-se por 2 Centros de Investigação com a classificação de Excelente e Muito Bom atribuídos na última avaliação da FCT. Em média, os docentes envolvidos apresentam um boa produção científica em artigos publicados em boas revistas internacionais com revisão por pares. Não é claro na lista de publicações se elas se vinculam especificamente a segmentos particulares do currículo do CE e se os resultados publicados resultam de atividades desenvolvidas no âmbito deste mestrado.

Existe uma boa colaboração e integração na rede industrial (nacional). Um número significativo de alunos foi contratado por empresas do sector agro-industrial, por exemplo, Primor, Mendes Gonçalves, Auchan, Mandarin, etc.

#### 6.6.2. Pontos fortes

Boa interação com as empresas da área formação deste CE. Muitos estudantes estão empenhados em construir o seu próprio negócio.

#### 6.6.3. Recomendações de melhoria

Fornecer mentoria para aqueles profissionais dispostos a construir seu próprio negócio.

## 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):

Sim

#### 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

A percentagem de alunos estrangeiros é de um modo geral boa (65%) o que mostra a atractividade deste ciclo de estudo para países estrangeiros e sobretudo pertencentes à lusofonia.

Não é indicada qualquer mobilidade dos estudantes a nível internacional apesar de ter sido referido existir participação em Mobilidade ao abrigo do Programa Erasmus. Por outro lado, a mobilidade internacional dos docentes do CE é residual pelos dados indicados. Deve ser clarificada a informação dada no relatório de autoavaliação sobre o número de Professores em mobilidade internacional (in) - 21%.

Os Coordenadores procuram inserir o programa deste CE no panorama internacional da gastronomia molecular, mas o facto de o português ser a língua de ensino restringe a influência do programa a alguns países.

O programa tem ligações com o Centro Internacional de Gastronomia e Física Molecular, devendo-se fazer esforços para aumentar o número de alunos e professores participantes no Concurso Internacional de Cozinha “Note by Note”.

#### 7.4.2. Pontos fortes

A percentagem de estudantes estrangeiros é boa (65%).

#### 7.4.3. Recomendações de melhoria

Devem ser feitos esforços no sentido de estabelecer cooperação com programas de estudo internacionais semelhantes, por exemplo, Dublin, Wageningen, etc. mas o fato da língua de ensino ser o Português poderá limitar esta interação.

Promover a mobilidade dos estudantes e docentes ao abrigo de programas Erasmus sendo sobretudo recomendável que parte desta mobilidade se enquadrasse no âmbito da tese o que poderia contribuir para reduzir a percentagem de abandono.

## **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:

Sim

##### 8.6.1. Conclusões de outras avaliações (quando aplicável)

Há inquéritos anuais dirigidos aos estudantes e inquéritos dirigidos aos professores.

### **8.7. Apreciação global dos mecanismos de garantia da qualidade**

#### 8.7.1. Apreciação global

As duas instituições envolvidas neste CE parecem ter mecanismos eficazes de controlo da qualidade de ensino:

- A NOVA tem um Conselho de Qualidade de Ensino que é responsável por assegurar a supervisão do Sistema de Garantia de Qualidade de Ensino da universidade, com a participação de um pró-Reitor que coordena a qualidade de ensino.

- O Conselho de Administração do ISA é o órgão responsável pela regulamentação do sistema integrado de garantia da qualidade, a submeter pelo seu Presidente ao Conselho de Escola, que o

aprova.

A FCT NOVA e o ISA dispõem de um Regulamento de Avaliação de Desempenho (RAD) dos docentes, de forma a avaliá-lo com base no mérito e melhorar a sua qualidade. A avaliação de desempenho abrange todos os professores das escolas envolvidas e tem em conta a especificidade de cada área disciplinar e considera todos os aspetos da sua atividade

8.7.2. Pontos fortes

NA

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

De um modo geral, o curso tem vindo a sofrer algumas melhorias em resposta aos comentários e recomendações de anteriores avaliações da A3ES. Houve um esforço no estabelecimento de parcerias com universidades sobretudo nacionais e uma universidade estrangeira (UFC-Brasil), restaurantes e empresas do sector alimentar como locais de recepção de estudantes inscritos no 2º ano do curso para desenvolverem a tese de mestrado. De referir ainda que se verificou um aumento significativo de publicações científicas nas áreas científicas do mestrado, sendo alguns dos resultados publicados resultantes de trabalhos de mestrado dos estudantes.

9.2. Apreciação e validação das propostas de melhoria futura

A CAE concorda em parte com a análise SWOT e nomeadamente com a proposta de melhorias apresentadas e reconhece:

- a importância de ter uma cozinha experimental com dimensões adequadas ao número de alunos;
- a necessidade de renovar e fortalecer em determinadas áreas o corpo docente deste CE;
- a necessidade de reformular o programa de algumas UCs adaptando à nova realidade do sector agro-alimentar face às recentes orientações e mudanças no sector;
- a necessidade de estabelecer mais ligações internacionais.

Outros aspetos a ter em consideração com vista à melhoria do CE estão referido no ponto 12 “Conclusões”.

## **10. Reestruturação curricular (se aplicável)**

10.1. Apreciação e validação da proposta de reestruturação curricular

A CAE concorda com as alterações propostas na redução das horas de contacto. No entanto, a Direção do curso deve pensar em reduzir o número e UC obrigatórias e criar UC opcionais de forma a reduzir a rigidez formativa deste programa de estudos como referido no ponto 12 “Conclusões”.

## **11. Observações finais**

11.1. Apreciação da pronúncia da instituição (quando aplicável)

<sem resposta>

11.2. Observações

<sem resposta>

11.3. PDF (máx. 100kB)

<sem resposta>

## 12. Conclusões

### 12.1. Apreciação global do ciclo de estudos

De um modo geral, o Curso está bem organizado e a sua qualidade é reconhecida pela comunidade que trabalha em ciências dos alimentos, sendo talvez o único do género nas universidades portuguesas que aborda o tema da gastronomia molecular e da cozinha moderna, e que detém uma relação direta com a restauração e chefes de cozinha. O corpo docente está motivado e os coordenadores deste Mestrado são muito ativos e gozam de boa reputação na área.

O CAE felicita as duas universidades pelo sucesso deste mestrado, mostrando que duas grandes universidades da mesma região (Lisboa e Vale do Tejo), FCTUNL e U. Lisboa, podem ter sucesso na criação de Ciclo de Estudos conjuntos. Com efeito, esta combinação de competências e infraestruturas é importante para promover a qualidade dos ciclos de estudos, tornando-os mais atrativos, permitindo ainda uma redução da sobrecarga de trabalho do corpo docente e uma melhor gestão financeira do curso com a partilha de equipamentos dispendiosos.

Alguns pontos devem ser considerados para melhorar a qualidade deste Mestrado:

- Um dos pontos fracos, referido no relatório de auto-avaliação e que foi recomendado pelo CAE anterior, é a falta de uma cozinha experimental com dimensões adequadas ao número de alunos. A CAE congratula-se por saber que a Universidade NOVA de Lisboa pretende melhorar as instalações nas áreas das ciências da alimentação com o apoio da recente plataforma de Turismo & Hospitalidade “toho” que envolverá a montagem de uma cozinha experimental e salas de análise sensorial;
- O número de candidatos costuma ser superior ao número de vagas, o que é bom, em parte devido à grande capacidade de atrair alunos do exterior, principalmente do Brasil. Contudo, não apresenta tanta atratividade para alunos da Europa ou mesmo portugueses. Devem ser feitos esforços no sentido de atrair mais estudantes portugueses;
- Em geral, o número de diplomados no relatório SA é muito inferior ao esperado. De facto, nos últimos três anos em avaliação apenas 9, 16 e 3 estudantes concluíram o mestrado. Esta situação parece indicar uma percentagem importante de alunos que abandonam o curso no segundo ano, o que pode ser explicado pela grande percentagem de alunos trabalhadores inscritos no CE e que estão interessados somente em atualizar-se ou aprender apenas algumas matérias e/ou, por outro lado, em que a realização de uma tese poderá não ser compatível com o seu emprego;
- O número de UCs obrigatórias é muito elevado (22 incluindo a tese). Isso torna o programa curricular pouco flexível e aumenta a carga de trabalho dos alunos (trabalhos, apresentações orais, exames, etc.) e as necessidades do corpo docente. Como já foi proposto em avaliações anteriores pela A3ES, é aconselhável reduzir o número de UCs, por exemplo, fundindo ou juntando 2 ou 3 UCs sob um mesmo tópico correspondente a uma UC específica, fundindo os créditos e fazendo apenas um exame/avaliação com foco nos programas das UCs que foram fundidas. Tendo em conta a forte heterogeneidade de formação base entre os estudantes, algumas disciplinas poderão também ser opcionais de forma a reduzir a rigidez formativa deste programa de estudos.
- Durante a visita foram destacadas duas matérias de formação que poderiam ser incluídos no programa como opcionais. a “Estatística” e o “Design de Produto” não apenas focando no desenvolvimento de novos produtos que já existem como UC, mas também tratando de aspetos estéticos dos alimentos, embalagens, interação da avaliação sensorial com o meio ambiente, design de alimentos em restaurantes, etc.
- Estas áreas de cozinha e gastronomia molecular têm sofrido grandes mudanças nas últimas décadas, de modo a seguir novas tendências associadas aos desafios sociais, tendo a participação de muitos interlocutores como cientistas, chefes de cozinha, consumidores, produtores, indústria (alimentação e turismo), etc. Na altura em que o programa de estudos deste CE foi estabelecido

(10-12 anos) era bastante diferenciador, no entanto atualmente já existem muitos mestrados semelhantes em Ciências Gastronómicas no mundo. Seria importante fazer uma reflexão interna sobre este programa curricular, atualizar alguns assuntos e redefinir os objetivos e os resultados de aprendizagem esperados deste SC de forma a diferenciá-los das restantes ofertas já existentes em Portugal e no estrangeiro. É importante contextualizar e posicionar este Mestrado a nível internacional fazendo um benchmarking das ofertas de mestrado nestas áreas;

- Os Coordenadores procuram inserir o programa deste CE no panorama internacional da gastronomia molecular, mas o facto de o português ser a língua de ensino restringe a influência do programa a alguns países;
- O programa tem ligações com o Centro Internacional de Gastronomia e Física Molecular, devendo-se fazer esforços para aumentar o número de alunos e professores participantes no Concurso Internacional de Cozinha “Note by Note”;
- Tendo em vista a empregabilidade, o programa deveria ser mais claro sobre os inputs nas três vertentes, técnica, tecnologia e ciência (naturais ou humanas). De facto, não está claro quais são os requisitos específicos que os candidatos devem ter para se candidatar a este mestrado;
- Devem ser feitos esforços para normalizar as regras/orientações para a redação das teses e prazos para a entrega e defesa da tese entre as duas instituições;
- É importante a inclusão de questões específicas no inquérito das duas universidades que permitam uma verificação sistemática da carga horária média exigida aos estudantes;
- Os alunos não tinham conhecimento da existência de um representante de curso na comissão científica e pedagógica. Deve ser melhorada a comunicação aos estudantes de como o CE está organizada ao nível dos órgãos que os representam nas universidades;
- A principal área científica do programa de estudos foi indicada como “Ciências e Tecnologia Alimentar e Engenharia Alimentar”. Esta é mais de uma área e deve ser esclarecida.
- Deve ser clarificada a informação dada no relatório de autoavaliação sobre o número de Professores em mobilidade internacional (in) - 20%.

## 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):

6

12.4. Condições:

Sem condições