

# **NCE/21/2100201 — Relatório final da CAE - Novo ciclo de estudos**

## **Contexto da Avaliação do Ciclo de Estudos**

### **Contexto da Avaliação do Pedido de Acreditação de Novo Ciclo de Estudos**

Nos termos do regime jurídico da avaliação do ensino superior (Lei n.º 38/2007, de 16 de agosto), a entrada em funcionamento de um novo ciclo de estudos exige a sua acreditação prévia pela A3ES.

O processo de acreditação prévia de novos ciclos de estudo (Processo NCE) tem por elemento fundamental o pedido de acreditação elaborado pela instituição avaliada, submetido na plataforma da Agência através do Guião PAPANCE.

O pedido é avaliado 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 pedido à luz dos critérios aplicáveis, publicitados, designadamente, em apêndice ao presente guião.

A CAE, usando o formulário eletrónico apropriado, prepara, sob supervisão do seu Presidente, a versão preliminar do relatório de avaliação do pedido de acreditação. 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 pedido de acreditação do ciclo de estudos é a seguinte (os CV dos peritos podem ser consultados na página da Agência, no separador [Acreditação e Auditoria / Peritos](#)):

Adília Cabral

Paulina Mata  
Jacinta Dalton

## 1. Caracterização geral do ciclo de estudos.

### 1.1. Instituição de Ensino Superior:

Instituto Politécnico De Viana Do Castelo

1.1.a. Outras Instituições de Ensino Superior (em associação) (Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redacção conferida pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 27/2021 de 16 de abril):

1.1.b. Outras Instituições de Ensino Superior (estrangeiras, em associação) (Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redacção conferida pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 27/2021 de 16 de abril):

<sem resposta>

1.1.c. Outras Instituições (em cooperação) (Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro ou Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redacção conferida pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto):  
Turismo de Portugal

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

Escola Superior De Tecnologia E Gestão De Viana Do Castelo

1.2.a. Identificação da(s) unidade(s) orgânica(s) da(s) entidade(s) parceira(s) (faculdade, escola, instituto, etc.) (proposta em associação). (Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redacção conferida pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 27/2021 de 16 de abril):

1.2.b. Identificação da(s) unidade(s) orgânica(s) da(s) entidade(s) parceira(s) (faculdade, escola, instituto, etc.) (proposta em associação com IES estrangeiras). (Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redacção conferida pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 27/2021 de 16 de abril):

<sem resposta>

1.2.c. Identificação da(s) unidade(s) orgânica(s) da(s) entidade(s) parceira(s) (faculdade, escola, instituto, empresas, etc.) (proposta em cooperação). (Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro ou Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redacção conferida pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto):

<sem resposta>

### 1.3. Designação do ciclo de estudos:

Gastronomia e Artes Culinárias

### 1.4. Grau:

Licenciado

### 1.5. Área científica predominante do ciclo de estudos:

Turismo e Lazer

1.6.1 Classificação CNAEF - primeira área fundamental, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos):

812

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

811

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

541

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

180

1.8. Duração do ciclo de estudos (art.º 3 DL n.º 74/2006, com a redação do DL n.º 65/2018):

3 anos/6 semestres

1.9. Número máximo de admissões proposto:

28

1.10. Condições específicas de ingresso (art.º 3 DL-74/2006, na redação dada pelo DL-65/2018):

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 +23, curso superior e CET);

d) Mudança de Curso e Transferência.

Na prossecução da missão do ensino superior politécnico, 50% das vagas estão destinadas a preferência regional e 30% 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 e Artes Culinárias. 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 - (11) História ou (09) Geografia ou (18) Português ou (04) Economia

1.11. Regime de funcionamento.

<sem resposta>

1.11.1. Se outro, especifique:

<sem resposta>

1.12. Local onde o ciclo de estudos será ministrado:

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo (Turismo de Portugal)

1.13. Regulamento de creditação de formação académica e de experiência profissional, publicado em Diário da República (PDF, máx. 500kB):

<sem resposta>

1.14. Observações:

<sem resposta>

## **2. Formalização do pedido. Regulamento de creditação de formação e experiência profissional. Condições de ingresso.**

2.1.1. Deliberações dos órgãos que legal e estatutariamente foram ouvidos no processo de criação do ciclo de estudos:

Existem, são adequadas e cumprem os requisitos legais.

2.1.2. Evidências que fundamentam a apreciação expressa:

Apresentação de documentos oficiais referentes a:

- Ata do Conselho Técnico-Científico do IPVC, de aprovação da proposta do curso de Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias;

- Ata da Comissão Permanente do Conselho Pedagógico da ESTG de parecer favorável à proposta de criação da Licenciatura em

Gastronomia e Artes Culinárias;

- Protocolo de Cooperação entre o IPVC e o Turismo de Portugal, I.P. para apresentação conjunta do referido Curso com vista à qualificação de profissionais atuais e futuros, do sector turístico e hoteleiro, dotando-os de conhecimentos especializados e de competências no domínio da Gastronomia.

2.2.1. Regulamento de creditação de formação e experiência profissional:

Existe, é adequado e cumpre os requisitos legais.

2.2.2. Evidências que fundamentam a apreciação expressa:

Despacho 9946/2019 referente à Alteração ao Regulamento de Creditação de Competências do Instituto Politécnico de Viana do Castelo  
(DR de 31 outubro de 2019)

2.3.1. Condições específicas de ingresso:

Existem, são adequadas e cumprem os requisitos legais.

2.3.2. Evidências que fundamentam a apreciação expressa:

Condições específicas de ingresso (art.º 3 DL-74/2006, na redação dada pelo DL-65/2018) - Devidamente elencadas para os vários regimes. Identificação das Provas Específicas de acesso à Licenciatura de Gastronomia e Artes Culinárias.

### **3. Âmbito e objetivos do programa de estudos. Adequação ao projeto educativo, científico e cultural da instituição.**

#### **Perguntas 3.1 a 3.3**

3.1. Objetivos gerais definidos para o ciclo de estudos.

Os objetivos gerais do ciclo de estudos estão claramente definidos e são compatíveis com a missão e a estratégia da instituição:

Sim

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

Os objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes estão claramente definidos e suficientemente desenvolvidos:

Sim

3.3. Inserção do ciclo de estudos na estratégia institucional de oferta formativa, face à missão institucional e, designadamente, ao projeto educativo, científico e cultural da instituição.

Os objetivos definidos para o ciclo de estudos são compatíveis com a natureza e missão da instituição e são adequados à estratégia de oferta formativa e ao projeto educativo, científico e cultural da instituição:

Sim

#### **3.4. Apreciação global do âmbito e objetivos do ciclo de estudos.**

3.4.1. Apreciação global

O presente CE, agora proposto, insere-se numa política de oferta formativa Inovadora e profissionalizante, ajustada às necessidades ao mercado e que o IPVC vem demonstrando estar atento.

Por outro lado, para além de inovadora, profissional e alinhada com as tendências gastronômicas internacionais, a presente proposta integra ainda os requisitos para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU (ODS) 2030 reconhecendo igualmente a importância de reforçar a cultura e o património local.

De salientar, igualmente, uma ajustada articulação entre competências práticas e académicas

(importantíssimas para esta licenciatura) que muito beneficiarão as taxas de empregabilidade e a atração pelos estudantes que manifestem um espírito empreendedor.

#### 3.4.2. Pontos fortes

- Clareza na apresentação dos objetivos gerais e específicos;
- Cuidadosa interligação entre objetivos gerais e específicos definidos.

#### 3.4.3. Pontos fracos

- Não aplicável

## **4. Desenvolvimento curricular e metodologias de ensino e aprendizagem.**

### **Perguntas 4.1 a 4.10**

#### 4.1. Designação do ciclo de estudos.

A designação do ciclo de estudos é adequada aos objetivos gerais e objetivos de aprendizagem fixados:

Sim

#### 4.2. Estrutura curricular.

A estrutura curricular é adequada e cumpre os requisitos legais:

Sim

#### 4.3. Plano de estudos.

O plano de estudos é adequado e cumpre os requisitos legais:

Sim

#### 4.4. Objetivos de aprendizagem das unidades curriculares.

Os objetivos de aprendizagem das unidades curriculares (conhecimentos, aptidões e competências) estão definidos e são coerentes com os objetivos gerais e os objetivos de aprendizagem definidos para o ciclo de estudos:

Sim

#### 4.5. Conteúdos programáticos das unidades curriculares.

Os conteúdos programáticos das unidades curriculares são coerentes com os respetivos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências):

Sim

#### 4.6. Metodologias de ensino e aprendizagem.

As metodologias de ensino e aprendizagem são adequadas aos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) definidos para o ciclo de estudos e para cada uma das unidades curriculares:

Sim

#### 4.7. Carga média de trabalho dos estudantes.

A instituição assegurou-se que a carga média de trabalho que será necessária aos estudantes corresponde ao estimado em créditos ECTS:

Sim

#### 4.8. Avaliação da aprendizagem dos estudantes.

As metodologias previstas para a avaliação da aprendizagem dos estudantes estão definidas em função dos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) das unidades

curriculares:

Sim

4.9. Participação em atividades científicas.

As metodologias de ensino e aprendizagem facilitam a participação dos estudantes em atividades científicas:

Em parte

4.10. Fundamentação do número total de créditos do ciclo de estudos.

A duração do ciclo de estudos e o número total de créditos ECTS são fundamentados face aos requisitos legais e prática corrente no Espaço Europeu de Ensino Superior. Os docentes foram consultados sobre a metodologia de cálculo do n.º de créditos das unidades curriculares.

Sim

## **4.11. Apreciação global do desenvolvimento curricular e metodologias de aprendizagem do ciclo de estudos.**

### 4.11.1. Apreciação global

A IES fundamenta de forma clara as razões para a criação deste novo ciclo de estudos.

Especificando: “Pretende-se que os estudantes adquiram competências para operacionalizar e comercializar produtos enogastronómicos integrados, face aos recursos endógenos dos territórios, aliados à cultura, história e tradições gastronómicas no sentido de preservar a identidade regional/nacional, sensibilizando para a produção e comercialização sustentável, com forte aproximação à procura turística.”

Perante os desafios resultantes da crise económica nacional e internacional, em parte resultantes da situação pandémica, e também devido aos desafios relacionados com as alterações climáticas e uma maior consciencialização e exigência de qualidade/sustentabilidade relativamente à alimentação, por parte dos consumidores, estão a surgir novas necessidades no que diz respeito à oferta gastronómica e turística. Consequentemente, é importante haver uma formação mais abrangente e aprofundada, com componentes antes não consideradas, dos recursos humanos a atuar nesta área. Embora tradicionalmente as IES tenham tido um papel reduzido na área da formação superior em gastronomia (existindo apenas uma licenciatura com estas características no IPCoimbra), é importante que a sua oferta seja diversificada e adaptada a essas exigências. Este CE surge nesse contexto.

O IPVC, uma instituição com cursos pioneiros na área do turismo, dispõe de know-how, corpo docente, técnicos, instalações e equipamentos associados às licenciaturas em Turismo, Gestão, Engenharia Alimentar e Agronomia, com características que permitem não só a implementação deste ciclo de estudos mas, também, a rentabilização dos recursos e infraestruturas existente. Para a criação do CE foi ainda estabelecida uma parceria com a EHTVC, do Turismo de Portugal, que oferece cursos de formação pré-superior em Produção de Cozinha e Gestão de Restauração e Bebidas, possuindo know-how, recursos humanos, infraestruturas e equipamentos que complementam os do IPVC. Ambas as instituições têm ligações estreitas ao tecido social e económico, permitindo a criação de um curso abrangente e inovador construído e suportado com base nas estratégias de desenvolvimento da região e suas micro e pequena empresas na área da gastronomia e vinhos, com forte ligação á atividade turística. Tal permite aos alunos adquirir contactos e conhecimentos sobre a realidade do mundo empresarial e do trabalho.

De facto, um dos objetivos deste ciclo de estudo é dar ênfase à prática e à integração entre esta e a componente científica multidisciplinar. Há uma descrição detalhada do programa das várias unidades curriculares em que se pode comprovar a coerência com estes objetivos, verificando-se uma abordagem com forte componente prática. Para além disso as unidades curriculares integram-se em várias áreas do conhecimento permitindo transmitir uma visão diversificada e abrangente sobre a gastronomia e o seu papel no turismo.

O IPVC tem regras estabelecidas quanto ao método de cálculo dos ECTS que foram seguidas neste caso, e em particular os docentes envolvidos no ciclo de estudos foram consultados

#### 4.11.2. Pontos fortes

A gastronomia, como parte da identidade cultural de um dado território e da população que o habita, é cada vez mais motivo de interesse e de atração de visitantes. A área da gastronomia tem evoluído substancialmente nos últimos anos e as exigências em termos de qualidade e conhecimento aprofundado são hoje muito grandes, sendo também o mercado muito competitivo. A gastronomia tem um papel fundamental para fomentar a atratividade turística regional, particularmente se envolver uma valorização e preservação dos recursos endógenos associando-os à história e tradições. É fundamental que a Escola acompanhe este processo e forme alunos com competências para os desafios atuais do mercado de trabalho e níveis de exigência dos consumidores. A proposta de Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias visa dar resposta a esta necessidade formativa. O ciclo de estudos confere formação em diferentes áreas, permitindo aos estudantes adquirir uma visão holística dos aspetos relacionados com a gastronomia e sua ligação à atividade turística. As diversas unidades curriculares, os seus programas e metodologias de ensino apostam na componente prática e ligação ao meio socioeconómico envolvente o que é coerente com os objetivos do CE.

#### 4.11.3. Pontos fracos

Um conhecimento aprofundado de ingredientes e técnicas é essencial para qualidade e eficiência, o que justificaria uma maior formação em ciências exatas, já que a dos alunos deste CE será reduzida. Tal limita a aquisição de conhecimentos em algumas UCs propostas. A introdução de uma UC sobre componentes dos alimentos (estruturas, funções e alterações), assim como noções básicas de Microbiologia, adequada às características dos alunos, seria muito útil.

Por ex., nas UCs de Tec Cons e Transf de Alimentos e de Prop Física Alimentos, é referida a análise de artigos científicos, sugerindo-se ainda “Comparar resultados com base em princípios estatísticos, ajustar modelos matemáticos...”. Em Hig e Seg Alimentar é referida “a utilização de instrumentos de cálculo apreendidos nas UCs precedentes”. Não encontramos referência explícitas noutras UCs a instrumentos de cálculo. Terão os alunos conhecimentos para estas atividades?

Seria importante (re)pensar a bibliografia sugerida e, sempre que possível, incluir documentos em português, sem prejuízo de outras línguas e em particular do inglês. Há casos em que não é sugerido nada em português. Uma bibliografia maioritariamente em francês, como em Oper e Ser de Cozinha será acessível aos estudantes?

Sugere-se que noutras UCs se proceda a revisão da bibliografia, por ex, a de Coz Int I e II é muito antiga e não cobre todos os aspetos (nada sobre cozinhas americanas, asiáticas e africanas). A falta de bibliografia recente é desadequada, se um dos objetivos é adaptar as receitas considerando a evolução culinária. Na UC de Téc Vang em Culinária a bibliografia não reflete a evolução das últimas décadas e as novas técnicas introduzidas. Há indicação bibliográfica que não nos parece relevante, nem acessível aos alunos (por ex, Food Chemistry – Belitz & Grosch). Também, em Téc Serv de Vinhos e Fine Dining, dada a evolução do setor vinícola, parece pouco adequado sugerir um livro com notas de prova de 1999.

O programa da UC de Téc Vang em Culinária não nos parece bem concebido, abordando aspetos (por ex. ingredientes funcionais, contaminação cruzada). não relacionados com estas técnicas. e que, a serem dados, o deverão ser noutras UCs. Também, a referência a superalimentos deve ser repensada já que não há uma definição científica e até 2015 o termo não foi aceite pelas autoridades de saúde da EU. Atualmente o seu uso requer justificação comprovada por investigação científica. É importante verificar a sobreposição de temas, por ex., a influência da cozinha mediterrânica no

património gastronómico português é referida em várias UCs. Tal não é necessariamente negativo, e pode ser usado para reforçar ou estender conhecimentos, mas requer boa coordenação.

O responsável da UC de Prática Profissional não é doutorado, nem integra o corpo docente do IPVC (prevendo-se ser contratado a 30%), é ainda responsável de 2 outras UCs no mesmo semestre.

Sugere-se que sejam incluídos mais docentes, de preferência das duas instituições.

## **5. Corpo docente.**

### **Perguntas 5.1 a 5.6.**

5.1. Coordenação do ciclo de estudos.

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

Sim

5.2. Cumprimento de requisitos legais.

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

Sim

5.3. Adequação da carga horária.

A carga horária do pessoal docente é adequada:

Sim

5.4. Estabilidade.

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

Sim

5.5. Dinâmica de formação.

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

Não

5.6. 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

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

5.7.1. Apreciação global

De acordo com a informação disponível, o ciclo de estudos apresenta um corpo docente próprio (76,9 % de docentes de carreira em relação ao total de ETI ) e academicamente qualificado (84,2% com grau de doutor em relação ao total de ETI). Considerando as áreas fundamentais do CE (Turismo e Lazer, Hotelaria e Restauração e Indústrias Alimentares) verifica-se existirem 65,8% de docentes nestas áreas fundamentais em relação ao total de ETI (docentes doutores nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (59,8%) ou não doutorados especializados (7,3%)).

O menor número de doutorados verifica-se sobretudo na área das unidades curriculares de Hotelaria e Restauração embora tenham optado pela contratação de profissionais especializados e com experiência comprovada. É referido que a docente que lecionará na EHTVC as aulas práticas das UCs de Técnicas de Cozinha pode pedir provas para obter o título de especialista dentro de aproximadamente 2/3 anos, sendo estas UCs da responsabilidade de um doutorado em Turismo e com vasta experiência profissional na área da restauração/cozinha.

Tendo em conta que cursos de licenciatura nesta área são pioneiros e pouco comuns em Portugal,



havendo um número reduzido de doutoramentos na área da Hotelaria e Restauração, considera-se que o corpo docente é adequado, qualificado e estável.

#### 5.7.2. Pontos fortes

Parece existir uma considerável estabilidade ao nível do corpo docente sendo a maioria deste constituído por pessoas com o grau de doutor, e um número considerável destes com experiência de investigação ou ensino nas áreas do ciclo de estudos.

#### 5.7.3. Pontos fracos

Nada a referir.

## **6. Pessoal não-docente.**

### **Perguntas 6.1 a 6.3.**

#### 6.1. Adequação em número.

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

Sim

#### 6.2. Competência profissional e técnica.

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

Sim

#### 6.3. 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

### **6.4. Apreciação global do pessoal não-docente.**

#### 6.4.1. Apreciação global

Da informação apresentada pode concluir-se que o IPVC e a EHTVC, onde serão lecionadas algumas das unidades curriculares, dispõem de recursos humanos não docentes adaptados aos objetivos pretendidos e suficientes para apoiar as atividades deste CE. Equipas de técnicos especializados e com experiência podem dar o apoio necessário ao bom funcionamento do CE.

#### 6.4.2. Pontos fortes

Tanto o IPVC com o a EHTVC são instituições que dispõem de uma estrutura organizativa que permite o apoio administrativo e técnico necessário. Todos os elementos têm a formação adequada ao exercício das suas funções. Este CE beneficiará de todas estas estruturas já existentes e em funcionamento, e permitirá rentabilizá-las.

#### 6.4.3. Pontos fracos

Nada a referir.

## **7. Instalações e equipamentos.**

## **Perguntas 7.1 e 7.2.**

### 7.1. Instalações.

A instituição dispõe de instalações físicas (espaços letivos, bibliotecas, laboratórios, salas de computadores,...) necessárias ao cumprimento dos objetivos de aprendizagem do ciclo de estudos:

Sim

### 7.2. Equipamentos.

A instituição dispõe de equipamentos didáticos e científicos e dos materiais necessários ao cumprimento dos objetivos de aprendizagem do ciclo de estudos:

Sim

## **7.3. Apreciação global das instalações e equipamentos.**

### 7.3.1. Apreciação global

Da informação apresentada pode concluir-se que o IPVC e a EHTVC, onde serão lecionadas algumas das unidades curriculares (sobretudo as de maior pendor Técnico),

Por outro lado, dispõem igualmente de infraestruturas e equipamentos que, se em bom funcionamento, serão suficientes para apoiar a componente letiva permitindo um ensino de qualidade.

Os equipamentos disponíveis permitem a realização da componente prática proposta e são adaptados aos objetivos pretendidos.

### 7.3.2. Pontos fortes

Tanto o IPVC com o a EHTVC são instituições que dispõem de instalações e equipamentos didáticos e de investigação adequados para o funcionamento deste CE, que beneficiará de todas as estruturas já existentes e em funcionamento e permitirá rentabilizá-las.

### 7.3.3. Pontos fracos

Nada a referir.

## **8. Atividades de investigação e desenvolvimento e/ou de formação avançada e desenvolvimento profissional de alto nível.**

### **Perguntas 8.1 a 8.4.**

#### 8.1. Unidade(s) de investigação, no ramo de conhecimento ou especialidade do ciclo de estudos.

A instituição dispõe de recursos organizativos e humanos que integrem os docentes do ciclo de estudos em atividades de investigação, de acordo com os requisitos legais em vigor:

Sim

#### 8.2. Produção científica.

Existem publicações científicas do corpo docente do ciclo de estudos em revistas internacionais com revisão por pares, livros e capítulos de livro, nos últimos cinco anos, com relevância para a área do ciclo de estudos:

Em parte

#### 8.3. Atividades de desenvolvimento de natureza profissional de alto nível e/ou estudos artísticos.

Existem atividades de desenvolvimento, formação avançada e desenvolvimento profissional de alto nível e/ou estudos artísticos, com relevância para a área do ciclo de estudos, que representam um contributo real para o desenvolvimento nacional, regional e local, a cultura científica e a ação

cultural, desportiva e artística:

Sim

8.4. 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

## **8.5. Apreciação global das atividades de investigação, atividades de desenvolvimento de natureza profissional de alto nível e/ou estudos artísticos.**

### 8.5.1. Apreciação global

Os docentes do IPVC e da ESTG estão inseridos em vários centros de Investigação orientados, sobretudo, para as áreas fundamentais de Investigação do presente CE. Os referidos centros são reconhecidos pela FCT e encontram-se em fase de afirmação evidenciando, alguns deles, uma avaliação relevante.

Por outro lado, a IES possui uma Unidade de Investigação própria - O CENTRO DE INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO EM SISTEMAS AGROALIMENTARES E SUSTENTABILIDADE (CISAS) onde Docentes e Discentes poderão desenvolver projetos de I&D quer no âmbito das UCs quer no âmbito das dissertações de Mestrado.

### 8.5.2. Pontos fortes

- A IES tem participado, igualmente, em variados projetos nacionais e internacionais em que a Gastronomia tem apresentado um lugar de destaque bem como outras dimensões ligadas ao Turismo Gastronómico, a saber: candidatura do Minho a Região Europeia da Gastronomia-2016 a pedido do Minho-IN (24 municípios do Minho), avaliação de projetos de investimento para a CCDDR-N, projetos Região Europeia da Gastronomia, Carta Europeia de Turismo Sustentável do Parque Nacional da Peneda-Gerês, Carta Europeia de Turismo Sustentável do Alto Minho, e Alto Minho Greenways e projeto CulTRing (Minho-IN e CIM's).

Sugere-se que esta dinâmica seja reforçada com Cursos de Gastronomia já existentes no país ou outros que venham a ser aprovados.

A criação de uma rede nacional de IES com formação em Gastronomia projetará de uma forma mais abrangente e integradora o conhecimento numa área emergente e abrangente como é a Gastronomia.

### 8.5.3. Pontos fracos

- Não aplicável

## **9. Enquadramento na rede de formação nacional da área (ensino superior público).**

### **Perguntas 9.1 a 9.3.**

9.1. Expectativas de empregabilidade.

A instituição promoveu uma análise da empregabilidade dos graduados por ciclos de estudos

similares, com base em dados oficiais:

Sim

9.2. Potencial de atração de estudantes.

A instituição promoveu uma análise sobre a evolução de candidatos ao ensino superior na área do ciclo de estudos, indicando as eventuais vantagens competitivas percecionadas:

Em parte

9.3. Parcerias regionais.

A instituição estabeleceu parcerias com outras instituições da região que lecionam ciclos de estudos similares:

Sim

## **9.4. Apreciação global do enquadramento do ciclo de estudos na rede de formação nacional.**

9.4.1. Apreciação global

Tal como é referido na presente proposta existe apenas, em Portugal, um outro ciclo de estudo semelhante (Licenciatura em Gastronomia, no IPCoimbra), com 6 anos de existência. A elevada taxa de procura deste CE é apontada como um indicador do potencial de atração de estudantes para esta área de formação. É igualmente ressaltada a elevada empregabilidade de diplomados no sector da Hotelaria e de Turismo e Lazer.

A colaboração/parceria entre o IPVC e a EHTVC para a criação deste novo ciclo de estudos é um aspeto positivo a mencionar. As duas instituições têm objetivos diferentes, mas complementares, e a partilha de conhecimentos/ tecnologias e recursos humanos, infraestruturas e equipamentos é decisiva para a proposta de um curso com características inovadoras e objetivos relevantes.

9.4.2. Pontos fortes

É referido o facto do sector da Hotelaria e Turismo em Portugal ser dos mais dinâmicos e onde a criação de emprego mais se faz sentir em Portugal. A necessidade de recursos humanos especializados é ainda mais premente com o fim da pandemia, um aspeto que se verifica de forma geral a nível europeu e nos EUA. É sempre de destacar que a evolução da gastronomia e do turismo, e a exigência de qualidade por parte dos clientes, requer uma formação adequada dos seus recursos humanos. O curso formará profissionais com competências importantes para o mercado atual.

9.4.3. Pontos fracos

Nada a referir.

## **10. Comparação com ciclos de estudos de referência no Espaço Europeu de Ensino Superior (EEES).**

### **Perguntas 10.1 e 10.2.**

10.1. Ciclos de estudos similares em instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior (EEES)

O ciclo de estudos tem duração e estrutura semelhantes a ciclos de estudos de instituições de referência do EEES:

Sim

10.2. Comparação com objetivos de aprendizagem de ciclos de estudos similares.

O ciclo de estudos tem objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

análogos aos de outros ciclos de estudos de instituições de referência do EEES:

Sim

### **10.3. Apreciação global do enquadramento no Espaço Europeu de Ensino Superior.**

#### 10.3.1. Apreciação global

Neste ponto são referidas as Instituições com formação superior em Gastronomia com quem a IES mantém alguns protocolos e outras igualmente relevantes

e diferenciadoras numa área de conhecimento emergente como é a Gastronomia.

Por outro lado, são referidas instituições de ensino com formação em áreas afins da Gastronomia, a saber: Hotelaria e Restauração; Artes Culinárias e Ciências Gastronómicas.

São indicadas as Instituições de referência neste domínio científico e no Espaço Europeu do Ensino Superior (EEES).

De realçar que o Grupo de trabalho pesquisou também cursos semelhantes de Gastronomia, noutras instituições de Ensino Internacionais, com particular

destaque para o Sul da Europa. Desta análise concluiu que, no Norte da Europa, a problemática incide sobretudo na Formação / Educação em Culinária Aplicada e não tanto em Gastronomia.

Tal facto, deve-se a uma questão de hermenêutica uma vez que a palavra "Gastronomia" não é comumente usada na língua inglesa quando se pretende referir a "comida", comparativamente com o que sucede no sul da Europa.

#### 10.3.2. Pontos fortes

- Número reduzido de Cursos de Formação Superior em Gastronomia, quer a nível nacional quer europeu;
- Interesse crescente pela gastronomia, pelas tradições gastronómicas e pelas tradições;
- Valorização da inovação e modernidade aplicadas a uma gastronomia saudável e genuína;
- Recuperação da história através de práticas gastronómicas e de utilização de recursos endógenos.

#### 10.3.3. Pontos fracos

- Não aplicável

## **11. Estágios e/ou Formação em Serviço.**

### **Perguntas 11.1 a 11.4.**

#### 11.1. Locais de estágio ou formação em serviço.

Existem locais de estágio ou formação em serviço adequados e em número suficiente:

Sim

#### 11.2. Acompanhamento dos estudantes pela instituição.

São indicados recursos próprios da instituição para acompanhar os seus estudantes no período de estágio ou formação em serviço:

Sim

#### 11.3. Garantia da qualidade dos estágios e períodos de formação em serviço.

Existem mecanismos para assegurar a qualidade dos estágios e períodos de formação em serviço dos estudantes:

Sim

#### 11.4. Orientadores cooperantes.

São indicados orientadores cooperantes do estágio ou formação em serviço, em número e com

qualificações adequadas (para ciclos de estudos em que o estágio é obrigatório por lei):

Sim

## **11.5. Apreciação global das condições de estágio ou formação em serviço.**

### 11.5.1. Apreciação global

São apresentadas algumas evidências que sugerem que estão criadas as condições necessárias para realização de Estágios ou Formação em Serviço dos alunos da licenciatura em Gastronomia, do IPVC, a saber.

- Múltiplas organizações/entidades, já com contactos prévios, para a realização de Estágios, quer por parte da ESTG/IPVC quer por parte do Turismo de Portugal o que é um garante da realização de uma boa formação em ambiente de trabalho, tão importante nesta área de formação - a Gastronomia. (Doc. anexo em Pdf).

Os acordos bilaterais serão apresentados quando os primeiros alunos se candidatarem aos referidos Estágios no 6º Semestre ;

- Existência de um Gabinete de Apoio ao Cursos (GAC) que em colaboração com o Coordenador de Curso se encarregam da preparação / organização dos processos;

- Existência de Regulamento de Formação em Contexto de trabalho apresentado em Doc. Pdf.

-

### 11.5.2. Pontos fortes

- Lista alargada de instituições para a realização de Estágios;

- Diferentes domínios de práticas nas diferentes organizações, a saber: técnicas inovadoras culinárias e de cozinha; organização de eventos gastronómicos; reabilitação das "estórias" da História da Gastronomia local e regional;

- Valorização crescente do produto Gastronómico.

### 11.5.3. Pontos fracos

- Reduzido número de Projetos de I&D em Gastronomia a nível nacional;

- Débil valorização do conhecimento aplicado em Gastronomia pese embora a valorização desta como produto turístico.

## **12. Observações finais.**

### 12.1. Apreciação da pronúncia da instituição (quando aplicável).

Depois de analisada a Pronúncia apresentada pelo IPVC relativo ao Novo Ciclo de Estudos da Licenciatura em

Gastronomia e Artes Culinárias, proposto pelo IPVC, processo n.º NCE/21/2100201, a CAE considera que foram consideradas todas as questões, dúvidas e esclarecimentos apresentados pelos membros da CAE.

Neste sentido, a CAE agradece os esclarecimentos apresentados na referida pronúncia e mantém a sua decisão de Acreditação do Ciclo de Estudos do IPVC

"Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias".

### 12.2. Observações.

Não aplicável

12.3. PDF (100KB).

<sem resposta>

## 13. Conclusões.

13.1. Apreciação global da proposta do novo ciclo de estudos.

Síntese das apreciações efetuadas ao longo do relatório, sistematizando os pontos fortes e as debilidades da proposta de criação do novo ciclo de estudos.

A análise e apreciação da presente proposta de um NCE - Licenciatura em Gastronomia - do IPVC permite-nos afirmar que se trata de um programa inovador, profissionalizante e alinhado segundo as grandes tendências Gastronómicas Internacionais e os requisitos dos promissores objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU - 2030.

Por outro lado, enaltece e reforça, através da estrutura curricular, a importância da cultura e do património local numa região onde as tradições são um ex-libris em permanente evolução e adaptação aos novos tempos.

É nosso entendimento que este NCE prevê a oferta de uma combinação de habilidades práticas e académicas, inovadoras (apenas comparáveis com a licenciatura em Gastronomia do IPC) que muito beneficiarão as perspetivas de empregabilidade e qualidade na graduação, permitindo igualmente criar incentivos ao espírito empreendedor neste domínio.

No que diz respeito à formação dos docentes do CE verifica-se que há um menor número de doutorados nas UCs da área de Hotelaria e Restauração. Porém, para colmatar esta situação o grupo de trabalho optou pela contratação de profissionais especializados e com experiência comprovada. A docente responsável pelas aulas práticas das UCs de Técnicas de Cozinha aguarda a obtenção do título de especialista dentro de aproximadamente 2/3 anos, sendo estas UCs da responsabilidade de um doutorado em Turismo, com vasta experiência profissional na área da Restauração/Cozinha. Tendo em conta que os cursos de licenciatura nesta área são pioneiros e pouco comuns em Portugal, havendo um número reduzido de doutoramentos na área da Hotelaria e Restauração, considera-se que o corpo docente é adequado, qualificado e estável sendo a maioria deste corpo constituído por docentes com o grau de doutor, e um número considerável destes com experiência de investigação ou ensino nas áreas do ciclo de estudos.

Da informação apresentada pode concluir-se que o IPVC e a EHTVC, onde serão lecionadas algumas das unidades curriculares (sobretudo as de maior pendor Técnico), dispõem de infraestruturas e equipamentos que, se em bom funcionamento, serão suficientes para apoiar a componente letiva permitindo um ensino de qualidade.

Os equipamentos disponíveis permitem a realização da componente prática proposta e são adaptados aos objetivos pretendidos.

Pelo exposto considera-se estarem criadas as condições para o funcionamento da Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias do IPVC em parceria com a EHTVC do Turismo de Portugal o que se evidencia como um modelo inovador que pode propiciar uma formação coesa e estruturada quer no plano teórico prático quer na vertente eminentemente prática crucial para este novo Ciclo de Estudos.

13.2. Recomendação final.

Com fundamento na apreciação global da proposta de criação do ciclo de estudos, a CAE recomenda:  
A acreditação do ciclo de estudos

13.3. Período de acreditação condicional (se aplicável).

No caso de recomendação de acreditação condicional, indicação do período de acreditação proposto (em n.º de anos).

<sem resposta>

13.4. Condições (se aplicável).

No caso de recomendação de acreditação condicional, indicação das condições a cumprir.

<sem resposta>