

PERA/2021/1400351 — Relatório final da CAE

Composição da CAE

Composição da CAE

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

Carlos de O. Fernandes

Paulina Mata

Luis Miguel Moital Rodrigues

1. Caracterização geral do ciclo de estudos

1.1. Instituição de Ensino Superior:

Instituto Politécnico De Coimbra

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

1.2. Unidade orgânica:

Escola Superior De Educação De Coimbra

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

Escola Superior Agrária De Coimbra

Escola Superior De Tecnologia Da Saúde De Coimbra

Escola Superior De Tecnologia E Gestão De Oliveira Do Hospital

1.3. Ciclo de estudos:

Gastronomia

1.4. Grau:

Licenciado

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

1.5._gastronomia_2015.pdf

1.6. Área científica predominante do ciclo de estudos:

Turismo e Lazer

1.7.1 Classificação CNAEF - primeira área fundamental:

812

1.7.2 Classificação CNAEF - segunda área fundamental, se aplicável:

811

1.7.3 Classificação CNAEF - terceira área fundamental, se aplicável:

541

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

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):

seis 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

Não se aplica

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).

1.12. Regime de funcionamento.

Diurno

1.12.1. Outro:

Não se aplica

1.13. Local onde o ciclo de estudos é ministrado:

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

1.14. Eventuais observações da CAE:

<sem resposta>

2. Corpo docente

Perguntas 2.1 a 2.5

2.1. Coordenação do ciclo de estudos.

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

Sim

2.2. Cumprimento de requisitos legais.

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

Em parte

2.3. Adequação da carga horária.

A carga horária do pessoal docente é adequada:

Sim

2.4. Estabilidade.

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

Sim

2.5. Dinâmica de formação.

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

Em parte

2.6. Apreciação global do corpo docente

2.6.1. Apreciação global

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.6.2. Pontos fortes

Nada a acrescentar.

2.6.3. Recomendações de melhoria

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

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

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

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

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 leção do ciclo de estudos:

Sim

3.2. Adequação em número.

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

Sim

3.3. Dinâmica de formação.

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

Em parte

3.4. Apreciação global do pessoal não-docente

3.4.1. Apreciação global

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

O pessoal não docente tem uma qualificação elevada e adequada.

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

3.4.2. Pontos fortes

A alta qualificação da maior parte do pessoal não docente.

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

3.4.3. Recomendações de melhoria

Nada a acrescentar.

4. Estudantes

Pergunta 4.1.

4.1. Procura do ciclo de estudos.

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

Sim

4.2. Apreciação global do corpo discente

4.2.1. Apreciação global

Há uma elevada procura do ciclo de estudos (cerca de cinco vezes superior ao número de vagas), que inclusivamente subiu significativamente ao longo dos anos indicados. Verifica-se ainda que a nota média de entrada, assim como a nota de candidatura do último aluno colocado têm subido. No pedido é ainda referida uma grande procura do CE por parte de estudantes internacionais.

4.2.2. Pontos fortes

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

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

4.2.3. Recomendações de melhoria

Nada a acrescentar

5. Resultados académicos

Perguntas 5.1. e 5.2.

5.1. Sucesso escolar

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

Em parte

5.2. Empregabilidade

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

Em parte

5.3. Apreciação global dos resultados académicos

5.3.1. Apreciação global

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

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

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

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

5.3.2. Pontos fortes

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

5.3.3. Recomendações de melhoria

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

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

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

6. Resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas

Perguntas 6.1. a 6.5.

6.1. Centros de Investigação

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

Em parte

6.2. Produção científica ou artística

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

Em parte

6.3. Outras publicações

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

Em parte

6.4. Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico

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

Em parte

6.5. Integração em projetos e parcerias nacionais e internacionais

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

Não

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

6.6.1. Apreciação global

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

Foi anexado um mapa resumo de publicações científicas, em que os docentes apresentam o que a CAE considera um reduzido número de publicações e estas são, geralmente, fora da área predominante (Turismo e Lazer), fazendo ligação à cultura, culinária e vinhos. A produção científica é desigual entre as diversas AC e há a necessidade de incrementar o número, essencialmente em revistas internacionais com revisão de pares. Tanto na lista das publicações científicas, como de outras publicações, há muitas referências publicadas há mais de 5 anos.

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

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

e Seminários e Webinares organizados no âmbito curricular do CE.

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

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

6.6.2. Pontos fortes

Nada a acrescentar.

6.6.3. Recomendações de melhoria

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

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

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

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

7. Nível de internacionalização

Perguntas 7.1. a 7.3.

7.1. Mobilidade de estudantes e docentes

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

Não

7.2. Estudantes estrangeiros

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

Sim

7.3. Participação em redes internacionais

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

Não

7.4. Apreciação global do nível de internacionalização

7.4.1. Apreciação global

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

Apesar de haver uma procura significativa por parte de candidatos estrangeiros, o número de

estudantes estrangeiros matriculados no CE é diminuto

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

7.4.2. Pontos fortes

Procura significativa por parte de candidatos estrangeiros

7.4.3. Recomendações de melhoria

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

8. Organização interna e mecanismos de garantia da qualidade

Perguntas 8.1 a 8.6

8.1. Sistema interno de garantia da qualidade

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

Não (continua no campo 8.2)

8.2. Mecanismos de garantia da qualidade

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

Sim

8.3. Coordenação e estrutura(s) de apoio

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

Sim

8.4. Avaliação do pessoal docente

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

Sim

8.5. Avaliação do pessoal não-docente

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

Sim

8.6. Outras vias de avaliação

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

Não

8.6.1. Conclusões de outras avaliações (quando aplicável)

<sem resposta>

8.7. Apreciação global dos mecanismos de garantia da qualidade

8.7.1. Apreciação global

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

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

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

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

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

8.7.2. Pontos fortes

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

8.7.3. Recomendações de melhoria

Certificação do sistema interno de garantia da qualidade pela A3ES.

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

9.1. Evolução desde a avaliação anterior

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

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

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

9.2. Apreciação e validação das propostas de melhoria futura

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

10. Reestruturação curricular (se aplicável)

10.1. Apreciação e validação da proposta de reestruturação curricular

As alterações propostas são as seguintes:

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

a) 1º S / 1º ano TCozinha, TPadaria e TPastelaria.

b) 1º S / 1º ano QAGM.

c) 2º S / 1º ano N.

d) 2º S / 1º ano MIGT e CGE.

e) 1º S / 2º ano CC.

f) 2º S / 2º ano CLDE e OE.

g) 1º S / 3º ano GETG.

2. Alteração da designação de algumas UCs:

a) Marketing turístico para Marketing aplicado.

b) Projeto Final/Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos para Estágio/Projeto gastronómico.

c) Planeamento e gestão estratégica para Planeamento estratégico de projetos gastronómicos (PEPG).

3. Ajustar os objetivos e conteúdos ao planeamento estratégico de projetos gastronómicos.

4. Esclarecer o número mínimo de horas de estágio, com as horas de contato de 50 para 150.

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

11. Observações finais

11.1. Apreciação da pronúncia da instituição (quando aplicável)

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

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

produzidas.

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

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

11.2. Observações

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

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

11.3. PDF (máx. 100kB)

<sem resposta>

12. Conclusões

12.1. Apreciação global do ciclo de estudos

A Coordenadora do Curso possui perfil académico adequado.

De um modo geral, os mecanismos de garantia da qualidade estão bem explanados e organizados. Contudo,

a estrutura do controle da qualidade deveria ter evitado os diversos lapsos verificados na elaboração do relatório de autoavaliação.

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

A CAE reconhece que o reduzido tempo de funcionamento do curso também levou a estabelecer outras prioridades, que não a investigação. No entanto, no pedido de esclarecimento da CAE, a IES informa de medidas de incentivo á produção científica dos docentes do CE, nomeadamente o polo do CiTUR que esta alojado no IP Coimbra, a ESEC criou um Fundo de Financiamento de Atividades Aplicada destinado a apoiar as atividades dos núcleos de investigação, o IP Coimbra atribui bolsas para investigação que podem atribuir dispensa de serviço letivo de 50% ou 100%, assim como outros centros de investigação com potencial para desenvolver investigação na área do CE. Logo, com

todos os docentes a ter carga letiva abaixo do previsto (de 380 horas) e as condições criadas pela IES, a CAE considera que estão reunidas as conjunturas para um aumento significativo de investigação e produção científica na área da gastronomia.

O CE apresenta índices de internacionalização reduzidos.

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

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

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

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

12.2. Recomendação final.

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

Acreditar

12.3. Período de acreditação condicional (se aplicável):

2

12.4. Condições:

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

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

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

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