

ACEF/2021/0423682 — 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](#)):

José Aranha
Ricardo Serralheiro
Juan Fernando Gallardo Lancho
Myriam Taghouti

1. Caracterização geral do ciclo de estudos

1.1. Instituição de Ensino Superior:

Universidade De Lisboa

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

Universidade Do Porto

1.2. Unidade orgânica:

Instituto Superior De Agronomia

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

Faculdade De Ciências (UP)

1.3. Ciclo de estudos:

Engenharia de Viticultura e Enologia

1.4. Grau:

Mestre

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

1.5._Eng_Vit_Enol_despacho6078_10jul2017.pdf

1.6. Área científica predominante do ciclo de estudos:

Agronomia/Engenharia Alimentar

1.7.1 Classificação CNAEF - primeira área fundamental:

621

1.7.2 Classificação CNAEF - segunda área fundamental, se aplicável:

-

1.7.3 Classificação CNAEF - terceira área fundamental, se aplicável:

-

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:

35

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

Foi solicitado à A3Es um aumento do nº de vagas (total de 60), justificado pela elevada procura do curso, quer a nível nacional quer internacional. Refira-se que em termos internacionais, para além dos alunos ERASMUS, no 2º ano, este curso recebe um conjunto de alunos internacionais oriundas dos seguintes protocolos que o ISA tem com parceiros europeus:

- alunos do Mestrado Europeu Vinifera EuroMaster;

- alunos dois consórcios de universidades italianas, coordenados pelas universidades de Turim e de Udine, correspondentes aos designados alunos “Double Degree” cuja vinda é feita no âmbito do protocolo do consórcio EMAVE (European Master Viticulture and Enology) . Estes alunos (em nº variável), fazem o 1º ano nas universidades italianas e, tal como os alunos Vinifera, juntam-se ao grupo dos nossos alunos nacionais do 2º ano.

1.11. Condições específicas de ingresso.

Para além de preencherem os requisitos legais necessários para admissão ao ciclo de estudos, na admissão a este mestrado são privilegiados candidatos que possuam um perfil de formação prévia e/ou experiência profissional, relacionado com as áreas de Viticultura e Enologia, destacando-se as Engenharias Alimentar e Agronómica. Para além destas áreas, também são aceites alunos com percursos académicos de outras áreas das ciências e engenharias como por ex. Bioquímica, Eng^a Química, Farmácia, Biologia, Economia, entre outras, desde que apresentem como complemento curricular (escolar, científico ou profissional) ligação prévia ao sector da Viticultura e Enologia.

1.12. Regime de funcionamento.

Diurno

1.12.1. Outro:

Não aplicável

1.13. Local onde o ciclo de estudos é ministrado:

Instituto Superior de Agronomia

Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa

1.14. Eventuais observações da CAE:

<sem resposta>

2. Corpo docente

Perguntas 2.1 a 2.5

2.1. Coordenação do ciclo de estudos.

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

Sim

2.2. Cumprimento de requisitos legais.

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

Sim

2.3. Adequação da carga horária.

A carga horária do pessoal docente é adequada:

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

O corpo docente evidencia competências académicas e científicas nas matérias que lecionam no

ciclo de estudos bem como nos assuntos/temas abordados nas dissertações de mestrado apresentadas.

2.6.2. Pontos fortes

O corpo docente está motivado para a colaboração e a lecionação no ciclo de estudos.

2.6.3. Recomendações de melhoria

De acordo com os comentários de alguns alunos, algumas matérias são apresentadas de uma forma muito teórica e conceptual (ex. estatística, marketing,) com fraca associação ao curso ou com recurso a exemplos práticos relativos a matérias do sector. Recomenda-se a revisão dos objectivos e da lecionação das matérias de modo a que enfatizem a relevância e a importância dos assuntos no âmbito da enologia e da vinicultura.

Recomenda-se a revisão dos conteúdos e da estrutura destas unidades curriculares, de modo a que as mesmas sejam lecionadas de forma a cumprir com os objetivos de ensino e com as expectativas dos alunos.

Sendo um curso oferecido em parceria com a Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, recomenda-se que seja enfatizada essa participação. Consultando o folheto que publicita o curso, a referência à parceria com a FCUP resume-se a uma breve passagem e no início do texto.

Há, no entanto, alguma colaboração efetiva da FC-UP, nomeadamente na lecionação da uc Viticultura de Montanha e de uma Química, embora com limitações inerentes à especialização dos docentes da FC-UP e à distância entre as duas cidades.

Recomenda-se que seja realçada, na página do ISA - UL, a parceria da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto.

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:

Em parte

3.4. Apreciação global do pessoal não-docente

3.4.1. Apreciação global

No ISA-UL, o pessoal não docente não está afeto a cursos em particular, mas sim aos departamentos, executando globalmente as funções e tarefas necessárias aos vários cursos em que o departamento intervém.

De acordo com os comentários apresentados pela comissão de autoavaliação, o pessoal não docente é suficiente e encontra-se envelhecido.

Do que nos é dado conhecer da estrutura de funcionamento do ISA e de alguns comentários dos docentes, a resposta a estas perguntas é Sim.

Os laboratórios e a equipa técnica de campo está devidamente constituída e é funcional.

No entanto, não temos dados suficientes para avaliar.

3.4.2. Pontos fortes

Corpo técnico composto por elementos com muita experiência e conhecimento prático

3.4.3. Recomendações de melhoria

Renovar o corpo técnico e preparar uma nova geração de pessoal não docente recorrendo, eventualmente, a alunos que apenas pretendam concluir a licenciatura de Eng. Agronómica que ambas as instituições (ISA-UL e FCUP) lecionam.

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

De um modo geral, os alunos procuram o curso com a expectativa de poderem melhorar os seus conhecimentos em enologia e viticultura, uma vez que a maior parte já trabalha no sector da vinha e do vinho.

A estrutura do curso e as matérias a abordar parecem ser o foco do interesse por parte dos candidatos nacionais.

Já a possibilidade conhecer outros países e outras formas de trabalhar no sector da vinha e do vinho parece ser o foco da procura por parte dos estudantes estrangeiros.

A maior parte do corpo docente apresenta conhecimentos e investigação nos temas a que se referem as disciplinas/unidades curriculares.

Também se verifica uma forte ligação entre o corpo docente e os empresários do sector vitivinícola, que se traduz na abertura das empresas para receber e acompanhar estudante.

4.2.2. Pontos fortes

O corpo docente evidencia competências académicas e científicas nas matérias que lecionam no ciclo de estudos bem como nos assuntos/temas abordados nas dissertações de mestrado apresentadas.

Existe um bom relacionamento entre o corpo docente e os empresários do sector vitivinícola, que se traduz na abertura das empresas para receber e acompanhar estudante.

4.2.3. Recomendações de melhoria

Fazer o balanço entre o número de disciplinas/unidades curriculares oferecidas e as efetivamente selecionadas pelos alunos, de modo a otimizar os horários e a permitir que os alunos consigam frequentar o semestre de acordo com as suas expectativas.

Ajustar os conteúdos e as aulas das disciplinas/unidades curriculares que não têm correspondido às expectativas dos alunos: Estatística, Marketing, Gestão de empresa.

Elaborar um glossário para os alunos que vêm de outras áreas e que, durante as reuniões com a CAE, expressaram dificuldade em entender a terminologia que é geralmente muito específica.

Apresentar, previamente, um conjunto de estágios em ambiente real que possam posteriormente originar trabalhos de mestrado.

Melhorar o folheto publicitário de modo a que seja enfatizada a participação da Faculdade de

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

Os objetivos do ciclo de estudo, a estrutura e a relação de locais de estágio parcelar estão bem definidos e estão adequados à lecionação das várias matérias.

O curso apresenta uma estrutura multidisciplinar, que integra docentes de vários departamentos, e um conjunto de unidades curriculares optativas que permite a formação específica em áreas que os candidatos não dominem bem à data de entrada no curso.

5.3.2. Pontos fortes

O mercado de trabalho está em expansão e é diversificado, o que se traduz numa grande procura de técnicos especializados e de ofertas de emprego.

A parceria entre o ISA-UL, a sul, e a FC-UP, a norte, permite uma abordagem muito abrangente (quase total) de regiões vitivinícolas e de modos de preparação do terreno e de produção. Após a componente letiva, os alunos ficam, com um conhecimento geral a nível nacional. Na componente prática com vista à conclusão do mestrado, podem escolher uma região específica para a especialização.

5.3.3. Recomendações de melhoria

Criar uma estrutura de tutoria que permita um acompanhamento mais próximo de candidatos a desenvolver o trabalho de mestrado em contexto laboral.

No âmbito do trabalho final de curso, criar um protocolo de trabalho (relatório) que incentive o desenvolvimento e a apresentação de um trabalho de aperfeiçoamento de um processo tecnológico ou enológico que garanta a conclusão dos estudos e do mestrado em 2 anos.

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:

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:

Em parte

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

6.6.1. Apreciação global

Mais do que 50% do corpo docente leciona e investiga na área da agronomia, em geral.

Os docentes que não são da área da agronomia apresentam colaborações de investigação com docentes da área do curso de mestrado.

Os docentes responsáveis pela orientação e/ou coordenação dos trabalhos de mestrado leccionam e investigam na área da enologia e da viticultura.

Os contactos e o bom relacionamento que alguns docentes têm com empresários do sector da vinha e da viticultura e da enologia permite aos alunos visitarem empresas do sector e frequentar estágios de formação, que em alguns casos evoluíram para trabalhos de mestrado.

6.6.2. Pontos fortes

A solida estrutura do corpo docente, a proximidade entre a Faculdade de Ciências da Universidade do Porto e as duas principais regiões vitícolas do Norte de Portugal: Região Demarcada do Douro e Região do Vinho Verde, a proximidade entre o Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa e as principais regiões produtoras de vinho do centro/sul: Lisboa, Colares, Península de Setúbal, etc.

Grande receptividade por parte dos produtores e empresários do sector da vinha e do vinho, que vêm no curso uma oportunidade de divulgação, contacto e progresso da actividade vitivinícola.

O elevado número de estudantes estrangeiros permite aumentar a visibilidade exterior do sector.

6.6.3. Recomendações de melhoria

Não se aplica

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:

Sim

7.4. Apreciação global do nível de internacionalização

7.4.1. Apreciação global

A internacionalização faz parte da estrutura base do próprio curso, uma vez que este se associa aos Double Degree Master (Itália) e ao EuroMaster, com o 1º ano a decorrer respetivamente na Itália e em Montpellier e o 2º ano em uma das universidades do consórcio, a escolher pelo estudante. Esta elevada mobilidade pode conduzir por vezes a dificuldades de estatística das frequências, mas tem por outro lado a enorme vantagem de trazer para o curso uma elevada procura por parte de estudantes estrangeiros que, por sua vez, contribuem significativamente para o sucesso do mesmo. A mobilidade de estudantes estrangeiros para Portugal é muito superior à de estudantes Portugueses a procurarem outras universidades europeias.

A mobilidade de docente parece ser muito restrita, não sendo notável a deslocação de docentes do ISA para as universidades do consórcio.

7.4.2. Pontos fortes

A elevada procura por estudantes estrangeiros para realizarem o 2º ano e concluírem o curso de mestrado.

7.4.3. Recomendações de melhoria

Não se aplica

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:

Sim (passa diretamente ao campo 8.7)

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:

<sem resposta>

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:

<sem resposta>

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:

<sem resposta>

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:

<sem resposta>

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:

<sem resposta>

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

O curso foi anteriormente analisado e aprovado pela A3ES.

Se o folheto de divulgação do curso (página da internet do ISA-UL) refere a possibilidade dos graduados (mestres em Engenharia de Viticultura e Enologia) se inscreverem na Ordem dos Engenheiros, pressupõe-se que o curso foi previamente apresentado e sujeito a apreciação por esta instituição, o que lhe confere credibilidade profissional. Também o relatório de autoavaliação (da Comissão de Curso) refere explicitamente que esta apreciação foi feita e teve o parecer favorável do bastonário da Ordem dos Engenheiros.

O corpo docente está sujeito à regular avaliação de desempenho, nos termos do ECDU.

A atividade docente e letiva é acompanhada tanto pelo Conselho Pedagógico como pelo Conselho Científico de cada uma das instituições.

O corpo técnico (funcionários de laboratório, académicos e trabalhadores rurais) estão sujeitos à regular avaliação de desempenho (SIADAP).

8.7.2. Pontos fortes

Corpo docente permanente, doutorado e integrado em centros de investigação.

Participação do corpo docente em muitos projetos de investigação e de prestação de serviços ao sector privado.

8.7.3. Recomendações de melhoria

Não se aplica

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

9.1. Evolução desde a avaliação anterior

Desde a avaliação anterior a mais importante melhoria foi a contratação de dois docentes, um Professor Auxiliar para a área de Viticultura e outro para a área de Enologia. Esta melhoria vai ao encontro do referido no ponto 9.4 dos “Comentários às propostas de ações de melhoria” constante no relatório da CAE da última avaliação.

9.2. Apreciação e validação das propostas de melhoria futura

Não se aplica

10. Reestruturação curricular (se aplicável)

10.1. Apreciação e validação da proposta de reestruturação curricular

Não se aplica

11. Observações finais

11.1. Apreciação da pronúncia da instituição (quando aplicável)

As duas instituições, ISA-UL e FCUP, apresentaram um processo explícito e bem fundamentado, responderam atempadamente aos pedidos de esclarecimento ou de apresentação complementar e prepararam bem as várias sessões de trabalho entre a CAE e os vários órgãos institucionais e académicos.

11.2. Observações

Nada a acrescentar

11.3. PDF (máx. 100kB)

<sem resposta>

12. Conclusões

12.1. Apreciação global do ciclo de estudos

O Curso

Os objetivos do ciclo de estudo, a estrutura e relação de locais de estágio parcelar estão bem definidos e corretamente apresentados.

O curso apresenta uma estrutura multidisciplinar, que integra docentes de vários departamentos, e um conjunto de unidades curriculares optativas que permite a formação específica em áreas que os candidatos não dominem bem à data de entrada no curso.

Trata-se de um curso de mestrado oferecido em parceria entre duas instituições de ensino superior portuguesas, o Instituto Superior de Agronomia e da Universidade de Lisboa e a Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, sendo apresentada de uma forma adequada aos objectivos pedagógicos, espírito de missão e estratégia das duas instituições. Conta, ainda, com a participação de investigadores do INIAV (Instituto Nacional de Investigação Agrícola e Veterinária), o que permite aos candidatos um contacto direto com um centro de investigação multidisciplinar não académico.

Os docentes das unidades curriculares nucleares desenvolvem a sua actividade letiva e de investigação nas várias áreas de aplicação do curso “Engenharia de Viticultura e Enologia”.

As UC obrigatórias permitem aos estudantes ganharem competências específicas em “Viticultura e Enologia”. As UC optativas permitem, aos mesmos, ganharem competências em áreas que não dominam, mas que são fundamentais para o acompanhamento do curso.

A decisão de renovar a creditação do curso sem condições baseia-se no facto de este ser um curso de âmbito e de nível internacional, lecionado em parceria entre 3 instituições portuguesas e que tem verificado grande procura.

Ainda que exista o mesmo tipo de oferta educativa em outras universidades portuguesas, o curso de Mestrado em Engenharia de Viticultura e Enologia destaca-se por este perfil multi-instituição e internacionalização.

Forças

Credibilidade das instituições

Curso internacional que recebe alunos de instituições estrangeiras de ensino superior, garantindo

um regular intercâmbio académico.

Abrangência do programa de ensino a uma actividade de produção e de comércio fundamental em Portugal, de Norte a Sul do País.

Possibilidade dos alunos desenvolverem parte da formação em contexto real de trabalho quer no Campus do ISA quer em empresas do sector da viticultura e da enologia.

Possibilidade dos alunos estrangeiros que não dominam a língua Portuguesa poderem frequentar um curso de formação em Português.

Fraquezas

Não é feita referência ao complemento de formação através do ensino a distância (ex. plataforma Moodle), ainda que a maior parte dos docentes tenha uma página com conteúdos.

Não faz parte das UC optativas a formação em Sistemas de Informação Geográfica (SIG), Deteção Remota (DR) e Sistemas Globais de Navegação por Satélite (GNSS). Estas tecnologias suportam as actividades de agricultura e de viticultura de precisão, cada vez mais presentes no sector.

Sendo um curso internacional, que permite aos docentes portugueses um amplo contacto com docentes de outras universidades europeias, não se percebe a reduzida mobilidade quer de docentes quer de alunos portugueses. Aparentemente a mobilidade é apenas de entrada em Portugal.

Ameaças

Variedade de perfis e de formação de base e de origem do público alvo (Portugueses, alunos Double Degree, alunos Vinifera Euromaster) pode criar dificuldades na leccionação de algumas unidades curriculares específicas ou não corresponder às expectativas dos candidatos.

Como resposta a uma das questões da CAE

Cit. "Aparentemente a taxa de conclusão dos alunos Portugueses é baixa.."

A equipa responsável pelo pedido de avaliação e creditação do ciclo de estudos respondeu

Cit "Os estudantes nacionais entram facilmente no mercado de emprego, antes de concluírem o curso, ou já ingressaram no curso com emprego ou atividade individual na área, o que dificulta a conclusão do curso no número de anos previsto."

Ainda que o facto da maior parte dos estudantes estar a trabalhar no sector ou encontrar trabalho antes de terminar o curso possa parecer uma mais-valia para o curso, na realidade é uma ameaça pois parece ser um entrave à entrega dos trabalhos de mestrado e à finalização do curso.

A participação da FC-UP é limitada.

O número reduzido de estudantes que concluem a dissertação.

Oportunidades

Sector de actividade dinâmico e em crescente valorização quer pelos produtores quer pelo público consumidor.

Localização geográfica:

Facilidade de acesso ao Instituto Superior de Agronomia ou à Faculdade de Ciências da Universidade do Porto.

Bons contactos e bom relacionamento entre o Corpo Docente e os Gestores de Propriedades vitivinícolas ou do sector de Comercialização de Vinho (dos vários tipos: vinho de mesa, vinho licoroso, etc.).

Abrangência territorial: de Norte a Sul de Portugal continental.

12.2. Recomendação final.

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

O ciclo de estudos deve ser acreditado

12.3. Período de acreditação condicional (se aplicável):

<sem resposta>

12.4. Condições:

Não se aplica