

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 PAPNCE.

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):

Cristina Maria de Jesus Barroco Novais (Presidente)

José Miguel Rodríguez Antón

Luís Manuel Mendes Correia

1. Caracterização Geral

1.1.a. Outras Instituições de Ensino Superior (proposta em associação com instituições nacionais) (PT)

[sem resposta]

1.1.a. Outras Instituições de Ensino Superior (proposta em associação com instituições nacionais) (EN)

[sem resposta]

1.1.b. Outras Instituições de Ensino Superior (proposta em associação com instituições estrangeiras)

[sem resposta]

1.1.c. Outras Instituições (em cooperação)

[sem resposta]

1.2.a. Identificação da(s) unidade(s) orgânica(s) da(s) entidade(s) parceira(s) (faculdade, escola, instituto,

[sem resposta]

1.2.a. Identificação da(s) unidade(s) orgânica(s) da(s) entidade(s) parceira(s) (faculdade, escola, instituto,

[sem resposta]

1.3. Designação do ciclo de estudos. (PT)

Direção e Gestão Hoteleira

1.3. Designação do ciclo de estudos. (EN)

Hospitality Management

1.4. Grau. (PT)

Licenciatura - 1º ciclo

1.4. Grau. (EN)

Bachelor - 1st cycle

1.5. Área científica predominante do ciclo de estudos. (PT)

Hotelaria e Restauração

1.5. Área científica predominante do ciclo de estudos. (EN)

Hospitality and Catering

1.6.1. Classificação CNAEF - primeira área fundamental

[0811] *Hotelaria e Restauração*
Serviços Pessoais
Serviços

1.6.2. Classificação CNAEF - segunda área fundamental, se aplicável

[0340] *Ciências Empresariais*
Ciências Sociais, Comércio e Direito

1.6.3. Classificação CNAEF - terceira área fundamental, se aplicável

[sem resposta]

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

180.0

1.8. Duração do ciclo de estudos.

3 anos

1.8.1. Outra

[sem resposta]

1.9. Número máximo de admissões proposto

25.0

1.10. Condições específicas de ingresso (alínea f) do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março

O acesso ao curso depende da realização de uma das seguintes provas de ingresso: Português ou Economia ou Matemática para as Ciências Sociais.

A fórmula de cálculo da classificação para acesso ao curso é a seguinte:

- Média de secundário: 65%;
- Provas de Ingresso: 35%;
- Nota de candidatura: 100 pontos;
- Nota mínima das provas de ingresso: 95 pontos.

1.10. Condições específicas de ingresso (alínea f) do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março

Access to the course depends on completing one of the following entrance examinations: Portuguese or Economics or Mathematics for Social Sciences.

The formula for calculating the classification for access to the course is as follows:

- Secondary school average: 65%;
- Admission exam: 35%;
- Application score: 100 points;
- Admission exam grade: 95 points.

1.10.1. Apreciação da adequação e conformidade legal das condições específicas

Existem, é adequado e cumpre os requisitos legais.

1.10.1.1. Evidências que fundamentam a apreciação expressa. (PT)

As condições específicas de ingresso estão descritas e indicam que os candidatos têm de cumprir as condições do concurso institucional de Acesso ao Ensino Superior, através da realização das provas de ingresso com classificação mínima de 95 pontos e respetiva fórmula de cálculo definida. Não são, contudo, referidas as condições especiais de ingresso dos concursos de maiores de 23 anos, de alunos internacionais, de concursos especiais e de titulares de outros cursos, conforme a legislação aplicável em cada caso. A IES, sem sede de pronúncia, adicionou a informação em falta.

Mesmo sabendo a CAE que nas licenciaturas na área da Gestão do IPB, uma das provas de ingresso poderá ser Português, entende que num NCE que inclui uma forte componente de gestão, a IES deveria ponderar se o facto dos alunos admitidos através desta prova não poderá conduzir a maior insucesso escolar, o que pode resultar em taxas de eficiência formativa reduzidas.

1.10.1.1. Evidências que fundamentam a apreciação expressa. (EN)

The specific entry requirements are described and indicate that candidates must comply with the conditions of the institutional entrance examination for Access to Higher Education, by taking the entrance exams with a minimum classification of 95 points and respective defined calculation formula. However, no reference is made to the special admission conditions for competitions for people over 23 years of age, international students, special competitions and holders of other courses, according to the applicable legislation. The HEI, in terms of pronouncement, adding the missing information.

Even though the EEC is aware that in the degree courses in the area of Management at the IPB, one of the entrance exams may be Portuguese, it understands that in a NSC that includes a strong management component, the HEI should consider whether the fact that students admitted through this exam cannot lead to greater academic failure, which may result in reduced training efficiency rates.

1.11. Modalidade do ensino

Presencial (Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto)

1.11.1. Regime de funcionamento, se presencial

Diurno

1.11.1.a. Se outro, especifique. (PT)

[sem resposta]

1.11.1.a. Se outro, especifique. (EN)

[sem resposta]

1.12. Local onde o ciclo de estudos será ministrado (se aplicável). (PT)

O ciclo de estudos irá ser ministrado nas instalações da Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar do IPB (EHB), localizadas em Chaves. Em fase de instalação, a EHB desenvolve a sua atividade no Edifício AquaValor onde dispõe de salas de aulas para aulas teórico-práticas, laboratórios de informática e de bioquímica, onde decorrerão práticas da área de informática e segurança alimentar. Numa primeira fase, as práticas laboratoriais da área da hotelaria e restauração serão desenvolvidas nas instalações cedidas, para o efeito, pelo Hotel Premium - Aqua Flaviae em Chaves e a Escola Profissional de Chaves. Estas instalações serão, posteriormente, substituídas pelas instalações da própria Escola que já iniciou operações para a construção de uma residência estudantil (cuja conclusão está prevista para 2025) com espaço próprio para apoio ao curso e tem, em fase de estudos e desenvolvimento do projeto, a construção de um campus pedagógico e de inovação.

1.12. Local onde o ciclo de estudos será ministrado (se aplicável). (EN)

The cycle of studies will be taught in the facilities of the School of Hospitality and Wellness of the IPB (EHB), located in Chaves. In the installation phase, the EHB develops its activity in the AquaValor building, where it has classrooms for theoretical and practical classes and computer and biochemistry laboratories, where laboratory practices of computer science and food safety will take place. In the first stage, the laboratory practices in the hotel and catering area will be developed in the facilities lent, for that purpose, by the Premium Hotel - Aqua Flaviae in Chaves and the Professional School of Chaves. These facilities will later be replaced by the School's facilities, which have already started operations for the construction of a student residence (whose conclusion is planned for 2025) with its own space to support the course and has, in a phase of study and project development, the construction of a pedagogical and innovation campus.

1.13. Regulamento de creditação de formação académica e de experiência profissional, publicado em Diário

[IPB_R71.2019 e R54.2014 Regulamento de creditação.pdf](#) | PDF | 257.9 Kb

1.13.1. Apreciação da existência e conformidade do regulamento de creditação com os preceitos legais

Existe, é adequado e cumpre os requisitos legais.

1.13.1.1. Evidências que fundamentam a apreciação expressa. (PT)

É apresentado o Regulamento 71/2019 de 17 de janeiro que procede à alteração ao Regulamento de Creditação do IPB, aprovado pelo Regulamento nº. 54/2014 de 12 de fevereiro, também apresentado.

A IES apresenta uma fundamentação para a criação deste NCE, através de uma análise sucinta da oferta e procura turística do território. O desenvolvimento do projeto para a construção de um campus pedagógico e de inovação será certamente uma mais valia, assim como a finalização das obras da residência académica Escola-Hotel.

1.13.1.1. Evidências que fundamentam a apreciação expressa. (EN)

Regulation 71/2019 of January 17 is presented, which amends the IPB Credit Regulation, approved by Regulation no. 54/2014 of 12 February, also filed.

HEI presents a reasoning for the creation of this NSC, through a brief analysis of the territory's tourism offer and demand. The development of the project for the construction of a pedagogical and innovation campus will certainly be an asset, as well as the completion of the work on the School-Hotel academic residence.

1.14. Observações. (PT)

[sem resposta]

1.14. Observações. (EN)

[sem resposta]

2. Formalização do pedido

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

Existem, são adequadas e cumprem os requisitos legais.

2.1.1. Evidências que fundamentam a apreciação expressa (PT)

É apresentada uma declaração da Presidência do IPB onde é referido que: "Tendo em conta que a Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar se encontra em regime de instalação, não estando ainda constituídos os órgãos que, por norma, são ouvidos nos processos de criação de ciclos de estudos – Conselho Técnico-Científico e Conselho Pedagógico – o Conselho Permanente do IPB, analisou a proposta de criação do NCE, não tendo sido levantadas quaisquer reservas. Refira-se que, o Conselho Permanente do IPB integra os Diretores de todas as Unidades Orgânicas do Instituto, os quais por inerência, são também os Presidentes dos Conselhos Técnico-Científicos e Pedagógicos das respetivas Escolas."

2.1.1. Evidências que fundamentam a apreciação expressa (EN)

A statement from the Presidency of the IPB is presented where it is mentioned that: "Taking into account that the Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar is in the process of installation, and the bodies that, as a rule, are heard in the processes of creation of study cycles – Technical-Scientific Council and Pedagogical Council – the IPB Permanent Council analyzed the proposal for the creation of the NSC, with no reservations having been raised. It should be noted that the Permanent Council of IPB comprises the Directors of all Organic Units of the Institute, who inherently are also the Presidents of the Technical-Scientific and Pedagogical Councils of the respective Schools."

3. Âmbito e objetivos do programa de estudos. Adequação ao projeto

3.1. Objetivos gerais definidos para o ciclo de estudos.

Sim

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

Sim

3.3. Justificar a adequação do objeto e objetivos do ciclo de estudos à modalidade do ensino.

Sim

3.4. Justificar a inserção do ciclo de estudos na estratégia institucional de oferta formativa.

Sim

3.5. Designação do ciclo de estudos.

Sim

3.6.1. Apreciação global (PT)

É apresentado como objetivo global do NCE formar recursos humanos especializados, capazes de desempenhar funções de gestão dos serviços das unidades hoteleiras, aplicando conhecimentos de finanças, marketing, comunicação e gestão de recursos humanos de forma eficaz e eficiente, e de apoiar as suas organizações na gestão operacional e na tomada de decisão estratégica, num mercado hoteleiro competitivo, digital e global. São, também, elencados os objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes.

Os objetivos gerais e os objetivos de aprendizagem definidos para o NCE são coerentes com a missão institucional do IPB. A IES não oferece formação superior na área específica da direção e gestão hoteleira, contudo numa das suas Unidades Orgânicas (UO) possui, há vários anos, uma oferta curricular de nível 5, 6 e 7 na área da administração e turismo e numa outra UO vem oferecendo oferta curricular nas áreas de gestão.

3.6.1. Apreciação global (EN)

It is presented as an overall objective of the NSC to train specialised human resources able to perform functions in the management of hotel units services, applying knowledge of finance, marketing, communication and human resource management effectively and efficiently, and to support their organisations in operational management and strategic decision-making, in a competitive, digital and global hotel market. The learning objectives (knowledge, skills and competences) to be developed by the students are also listed.

The general objectives and learning objectives defined for the NSC are coherent with the institutional mission of the IPB. The IES does not offer higher education in the specific area of Hospitality Management, however, in one of its Organic Unit (OU) has, for several years, offered a 5, 6 and 7 level curriculum in the area of administration and tourism and in another OU it has been offering a curricular offer in the management areas.

3.6.2. Pontos fortes (PT)

Nada a acrescentar.

3.6.2. Pontos fortes (EN)

Nothing to add.

3.6.3. Pontos fracos (PT)

Nada a acrescentar.

3.6.3. Pontos fracos (EN)

Nothing to add.

4. Desenvolvimento Curricular

4.1. Áreas Científicas.

4.2. Unidades curriculares do ciclo de estudos.

4.2.1. Objetivos de aprendizagem das unidades curriculares.

Em parte

4.2.2 Conteúdos programáticos das unidades curriculares.

Em parte

4.3. Unidades curriculares do ciclo de estudos (opções).

4.4. Percursos do ciclo de estudos.

4.4.1. Estrutura curricular.

Sim

4.4.2 Plano de estudos.

Sim

4.5.1. Justificação o desenho curricular.

Sim

4.5.1.2. Percentagem de créditos ECTS de unidades curriculares lecionadas predominantemente a

4.5.2. Metodologias e fundamentação

4.5.2.1. Metodologia de ensino e aprendizagem

4.5.2.1.1. Modelo pedagógico que constitui o referencial para a organização do processo de ensino e*Sim***4.5.2.1.2. Anexos do modelo pedagógico.****4.5.2.1.3. Adequação das metodologias de ensino e aprendizagem aos objetivos de aprendizagem.***Sim***4.5.2.1.4. Identificação das formas de garantia da justeza, fiabilidade e acessibilidade das metodologias e***Sim***4.5.2.1.5. Avaliação da aprendizagem dos estudantes.***Em parte***4.5.2.1.6. Acompanhamento do percurso e do sucesso académico dos estudantes.***Sim***4.5.2.1.7. Participação dos estudantes em atividades científicas (quando aplicável).***Sim***4.5.2.2. Fundamentação do número total de créditos ECTS do ciclo de estudos.****4.5.2.2.1. Fundamentação do número total de créditos ECTS do ciclo de estudos.***Sim***4.5.2.2.2. Forma de verificação de que a carga média de trabalho que será necessária aos estudantes***Sim***4.5.2.2.3. Forma como os docentes foram consultados sobre a metodologia de cálculo do número de***Sim*

4.6.1. Apreciação global (PT)

A designação do Ciclo de Estudos (CE) é adequada aos objetivos gerais e de aprendizagem. A estrutura curricular e o plano de estudos cumprem os requisitos legais. No entanto, algumas fichas das unidades curriculares (FUC) evidenciam algumas fragilidades:

- 1) Os objetivos de aprendizagem e os programas da UC de Gestão das Organizações (1º semestre) e da UC de Contabilidade financeira (3º semestre) estão mais direcionadas para a gestão estratégica. Por isso, sugere-se que passem a partir do 4º semestre, porque exigem previamente alguns conhecimentos e competências que devem ser complementados por outras UC de gestão e de hotelaria.
- 2) Os objetivos e os programas da UC de Análise Financeira e de Investimentos, da UC de Empreendedorismo, Inovação e Sustentabilidade e da UC de Marketing Digital são genéricos e pouco direcionados para a Hotelaria;
- 3) Os pontos 1. e 2. do programa da UC de Sistema de Controlo e Qualidade na Hotelaria colidem com o programa da UC de Higiene e Segurança Alimentar. Sugere-se corrigir e clarificar.
- 4) A UC de Gestão de Alimentos e Bebidas (1º semestre) e a UC de Gestão de Alojamento (3º semestre) vêm primeiro, que a UC de Práticas de Alimentação e Bebidas (2º semestre) e de Práticas de Alojamento (4º semestre). Sendo uma licenciatura, não seria melhor começar pelas UC mais práticas e depois passar para as UC de gestão? É necessário clarificar esta situação.
- 5) Denota-se ausência de articulação dos objetivos de aprendizagem com os conteúdos dos programas das UC de Práticas de Alojamento e a UC de Gestão de Alojamento. Sugere-se que no programa da UC de Práticas de Alojamento se retirem os pontos de 1. a 7. e passá-los para o programa da UC de Gestão de Alojamento. No Programa da UC de Gestão de Alojamento retirar os pontos 1. a 3.3. e passá-los para a UC de Práticas de Alojamento.
- 6) Apenas existe uma UC de Práticas de Alimentação e Bebidas, com 60h de aulas de Práticas Laboratoriais (PL). No entanto, os objetivos e o programa da UC não esclarecem a existência de aulas práticas de cozinha, ao nível da preparação, confeção e execução de algum método de serviço. Apenas evidenciam aulas práticas de restaurante e bar, e não evidenciam aula práticas de cozinha. Está subjacente que os estudantes apenas irão observar e não "meter as mãos na massa". Nas metodologias, apenas refere que contemplarão os métodos expositivo, interrogativo e ativo, que as aulas PL decorrerão no Hotel Premium e na Escola Profissional de Chaves. Mas, não se esclarece o tipo de aulas de PL, que irão decorrer nos dois locais. É necessário clarificar o tipo de aulas, se há ou não aulas práticas de cozinha, em que locais e contextos.
O plano de estudos só apresenta uma UC de Práticas de Alimentação e Bebidas com 60h PL. Considerando a disponibilidade de instalações no Hotel Premium e na Escola Profissional de Chaves, parecem poucas UC e/ou horas.
O ponto 4.5.2.3. refere que, enquanto nas aulas TP será uma turma, nas aulas PL os estudantes serão divididos em três grupos. Esta divisão é para todas as UC que têm aulas de natureza PL? Se não são para todas as UC, quais são as UC? Se nas aulas PL os estudantes serão divididos em três grupos, as FUC que têm aulas PL, só apresentam um docente para uma turma e não tem para os outros dois grupos de estudantes. Solicita-se o esclarecimento do funcionamento das aulas PL.
- 7) O plano de estudos apresenta a UC de Estágio I (86h) e a UC de Estágio II (344h). Tendo em conta a natureza da Hotelaria (serviço de pessoas para pessoas) e a logística de colocação dos estudantes em estágio numa unidade hoteleira, é difícil perceber a UC Estágio no 2º semestre, com 86h, que a 8h por dia, dá 10,75 dias de estágio, só para observar! Ter dois estágios, um de 86h e outro de 344h, no total de 30 ECTS, não é a mesma coisa que ter um estágio de 30 ECTS. Sugere-se considerar um estágio mais longo, que permita ao estudante conhecer, integrar-se, desenvolver-se, demonstrar autonomia e aprendizagem na execução das tarefas.
- 8) No Plano de Estudos, nota-se a ausência de algumas UC, que poderão dar suporte e complementar outras (por exemplo, Métodos Quantitativos, tendo em conta o número de UC relacionados com a Gestão, Economia e Contabilidade), e diferenciar o curso, tendo em conta a potencial parceria com o AquaValor e o nome da Escola (por exemplo, uma UC relacionada com o SPA e/ou Saúde e Bem-estar). Para tal, sugere-se rever o número de UC da área 340 Ciências Empresariais (são 13 em 27 UC), revendo e articulando conteúdos de algumas dessas UC, e/ou reequacionar a UC de Ética e Responsabilidade Social.
- 9) Em algumas FUC, verifica-se pouca articulação dos conteúdos dos programas com os objetivos de aprendizagem, sendo necessário melhorar: Introdução às Operações Hoteleiras; Francês I e II; Enogastronomia; Gestão de Alojamento; Análise de Dados Aplicados à Gestão; Sistemas de Controlo e Qualidade na Hotelaria.
- 10) A descrição das metodologias a adotar, em algumas FUC, é demasiado reduzida, sendo necessário descrevê-las melhor: Gestão das Organizações; Gestão de Alimentos e Bebidas; Gestão de Alojamento; Direito da Empresa; Empreendedorismo, Inovação e Sustentabilidade; Ética e Responsabilidade Social.
- 11) As FUC só têm avaliação contínua/distribuída. Não apresentam proposta para avaliação final/exame.
- 12) A descrição da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem, em algumas FUC, é demasiado vaga, sendo necessário descrevê-las melhor: Estágio I e II; Marketing de Serviços Hoteleiros; Direito da Empresa; Revenue Management.
- 13) Em algumas FUC, é necessário acrescentar referências bibliográficas, mais direcionadas para a Hotelaria: Gestão de Alimentos e Bebidas; Introdução às Operações Hoteleiras Turismo; Enogastronomia (mais sobre a gastronomia); Contabilidade Financeira; Comunicação Organizacional; Contabilidade de Gestão Aplicada à Hotelaria; Análise Financeira e de Investimentos; Empreendedorismo, Inovação e Sustentabilidade; Estágio I e II (incluir manual de trabalhos académicos da Escola, se a Escola tiver).

Em sede de pronúncia a IES teve em conta a maioria das indicações dadas pela CAE, suprimindo as fragilidades elencadas. Contudo, não foram tidas em conta as alíneas 7 e 8. A justificação dada pela IES na pronúncia não é considerada válida pela CAE..

A IES tem procedimentos de avaliação validados pelos diferentes órgãos pedagógicos e científicos, publicados na

intranet do IPB e publicitados entre os estudantes, de forma a garantir que todo o processo de avaliação seja acessível a todos de forma justa, a fiabilidade das metodologias de avaliação e dos resultados atingidos.

Existem mecanismos de acompanhamento do percurso e do sucesso académico dos estudantes, através do preenchimento de inquéritos pelos estudantes a cada UC, estão representados na comissão de curso e no Conselho Pedagógico, através das atividades desenvolvidas pela Mentoring Academy ou a Plataforma para a Inovação Formativa, e pelo Provedor do Estudante. Os estudantes têm possibilidade de participarem em atividades científicas, através dos trabalhos das UC, do laboratório de TIC, segurança alimentar, hotelaria e restauração e de unidades de investigação.

O CE tem a duração de seis semestres e um total de 180 ECTS. A carga média de trabalho dos estudantes é adequada. Cada ECTS corresponde a 27h, um ano letivo a 1620 horas, em 40 semanas. É da responsabilidade do Conselho Pedagógico e do Diretor de Curso supervisionar através da análise do dossier pedagógico da UC. No final de cada semestre os estudantes preenchem os inquéritos pedagógicos.

Os docentes foram consultados sobre a forma de cálculo do número de ECTS da UC, inicialmente em reunião da área disciplinar, e depois em reuniões de departamento das unidades orgânicas do IPB colaborantes, e posteriormente aprovado pela Comissão Instaladora da Escola de Hotelaria e Bem-Estar e a Presidência do IPB.

4.6.1. Apreciação global (EN)

The Study Cycle (SC) designation is adequate for the general and learning objectives, and the curriculum structure and study plan comply with legal requirements. However, there are curricular unit sheets (FUC) with weaknesses:

- 1) The learning objectives and programs of the UC of Management of Organizations (1st semester) and the UC of Financial Accounting (3rd semester) are more directed towards strategic management. Therefore, it is suggested that they pass from the 4th semester onwards, as they previously require some knowledge and skills that other UC must complement in management and Hospitality.
 - 2) The objectives and programs of the UC of Financial Analysis and Investments, the UC of Entrepreneurship, Innovation and Sustainability and the UC of Digital Marketing are generic, and little directed towards the Hospitality sector;
 - 3) Points 1. and 2. of the UC Control and Quality System in Hospitality program collide with the UC Hygiene and Food Safety program. We suggest correcting and clarifying this situation.
 - 4) The UC Food and Beverage Management (1st semester) and the UC Accommodation Management (3rd semester) come first, then the UC of Food and Beverage Practices (2nd semester) and Accommodation Practices (4th semester). It is a degree. Wouldn't it be better to start with the more practical UC and then move on to the management UC? It is necessary to clarify this situation.
 - 5) There is a lack of articulation between the learning objectives and the contents of the UC programs in Accommodation Practices and the UC in Accommodation Management. We suggest that the UC program of Accommodation Practices, points 1 to 7 be removed and transferred to the UC program of Accommodation Management. In the UC Accommodation Management Program, remove points 1. to 3.3. and pass them on to the UC Accommodation Practices.
 - 6) There is only one UC of Food and Beverage Practices, with 60h of Laboratory Practices (PL) classes. However, the UC's objectives and program do not clarify the existence of practical cooking classes in terms of preparation, confection, and execution of some service methods. It only shows practical restaurant and bar classes and does not show practical cooking classes. It is underlying that students will only observe and not "get their hands dirty". The FUCs refer to the learning and assessment methodologies adopted as expository, interrogative, and active. PL classes will occur in the Hotel Premium and the Professional School of Chaves. However, it does not clarify the type of PL classes in these two places. It is necessary to describe the kind of classes if there are or is not practical cooking classes, and in which places and contexts.
The study plan only presents a UC of Food and Beverage Practices with 60h PL. Considering the availability of facilities at the Premium Hotel and the Professional School of Chaves, it seems few UCs and/or hours.
Point 4.5.2.3. refers to the fact that while there will be one group in TP classes, students will be divided into three groups in the PL classes. Is this division for all UC PL classes? If not, for what UC are they? The students will be divided into three groups in the UC PL classes, but the FUC of PL classes only mentions the teacher for one group and does not for the other two groups of students.
Clarification of the operation of PL classes is requested.
 - 7) The study plan presents the UC Internship I (86h) and Internship II (344h). Considering the nature of Hospitality (people-to-people service) and the logistics of placing students on an internship in a hotel, it isn't easy to understand the UC Internship in the 2nd semester, with 86 hours, which at 8 hours a day, gives 10.75 internship days, only to observe! Two internships, one lasting 86 hours and the other lasting 344 hours, totalling 30 ECTS, are not the same as an internship with 30 ECTS. Consider a more extended internship, which allows the student to know, integrate, develop, and demonstrate autonomy and learning in the execution of tasks.
 - 8) There is the absence of some UC in the Study Plan. Some of them could support and complement other UC (e.g., Quantitative Methods, because of the number of UC related to Management, Economics and Accounting) and differentiate the CE, considering the partnerships with AquaValor and the name of the school (e.g. UC related to the SPA and/or Health and Wellbeing). Try to review the number of UC in the areas of 345 Management and Administration (13 out of 27 UC) and/or articulate their program contents, and/or rethink the UC Ethics and Social Responsibility.
 - 9) In some FUC, there is little articulation between the program's contents and the learning objectives. It is necessary to improve UCs: Introduction to Hotel Operations, French I and II; Enogastronomy; Accommodation Management; Data Analysis Applied to Management; Control and Quality Systems in Hospitality.
 - 10) In some FUC, the description of the methodologies is too limited. Describe them better: Management of Organizations; Food and Beverage Management; Accommodation Management; Company Law; Entrepreneurship, Innovation and Sustainability; Ethics and Social Responsibility.
 - 11) The FUC only have continuous/distributed assessment, and they do not present a proposal for final evaluation/exam.
 - 12) In some FUC, the coherence of teaching and assessment methodologies with the learning objectives is too vague. It is necessary to describe them better: Internship I and II; Hotel Services Marketing; Company Law; Revenue Management.
 - 13) In some FUC, it is necessary to add more bibliographical references, more directed to the Hotel Industry: Food and Beverage Management; Introduction to Hotel Operations Tourism; Enogastronomy (more about gastronomy); Financial Accounting; Organizational communication; Management Accounting Applied to Hospitality; Financial and Investment Analysis; Entrepreneurship, Innovation and Sustainability; Internship I and II (include the School's academic work manual, if the School has one).
- In terms of pronouncement, the HEI took into account most of the indications given by the EEC, supplying the listed weaknesses. However, paragraphs 7 and 8 were not taken into account. The justification given by the HEI in the pronouncement is not considered valid by the EEC.

The HEI has evaluation procedures validated by the different pedagogical and scientific Councils, published on the IPB intranet, and publicized among students, to guarantee that the evaluation process is accessible to all, the

evaluation methodologies' reliability and results are achieved.

There are mechanisms for monitoring the students' path and academic success through completing surveys by students at each UC; they have represented in the course committee and the Pedagogical Council through the activities developed by the Mentoring Academy or the Platform for Training Innovation and the Student Ombudsman.

Students can participate in scientific activities through the work of the UC, the ICT laboratory, food safety, hotels and restaurants and research units.

The SC has six semesters and a total of 180 ECTS. The average student workload is adequate. Each ECTS corresponds to 27 hours; the academic year has 1620 hours in 40 weeks. The Pedagogical Council and the Course Director supervise the UC's pedagogical file analysis. At the end of each semester, students complete the pedagogical surveys.

The IES consulted Professors to calculate the number of ECTS for each UC. Initially, in a meeting of the disciplinary area, then in discussions of the department of the collaborating organic units of the IPB, and later approved by the Installation Commission of the School of Hospitality and Wellbeing and the IPB Presidency.

4.6.2. Pontos fortes (PT)

As parcerias estabelecidas com o AquaValor, a Escola Profissional de Chaves e o Hotel Premium.

4.6.2. Pontos fortes (EN)

Partnerships with AquaValor, the Professional School of Chaves and the Hotel Premium.

4.6.3. Pontos fracos (PT)

Fragilidade de algumas FUC, ao nível dos objetivos de aprendizagem, dos conteúdos dos programas, de articulação dos objetivos de aprendizagem com os conteúdos dos programas das UC, da avaliação (final), da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem e da bibliografia.

Ao nível do Plano de Estudos verifica-se alguma desarticulação, entre as UC de Práticas de Alimentos e Bebidas e de Práticas de Alojamento com as UC de Gestão de Alimentação e Bebidas e de Gestão de Alojamento.

Na UC de Práticas de Alimentação e Bebidas constata-se que a descrição do tipo de aulas, o funcionamento e o contexto das aulas não é muito claro.

Ausência de avaliação final, nas FUC.

Verifica-se a ausência de UC, que poderão dar suporte e complementar outras, bem como diferenciar o curso.

Em sede de pronúncia a IES deu resposta aos pontos fracos acima elencados, com exceção do último.

4.6.3. Pontos fracos (EN)

Some FUC has weaknesses in learning objectives, program contents, articulation of learning objectives with the contents of UC programs, (final) assessment, coherence of teaching methodologies and assessment with learning objectives and the bibliography.

At the level of the Study Plan, there is some disarticulation between the UC of Food and Beverage Practices and Accommodation Practices with the UC of Food and Beverage Management and Accommodation Management.

The type, functioning, and context of the Food and Beverage Practices classes are unclear.

The FUCs do not present the final assessment.

There is a lack of UC, which can support and complement others and differentiate the course.

In terms of pronouncement, the HEI responded to the weaknesses listed above, with the exception of the last one.

5. Corpo Docente

5.1.1. Coordenação do ciclo de estudos.

Sim

5.1.2. Adequação da carga horária.

Em parte

5.2.1. Cumprimento de requisitos legais.

Em parte

5.2.2. Estabilidade do corpo docente.

Sim

5.2.3. Dinâmica de formação do corpo docente.

Sim

5.3. Avaliação do pessoal docente.

Sim

5.4.1. Apreciação global (PT)

Os docentes responsáveis pela coordenação da implementação do NCE têm o perfil adequado. Um dos docentes é especialista na primeira área fundamental do NCE (Hotelaria e Restauração com 86 ECTS, representando 47,78%) e o outro é Doutor em Gestão e Administração, considerando-se aqui a segunda área fundamental - Ciências Empresariais que representa 48 ECTS no NCE (26,67%). Ambos são docentes de carreira e encontram-se em regime de tempo integral.

O corpo docente é composto por 17 docentes, a que correspondem 14,66 ETI's, dos quais 12 integram o corpo docente próprio (ETI's = 81,86%) e 10 possuem o grau de doutor (68,21%). Destes 10, somente 4 (27,29%) possuem o grau de doutor numa das áreas fundamentais do NCE (Ciências Empresariais). Somente 2,5 (16,92%) possuem o grau de especialista naquela que é considerada a primeira área fundamental do NCE (Hotelaria e Restauração) e 1 possui o grau de especialista na área das Ciências Empresariais. Assim, o NCE apresenta um total de 7,5 ETI's com o grau de doutor ou especialista nas duas áreas fundamentais do NCE, o que equivale a 51,02%. Contudo, existindo neste NCE duas áreas de formação fundamentais, a distribuição acima referida não cumpre os requisitos legais de corpo docente próprio, academicamente qualificado e especializado, uma vez que não existe uma distribuição por áreas adequada ao peso de cada uma, requisito expresso no ponto 7, do artigo 6º do Decreto-Lei nº. 65/2018 de 16 de agosto. A área de Hotelaria e Restauração, além de estar pouco representada, em termos de graduação também é fraca, tendo em conta que todos os docentes contabilizados nesta área têm o título de especialista, não existindo nenhum detentor de doutoramento.

A CAE manifesta a sua preocupação e aconselha a que no futuro a IES tenha esta preocupação em conta, tomando diligências que possam colmatar a desigual distribuição dos docentes adequada ao peso de cada uma das áreas fundamentais do NCE.

Relativamente à estabilidade do corpo docente, 75,03% (11 ETI) dos docentes de carreira têm uma ligação à IES por um período superior a três anos e 6,82% (1 ETI) dos docentes estão inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano.

A carga horária do pessoal docente não é a mais adequada, tendo em conta que existem 4 docentes que ultrapassam as 360 horas anuais. As fichas em questão apresentam: 450 horas, 405 horas, 485 horas (já retirando as 18h de OT) e 478 horas respetivamente. Neste último caso, a docente leciona 10 UC o que levanta algumas preocupações à CAE e esta situação deverá ser revista pela IES. A somar a estes 4 docentes, a situação mais preocupante prende-se com a carga horária proposta para uma das docentes coordenadora deste NCE que apresenta 445h distribuídas por 9 unidades curriculares, às quais somam 344h da UC de Estágio II, o que será certamente difícil de concretizar. Em sede de pronúncia a IES explica e atualiza os dados.

De referir, ainda, que uma docente em regime de tempo integral apresenta uma ficha com 40h, devendo ser clarificada esta situação.

Salienta-se, também, que nem sempre parece existir um equilíbrio entre a proporção do contrato com a IES e a carga docente, sendo que há um docente com 70h, outro com 90h, outro com 120h e ainda outro com 150h, embora todos estejam contratados a 59%.

5.4.1. Apreciação global (EN)

Teachers responsible for coordinating the NSC have an appropriate profile and comply the legal requirements. One of the teachers is a specialist in the first fundamental area of the NSC (Hospitality and Catering with 86 ECTS, representing 47.78%) and the other has a PhD in Management and Administration, considering here the second fundamental area - Business Sciences which represents 48 ECTS in the NSC (26.67%). Both are career teachers and are on a full-time basis.

The teaching staff is made up of 17 professors, who correspond to 14.66 ETI's, of which 12 are part of the own teaching staff (ETI's = 81.86%) and 10 have a PhD degree (68.21%). Of these 10, only 4 (27.29%) have a PhD degree in one of the fundamental areas of the NSC (Business Sciences). Only 2.5 (16.92%) have a specialist degree in what is considered the first fundamental area of the NSC (Hospitality and Catering) and 1 has a specialist degree in the area of Business Sciences. Thus, the NSC has a total of 7.5 ETI's with a PhD or specialist degree in the two fundamental areas of the NSC, which is equivalent to 51.02%. However, as there are two fundamental areas in this NSC, the above-mentioned distribution does not meet the legal requirements of its own, academically qualified and specialized teaching staff, since there is no distribution by areas adequate to the weight of each one, a requirement expressed in point 7 of article 6 of Decree-Law no. 65/2018 of August 16th. The area of Hospitality and Catering, in addition to being underrepresented, in terms of graduation is also weak, taking into account that all teachers accounted for in this area have the title of specialist, with no holder of a PhD.

The EEC expresses its concern and recommends that the HEI take this concern into account in the future, taking steps that can overcome the unequal distribution of teachers appropriate to the weight of each of the fundamental areas of the NSC.

Regarding the stability of the teaching staff, 75.03% (11 ETI's) of career teachers have been linked to the HEI for more than three years and 6.82% (1 ETI) of teachers have been enrolled in doctoral programs for more than of one year.

The workload of teaching staff is not the most appropriate, taking into account that there are 4 teachers who work more than 360 hours a year. The teacher's file in question show: 450 hours, 405 hours, 485 hours and 478 hours respectively. In the latter case, the professor teaches 10 CU, which raises some concerns for the EEC and this situation should be reviewed by the HEI. In addition to these 4 teachers, the most worrying situation has to do with the workload proposed for one of the coordinating professors of this NSC, which has 445h distributed over 9 curricular units, which add up to 344h of the CU of Internship II, which will certainly be difficult to concretize. In terms of pronouncement, HEI explains and updates the data.

It should also be noted that a full-time teacher has only a 40-hour file, and this situation should be clarified. It should also be noted that there does not always seem to be a balance between the proportion of the contract with the HEI and the teaching load, and there is a teacher with 70 hours, another with 90 hours, another with 120 hours and another with 150 hours, although all are hired at 59%.

5.4.2. Pontos fortes (PT)

Os docentes responsáveis pela coordenação do ciclo de estudos têm o perfil adequado.

A lecionação das UC's das várias áreas científicas é assegurada em geral por docentes qualificados no respetivo domínio do conhecimento.

Docentes do NCE com experiência profissional e alguma produção científica nas áreas fundamentais do NCE.

Estabilidade do corpo docente: a maioria dos docentes (75,03%) mantém ligação à instituição por um período superior a três anos.

5.4.2. Pontos fortes (EN)

Teachers responsible for coordinating the study cycle have the right profile.

The teaching of the CU of the various scientific areas is generally ensured by qualified teachers in the respective field of knowledge.

Teachers with professional experience and some scientific production in the fundamental areas of NSC.

Stability of the teaching staff: most teachers (75.03%) maintain a connection to the institution for a period of more than three years.

5.4.3. Pontos fracos (PT)

Existindo duas áreas de formação fundamentais no NCE proposto, os docentes especializados a que se refere a alínea c) do nº 6 (Decreto-Lei 65/2018 no seu artigo 6º) devem ter uma distribuição por áreas adequado ao peso de cada uma, o que não acontece.

Existem vários docentes onde a carga horária não é a mais adequada, sendo largamente ultrapassadas as 360h. Em sede de pronúncia a IES clarifica esta situação.

A carga horária e o número de unidades curriculares propostas para uma das coordenadoras deste NCE são manifestamente exagerados no serviço docente da IES. Em sede de pronúncia a IES clarifica esta situação.

5.4.3. Pontos fracos (EN)

As there are two fundamental training areas in the proposed NSC, the specialized teachers referred to in paragraph c) of number 6 (Decree-Law 65/2018 in its article 6) must have a distribution by areas appropriate to the weight of each one, that doesn't happen.

There are several teachers where the workload is not the most adequate, with 360h being largely exceeded. In terms of pronouncement, HEI clarifies this situation.

The workload and the number of curricular units proposed for one of the coordinators of this NSC are manifestly exaggerated in the teaching service of the IES. In terms of pronouncement, HEI clarifies this situation.

6. Pessoal técnico, administrativo e de gestão.

6.1. Adequação em número.

Sim

6.2. Qualificação profissional e técnica.

Sim

6.3. Avaliação do pessoal técnico, administrativo e de gestão.

Sim

6.4. Apreciação global do pessoal técnico, administrativo e de gestão.

6.4.1. Apreciação global (PT)

A EHB estando em regime de instalação ainda não tem quadro próprio. Por isso, tem um colaborador a tempo integral, sem vínculo de emprego público, com mestrado na área das ciências empresariais, com tarefas administrativas. Conta ainda com quatro colaboradores do AquaValor, a tempo parcial, no âmbito de um Protocolo do IPC com o AquaValor. Estes colaboradores reportam diretamente à Comissão instaladora da EHB. Dois deles colaboram na gestão operacional do processo académico e pedagógico, com a coordenação de curso na organização administrativa dos estágios. Outros dois, dão apoio ao laboratório das aulas práticas das UC de Higiene e Segurança Alimentar e a UC de Sistemas de Controlo da Qualidade na Hotelaria e ao laboratório de informática.

O apoio às aulas práticas no Hotel Premium, contará com três técnicos especializados (áreas de alojamento, alimentação e bebidas e da manutenção de equipamentos), e na Escola Profissional de Chaves, um técnico na área de práticas laboratoriais de gestão de alimentação e bebidas.

Os colaboradores indicados têm formação superior (2 mestres; 2 doutores; 1 licenciado; 2 CTeSP; 1 secundário).

A IES faz a avaliação do pessoal não-docente, de acordo com o SIADAP e possui um plano de formação anual.

6.4.1. Apreciação global (EN)

The EHB is in the installation regime, that's why do not have its staff. Therefore, it has a full-time employee, without a public employment relationship, with a master's degree in business sciences and administrative tasks. It also has four AquaValor employees, on a part-time basis, under an IPC Protocol with AquaValor. These employees report directly to the EHB Installation Committee. Two of them collaborate in the operational management of the educational and pedagogical process, with course coordination in the administrative organization of internships. Another two support the laboratory for practical classes at the Hygiene and Food Safety UC, the UC Quality Control Systems in Hospitality, and the computer lab.

To support practical classes, the Premium Hotel has three specialized technicians (accommodation, food and beverage areas and equipment maintenance) and, at the Professional School of Chaves, a technician in food and beverage management laboratory practices to support practical classes.

The employees have higher education (2 masters; 2 doctors; 1 graduate; 2 CTeSP; 1 secondary school).

The IES evaluates non-teaching staff by the SIADAP and has an annual training plan.

6.4.2. Pontos fortes (PT)

Nada a acrescentar.

6.4.2. Pontos fortes (EN)

Nothing to add.

6.4.3. Pontos fracos (PT)

Nada a acrescentar.

6.4.3. Pontos fracos (EN)

Nothing to add.

7. Instalações e Equipamentos

7.1. Instalações.

Sim

7.2. Sistemas tecnológicos e recursos digitais.

Sim

7.3. Equipamentos.

Sim

7.4. Apreciação global das instalações e equipamentos.

7.4.1. Apreciação global (PT)

A IES refere que as aulas irão decorrer em três locais, o AquaValor, o Hotel Premium e a Escola Profissional de Chaves, por estar em fase de instalação e ainda não ter instalações próprias. Se estes protocolos funcionarem, apresenta condições adequadas para o funcionamento das aulas.

No AquaValor irão decorrer as aulas das UC teórico-práticas, tem salas equipadas para ensino, um laboratório de informática com 25 computadores, onde será instalado o Software New Hotel, gabinetes para docentes, serviços académicos, espaço de coworking, bar e um laboratório dedicado à higiene e segurança alimentar, que dará apoios às respetivas UC.

O Hotel Premium tem espaços para apoio às aulas Práticas de Alojamento (4 quartos), uma pequena cozinha e a cozinha principal do hotel, uma sala ("piscina) e bar, no período das 15h às 17h, e uma sala multiusos. Irá ceder a palamenta, utensílios e equipamentos para as aulas. No entanto, não é referido um espaço de "recepção", para as aulas Práticas de Alojamento e de Gestão de Alojamento.

A Escola Profissional de Chaves cede as cozinhas (não refere o número) para as aulas Práticas de Alimentação e Bebidas e de Enogastronomia, e para a realização de eventos.

Não é claro a forma como e quando irão funcionar as aulas de Práticas de Alimentação e Bebidas, entre o Hotel Premium e a Escola Profissional de Chaves. Têm instalações, através de Protocolos estabelecidos, mas não é claro no ponto 7. do relatório, nem na descrição das metodologias das FUC das UC de Práticas de Alimentação e Bebidas e de Enogastronomia. É necessário clarificar o funcionamento das aulas de Práticas de Alimentação e Bebidas e de Práticas de Alojamento.

7.4.1. Apreciação global (EN)

HEI mentions that classes will take place in AquaValor, Hotel Premium and Escola Profissional de Chaves because it does not yet have their facilities. If these protocols work, it presents adequate conditions for the functioning of classes.

Theoretical-practical classes will take place at the AquaValor facilities, where there are rooms equipped for teaching, a computer lab with 25 computers where the New Hotel Software will be installed, offices for teachers, academic services, coworking space, a bar and a laboratory dedicated to hygiene and food safety, which will provide support to the respective CUs.

The Premium Hotel has spaces to support Practical Accommodation classes (4 rooms), a small kitchen and the central kitchen of the hotel, a room ("swimming pool) and a bar from 3 pm to 5 pm, and a multipurpose room. You will provide the equipment, utensils, and equipment for the classes. However, there is no mention of a "reception" space for UC practical accommodation and UC accommodation management.

The Chaves Professional School lends the kitchens (does not mention the number) for Practical Food and Beverage and Enogastronomy classes and for holding events.

How and when the Food and Beverage Practices classes will work between the Premium Hotel and the Professional School of Chaves is unclear. There are Protocols, but it is not clear in point 7. of the report, nor in the Food and beverage Practices UC and Enogastronomy UC methodologies. Clarify the functioning of the classes on Food and Beverage Practices and Accommodation Practices.

7.4.2. Pontos fortes (PT)

As parcerias com o AquaValor, o Hotel Prémium e a Escola Profissional de Chaves.

7.4.2. Pontos fortes (EN)

Partnerships with AquaValor, Hotel Premium and the Professional School of Chaves.

7.4.3. Pontos fracos (PT)

A EHB ainda não tem instalações próprias para as aulas.

7.4.3. Pontos fracos (EN)

EHB does not yet have its facilities for classes.

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

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

Sim

8.2. Integração em projetos e parcerias nacionais e internacionais.

Sim

8.3. Produção científica.

Em parte

8.4. Atividades de desenvolvimento, formação avançada e desenvolvimento profissional de alto nível e/ou

Em parte

8.5. Apreciação global das investigação e desenvolvimento e/ou de formação avançada e desenvolvimento**8.5.1. Apreciação global (PT)**

O IPB é a sede do Centro de Investigação de Montanha, que é uma unidade de investigação multidisciplinar centrada nas questões da montanha mediterrânea e que tem um Pólo no Instituto Politécnico de Viana do Castelo, e também é a sede da UNIAG, que é uma unidade de I&D que reúne investigadores de quatro Institutos Politécnicos localizados no Norte de Portugal (IPB, IPCA, IPP e IPVC, e cuja investigação aplicada em gestão também se foca na área do turismo).

O IPB está integrado na Rede de Instituições Públicas do Ensino Superior Politécnico com Cursos de Turismo (RIPTUR) e tem acesso a iniciativas de cooperação científica e empresarial no âmbito do turismo, cooperando com instituições que oferecem já formação na área da gestão hoteleira e restauração. Também possui uma relação consolidada com o CiTUR (Unidade I&D que associa 17 IES que fornecem estudos em turismo).

Além disso, colabora com associações empresariais da região, participando em vários projetos como o Programa INOVAR+ e o Programa Turnat 4.0. nomeadamente, a instituição coopera com a Associação da Hotelaria de Portugal, e possui protocolos com vários grupos hoteleiros com os quais desenvolve atividades de formação no seio da formação que já oferece ao nível de cursos técnicos superiores profissionais, licenciatura e mestrado.

O nível da produção científica (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) é muito débil na sua generalidade, exceto para um pequeno número de professores com um perfil de investigação muito bom.

Dos 17 docentes, somente 9 docentes integram Unidades de Investigação, sendo que destes, somente 5 integram Unidades de Investigação da Instituição, suas subsidiárias ou polos nela integrados com alguma investigação em Turismo: 4 estão associados à Unidade de Investigação Aplicada em Gestão (UNIAG) do IPB (classificação de Bom) e 1 integra o Centro de Investigação de Montanha do IPB (classificação de Excelente). Restantes 4 docentes têm filiação em unidades de investigação de outras IES com a classificação de Muito Bom. Embora seja referido pela IES a pertença à rede RIPTUR, somente um docente tem filiação no Polo do CITUR, não existindo qualquer outra ligação a centros de investigação relacionados com a primeira área fundamental do NCE - Hotelaria e Restauração. Acresce, ainda, que um dos coordenadores do NCE não se encontra filiado em nenhuma Unidade de Investigação, o que urge resolver.

Existem atividades científicas que estão integradas em projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais. Vários dos docentes do novo ciclo de estudos proposto vêm desenvolvendo atividade de investigação no âmbito dos seguintes projetos: - Projeto GreenHealth: Estratégias digitais e baseadas em ativos biológicos para melhorar o bem estar e promover a saúde verde; - Projeto TURNOUT: Desenvolvimento do Turismo Outdoor da Região Norte de Portugal; - Projeto AquaValor: Centro de Valorização e Transferência de Tecnologia da Água; Projeto "Viver na Casa da Avó" inserido nos Projetos de Investigação Científica e Desenvolvimento Tecnológico (IC&DT) NORTE; - Projeto de Criação de Redes de Cooperação Empresarial nas Zonas Rurais Transfronteiriças dos Sectores Agroalimentar (gourmet) e Turístico (CRECEER) e - Projeto "Olive4All – "Património da Oliveira para o Desenvolvimento Sustentável: Sensibilização da Comunidade para o Património Vivo", com orçamentos elevados.

Existe uma grande disparidade na participação do corpo docente nas atividades de desenvolvimento, formação avançada e desenvolvimento profissional.

8.5.1. Apreciação global (EN)

The IPB is the headquarters of the Mountain Research Centre, which is a multidisciplinary research unit focused on Mediterranean mountain issues and has a Pole in the Polytechnic Institute of Viana do Castelo, and is also the headquarters of the UNIAG, which is an R&D unit that gathers researchers from four Polytechnic Institutes located in the North of Portugal (IPB, IPCA, IPP and IPVC, and whose applied research in management also focuses on the tourism field).

The IPB is integrated in the Network of Public Institutions of Polytechnic Higher Education with Tourism Courses (RIP Tur) and has access to scientific and business cooperation initiatives in the field of tourism, cooperating with institutions that already offer training in the area of hotel and restaurant management. It also has a consolidated relationship with CiTUR (R&D Unit that associates 17 HEIs that provide studies in tourism).

Furthermore, the Institution collaborates with business associations in the region, participating in various projects such as the INOVAR+ Programme and the Turnat 4.0 Programme., namely, the institution cooperates with the Hospitality Association of Portugal, and has protocols with several hotel groups with which it develops training activities within the training it already offers at the level of professional higher technical courses, bachelor and master.

In terms of scientific production (scientific publications of the teaching staff of the study cycle in peer-reviewed international journals, books and book chapters in the last five years, with relevance to the area of the study cycle) is very weak in general, except for a small number of teachers with a very good research profile.

Of the 17 teachers, only 9 teachers are part of research units, and of these, only 5 are part of the Institution's Research Units, its subsidiaries or integrated poles with some research in Tourism: 4 are associated with the Applied Research Unit in Management (UNIAG) of the IPB (Good rating) and 1 integrates the IPB Mountain Research Center (Excellent rating). The remaining 4 teachers are affiliated with research units at other HEIs with a rating of Very Good. Although the HEI refers to belonging to the RIPTUR network, only one teacher has affiliation to the CITUR Pole, with no other connection to research centers related to the first fundamental area of the NSC - Hospitality and Catering. Furthermore, one of the coordinators of the NSC is not affiliated with any Research Unit, which is urgent to resolve.

There are scientific activities that are integrated in national and international projects and/or partnerships. Several of the professors of the proposed new study cycle have been developing research activity under the following projects: - Project GreenHealth: Digital and biological asset-based strategies to improve well-being and promote green health; - Project TURNOUT: Development of Outdoor Tourism in the Northern Region of Portugal; - Project AquaValor: Centre for the Valorisation and Transfer of Water Technology; - Project "Viver na Casa da Avó" inserted in the Projects for Scientific Research and Technological Development (IC&DT) NORTE; - Project for the Creation of Business Cooperation Networks in Rural Cross-Border Zones in the Agri-Food (gourmet) and Tourism Sectors (CRECEER) and - Project "Olive4All - "Olive Heritage for Sustainable Development: Community Awareness of the Living Heritage", with high budgets.

There is a wide disparity in the participation of the teaching staff in development, advanced training and professional development activities.

8.5.2. Pontos fortes (PT)

O IPB está diretamente envolvido em dois centros ou unidades de investigação relacionados com o CE proposto.

O IPB está integrado em redes de Instituições Públicas do Ensino Superior Politécnico que oferecem formação na área da gestão hoteleira e restauração.

Colabora com associações empresariais da região, nomeadamente com a Associação da Hotelaria de Portugal, e com vários grupos hoteleiros.

Existem atividades científicas que estão integradas em projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais nas que participam alguns professores do CE proposto.

Mais de metade do corpo docente do CE está envolvido em centros ou unidades de investigação reconhecidos pela FCT.

8.5.2. Pontos fortes (EN)

The IPB is directly involved in two research centres or units related to the proposed SC.

The IPB is integrated in networks of public Polytechnic Higher Education Institutions which offer training in the area of hotel and restaurant management.

The Institution collaborates with business associations in the region, namely with the Portuguese Hotel Association, and with several hotel groups.

There are scientific activities that are integrated in national and international projects and/or partnerships in which some teachers of the proposed SC participate.

More than half of the SC teaching staff is involved in research centres or units recognised by FCT.

8.5.3. Pontos fracos (PT)

A produção científica (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) é muito débil na maior parte do corpo docente.

Existe uma grande disparidade na participação do corpo docente nas atividades de desenvolvimento, formação avançada e desenvolvimento profissional.

Existem 8 docentes que não integram nenhuma Unidade de Investigação.

Somente 5 docentes integram Unidades de Investigação da IES, suas subsidiárias ou polos nela integrados.

Um dos coordenadores do NCE não se encontra filiado em nenhuma Unidade de Investigação, o que urge resolver.

8.5.3. Pontos fracos (EN)

The scientific production (scientific publications of the study cycle teaching staff in peer-reviewed international journals, books and book chapters in the last five years with relevance to the study cycle area) is very weak in most of the teaching staff.

There is a great disparity in the participation of teaching staff in development, advanced training and professional development activities.

There are 8 teachers who are not part of any Research Unit.

Only 5 professors are part of the HEI's Research Units, its subsidiaries or integrated poles.

One of the NSC coordinators is not affiliated with any Research Unit, which is urgent to resolve.

9. Política de proteção de dados (regulamento (ue) n.º 679/2016, de 27 de abril transposto para a lei n.º 58/2019, de 8 de agosto).

Política de proteção de dados

Sim

10. Comparação com ciclos de estudos de referência no espaço europeu de ensino superior (ees).

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

Em parte

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

Sim

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

10.3.1. Apreciação global (PT)

Embora seja verdade que existem múltiplas referências no EEES para uma Licenciatura em Direção e Gestão Hoteleira, e algumas das que foram indicadas podem ser, não é apropriado citar a Licenciatura (Grau) em Gestão Hoteleira e Turística da "Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar", de Espanha, porque tem uma duração de 4 anos e, portanto, um conteúdo mais amplo e abrangente.

Em termos de objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) do CE proposto, são análogos aos de outros ciclos de estudos de instituições de referência do EEES.

10.3.1. Apreciação global (EN)

Although it is true that there are multiple references in the EHEA for a Degree in Hotel Management, and some of those indicated may be, it is not appropriate to cite the Degree in Hotel and Tourism Management of the "Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar" of Spain, because it has a duration of 4 years and therefore a broader and more comprehensive content.

In terms of learning objectives (knowledge, skills and competences) of the proposed SC, they are analogous to those of other study cycles of reference institutions of the EHEA.

10.3.2. Pontos fortes (PT)

Nada a acrescentar.

10.3.2. Pontos fortes (EN)

Nothing to add.

10.3.3. Pontos fracos (PT)

Nada a acrescentar.

10.3.3. Pontos fracos (EN)

Nothing to add.

11. Estágios e/ou períodos de formação em serviço (quando aplicável).

11.1. Locais de estágio e/ou formação em serviço.

Sim

11.2. Orientadores externos.**11.3. Plano de distribuição dos estudantes e Recursos Institucionais.****11.3.1. Plano de distribuição dos estudantes pelos locais de estágio e/ou formação em serviço****11.3.2. Recursos da instituição para o acompanhamento dos estudantes.**

Sim

11.4. Mecanismos de avaliação e seleção dos orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em

Sim

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

Sim

11.6. Apreciação global das condições de estágio ou formação em serviço.**11.6.1. Apreciação global (PT)**

O IPB conta com 19 protocolos com entidades onde os estudantes completam a sua formação fazendo um estágio, a maior parte com hotéis.

Durante o período de estágios os estudantes terão orientação pedagógica dos docentes afetos ao CE e serão acompanhados por profissionais de gestão hoteleira em exercício de funções.

A organização e gestão dos estágios e a elaboração do regulamento de estágio é da responsabilidade da coordenação do CE, com o apoio do elemento do pessoal não docente afeto às tarefas administrativas.

A Instituição dispõe de 13 orientadores cooperantes, que possuem uma boa experiência e são selecionados de entre os detentores do grau de licenciado em Direção e Gestão Hoteleira, pela comissão de curso ouvido o responsável do serviço onde o estágio se desenvolve.

11.6.1. Apreciação global (EN)

The IPB has 19 protocols with entities where students complete their training by doing an internship, most of them with hotels.

During the internship period the students will have pedagogical guidance from the professors allocated to the SC and will be accompanied by hotel management professionals.

The organization and management of the internships and the drafting of internship regulations is the responsibility of the SC coordination, with the support of the non-teaching staff member assigned to administrative tasks.

The Institution has 13 cooperating tutors, who have good experience and are selected from among holders of the degree in Hotel Management and Direction, by the course committee after hearing the head of the service where the internship takes place.

11.6.2. Pontos fortes (PT)

O IPB conta com 19 protocolos com entidades onde os estudantes completam a sua formação.

A Instituição dispõe de 13 orientadores cooperantes, que possuem uma boa experiência.

11.6.2. Pontos fortes (EN)

*The IPB has 19 protocols with entities where students complete their training.
The institution has 13 cooperating tutors, who have good experience.*

11.6.3. Pontos fracos (PT)

Nada a acrescentar.

11.6.3. Pontos fracos (EN)

Nothing to add.

12. Observações finais.

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

Na sequência da análise à pronúncia elaborada pela Instituição de Ensino Superior (IES), a Comissão de Avaliação Externa (CAE) confirma que foram realizadas várias alterações, tendo em conta as sugestões propostas no relatório preliminar da CAE, notando-se uma substancial melhoria no plano de estudos do Novo Ciclo de Estudos (NCE). Foram revistos alguns objetivos de aprendizagem, conteúdos de programas, demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem, metodologias de ensino e avaliação e referências bibliográficas nas fichas de unidade curricular.

No entanto, a CAE verifica que continuam a existir algumas debilidades estruturantes no plano de estudos do NCE, que não foram alvo de correção pela IES, identificadas no relatório da CAE, no ponto 4.6.1. alínea 7): a existência da UC de Estágio I (86h), identificada como "estágio observacional", com 80h em contexto de trabalho (10 dias/8 horas dia) e 6h de orientação, para a elaboração e defesa do relatório de estágio; alínea 8) a ausência de qualquer UC na área de Matemática / Métodos Quantitativos, importante UC de formação de base às UC da área da gestão e complementar às restantes UC do curso.

Face a isto, é condição no imediato, que a IES proceda à inserção de uma UC de Matemática/Métodos Quantitativos no plano de estudos, em substituição da UC de Estágio I, que nas atuais condições não faz sentido.

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

Following the analysis of the pronunciation prepared by the Higher Education Institution (HEI), the External Evaluation Commission (EEC) confirms that several changes were made, taking into account the suggestions proposed in the CAE preliminary report, noting a substantial improvement in the study plan of the New Study Cycle (NSC). Some learning objectives, program contents, demonstration of the syllabus coherence with the learning objectives, teaching and assessment methodologies and bibliographical references in the curricular unit sheets were reviewed. All the changes presented in pronunciation must now be included in the HEI report.

However, the EEC verifies that there are still some structural weaknesses in the new study plan, which were not corrected by the HEI, identified in the EEC report, in point 4.6.1., paragraph 7): the existence of the curricular unit Internship I (86h), identified as an "observational internship", with 80h in a work context (10 days/8 hours a day) and 6h of orientation, for the preparation and defense of the internship report; paragraph 8) the absence of any curricular unit in the area of Mathematics / Quantitative Methods, an important curricular unit of basic training to the curricular units in the area of management and complementary to the remaining curricular units of the course.

In view of this, it is an immediate condition that the HEI proceed to insert a curricular unit of Mathematics/Quantitative Methods in the study plan, replacing the curricular unit of Internship I, which under current conditions does not make sense.

12.2. Observações (PT)

[sem resposta]

12.2. Observações (EN)

[sem resposta]

12.3. PDF (500KB).

[sem resposta]

13. Conclusões

13.1. Apreciação global da proposta do novo ciclo de estudos (PT)

Relatório de avaliação CAE | Novo ciclo de estudos

Com base no pedido de acreditação submetido pela IES e em face do exposto no presente relatório, a CAE constatou que:

- As deliberações dos órgãos que legal e estatutariamente são ouvidos no processo de criação do NCE existem, são adequadas e cumprem os requisitos legais.
 - O pedido de acreditação encontra-se devidamente instruído.
 - O CE está bem enquadrado na estratégia institucional da IES.
 - Trata-se de um CE com duas áreas fundamentais: Hotelaria e Restauração com 86 ECTS, representando 47,78% e Ciências Empresariais que representa 48 ECTS (26,67%).
 - A EHB, estando em regime de instalação, ainda não tem quadro próprio nem instalações próprias, contudo, os recursos humanos não docentes e os recursos materiais apresentados (as aulas irão decorrer em três espaços distintos) aparentam ser suficientes.
 - O CE está devidamente fundamentado no número total de ECTS, correspondendo a cada ECTS 27h, um ano letivo a 1620 horas.
 - Em termos de objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) do CE proposto, são análogos aos de outros ciclos de estudos de instituições de referência do Espaço Europeu.
 - Existem locais de estágio e são indicados recursos próprios para o devido acompanhamento e orientação. Os orientadores cooperantes indicados possuem uma boa experiência.
 - A designação do NCE é adequada aos objetivos gerais e de aprendizagem. A estrutura curricular e o plano de estudos cumprem os requisitos legais. No entanto, algumas fichas das unidades curriculares evidenciam fragilidades.
 - A Coordenação do CE apresenta um perfil académico e profissional adequado.
 - O corpo docente cumpre os rácios de corpo docente próprio, corpo docente qualificado e corpo docente especializado nas áreas científicas fundamentais do CE. Porém, como é constatado na secção 5 do relatório, designadamente, em termos proporcionais, existe um certo desequilíbrio entre as 2 áreas fundamentais, a favor da área Ciências Empresariais).
 - A IES está integrada em redes de Instituições Públicas do Ensino Superior Politécnico que oferecem formação na área da gestão hoteleira e restauração e tem acesso a iniciativas de cooperação científica e empresarial no âmbito dessa área.
 - Existe uma política de proteção de dados em conformidade com a legislação em vigor e com as orientações produzidas pela Comissão Nacional para a Proteção de Dados (CNPd).
- No entanto, a CAE identificou um conjunto de lacunas, tendo sido grande parte delas corrigidas / alteradas pela IES em sede de pronúncia:
- Algumas fichas das unidades curriculares evidenciam algumas fragilidades ao nível dos objetivos de aprendizagem, dos conteúdos dos programas, de articulação dos objetivos de aprendizagem com os conteúdos dos programas das UC, da avaliação (final), da coerência das metodologias de ensino e avaliação com os objetivos de aprendizagem e da bibliografia, que foram elencadas em 13 alíneas que constam no relatório na secção 4.6.1. Apreciação Global do Desenvolvimento Curricular e Metodologias de Aprendizagem do Ciclo de Estudos e que devem ser tidas em conta pela IES. Com exceção das alíneas 7 e 8, as restantes foram alteradas / melhoradas em sede de pronúncia.
 - A carga horária de alguns dos docentes a tempo integral é elevada (acima das 360 horas), pelo que se considera poder ser um fator debilitante do ensino-aprendizagem. Alterado em sede de pronúncia.
 - Um dos coordenadores proposto não pertence a nenhuma unidade de investigação e o outro coordenador proposto apresenta uma carga horária exagerada. Explicado em sede de pronúncia.
 - A produção científica (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) é muito débil na maior parte do corpo docente.
 - Existe uma grande disparidade na participação do corpo docente nas atividades de desenvolvimento, formação avançada e desenvolvimento profissional.
 - Há um baixo número de docentes inscritos em unidades de investigação (9 dos 17).

13.1. Apreciação global da proposta do novo ciclo de estudos (EN)

On the basis of the application for accreditation submitted by the HEI and in the light of the above in this report, the EEC found that:

- The deliberations of the bodies that are legally and statutorily heard in the process of creating the NSC exist, are appropriate and comply with the legal requirements.*
- The application for accreditation is duly instructed.*
- The NSC is well framed in the institutional strategy of the HEI.*
- This is a NSC with two fundamental areas: Hospitality and Catering with 86 ECT, representing 47.78% and Business Sciences, representing 48 ECTS (26.67%).*
- The EHB, being in an installation regime, still does not have its own staff or its own facilities, however, the non-teaching human resources and the material resources presented (the classes will take place in three different spaces) appear to be sufficient.*
- The NSC is duly based on the total number of ECTS, corresponding to each ECTS 27h, a school year of 1620 hours.*
- In terms of learning objectives (knowledge, skills and competences) of the proposed NSC, they are analogous to those of other study cycles of reference institutions in the European Area.*
- There are internship locations and own resources are indicated for proper follow-up and guidance. The cooperating tutors indicated have good experience.*
- The NSC designation is adequate for the general and learning objectives. the curriculum structure and study plan comply with legal requirements. However, some curricular unit sheets (FUC) show some weaknesses.*
- The SC Coordination has an adequate academic and professional profile.*
- The teaching staff complies with the ratios of own teaching staff, qualified teaching staff and specialized teaching staff in the fundamental scientific areas of the NSC. However, as can be seen in section 5 of the report, namely, in proportional terms, there is a certain imbalance between the two fundamental areas, in favor of Business Sciences area.*
- The HEI is part of networks of Public Institutions of Polytechnic Higher Education that offer training in the area of hotel management and catering and has access to scientific and business cooperation initiatives in this area.*
- There is a data protection policy in accordance with the legislation in force and with the guidelines produced by the National Commission for Data Protection (CNPD).*

However, the EEC identified a number of shortcomings, most of which were corrected / changed by the HEI in terms of pronouncement:

- Some FUC have weaknesses in learning objectives, program contents, articulation of learning objectives with the contents of CU programs, (final) assessment, coherence of teaching methodologies and assessment with learning objectives and the bibliography. All this were listed in 13 paragraphs that appear in the report in section 4.6.1. Global Assessment of Curriculum Development and Learning Methodologies of the Study Cycle and which must be taken into account by the HEI. With the exception of paragraphs 7 and 8, the rest have been changed / improved in terms of pronouncement.*
- The workload of some of the full-time teachers is high (above 360 hours), which is considered to be a debilitating factor in teaching-learning. Changed based on pronouncement.*
- One of the proposed coordinators does not belong to any research unit and the other proposed coordinator has an exaggerated workload. Explained in terms of pronouncement.*
- The scientific production (scientific publications of the study cycle teaching staff in peer-reviewed international journals, books and book chapters in the last five years with relevance to the study cycle area) is very weak in most of the teaching staff.*
- There is a great disparity in the participation of teaching staff in development, advanced training and professional development activities.*
- There is a low number of professors enrolled in research units (9 out of 17).*

13.2. Recomendação final.

A acreditação condicional do ciclo de estudos

13.3. Período de acreditação condicional (se aplicável).

Implementação de algumas condições:

- De Imediato
- A 3 anos

13.4. Condições (se aplicável) (PT)

Do diagnóstico apresentado e depois da atenta leitura da pronúncia submetida pela IES, consideram-se as seguintes condições:

1) *De imediato:*

a) *inserção de uma UC de Matemática/Métodos Quantitativos no plano de estudos, em substituição da UC de Estágio I.*

2) *No prazo de 3 anos:*

a) *Adequar o corpo docente ao peso de cada uma das áreas fundamentais do NCE, sendo necessário reforçar a área Hotelaria e Restauração. A área de Hotelaria e Restauração, além de estar pouco representada, em termos de graduação também é fraca, tendo em conta que todos os docentes contabilizados nesta área têm o título de especialista, não existindo nenhum detentor de doutoramento.*

b) *Aumentar significativamente, em número, por docente, a investigação e publicações nas áreas de especialização do CE (especialmente na área Hotelaria e Restauração), essencialmente em revistas internacionais de referência, livros e capítulos de livros;*

c) *Aumentar o número de docentes nas atividades de desenvolvimento, formação avançada e desenvolvimento profissional, de forma a diminuir a disparidade existente atualmente.*

d) *Aumentar o número de docentes que integram unidades de investigação que foram avaliadas pelas FCT, particularmente, um dos coordenadores proposto, que atualmente não pertence a nenhuma unidade de investigação.*

13.4. Condições (se aplicável) (EN)

From the diagnosis presented and after a careful reading of the pronouncement submitted by the HEI, the following conditions are considered:

1) *Immediately:*

a) *insertion of a curricular unit of Mathematics/Quantitative Methods in the study plan, replacing the curricular unit of Internship I.*

2) *Within 3 years:*

a) *Adapt the teaching staff to the weight of each of the fundamental areas of the NSC, making it necessary to reinforce Hospitality and Catering area. This area, in addition to being underrepresented, in terms of graduation is also weak, taking into account that all teachers accounted for in this area have the title of specialist, with no holder of a PhD.*

b) *Significantly increase, in number, per faculty member, research and publications in the ST's areas of specialization (especially in the Hospitality and Catering area), essentially in reference international journals, books and book chapters;*

c) *Increase the number of teachers in development activities, advanced training and professional development, in order to reduce the disparity that currently exists.*

d) *Increase the number of professors who integrate research units that were evaluated by the FCT, particularly one of the proposed coordinators, who currently does not belong to any research unit.*