

CICLO DE ESTUDOS: **GASTRONOMIA E COZINHA SUSTENTÁVEL**  
INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR: **INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA**  
UNIDADE ORGÂNICA: **ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO DE COIMBRA**  
NÚMERO PROCESSO: **NCE/25/2500232**  
GRAU: **MESTRE**  
DECISÃO: **NÃO ACREDITAR**  
DATA PUBLICAÇÃO: **2025-12-04**

## DECISÃO DO CA

**DECISÃO:**  
Não acreditar

### FUNDAMENTAÇÃO EM PT:

O Conselho de Administração decide não acreditar o ciclo de estudos, em concordância com a fundamentação e recomendação da Comissão de Avaliação Externa. - O CE apresenta várias fragilidades ao nível do desenvolvimento curricular. Apresenta como principal Área Científica (AC) Turismo e Lazer (TL), o que não está alinhado com o nome do CE, os objetivos gerais e os objetivos de aprendizagem. Na realidade, trata-se de um CE direcionado para as ACs de Hotelaria e Restauração (HR) e Indústrias Alimentares (IA). Diversas UC estão classificadas em AC que não correspondem adequadamente aos seus objetivos de aprendizagem nem aos conteúdos programáticos. As UC não se articulam de forma coesa. Por exemplo, embora os objetivos gerais incluam o estímulo ao empreendedorismo, à inovação e à valorização da oferta gastronómica baseada nos recursos territoriais, o plano de estudos não contempla UC específicas sobre empreendedorismo, gestão ou inovação. O plano de estudos revela pouca articulação entre UCs e alguns problemas estruturais, comprometendo a coesão e a progressão lógica dos conteúdos. Apesar da designação do CE, os conteúdos programáticos abordam de forma insuficiente a temática da sustentabilidade. A ligação entre o plano de estudos e o perfil do graduado não é clara. Candidatos sem formação prévia em geografia do turismo, geografia ou história poderão ter dificuldades em adquirir as competências propostas. Por outro lado, para quem já possui formação em artes culinárias, o CE oferece poucas mais-valias. Assim, não está cumprido o disposto no Artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto. - A docente coordenadora não reúne os requisitos necessários para esta função: apesar de se constatar que recentemente começou a trabalhar em projetos e publicou um artigo na área da gastronomia, ainda é insuficiente em volume para se considerar doutora especializada em gastronomia na área da Hotelaria e Restauração (HR). Não está assim cumprido o disposto na alínea d) do nº5 do Artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto. - O rácio de corpo docente especializado não é cumprido e não há referência à existência de pessoal técnico de apoio nas aulas práticas. Assim, não está cumprido o disposto nas alíneas a) e b) do nº 5, alínea c) do nº 6 do Artigo 16.º, bem como na alínea b) do nº 1 do Artigo 57.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018. - A produção científica na área de Hotelaria e Restauração é escassa, pelo que não é cumprida a alínea c) do nº 5 do Artigo 16º do Decreto-Lei n.º 74/2006, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018. - Não há evidência de protocolos de cooperação relativos aos termos e condições específicos para a utilização das infraestruturas especializadas para práticas laboratoriais. Assim, não está cumprido o disposto na alínea b) do nº 5 do Artigo 16º, bem como a alínea c) do nº 1 do Artigo 57º do Decreto-Lei n.º 74/2006, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018.

### FUNDAMENTAÇÃO EM EN:

The Management Board decides not to accredit the study programme, in accordance with the External Assessment Team reasons and recommendation. - The SP has several weaknesses in curriculum development: Several CUs are classified as SAs that do not adequately correspond to their learning objectives or syllabus. The CUs are not cohesively articulated. For example, although the general objectives include stimulating entrepreneurship, innovation, and enhancing the gastronomic offer based on territorial resources, the study plan does not include specific CU on entrepreneurship, management, or innovation. The study plan reveals little articulation between CU and some structural problems, compromising the cohesion and logical progression of the contents. Despite the SP's name, the syllabus insufficiently addresses sustainability. The link between the study plan and the graduate's profile is not clear. Candidates without prior training in tourism geography, geography, or history may have difficulty acquiring the proposed skills. On the other hand, for those who already have a degree in culinary arts, the SP offers few added value. Thus, the provisions of Article 15 of Decree-Law No. 74/2006, as amended by Decree-Law No. 65/2018, dated August 16, are not complied with. - The coordinator does not meet the necessary requirements for this role: although she recently began working on projects and published an article in gastronomy, the volume is still insufficient to consider her a doctor specialising in gastronomy in the field of Hotel and Restaurant Management. Thus, paragraph d), nr 5 Article 16 of Decree-Law No. 74/2006, as amended by Decree-Law No. 65/2018, dated August 16, is not complied with. - The ratio of specialist teaching staff is not met and there is no reference to the existence of technical support staff in the practical classes. Thus, the provisions of Article 16(5)(a) and (b), Article 16(6)(c), as well as Article 57(1)(b) of Decree-Law No. 74/2006, as amended by Decree-Law No. 65/2018, are not complied with. - The scientific production in the SA of Hotels and Restaurants is reduced. Thus, the provisions of Article 16(5)(c) of Decree-Law No. 74/2006, as amended by Decree-Law No. 65/2018, are not complied with. - There is no evidence of cooperation protocols regarding the specific terms and conditions for the use of specialised infrastructures for laboratory practices. Thus, the provisions of Article 16(5)(b) as well as of Article 57(1)(c) of Decree-Law No. 74/2006, as amended by Decree-Law No. 65/2018, are not complied with.