



Instituto Politécnico Viana do Castelo
Escola Superior de Tecnologia e Gestão
Licenciatura
Engenharia Alimentar

RELATÓRIO ANUAL DE CURSO - RESUMO

2021/22

Coordenador/a: Rita Isabel Couto Pinheiro

Nota: Para consultar o Relatório Anual de Curso completo, aceda a [ON.IPVC](https://on.ipvc.pt) com as suas credenciais de acesso.

Índice

1. Comissão de Curso	3
2. Parcerias	4
3. Estudantes e ambiente de ensino e aprendizagem	5
4. Ambientes de Ensino/Aprendizagem	7
5. Resultados	8
6. Conclusão	14

1. Comissão de Curso

- Coordenador/a: Rita Isabel Couto Pinheiro

- Docentes: Manuel Rui Fernandes Azevedo Alves
Paulo Alexandre da Costa Fernandes
Preciosa de Jesus da Costa Pires

- Estudantes: Bruna Daniela Almeida da Silva (1º ano)
Ana Sofia Oliveira Costa (2º ano)
Sofia Machado (3º ano)

2. Parcerias

2.1. Parcerias internacionais

Designação	Coordenação	Entidades Parceiras	Início/Fim	Entidades Financiadoras
Tallin University of Technology, Estónia		Tallin University of Technology, Estónia		
Ecole Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique (ENSCBP), do Instituto Polytechnique de Bordeaux (IPB)		Ecole Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique (ENSCBP), do Instituto Polytechnique de Bordeaux (IPB)		
Technological Education Institute of Athens, Grécia		Technological Education Institute of Athens, Grécia		
Universidade de Santiago de Compostela		Universidade de Santiago de Compostela		
Universidade de Vigo		Universidade de Vigo		
Universidad Politécnica de Valencia - ETSMRE		Universidad Politécnica de Valencia - ETSMRE		
University of West Attica - Grécia		University of West Attica - Grécia		

2.2. Parcerias nacionais

Designação	Coordenação	Entidades Parceiras	Início/Fim	Entidades financiadoras (se aplicável)
Instituto Politécnico de Bragança		Instituto Politécnico de Bragança		
Instituto Politécnico de Leiria		Instituto Politécnico de Leiria		

2.3. Colaborações intrainstitucionais com outros ciclos de estudos

Os cursos de Ciência e Tecnologia Alimentar e de Engenharia Alimentar estão ligados a vários projetos europeus que têm como objetivos promover a harmonização dos cursos de estudos em ciência e engenharia alimentar na Europa e desenvolver e adaptar currículos com de forma a incorporar unidades curriculares de segurança e ambiente, e ainda a harmonização e a certificação da carreira dos profissionais da área alimentar. De referir o projeto finalizado em 2015, ISEKI (ISEKI_Food 4 - Towards the innovation of the food chain through innovation of education in Food Studies 2011-2014 (518415-LLP-1-2011-1-IT-Erasmus-ENW) (outubro de 2011 a setembro de 2014).

O IPVC tem definido os procedimentos, para a cooperação em projetos I&D, com apoio da OTIC, cooperação em mobilidade, com coordenação pelo GMCI e GEED (<http://internacional.ipvc.pt>) e para cooperação em projetos de ensino, coordenado pelas direções da Escola e Presidência. A identificação de oportunidades para estabelecimento de parcerias para Mobilidade, I&D e Cooperação pode ser desencadeado pelos órgãos dirigentes do IPVC e das UO's, por Coordenadores de Curso, AC, Docentes, Investigadores ou por qualquer colaborador do IPVC. Os contactos iniciais poderão ser realizados pelos preponentes ou pelo GMCI, que dará conhecimento desta intenção à Presidência do IPVC. O estabelecimento de parcerias para mobilidade poderá ser com base em acordos bilaterais entre instituições europeias detentoras da Carta Universitária Erasmus (EUC) ou através de acordos com Consórcios de Países Terceiros e/ou do Espaço Europeu.

3. Estudantes e ambiente de ensino e aprendizagem

3.1. Caracterização de estudantes

3.1.1. Caracterização de estudantes por sexo, idade, região de origem

Caracterização de Estudantes	18/19	19/20	20/21	21/22
Sexo	%	%	%	%
Feminino	75	82.35	76.47	71.88
Masculino	25	17.65	23.53	28.13
Idade	%	%	%	%
<20 anos	6.25	17.65	17.65	25
20-23 anos	56.25	52.94	41.18	65.63
24-27 anos	6.25	17.65	23.53	3.13
>27 anos	31.25	11.76	17.65	6.25
Distrito	%	%	%	%
Braga	31.25	35.29	58.82	56.25
Lisboa	6.25	5.88	5.88	0
Porto	18.75	17.65	5.88	3.13
Santarem	6.25	5.88	0	0
Viana do Castelo	37.5	29.41	23.53	25

A informação contida na tabela anterior demonstra que os alunos que frequentam o curso de Engenharia Alimentar são provenientes, na sua maioria, do norte do país, mais precisamente dos distritos de Braga, Viana do Castelo e do Porto, 56.25%, 25% e 3.13%, respetivamente. A maioria dos estudantes são do sexo feminino, 71.8%. De referir que esta percentagem diminuiu ligeiramente, quando comparado com os anos anteriores, indicando que existe maior interesse e atratividade por parte do público masculino em relação ao curso. A maioria dos estudantes deste curso tem entre 20-23 anos, 65.63%.

3.1.2. Número de estudantes por ano curricular

Ano Curricular	18/19	19/20	20/21	21/22
1º	8	6	10	21
2º	8	2	3	8
3º	0	9	4	3
TOTAL	16	17	17	32

Na Tabela anterior é possível observar o número de alunos inscritos em cada ano curricular desde 2018/2019, Relativamente a 17/18, ano letivo em que arrancou o curso de Engenharia Alimentar tripartida (resultados não se encontram apresentados), e não abriu o curso anterior em Ciência e Tecnologia Alimentar, verificou-se uma baixa procura do curso, que em parte se deve ao facto de existirem duas provas de ingresso obrigatórias, matemática e físico-química, e também à fraca divulgação que o curso teve, e como tal, tratando-se de um curso novo a procura é sempre mais baixa nos primeiros anos. Este comportamento continuou a verificar-se em 18/19, ano em que não entrou nenhum aluno pelo contingente geral. Os alunos que entraram eram provenientes de vagas CET, CTeSP, e regimes especiais como reingresso e internacional.

No ano letivo de 2019/2020 volta-se a verificar o mesmo comportamento de procura pelo curso, apesar da nova prova específica, Matemática e Biologia e Geologia, que foi acrescentada como alternativa à que já existia. Deve-se ressaltar, no entanto que esta prova só foi aprovada e divulgada ao público em Julho de 2019, altura em que os candidatos ao ensino superior já têm a sua decisão praticamente tomada.

Relativamente ao 2º ano do curso (2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021) constata-se que (dados não apresentados na tabela anterior) o número de alunos é bastante superior ao número do 1º ano, isto porque no 2º ano (1º semestre) juntam-se as turmas do IP de Leiria e do IP de Bragança. No 3º ano do curso o número volta a reduzir juntando-se o número inicial alguns alunos reprovados.

No ano 2021/2022 verifica-se um elevado aumento do número do alunos no 1º ano devido em particular ao elevado numero de alunos provenientes do CTeSP em Qualidade e Segurança Alimentar.

3.1.3. Procura do ciclo de estudos

	18/19	19/20	20/21	21/22
N.º VAGAS CNA	30.00	20.00	25.00	21.00
N.º vagas outros Concursos e Regimes Especiais	5.00	5.00	6.00	6.00
N.º vagas TOTAIS	35.00	25.00	31.00	27.00
N.º CANDIDATOS 1ªfase 1ªopção (CNA)	0.00	0.00	0.00	0.00
N.º Candidatos 1ªfase (CNA)	3.00	6.00	4.00	3.00
N.º Candidatos (Total CNA)	5.00	8.00	8.00	6.00
N.º de Colocados 1ªfase 1.ª opção	0.00	0.00	0.00	0.00
N.º COLOCADOS 1ªfase (CNA)	0.00	0.00	2.00	0.00
N.º de Colocados (Total CNA)	0.00	2.00	2.00	1.00
N.º MATRICULADOS CNA	0.00	1.00	2.00	1.00
N.º Matriculados Concursos e Regimes Especiais	7.00	3.00	7.00	14.00
N.º Matriculados CNA + Concursos e Regimes Especiais	7.00	4.00	9.00	15.00
N. Matriculados Internacionais	2.00	3.00	2.00	6.00
INDICES	%	%	%	%
CANDIDATOS 1ª fase 1ª opção/vagas CNA	0.00	0.00	0.00	0.00
CANDIDATOS 1ª fase/vagas CNA	10.00	30.00	16.00	14.29
COLOCADOS 1.ª Fase 1.ª Opção CNA/Vagas CNA	0.00	0.00	0.00	0.00
COLOCADOS 1.ª Fase CNA/Vagas CNA	0.00	0.00	8.00	0.00
MATRICULADOS CNA/vagas CNA	0.00	5.00	8.00	4.76
MATRICULADOS CONC. E REG. ESPECIAIS/vagas de Concursos e Regimes	140.00	60.00	116.67	233.33
MATRICULADOS TOTAL(CNA + outros concursos e regimes 1ºano / 1ªvez)/vagas TOTAIS	20.00	16.00	29.03	55.56
Nota Mínima entrada 1ªfase CNA	0.00	0.00	118.30	0.00
Nota Média entrada 1ªfase CNA	0.00	0.00	121.85	0.00
Nota Máxima entrada 1ªfase CNA	0.00	0.00	125.40	0.00

Na Tabela anterior observa-se que, com a exceção do ano 2020/2021, o qual teve 2 candidatos CNA, nos outros anos letivos não houve candidatos à licenciatura de Engenharia Alimentar na 1ª fase, 1ª opção, do concurso nacional de acesso. Em 2019/2020 o curso teve 1 candidato que ingressou na 3ª fase do concurso nacional. No entanto, este mesmo aluno, durante o 2º semestre do mesmo ano letivo, pediu transferência para o curso de Ciências da Nutrição, na Universidade do Porto.

Esta diminuição da procura, verificada nos últimos anos, pode estar relacionada com o decréscimo transversal às engenharias e restantes politécnicos assim com à área alimentar.

Pelo contrário, existe elevada procura por parte de candidatos de dos concursos de regimes especiais, destacando-se os estudantes provenientes de CTEsP. Outros dos regimes são: alunos internacionais, alunos detentores de curso superior, reingresso,...

4 Ambientes de Ensino/Aprendizagem

4.1. Resultados de inquéritos de satisfação dos estudantes - processo ensino/aprendizagem

IASQE	Sem.	18/19	19/20	20/21	21/22
% de Participação	S1	56.25	42.86	42.86	40.63
	S2	11.11	57.14	35.71	32.00

IASQE	Sem.	19/20	20/21	21/22
Índice Médio Satisfação - Curso		78.13	100.00	93.75
Índice Médio Satisfação - Docentes	S1	95.74	98.77	94.25
	S2	94.62	89.51	96.93
Índice Médio Satisfação - UCs	S1	92.43	96.35	91.75
	S2	91.30	90.08	95.16

No ano letivo de 19/20 verifica-se que a taxa de participação, em ambos os semestres, mantém-se próxima de 50%. Esta taxa de participação deve-se muito em parte à insistência do coordenador de curso, que através de reuniões de sensibilização, os alunos são incentivados a preencher os inquéritos em sala de aula durante o período letivo de unidades curriculares em casa ano curricular. No entanto, no ano letivo de 18/19, a participação é maior no 1º semestre do que no 2º semestre, talvez porque os alunos terminam as aulas e já não respondem aos inquéritos se não forem sensibilizados para necessidade de o fazerem. Através da tabela anterior (IASQE - SATISFAÇÃO) verifica-se que o índice de satisfação médio relativo ao curso, no ano letivo 19/20 não é tão elevado como esperado. Este resultado tem vários fatores associados à tipologia de mobilidade que este curso obriga:

1) Baixo número de respostas, porque os alunos a partir do 2º semestre do 2º ano não respondem ao iasque porque não frequentam as UCs do IPVC; 2) Os alunos das outras IES não respondem aos IASQE do IPVC. Ao contrário, nos anos letivos seguintes o índice médio de satisfação é bastante elevado.

O índice de satisfação médio relativo aos docentes e UCs, de uma maneira geral, manteve-se sempre elevado. De facto, nos últimos anos verifica-se que todas as taxas têm-se mantido acima de 90%. Estes resultados são muito satisfatórios, sabendo que EA é um curso recente, tendo iniciado em 17/18, e tratando-se de um curso novo e partilhado por outras IES é muito motivador saber que os alunos estão satisfeitos, tanto com os docentes como com as disciplinas do curso (as que são frequentadas no IPVC).

5. Resultados

5.1. Resultados Académicos

5.1.1. Eficiência formativa

Diplomados

	RAIDES18	RAIDES19	RAIDES20	RAIDES21
N.º diplomados/as	0	0	4	6
N.º diplomados/as em N anos	0	0	4	4
N.º diplomados/as em N +1 anos	0	0	0	1
N.º diplomados/as N+2 anos	0	0	0	0
N.º diplomados/as em mais de N+2 anos	0	0	0	1

Nota: Dados do RAIDES

Nota média final de curso

	RAIDES18	RAIDES19	RAIDES20	RAIDES21
Nota média final	0.00	0.00	13.00	13.00

Esta análise encontra-se no relatório do Curso de Licenciatura em Engenharia Alimentar para renovação da acreditação pela A3ES no âmbito do processo PERA/2223/1600178.

5.1.2. Sucesso Escolar - taxa de aprovação

Ano	Grupo Disciplinar	UC	Inscritos/as	Classificação Média	Classificação Máxima	Classificação Mínima	Aprovados/as	Aprovados/as/Inscritos/as	Aprovados/as/Avaliados/as
1	MAT	Álgebra Linear e Estatística	23.00	9.14	16.00	3.00	8.00	34.78	57.14
1	MAT	Análise Matemática	27.00	6.26	18.00	0.00	8.00	29.63	42.11
1	CB	Biologia e Bioquímica	10.00	11.80	15.00	10.00	5.00	50.00	100.00
1	FEQ	Física	27.00	3.89	13.00	0.00	6.00	22.22	22.22
1	EA	Introdução aos Processos Industriais	21.00	10.00	15.00	2.00	10.00	47.62	66.67
1	EA	Laboratórios de Análise Sensorial e Reologia	10.00	14.00	16.00	13.00	5.00	50.00	100.00
1	CB	Laboratórios de Microbiologia Alimentar	21.00	11.71	15.00	8.00	13.00	61.90	92.86
1	FEQ	Laboratórios de Química Alimentar	21.00	10.73	15.00	0.00	14.00	66.67	93.33
1	EA	Operações Unitárias	22.00	12.67	15.00	10.00	15.00	68.18	100.00
1	FEQ	Química	21.00	5.95	13.00	0.00	10.00	47.62	47.62
2	CB	Análise e Controlo de Qualidade	8.00	12.60	13.00	11.00	5.00	62.50	100.00

		de Lacticínios							
2	FEQ	Análise e Controlo de Qualidade de Vinhos e Outra Bebidas Alcoólicas	7.00	9.86	13.00	0.00	6.00	85.71	85.71
2	CB	Análise e Controlo de Qualidade dos Recursos Alimentares Marinhos	6.00	15.80	17.00	15.00	5.00	83.33	100.00
2	FEQ	Análise e Controlo de Qualidade Hortofrutícolas e Cereais	6.00	15.20	16.00	15.00	5.00	83.33	100.00
2	EA	Higiene e Segurança Alimentar	4.00	14.00	15.00	13.00	3.00	75.00	100.00
2	EA	Projeto da Linha de Processamento Alimentar	7.00	12.17	15.00	7.00	5.00	71.43	83.33
2	EA	Tecnologia de Hortofrutícolas e Cereais	6.00	16.60	17.00	16.00	5.00	83.33	100.00
2	EA	Tecnologia dos Recursos Alimentares Marinhos	4.00	16.33	17.00	16.00	3.00	75.00	100.00
2	EA	Tecnologias de Lacticínios	8.00	13.60	15.00	12.00	5.00	62.50	100.00
2	EA	Tecnologias de Vinhos e Outra Bebidas Alcoólicas	7.00	13.00	15.00	12.00	6.00	85.71	100.00
3	CB	Análise e Controlo de Qualidade das Carnes e Produtos Cárneos	3.00	13.67	15.00	11.00	3.00	100.00	100.00
3	FEQ	Análise e Controlo de Qualidade do Azeite Azeitona e Óleos Vegetais	3.00	12.33	13.00	12.00	3.00	100.00	100.00
3	OLM	Empreendedorismo	1.00	12.00	12.00	12.00	1.00	100.00	100.00
3	EA	Projeto em Engenharia Alimentar	1.00	17.00	17.00	17.00	1.00	100.00	100.00
3	EA	Revestimentos e Tecnologias Emergentes	2.00	17.00	18.00	16.00	2.00	100.00	100.00
3	EA	Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar	2.00	14.50	15.00	14.00	2.00	100.00	100.00
3	EA	Tecnologia das Carnes e Produtos Cárneos	3.00	13.00	14.00	12.00	3.00	100.00	100.00
3	EA	Tecnologia do Azeite, Azeitona e Óleos Vegetais	3.00	11.67	16.00	6.00	2.00	66.67	66.67
3	EA	Tratamento de Efluentes e Resíduos	2.00	15.50	16.00	15.00	2.00	100.00	100.00

Tipo de creditação	Nº de Pedidos (UCs)	Nº de ECTS de origem	Nº de ECTS creditados
--------------------	---------------------	----------------------	-----------------------

Esta análise encontra-se no relatório do Curso de Licenciatura em Engenharia Alimentar para renovação da acreditação pela A3ES no âmbito do processo PERA/2223/1600178.

5.1.3. Abandono Escolar

Ano Curricular	18/19	19/20	20/21	21/22
1º	3	3	1	6
2º	2	0	0	2
3º	0	3	0	1
TOTAL	5	6	1	9

Esta análise encontra-se no relatório do Curso de Licenciatura em Engenharia Alimentar para renovação da acreditação pela

5.1.4. Empregabilidade

Curso	Jun. 2019	Jun. 2020	Jun. 2021(Reportado em 2022)
% de Empregabilidade do Curso (Dados Infocursos)	95.8	91.4	92,9
% de Empregabilidade nacional na área de formação (Dados Infocursos)		92.7	93,4
% de Empregabilidade nacional ES (Dados Infocursos)	96.7	95.4	96
% empregabilidade (obtido por inquérito interno (se aplicável))	85%	85%	
Tempo para obtenção de 1º emprego (obtido por inquérito interno (se aplicável))	6-12 meses	6-12 meses	
% diplomados que trabalha na área de formação(obtido por inquérito interno (se aplicável))	80%	80%	

O IPVC promove a auscultação dos seus antigos estudantes através de um inquérito online. Verifica-se que a taxa de empregabilidade é bastante elevada. O cálculo foi feito mediante consulta do site, sabendo que este mesmo site regista 8.6% de recém-diplomados do curso que estão registados no IEFP como desempregados. Comparando com o panorama nacional verifica-se que a % de Empregabilidade é bastante próxima do curso do IPVC.

5.2. Resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas

Centros de investigação em que docentes do curso estão integrados

Centro de Investigação	Código CI	Classificação FCT	IES gestora	Docente Membro Integrado
Centro de Matemática da Universidade do Porto		Muito Bom	Universidade do Porto	Teresa Augusta Silva
Centro de Fotónica Aplicada - INESC TEC		Excelente	Universidade do Porto	Paulo Caldas
LAQV & REQUIMTE		Excelente	UP	Carla Barbosa
Centro de Engenharia Biológica		Excelente	UM	Rita Pinheiro
Centro de Engenharia Biológica		Excelente	UM	Alberta Araújo
INESC TEC		Excelente	UP	Sónia Dias
LAQV & REQUIMTE		Excelente	UP	Susana Caldas Fonseca
CISAS -Center for Research and Development in Agrifood Systems and Sustainability		Em avaliação	IPVC	Manuel Rui Alves
CISAS -Center for Research and Development in Agrifood Systems and Sustainability		Em avaliação	IPVC	Manuela Vaz Velho
CISAS -Center for Research and Development in Agrifood Systems and Sustainability		Em avaliação	IPVC	Paulo Fernandes
CISAS -Center for Research and Development in Agrifood Systems and Sustainability		Em avaliação	IPVC	Preciosa Pires
CISAS -Center for Research and Development in Agrifood Systems and Sustainability		Em avaliação	IPVC	Mário Barros
CISAS -Center for Research and		Em avaliação	IPVC	Joana Santos

Development in Agrifood Systems and Sustainability				
----------------------------------------------------	--	--	--	--

Projetos de investigação associados ao curso

Designação	Coordenação	Entidades parceiras (se aplicável)	Início/Fim	Entidades financiadoras (se aplicável)
RICEPLUS: Desenvolvimento de soluções inovadoras de funcionalização tecnológica e nutricional de arroz Carolino, projeto I&DT em copromoção N° POCI-01-0247-FEDER-033389, financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) através do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização (POCI).	Manuela Vaz Velho		1 de julho de 2018 a 30 de novembro de 2021	
MOBFOOD ? Mobilização de conhecimento científico e tecnológico em resposta aos desafios do mercado Agroalimentar, designadamente no seu PPS6 Autenticidade e rastreabilidade de produtos frutícolas DOP (Pera Rocha do Oeste) e IGP (Maçã de Alcobaça var. Golden Delicious) e queijo DOP (Serra da Estrela), financiado pelo Sistema de Incentivos à Investigação e Desenvolvimento Tecnológico (SI I&DT)/Programas Mobilizadores, POCI-01-0247-FEDER-024524 referência ANI n° 24524	Manuela Vaz Velho		1 de dezembro de 2017 a 31 de maio de 2021	
VALORMAR- Valorização integral dos recursos marinhos: potencial, inovação tecnológica e novas aplicações especificamente no seu PPS1 Novos produtos	Manuela Vaz Velho		1 de outubro de 2017 a 31 de março de 2021	

de mar, tecnologias e processos para a indústria e mercado financiado pelo Sistema de Incentivos à Investigação e Desenvolvimento Tecnológico (SI I&DT)/Programas Mobilizadores, referência ANI nº 24517				
INTERNOVAMARKET-FOOD ? Programa acelerador INTERNOVAMARKET para aumentar la competitividad del sector alimentario de Galicia-Norte de Portugal. Projeto 0437_ INTERNOVAMARKET_ FOOD_1_E. FEDER aprovado: 1 587 343,81 ?.	Manuela Vaz Velho		1 de janeiro de 2015 a 5 de abril de 2021.	
NUTRIAGE ? Soluciones avanzadas para un envejecimiento saludable através de la nutrición en el marco de la euroregión Galicia/Norte de Portugal. Projeto 0359_NUTRIAGE_1_E. INTERREG V A España Portugal (POCTEP) FEDER aprovado: 2 630 488,06 ?	Manuela Vaz Velho		1 de outubro de 2015 a 5 de abril de 2021	
S4Agro Soluções Sustentáveis para o Setor Agroindustrial. Aviso n.º 02/SIAC/2019 ? Sistema de Apoio a Ações Coletivas ? Qualificação. Projeto n.º 46425. 24 de abril de 2020 a 23 de abril de 2022. Membro da equipa IPVC.S4Agro Soluções Sustentáveis para o Setor Agroindustrial. Aviso n.º 02/SIAC/2019 ? Sistema de Apoio a Ações Coletivas ? Qualificação. Projeto n.º 46425.	Rita Pinheiro		24 de abril de 2020 a 23 de abril de 2022.	
Desenvolvimento de novos produtos sem-glúten nutricionalmente adequados, isto é, mais ricos em fibra,	Rita Pinheiro			

minerais, proteína, vitaminas, soluções mais saudáveis através da eliminação/decréscimo do teor de gordura, mais saborosos, com maior qualidade e mais ecológicos. Vale OI 41633 da Patrimvs Indústria S.A. 2019 - 2020/02.				
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

Publicações associadas ao curso

Tipo de Publicação	Referência (modelo APA)
---------------------------	--------------------------------

5.3. Internacionalização

	17/18	18/19	19/20	20/21	21/22
Nº estudantes estrangeiros/as (<u>não</u> inclui estudantes Erasmus In)	2.00	4.00	4.00	7.00	
% estudantes estrangeiros/as (<u>não</u> inclui estudantes Erasmus In)	12.50	22.22	20.00	21.88	
Nº estudantes Internacionais (<u>não</u> inclui estudantes Erasmus In)	0.00	0.00	0.00	0.00	
Nº estudantes em programas internacionais de mobilidade (<u>in</u>)	2.00	1.00	0.00	6.00	
% estudantes em programas internacionais de mobilidade (<u>in</u>)	12.50	5.56	0.00	18.75	
Nº estudantes em programas internacionais de mobilidade (<u>out</u>) (Erasmus e outros programas)	0.00	0.00	0.00	0.00	
% estudantes em programas internacionais de mobilidade (<u>out</u>) (Erasmus e outros programas)	0.00	0.00	0.00	0.00	
Nº docentes estrangeiros/as, incluindo docentes em mobilidade (<u>in</u>)	1	1	0	1	
% docentes estrangeiros/as, incluindo docentes em mobilidade (<u>in</u>)					
Nº docentes do ciclo de estudos em mobilidade (<u>out</u>) (Erasmus e outros programas)	0	2	2	1	
Nº pessoal não docente associado à Escola/Curso em mobilidade (<u>out</u>) (Erasmus e outros programas)	0	1	0	0	

Através da análise da tabela anterior verifica-se que a percentagem de mobilidade in aumentou comparativamente ao ano letivo anterior, embora continue a ser baixa ou até inexistente. No entanto, verifica-se que existem alunos do curso que têm interesse em frequentar o programa ERASMUS, mas devido às dificuldades económicas, as quais não são suportadas pela bolsa, os alunos acabam por desistir. De referir que no curso de mobilidade de Engenharia Alimentar não é permitido aos alunos ingressarem no programa ERASMUS nos anos de mobilidade interna, restando apenas o 3º ano.

6. Conclusão

Como conclusões positivas:

- 1 - Docentes em cada uma das IES têm o perfil adequado, com reconhecida experiência e competência profissional e científica na área de formação fundamental do ciclo estudos.
- 2 - A licenciatura em Engenharia Alimentar promovida pelas 3 IES permite que os diplomados integrem diretamente no mercado de trabalho, estando capacitados para desempenhar um conjunto alargado de funções associado ao sector alimentar, ou prosseguir os seus estudos para o 2º ciclo.
- 3 - As 3 IES dispõem de excelente qualidade dos recursos pedagógicos e laboratoriais adequados a este ciclo de estudos.
- 4 - Metodologia de ensino-PBL (elevada componente de ensino prático e teórico-prático) e que potencia o sucesso dos estudantes no mercado de trabalho
- 5 - Interação entre UC's da licenciatura em Engenharia Alimentar e projetos de investigação financiados a decorrer no Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (MARE), no Centro de Investigação e Desenvolvimento em Sistemas Agroalimentares e Sustentabilidade (CISAS), no LAQVREQUIMTE (UP/UNL), Centro de Engenharia Biológica da Universidade do Minho e no Centro de investigação da Montanha - CIMO, permitem o desenvolvimento de atividades de formação e de investigação reconhecida, com publicações com arbitragem científica ou produção científica relevantes.
- 6 - Curso com excelentes ligações a empresas e instituições com unidades de investigação e prestação de serviços, permitindo também a realização de visitas de estudo temáticas e outras atividades extracurriculares.
- 7 - Os docentes fornecem o material de apoio ao estudo através da plataforma de ensino moodle (que facilitam a chegada da informação de uma forma mais organizada, estruturada e rápida aos estudantes).
8. Elevada Taxa de sucesso no 2º e 3º anos superior a 90%.
9. Metodologia de avaliação do tipo "Continua" bem aceite pelos alunos e com resultados satisfatórios na maioria das UCs.
10. Resultados nos Inquéritos de satisfação (IASQE) com excelentes classificações sobre o curso, docentes e UC (~90%).

No entanto, deve-se referir os seguintes aspetos negativos no curso:

- 1 - Dificuldades na gestão/articulação de alguns procedimentos logísticos, em particular a nível dos SA, entre as 3 IES, dado que possuem procedimentos/protocolos diferentes para o mesmo fim. Excesso de trabalho burocrático e responsabilidades extra para o Coordenador de curso de cada IES.
- 2 - Cooperação interinstitucional entre as 3 IES é reduzida, e inclusivamente os docentes de uma IES não conhecem os docentes das restantes IES, nem as instalações e respetivos laboratórios e equipamentos.
- 3 - A mobilidade obrigatória dos estudantes durante o período escolar, tal como está regulamentada, tem uma gestão complexa resultando, por vezes, numa condicionante (deslocação/alojamento) para os mesmos.
- 4 ? Dificuldade em incluir estudantes internacionais (ex. Erasmus) e estudantes com estatuto de trabalhador-estudantes na atual mobilidade obrigatória.
- 5 - Oferta formativa pelo sistema universitário na área alimentar dispende de programa doutoral (3º ciclo), sendo assim mais apelativos para os estudantes para prosseguir no desenvolvimento de atividades de investigação.
- 6 - Dificuldade em cativar estudantes para a área Alimentar, decorrente de uma débil comunicação para a sociedade civil. Baixa procura pela área Alimentar a nível nacional.
- 7 - Dificuldade em operacionalizar estratégias sustentáveis de apoio pedagógico aos estudantes do 1º ano.
- 8 - Alunos novos (caloiros) não ficam recetivos ao processo de mobilidade e não têm conhecimento quando se candidatam.
- 9- Alunos que têm proveniência de cursos técnicos profissionais têm muitas dificuldades em diversas Unidades Curriculares que envolvem o cálculo, como sendo matemática, física, álgebra, entre outras disciplinas de Engenharia.
- 10-Preparação dos alunos, das 3 IES, quando chegam ao 2º ano (mobilidade entre as IES) é bastante distinta o que origina alguma dificuldade por parte dos docentes na leção dos conteúdos de igual forma por toda a turma, pelo que têm que tentar harmonizar os conhecimentos;
- 11 - Por fim deve ser salientado que os alunos estão pouco tempo nas 3 IES, criando poucos laços com o ambiente, academia, professores, laboratórios. Não dando a continuidade que se pretende numa formação deste nível.