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):

Celestino Santos-Buelga - 0000-0001-6592-5299/F511-0150-299E

Ivo Rodrigues - 0000-0002-1141-9822/3012-7616-D7A6

Paula Maria dos Reis Correia (Presidente) - 0000-0002-2023-4475/7915-FB81-4520

1. Caracterização geral do ciclo de estudos

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)

Tecnologia Alimentar e Nutrição

1.3. Designação do ciclo de estudos. (EN)

Food Technology and Nutrition

1.4. Grau. (PT)

Licenciatura - 1º ciclo

1.4. Grau. (EN)

Bachelor - 1st cycle

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

Tecnologia Alimentar

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

food technology

1.6.1. Classificação CNAEF - primeira área fundamental

*[0541] Indústrias Alimentares
Indústrias Transformadoras
Engenharia, Indústrias Transformadoras e Construção*

1.6.2. Classificação CNAEF - segunda área fundamental, se aplicável

*[0421] Biologia e Bioquímica
Ciências da Vida
Ciências, Matemática e Informática*

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

35.0

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

a) Candidatos titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
b) Regimes Especiais (candidatos com as condições previstas no DL 393-A/99, de 2 outubro)
c) Concursos Especiais (candidatos titulares de: Provas +23, curso superior e CET);
d) Mudança de Curso e Transferência. 50% das vagas a preferência regional e 30% a preferência habilitacional. Vagas reservadas a Titulares de CTesP das áreas para que o curso habilita. De acordo com orientação segundo o n.º 3 do art 20.º e art 34.º do Decreto-Lei n.º 64-A/2023, de 31 de julho (Provas de ingresso a partir de 2025/2026), obriga a um conjunto de duas provas, o português é obrigatório. As provas específicas a exigir para acesso ao grau de licenciatura em Tecnologia Alimentar e Nutrição integram conjuntos com as provas: 02) Biologia e Geologia e (16) Matemática OU (07) Física e Química e (16) Matemática OU 02) Biologia e Geologia e (18) Português OU (02) Biologia e Geologia e (07) Física e Química

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

a) Applicants holding a secondary education course or legally equivalent qualification
b) Special Regimes (candidates with the conditions set out in DL 393-A/99, of 2 October)
c) Special Competitions (applicants holding: +23 exams, higher education courses and CETs);
d) Change of course and transfer. 50% of vacancies are regional preference and 30% are qualification preference. Places reserved for holders of CTesP in the areas for which the course qualifies. In accordance with the guidelines set out in art. 20(3) and art. 34 of Decree-Law no. 64-A/2023 of 31 July (Entrance exams from 2025/2026), Portuguese is now compulsory. The specific exams to be taken for access to the degree in Food Technology and Nutrition include sets of exams: 02) Biology and Geology and (16) Maths OR (07) Physics and Chemistry and (16) Maths OR 02) Biology and Geology and (18) Portuguese OR (02) Biology and Geology and (07) Physics and Chemistry

1.10.1. Apreciação da adequação e conformidade legal das condições específicas

[X] Existem, é adequado e cumpre os requisitos legais. [ ] Existem, mas não é adequado ou não cumpre os requisitos legais. [ ] Não existem.

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

As condições específicas de ingresso foram apresentadas e estão em conformidade com a Lei.
O número máximo de admissões proposto pela IES é de 35. Atendendo ao grau do ciclo de estudos (licenciatura), a CAE considera este número aceitável.

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

The specific enrollment requirements have been presented and are in accordance with the law.
The maximum number of admissions proposed by the HEI is 35. Given the type of study programme, (1st cycle) the EAT considers this number to be acceptable.

1.11. Modalidade do ensino

[X] Presencial (Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto) [ ] A Distância (EaD) (Decreto-Lei n.º 133/2019, de 3 de setembro)

1.11.1. Regime de funcionamento, se presencial

[X] Diurno [ ] Pós-laboral [ ] Outro

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)

Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

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

Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

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

Regulamento_Creditacao_Competencias_Despacho_145_2023_IPVC.pdf | PDF | 3.1 Mb

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

[X] Existe, é adequado e cumpre os requisitos legais. [ ] Existe, mas não é adequado ou não cumpre os requisitos legais. [ ] Não existe.

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

O regulamento de creditação de formação académica e de experiência profissional existe e cumpre os requisitos legais. Este regulamento, com o despacho n.º 9145/2023, publicado em Diário da República, 2ª série, n.º 173, em 06 de setembro, resulta de uma alteração consecutiva aos Regulamentos n.º 78/2010, publicado no Diário da República, 2ª série, n.º 24, de 04 de fevereiro; Despacho n.º 4872/2016, publicado no Diário da República, 2ª série, n.º 70, de 11 de abril; Despacho n.º 9946/2019, publicado no Diário da República, 2ª série, n.º 210, de 31 de outubro.
Este regulamento incorpora os procedimentos referidos no Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto.

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

The regulation for the creditation of academic training and professional experience exists and complies with legal requirements. This regulation, nº. 9145/2023, was published in Diário da República, 2nd serie, nº. 173, on 6th September, and it is a result of a consecutive amendments to Regulations nº. 78/2010, published in Diário da República, 2nd serie, nº. 24, of 4th February; Order no. 4872/2016, published in Diário da República, 2nd serie, no. 70, of 11th April; Order nº. 9946/2019, published in Diário da República, 2nd serie, no. 210, of 31st October.
This regulation incorporates the procedures mentioned in Decree-Law nº. 65/2018, of 16th of August.

1.14. Observações. (PT)

[sem resposta]

1.14. Observações. (EN)

[sem resposta]

1.15. Política de proteção de dados

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

2. Formalização do pedido.

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

[X] Existem, são adequadas e cumprem os requisitos legais. [ ] Existem, mas não são adequadas ou não cumprem os requisitos legais. [ ] Não existem.

2.1.1. Evidências que fundamentam a apreciação expressa (PT)

As deliberações dos órgãos que legal e estatutariamente devem ser ouvidos existem e satisfazem as condições legais.
Foram apresentados documentos do Conselho Técnico-Científico, do Conselho Pedagógico e da Direção da ESTG, bem como do Grupo Disciplinar de Engenharia Alimentar da ESTG e Presidência do IPVC, com pareceres favoráveis à criação da licenciatura em Tecnologia Alimentar e Nutrição.

2.1.1. Evidências que fundamentam a apreciação expressa (EN)

The deliberations of the bodies that legally and statutorily must be heard exist and satisfy the legal conditions.
Documents were presented from the Technical-Scientific Council, the Pedagogical Council and the ESTG Board, as well as from the ESTG Food Engineering Discipline Group and the IPVC Presidency, with favorable opinions for the creation of the degree in Food Technology and Nutrition.

3. Âmbito e objetivos do programa de estudos. Adequação ao projeto educativo, científico e cultural da instituição

3.1. Objetivos gerais definidos para o ciclo de estudos.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

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

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

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

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

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

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

3.5. Designação do ciclo de estudos.

[ ] Sim [X] Não [ ] Em parte

3.6.1. Apreciação global (PT)

Os objetivos gerais e os objetivos de aprendizagem a desenvolver pelos estudantes estão apresentados de forma clara e coerente e são consentâneos com a missão e estratégia da instituição.
O ciclo de estudos está organizado de modo a promover a aquisição gradual de conhecimentos e competências. A instituição está comprometida em reforçar a tipologia da componente prática da formação, permitindo aos alunos a experiência em contexto laboratorial e industrial e, com isto, ajustar a formação às necessidades das empresas do setor alimentar.
O ciclo de estudos proposto está em consonância com a estratégia da instituição em relação à sua oferta formativa. A instituição possui competências técnicas e científicas reconhecidas no domínio da tecnologia alimentar e ciências biológicas, conferidas por um corpo docente qualificado nas áreas fundamentais do ciclo de estudos.
A instituição possui laboratórios bem equipados que garantem a formação prática dos estudantes.
O ciclo de estudos proposto pela instituição conta com o apoio do tecido empresarial da região, sendo reconhecido por ir ao encontro das necessidades da indústria, o que se revela de fundamental importância para o sucesso pretendido com esta nova formação.
A designação do ciclo de estudos não parece ser a mais adequada por dois motivos:
- A CAE considera que a designação do ciclo de estudos deve corresponder à área ou áreas fundamentais definidas para o CE;
- A área científica de Ciências alimentares e da Nutrição corresponde a 27 ECTS (isto é 15% do total de ECTE do CE), não sendo uma área fundamental de formação do CE de acordo com a alínea h), artigo 3º do Decreto-lei n.º 74/2006, na sua redação conferida pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto.

3.6.1. Apreciação global (EN)

The general goals and learning outcomes to be developed by students are presented in a clear and coherent manner and are in line with the institution's mission and strategy.
The study programme is organized in such a way as to promote the gradual acquisition of knowledge and skills. The institution is committed to strengthening the practical component of training, allowing students to gain experience in a laboratory and industrial context and thus adjusting training to the needs of companies in the food sector.
The proposed study programme is in line with the institution's strategy regarding its training offer. The institution has recognized technical and scientific skills in the field of food technology, nutrition sciences and biological sciences, provided by a highly qualified teaching staff in the core areas of the study programme. It has well-equipped laboratories that guarantee practical training for students.
The study programme proposed by the institution has the support of the region's business community and is recognized for meeting the needs of industry, which is of fundamental importance for the success intended with this new study programme.
The name of the study programme does not seem to be the most appropriate for two reasons:
- The EAT considers that the name of the study programme should correspond to the fundamental area or areas defined for the SP.
- The scientific area of Food Science and Nutrition corresponds to 27 ECTS (i.e. 15% of the total ECTS of the SP) and is not a fundamental area of training for the SP in accordance with paragraph h), article 3 of Decree-Law no. 74/2006, as amended by Decree-Law no. 65/2018 of 16 August.

3.6.2. Pontos fortes (PT)

Experiência da instituição em atividades de formação e corpo docente qualificado nas áreas fundamentais do ciclo de estudos.
Laboratórios bem equipados que consolidam a formação prática dos estudantes.
Ligação ao tecido empresarial da região.

3.6.2. Pontos fortes (EN)

The institution's experience in training activities and qualified teaching staff in the core areas of the study programme.
Well-equipped laboratories that consolidate students' practical training.
Connection to the region's business community.

3.6.3. Pontos fracos (PT)

A designação do ciclo de estudos.

3.6.3. Pontos fracos (EN)

The name of the study programme.

4. Desenvolvimento curricular

4.1. Áreas Científicas.

4.2. Unidades curriculares do ciclo de estudos.

4.2.1. Objetivos de aprendizagem das unidades curriculares.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.2.2 Conteúdos programáticos das unidades curriculares.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

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

4.4. Percursos do ciclo de estudos.

4.4.1. Estrutura curricular.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.4.2 Plano de estudos.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.5.1. Justificação o desenho curricular.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

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

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

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.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.5.2.1.4. Identificação das formas de garantia da justeza, fiabilidade e acessibilidade das metodologias e

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.5.2.1.5. Avaliação da aprendizagem dos estudantes.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.5.2.1.6. Acompanhamento do percurso e do sucesso académico dos estudantes.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.5.2.1.7. Participação dos estudantes em atividades científicas (quando aplicável).

[ ] Sim [ ] Não [X] Em parte

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.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.5.2.2.2. Forma de verificação de que a carga média de trabalho que será necessária aos estudantes

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.5.2.2.3. Forma como os docentes foram consultados sobre a metodologia de cálculo do número de

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

4.6.1. Apreciação global (PT)

Verifica-se coerência entre os objetivos de aprendizagem definidos para as unidades curriculares e os objetivos gerais e específicos do ciclo de estudos.
Os conteúdos programáticos das unidades curriculares estão alinhados com os respetivos objetivos de aprendizagem.
A instituição demonstra que adotará procedimentos adequados para garantir uma metodologia de ensino centrada no estudante, promovendo o seu envolvimento ativo no processo de aprendizagem. O desenho curricular do ciclo de estudos oferece alguma flexibilidade aos estudantes, proporcionando UC de opção de 6 ECTS, no 2º semestre do 3º ano, nas áreas da Tecnologia Alimentar ou Gestão assim como a realização de UC de outros ciclos de estudos do IPVC, possibilitando o cumprimento de necessidades individuais do estudante.
A diversidade de métodos de ensino e aprendizagem presentes nos programas das unidades curriculares permite ajustar-se às necessidades dos estudantes e alcançar os objetivos de aprendizagem. A orientação e apoio adequados dos professores promovem o respeito mútuo na relação estudante-professor e incentivam a autonomia dos estudantes.
A participação dos estudantes em atividades científicas é debilmente estimulada tendo em consideração o envolvimento dos docentes nos centros de investigação CISAS/IPVC e CEB/UM, não se evidenciando a participação dos estudantes em trabalhos/projetos a decorrer nos centros de investigação enumerados.
As metodologias de avaliação da aprendizagem dos estudantes foram definidas de forma coerente com os conhecimentos e competências a serem adquiridos em cada unidade curricular e devidamente ponderadas com o cariz prático das UC. A instituição tem definidos os mecanismos de garantia da justiça e da confiabilidade dessas avaliações.
Verifica-se que, num número considerável de unidades curriculares, a bibliografia apresentada está desatualizada e a inexistência de bibliografia específica para alguns dos conteúdos propostos lecionar nas UC de caráter mais tecnológico (p.e Processamento Alimentar I, II e III).
A transformação de produtos hortofrutícolas não é considerada neste plano de estudos.
Verifica-se ainda incongruência entre os conteúdos programáticos em português e em língua inglesa na UC de Química Orgânica Alimentar.

4.6.1. Apreciação global (EN)

There is consistency between the learning outcomes defined for the curricular units and the general and specific goals of the study programme. The syllabuses of the curricular units are aligned with the respective learning outcomes.
The institution demonstrates that it will adopt appropriate procedures to ensure a student-centered teaching methodology, promoting their active involvement in the learning process. The curricular design of the study programme offers some flexibility to students, providing optional CU of 6 ECTS, in the 2nd semester of the 3rd year, in the areas of Food Technology or Management as well as CU from other IPVC study programmes, making it possible to meet individual student needs.
The diversity of teaching and learning methods present in the curricular unit syllabuses makes it possible to adjust to the students' needs and achieve the learning outcomes. Adequate guidance and support from teachers promote mutual respect in the student-teacher relationship and encourages student autonomy.
Student participation in scientific activities is poorly stimulated considering the involvement of teachers in the CISAS/IPVC and CEB/UM research centers.
The methodologies for assessing student learning have been defined in a way that is consistent with the knowledge and skills to be acquired in each curricular unit and duly weighed up against their practical nature. The institution has defined mechanisms to guarantee the fairness and reliability of these assessments.
In a considerable number of curricular units, the bibliography presented is out of date and there is no specific bibliography for some of the content proposed to be taught in the more technological CUs (e.g. Food Processing I, II and III).
Fruit and vegetable processing products are not considered in this study plan.
There is also an inconsistency between the syllabus in Portuguese and in English in the Organic Food Chemistry CU.

4.6.2. Pontos fortes (PT)

Estrutura curricular e plano de estudos consentâneos com o ciclo de estudos.
Alguma flexibilidade de formação proporcionada aos estudantes pela existência de UC de opção da área do CE ou de outros ciclos de estudos da instituição.

4.6.2. Pontos fortes (EN)

Curricular structure and study plan in line with the study programme.
Some flexibility in training provided to students by the existence of optional curricular units of the SP area and curricular units from other study programmes of the institution.

4.6.3. Pontos fracos (PT)

Tendo em consideração a designação do ciclo de estudos, Tecnologia Alimentar e Nutrição, considera-se desequilibrado o número de ECTS da área científica das "Ciências Alimentares e Nutrição" (27), nomeadamente, quando comparado com a área das "Ciências biológicas" (51), sendo a área científica "Tecnologia Alimentar" a área predominante com 60 ECTS.
Poucas evidências da envolvência dos estudantes em atividades I&D.
A bibliografia em algumas Unidades Curriculares está desatualizada e não cobre os conteúdos programáticos.

4.6.3. Pontos fracos (EN)

Considering the name of the studies, Food Technology and Nutrition, the number of ECTS in the scientific area of "Food Sciences and Nutrition" (27) is considered to be unbalanced, particularly when compared to the area of "Biological Sciences" (51), with the scientific area of "Food Technology" being the predominant area with 60 ECTS.
Little evidence of student involvement in R&D activities.
The bibliography in some Curricular Units is out of date and does not cover the program contents.

5. Corpo docente.

5.1.1. Coordenação do ciclo de estudos.

[ ] Sim [ ] Não [X] Em parte

5.1.2. Adequação da carga horária.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

5.2.1. Cumprimento de requisitos legais.

[ ] Sim [ ] Não [X] Em parte

5.2.2. Estabilidade do corpo docente.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

5.2.3. Dinâmica de formação do corpo docente.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

5.3. Avaliação do pessoal docente.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

5.4.1. Apreciação global (PT)

O docente indicado para coordenador do CE é doutorado em Nutrição e Química dos Alimentos. De acordo com o Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março e as suas devidas atualizações, o coordenador do ciclo de estudos deve "ser titular do grau de doutor ou especialista de reconhecida experiência e competência profissional na área de formação fundamental do ciclo de estudos, que se encontre integrado na carreira docente do ensino politécnico da instituição em causa". A CAE reconhece que o docente está integrado na carreira do IPVC mas não cumpre o regulamentado quanto ao doutoramento na área de formação fundamental do ciclo de estudos, neste caso a Tecnologia Alimentar.
Em relação à equipa docente, verifica-se o cumprimento dos requisitos legais de corpo docente próprio e academicamente qualificado, nomeadamente:
a) Corpo docente próprio: o corpo docente é constituído por 13 docentes integrados na carreira, correspondendo a 92,86% do corpo docente total, pelo que está cumprida a alínea a), número 6, artigo 6º do Decreto-Lei n.º 74/2006, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018).
b) Corpo docente academicamente qualificado: A equipa docente é academicamente qualificada, sendo constituída por 92,86% de docentes doutorados (alínea b) do número 6, artigo 6º do Decreto-Lei n.º 74/2006, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 65/2018).
Quanto ao Corpo docente especializado: atendendo à alínea b) número 6, do artigo 6º do Decreto-Lei n.º 74/2006, entende-se por corpo docente Especializado quando" um mínimo de 50% do corpo docente total é constituído por especialistas de reconhecida experiência e competência profissional na área ou áreas de formação fundamentais do ciclo de estudos ou por doutores especializados nessa área ou áreas". Atendendo a que as áreas fundamentais de formação deste CE são a Tecnologia Alimentar e as Ciências Biológicas, existem 8 docentes especializados nestas áreas, correspondendo a 57%, e não 92,86% como é referido no processo submetido pela IES. Não obstante ser cumprido o disposto na alínea c) do número 6 do Artigo 6º do Decreto-Lei n.º 74/2006 na redação conferida pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, não é cumprido o número 7 do mesmo Artigo.
Após análise das fichas curriculares dos docentes, a CAE verificou que existe pouca capacitação e formação pedagógica do corpo docente.
A atividade e a produção científica do corpo docente poderiam ser mais relevantes e impactantes, no entanto estão relacionadas com as duas áreas fundamentais de formação do ciclo de estudos.
Verifica-se estabilidade do corpo docente, pois 100% dos docentes de carreira têm uma ligação à Instituição por um período superior a 3 anos.
Em relação à carga horária do pessoal docente, tendo em consideração as fichas curriculares dos docentes propostos e a afetação das unidades curriculares da presente proposta, considera-se aceitável.
Existem procedimentos de avaliação do desempenho do pessoal docente, estando os mesmos publicados no Despacho n. 14652/2012, de 13 de novembro, publicitado no site do Instituto Politécnico de Viana do Castelo. Também existem medidas conducentes à permanente atualização e desenvolvimento profissional.

5.4.1. Apreciação global (EN)

The professor appointed as coordinator of the SP holds a PhD in Nutrition and Food Chemistry. According to Decree-Law no. 74/2006 of 24 March and its updates, the coordinator of the study programme must 'hold a doctoral degree or be a specialist with recognised experience and professional competence in the fundamental training area of the cycle, who is part of the polytechnic teaching career of the institution in question'. The EAT recognises that the professor is part of the IPCV's career but does not comply with the regulations regarding a doctorate in the main fundamental training area of the study programme, in this case Food Technology.
Considering the teaching team, the legal requirements for an own and academically qualified professor have been met:
a) Own teaching staff: the teaching staff consists of 13 professors integrated into the career, corresponding to 92.86% of the total teaching staff. Therefore, the paragraph a), nr. 6, article 6 of Decree-Law nº 74/2006, as amended by Decree-Law no. 65/2018).
b) Academically qualified teaching staff: The teaching staff is academically qualified and is made up of 92.86% of PhD professors (compliance with paragraph b) nr. 6 Article 6 of Decree-Law no. 74/2006, as amended by Decree-Law no. 65/2018).
As for the specialised teaching staff: in accordance with article 6(c)(6) of Decree-Law 74/2006, specialised teaching staff is defined as "a minimum of 50% of the total teaching staff is made up of specialists with recognised experience and professional competence in the area or areas of fundamental training of the study programme or by doctors specialised in that area or areas". Given that the core training areas of this SP are Food Technology and Biological Science, there are 8 professors specialised in these areas, corresponding to 57%, and not 92.86% as stated in the process submitted by the HEI. Nevertheless, the paragraph c) nr. 6 Article 6 of Decree-Law no. 74/2006, as amended by Decree-Law no. 65/2018 is complied with, the number 7 of the same Article is not fulfilled.
After analysing the teachers' curricular files, the AET found that there is little training and pedagogical training for the teachers.
The activity and scientific production of the professoriate could be more relevant and impactful, however they are related to the two areas of training of the study programme.
The teaching staff is stable, as 100% of career professors have been with the institution for more than three years.
Regarding the teaching staff's workload, considering the curricular files of the proposed professors and the allocation of curricular units in this proposal, it is considered acceptable.
There are procedures for evaluating the performance of professors, which are published in Order nr. 14652/2012 of November 13, published on the website of the Polytechnic Institute of Viana do Castelo. There are also measures conducive to permanent updating and professional development.

5.4.2. Pontos fortes (PT)

Estabilidade do corpo docente.
A maioria dos docentes têm o grau de doutor.

5.4.2. Pontos fortes (EN)

Stability of the teaching staff.
Most of the teaching staff holds a doctorate degree.

5.4.3. Pontos fracos (PT)

O coordenador do ciclo de estudos não é titular do grau de doutor ou especialista de reconhecida experiência e competência profissional na área de formação fundamental do CE.
O corpo docente deste ciclo de estudos integra poucos docentes doutores na área de formação principal do CE, Tecnologia Alimentar.

5.4.3. Pontos fracos (EN)

The study programme's coordinator does not hold a doctoral degree or is a specialist with recognised experience and professional competence in the core areas of the study programme.
The teaching staff of this study programme includes few professors who hold a doctorate in the core area of the programme, area of Food Tecnology.

6. Pessoal técnico, administrativo e de gestão.

6.1. Adequação em número.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

6.2. Qualificação profissional e técnica.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

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

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

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

6.4.1. Apreciação global (PT)

O número e o regime de trabalho do pessoal não-docente indiciam corresponder às necessidades do ciclo de estudos.
A IES indicou como pessoal não docente, 43 colaboradores efetivos, em regime de tempo integral, estando alocados aos diversos setores e serviços, não estão afetos a nenhum ciclo de estudos em particular desempenhando todos eles tarefas de gestão e apoio ao funcionamento da oferta formativa da Escola. Destes colaboradores, existem 7 técnicos e 3 auxiliares afetos aos diversos laboratórios relacionados com o ciclo de estudos.
É dada informação sobre a qualificação profissional e técnica do pessoal, sendo estas adequadas.
Existem procedimentos de avaliação de desempenho do pessoal não-docente. Estão implementadas medidas conducentes à sua atualização e desenvolvimento profissional.

6.4.1. Apreciação global (EN)

The number and working regime of the non-teaching staff seem to correspond to the needs of the study programme.
The HEI has appointed 43 full time non-teaching staff, who are assigned to the various sectors and services and are not assigned to any study programme, all of whom perform management and support tasks for the school's training programme. Of these employees, there are 7 technicians, and 3 assistants assigned to the various laboratories related to the study programme.
Information is provided on the professional and technical qualifications of the staff, and they are adequate.
There are procedures for performance evaluation of non-teaching staff. Measures leading to their updating and professional development are implemented.

6.4.2. Pontos fortes (PT)

Existência de pessoal não docente efetivo e profissionalmente dedicado aos diversos serviços e setores da IES. A CAE considera que a distribuição do pessoal pelos diversos setores e serviços se encontra adequada.
A existência de um plano de formação para os colaboradores não docentes, possibilitando-lhes o acesso à formação profissional para o seu aperfeiçoamento e desenvolvimento profissional.

6.4.2. Pontos fortes (EN)

Existence of effective non-teaching staff professionally dedicated to the various services and sectors of the HEI. The EAT considers that the distribution of personnel among the various sectors and services is adequate.
The existence of a training plan for non-teaching staff, giving them access to professional training for their professional development.

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.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte [ ] Não Aplicável

7.2. Sistemas tecnológicos e recursos digitais.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

7.3. Equipamentos.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

7.4. Apreciação global das instalações e equipamentos.

7.4.1. Apreciação global (PT)

A IES dispõe de vários auditórios e várias salas de aula equipados de videoprojector e outros equipamentos relacionados com as TIC, 15 laboratórios, nomeadamente alguns laboratórios de Tecnologias Alimentares (à escala piloto) que cobrem as várias vertentes de ensino e aprendizagem, que servem de base à lecionação do ciclo de estudos, garantindo o cumprimento dos objetivos de aprendizagem dos estudantes.
Existem sistemas tecnológicos e recursos digitais que estão disponíveis para utilização pelos estudantes, nomeadamente a plataforma ON.IPCV e plataforma E-learning Moodle, existindo ainda uma Unidade de Ensino Digital e à Distância.
Existe acesso a fontes de informação on-line.

7.4.1. Apreciação global (EN)

The HEI has several auditoriums and classrooms equipped with video projectors and other ICT-related equipment, 15 laboratories, including some Food Technology laboratories (on a pilot scale) that cover the various aspects of teaching and learning, which serve as the basis for teaching the study programme, ensuring that the students' learning objectives are met.
There are technological systems and digital resources available for students to use, namely the ON.IPCV platform and the Moodle E-learning platform, and there is also a Digital and Distance Learning Unit.
There is access to online information sources.

7.4.2. Pontos fortes (PT)

Existência de instalações e equipamentos adequadas ao ciclo de estudos.

7.4.2. Pontos fortes (EN)

Existence of adequate facilities and equipment for the study programme.

7.4.3. Pontos fracos (PT)

Nada a acrescentar.

7.4.3. Pontos fracos (EN)

Nothing to add.

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.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

8.2. Integração em projetos e parcerias nacionais e internacionais.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

8.3. Produção científica.

[ ] Sim [ ] Não [X] Em parte

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

[ ] Sim [ ] Não [X] Em parte

8.5. Apreciação global das investigação e desenvolvimento e/ou de formação avançada e desenvolvimento

8.5.1. Apreciação global (PT)

Conforme descrito, a ESTG-IPVC dispõe de instalações equipadas para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas, sensoriais ou estudos à escala piloto de tecnologia alimentar, bem como acesso a conteúdos científicos on-line. No relatório são referidos 12 projetos de investigação desde 2017 relacionados com a área agroalimentar, desenvolvimento tecnológico, sustentabilidade e/ou saúde, nos quais participam ou participaram investigadores do NCE, deles apenas 2 estão ativos à data deste relatório. Embora não haja dúvidas sobre a qualidade dos projetos, avaliados e financiados por entidades externas, o número de projetos referidos é baixo. Por outro lado, a maioria destes projetos correspondem a parcerias em projetos nacionais geridos por outras instituições, nos quais se entende que participam alguns investigadores ou grupos específicos do IPVC.
No que respeita aos recursos humanos, participam no NCE 14 docentes vinculados a uma ou duas unidades de investigação. A maioria (10 investigadores) está integrada no Centro de Investigação e Desenvolvimento em Sistemas Agroalimentares e de Sustentabilidade (CISAS) do IPVC, mas também alguns participam em unidades de investigação de outras entidades, algumas classificadas pela FCT como Muito Bom (INESC TEC, 2 docentes) ou Excelente (CEB/UM, 2; CMUP, 1; LAQV-REQUIMTE, 2), embora nem sempre as unidades estejam ligadas às áreas da ciência e tecnologia alimentar.
De acordo com a informação extraída dos seus sites ORCID dos docentes, a produção científica em termos de publicações em revistas com arbitragem científica internacional, indexadas em JCR ou Scopus, é em geral baixa. Apenas 4 dos docentes têm mais de 25 publicações em revistas indexadas e índice de Hirsch maior de 10 (entre 15 e 18). Deste modo, no seu conjunto, a atividade de investigação do pessoal que participa na proposta não pode ser considerada elevada e no caso de alguns dos docentes é muito reduzida.
Não parece, realmente, existirem as condições ideais para desenvolver atividades de investigação, pelo menos de alto nível. Contudo, deve ter-se em conta que o pedido é feito por uma IES politécnica e que o NCE é para uma Licenciatura, cujos objetivos seriam sobretudo profissionalizantes, destinados a proporcionar formação para o desenvolvimento profissional na área da alimentação, mas não tanto para uma formação especializada orientada para a investigação. Neste sentido, são indicadas diversas entidades ou estabelecimentos (num total de 14), onde os estudantes poderão realizar estágios para completar a sua formação em contexto de trabalho para a aquisição de competências técnicas e organizacionais relevantes para a sua qualificação profissional.

8.5.1. Apreciação global (EN)

As described in the proposal, ESTG-IPVC has laboratories equipped to carry out physical-chemical, microbiological, sensory analyzes or pilot-scale studies of food technology, as well as access to online scientific content. The proposal mentions 12 research projects since 2017 related to the agri-food area, technological development, sustainability and/or health, in which NSP researchers participate or have participated, only 2 of those projects are active on the date of this report. Although there is no doubt about the quality of the projects, as evaluated and financed by relevant entities, the number of projects cited is certainly low. On the other hand, most of these projects correspond to partnerships in national projects managed by other institutions, in which it is understood that some specific IPVC researchers or groups have participated.
Regarding human resources, 14 professors linked to one or two research units participate in the NSP. The majority (10 professors) are integrated into the IPVC's Center for Research and Development in Agro-food and Sustainability Systems (CISAS), but some also participate in research units from other entities, some classified by the FCT as Very Good (INESC TEC, 2 people) or Excellent (CEB/UM, 2; CMUP, 1; LAQV-REQUIMTE, 2), although the units are not always linked to the areas of food science and technology. According to information extracted from the professors´ ORCID websites, scientific production in terms of publications in international peer-reviewed journals, indexed in JCR or Scopus, is low in most cases. Only 4 professors have more than 25 publications in indexed journals and an H-index greater than 10 (between 15 and 18). Thus, as a whole, the research activity of the staff participating in the proposal cannot be considered high, and in the case of some of the researchers it is very small. Indeed, optimal conditions for developing research activities, at least at a high level, do not seem to exist. Nonetheless, it must be borne in mind that the application is made by a Polytechnic and the NSP is for a BSc Degree, the objectives of which would be mainly aimed at providing training for professional development in the field of food, but not so much for specialized training oriented towards research. In this regard, there are indicated up to 14 entities where students can complete their training in a work context to acquire technical or organisational skills relevant to their professional qualification.

8.5.2. Pontos fortes (PT)

Envolvimento de alguns docentes em unidades de investigação classificadas Muito Bom ou Excelente.
Disponibilidade de laboratórios equipados para estudos na área agroalimentar.
Colaboração com instituições da região.

8.5.2. Pontos fortes (EN)

Participation of some of the teaching staff in research units classified as Very Good or Excellent.
Availability of laboratories equipped for studies in the agri-food area.
Collaboration with institutions in the region.

8.5.3. Pontos fracos (PT)

Baixo número de projetos de investigação.
Produção científica limitada por parte do corpo docente.
Possível existência de constrangimentos financeiros para a investigação.

8.5.3. Pontos fracos (EN)

Low number of research projects.
Low scientific production by part of the teaching staff.
Possible existence of financial constraints for research.

9. Comparação com ciclos de estudos de referência no Espaço Europeu de Ensino Superior (EEES).

9.1. Ciclos de estudos similares em instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior (EEES)

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte

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

[ ] Sim [X] Não [ ] Em parte

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

9.3.1. Apreciação global (PT)

A evidência fornecida sobre ciclos de estudos similares e a comparação com os objetivos de aprendizagem de tais estudos é fraca. Em relação a Portugal, para além dos cursos de Ciência e Tecnologia Alimentar existentes em diversas IES nacionais, há também ciclos de estudos que integram a Ciência dos Alimentos e a Nutrição, nomeadamente na Escola Superior Agrária de Santarém (Licenciatura em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana) e a Escola Superior Agrária de Viseu (Licenciatura em Qualidade Alimentar e Nutrição). Além disso, na Escola Superior Agrária de Castelo Branco foi aprovado em 2015 o curso de Licenciatura em Produção Alimentar e Nutrição Humana, embora tenha sido interrompido pela instituição em 2019. Destes, apenas o Politécnico de Santarém é referido no relatório.
De acordo com o que consta da candidatura, os estudos desenvolvidos nas IES portuguesas relativamente às ciências alimentares apresentam sobretudo uma componente tecnológica, sendo que apenas "um pequeno número de IES oferece licenciaturas em ciência de alimentos coordenada com a ciência da nutrição e gastronomia, embora os planos curriculares pareçam pouco consentâneos com os objetivos a atingir e competências a conferir" na licenciatura proposta.
No que diz respeito aos estudos em instituições de referência de outros países, são referidas 3 universidades no Reino Unido (Nothingham, Reading, Leeds), uma em Espanha (Universidade Politécnica de Valência) e outra nos Estados Unidos (Cornell University). Não é clara a razão da escolha destas 5 Universidades como referência, uma vez que em todas as Licenciaturas conferidas são em Ciência e/ou Tecnologia dos Alimentos, com conteúdos de química, física, microbiologia ou tecnologia alimentar, mas onde a Nutrição não se encontra no título do Diploma nem aparece nos conteúdos, pelo menos como componente relevante.
Existem, no entanto, universidades europeias onde são ministrados ciclos de estudos que incluem as duas vertentes, Tecnologia Alimentar e Nutrição. Entre as encontradas em uma pesquisa não exaustiva na Internet, indicam-se cinco como exemplo:
- Warsaw University of Life Sciences (Poland): BSc of Food Science, Technology and Nutrition.
- University of Life Sciences (Lublin, Poland): Food Technology and Human Nutrition Program.
- Queen's University of Belfast (UK): BSc in Food Science and Nutrition.
- The University of Greenwich (UK): BSc Food Science & Nutrition.
- University of Applied Sciences Upper Austria: Bachelorstudium für Lebensmitteltechnologie und Ernährung.
Igualmente, em Espanha existe uma Licenciatura denominada "Nutrição Humana e Dietética e Ciência e Tecnologia Alimentar" nas Universidades Autónomas de Madrid, Granada e na Universidade Católica de Múrcia, embora nestes casos se trate de uma Dupla Licenciatura com a duração de 5 anos. Os programas de estudo ministrados em todas estas universidades estão acessíveis na Internet e alguns deles poderiam ter sido considerados como referência ou comparação para o NCE.
Revisando os conteúdos do NCE, fica muito evidente a baixa carga horária de unidades curriculares relacionadas com a Nutrição, limitadas a duas unidades curriculares de 6 ECTS cada (Nutrição Humana I e II), isto é, apenas 12 dos 180 ECTS da Licenciatura. Assim, a designação de "Tecnologia Alimentar e Nutrição" é, quando menos, inexata, sendo fundamentalmente estudos em "Ciência e Tecnologia Alimentar". Deste modo, mais unidades curriculares no âmbito da Nutrição deveriam ser consideradas para acreditar a denominação proposta.

9.3.1. Apreciação global (EN)

The evidence provided about similar studies and the comparison with the learning objectives in other institutions is weak.
In relation to Portugal, in addition to the Food Science and Technology programs existing in several HEI, there are also study programmes that integrate Food Science and Nutrition, namely at the Escola Superior Agrária de Santarém (Degree in Food Quality and Human Nutrition) and the Escola Superior Agrária de Viseu (Degree in Food Quality and Nutrition). Furthermore, a Degree in Food Production and Human Nutrition was approved at the Escola Superior Agrária de Castelo Branco in 2015, although it was discontinued by the institution in 2019. Of these, only the one at Santarém is mentioned in the proposal.
According to what is stated in the application, the studies carried out in Portuguese HEI regarding Food Science mainly have a technological component, with only a small number of HEI offering Degrees in Food Science are associated to Nutrition and Gastronomy, although the curricular plans seem to be inconsistent with the objectives to be achieved and the skills to be conferred by the one proposed herein.
Regarding similar studies in other countries, 3 universities are mentioned in the United Kingdom (Nothingham, Reading, Leeds), one in Spain (Polytechnic University of Valencia) and another in the USA (Cornell University). It is not clear why the proponents chose these 5 Universities as a reference, since in all of them the BSc Degrees taught are in Food Science and/or Technology (contents of chemistry, physics, microbiology or food technology), but not in Nutrition, which is not found in the name of the BSc nor does it appear in the contents, at least as a relevant component. There are, however, European universities with Degrees that teach both Food Technology and Nutrition simultaneously. Among those found in a non-exhaustive search on the Internet, five are given as examples:
- Warsaw University of Life Sciences (Poland): BSc of Food Science, Technology and Nutrition.
- University of Life Sciences (Lublin, Poland): Food Technology and Human Nutrition Program.
- Queen's University of Belfast (UK): BSc in Food Science and Nutrition.
- The University of Greenwich (UK): BSc Food Science & Nutrition.
- University of Applied Sciences Upper Austria: Bachelorstudium für Lebensmitteltechnologie und Ernährung.
Likewise, in Spain there is a BSc in "Human Nutrition and Dietetics and Food Science and Technology" at the Autonomous University of Madrid, University of Granada and Catholic University of Murcia, although in those cases it is a Double Degree lasting 5 years.
The study programmes taught at all the previous universities are accessible on the Internet and some of them could have been considered as a reference or for comparison for the proposal of the NSP.
Reviewing the contents of the proposed NSP, it is surprising the low workload of curricular units related to Nutrition, limited to two CU of 6 ECTS each (Human Nutrition I and II), that is, only 12 of the 180 ECTS of the Degree. Thus, the designation of "Food Technology and Nutrition" is, at the least, inaccurate, being fundamentally studies in "Food Science and Technology". Thus, more curricular units in the field of Nutrition should be considered to accredit the proposed designation.

9.3.2. Pontos fortes (PT)

Laboratórios equipados para análises químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos, e processamento alimentar.
Formação adequada às exigências do sector alimentar.
Região de produção alimentar e tradição gastronómica.

9.3.2. Pontos fortes (EN)

Laboratories equipped for chemical, microbiological and sensory analysis of food, as well as food processing.
Training suited to the demands of the food sector.
Region of food production and with gastronomic tradition.

9.3.3. Pontos fracos (PT)

Revisão superficial e informação limitada sobre Licenciaturas similares noutros países.Fraca abordagem a ciclos de estudos com objetivos de formação análogos em instituições de ensino superior no espaço europeu.
Formação insuficiente em Nutrição.
Denominação inexata da Licenciatura.

9.3.3. Pontos fracos (EN)

Superficial review and limited information about similar Degrees in other countries.
Weak approach to study programmes with similar training objectives in the EU.
Insufficient training in Nutrition.
Inaccurate name of the Degree.

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

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

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte [ ] Não Aplicável

10.2. Orientadores externos.

10.3. Plano de distribuição dos estudantes e Recursos Institucionais.

10.3.1. Plano de distribuição dos estudantes pelos locais de estágio e/ou formação em serviço

10.3.2. Recursos da instituição para o acompanhamento dos estudantes.

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte [ ] Não Aplicável

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

[X] Sim [ ] Não [ ] Em parte [ ] Não Aplicável

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

[ ] Sim [ ] Não [ ] Em parte [X] Não Aplicável

10.6. Apreciação global das condições de estágio ou formação em serviço.

10.6.1. Apreciação global (PT)

São identificadas entidades que se comprometem a promover a realização do Estágio em número inferior ao número máximo de admissões de estudantes.
A IES possui um corpo docente adequado (doutorado) para assegurar a orientação dos estudantes, mas que se considera limitado do ponto de vista de especialização, face ao número de admissão de estudantes (35 estudantes).
A IES demonstra ter competências para assegurar de forma regular e com a qualidade exigida as condições de realização, orientação, acompanhamento e avaliação dos estudantes na realização dos seus estágios, ainda que possa existir um número elevado de estudantes em estágio a ser orientado/supervisionado pelo mesmo docente.

10.6.1. Apreciação global (EN)

Companies are identified that undertake to promote the internship in a smaller number than the maximum number of students admitted.
The institution has an adequate teaching staff (PhD) to ensure student guidance but it is considered limited, in terms of specialization, given the number of students admitted (35 students).
The HEI demonstrates that it has the competences to ensure the conditions for carrying out, guiding, monitoring and evaluating students in their internships on a regular basis and with the required quality, even though there may be a large number of students on internships being orientated/supervised by the same teacher.

10.6.2. Pontos fortes (PT)

Corpo docente próprio, qualificado e disponível para orientação dos na área de formação do ciclo de estudos.

10.6.2. Pontos fortes (EN)

Own and qualified teaching staff available to supervise internships in the training area of the study programme.

10.6.3. Pontos fracos (PT)

Número de docentes especializados disponível para orientação/supervisão em número reduzido face ao número de estudantes.

10.6.3. Pontos fracos (EN)

The number of specialized teachers available for guidance/supervision is low compared to the number of students.

11. Recomendação Preliminar

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

Com base no pedido de acreditação submetido pela Instituição e em face do exposto no presente relatório, a CAE constatou o seguinte:
a) O pedido de acreditação encontra-se devidamente instruído (deliberações dos órgãos legais e estatutários).
b) Os objetivos do ciclo de estudos são compatíveis com a natureza e missão da Instituição, enquadrando-se na experiência demonstrada pela Instituição ao longo dos anos e são adequados à estratégia de oferta formativa e aos projetos educativos e científicos.
c) As condições específicas de ingresso são adequadas. A estrutura curricular e plano de estudos cumprem os requisitos legais. Os conteúdos programáticos das unidades curriculares são coerentes com os respetivos objetivos de aprendizagem.
d) O docente responsável pela coordenação do ciclo de estudos não apresenta o perfil académico adequado na área científica principal do ciclo de estudos, Tecnologia Alimentar
e) O ciclo de estudos proposto possui um corpo docente próprio, academicamente qualificado e suficientemente especializado em apenas uma das áreas de formação fundamentais do ciclo de estudos.
f) Os docentes encontram-se integrados em Centros de Investigação, com alguma participação em projetos de investigação nacionais e internacionais, apresentando alguma produção científica relevante nos últimos anos, não sendo altamente relevante.
g) Os recursos humanos não docentes e os recursos físicos, tecnológicos e materiais parecem suficientes para o cumprimento dos objetivos de aprendizagem do ciclo de estudos.

Apesar do que se refere, a CAE entende, ainda, que se deverão desenvolver esforços no sentido de:
a) Melhorar as referências bibliográficas de algumas unidades curriculares, procedendo à sua atualização.
b) Introduzir uma UC que contemple conteúdos de transformação e conservação de hortofrutícolas (tecnologia de produtos hortofrutícolas).
c) Melhoria dos rácios de publicações de alguns docentes, bem como uma maior envolvência dos docentes em projetos de investigação e inovação, nomeadamente nas áreas de formação fundamentais do ciclo de estudos.
d) Aumentar o número de docentes especializados na área principal do ciclo de estudos (Tecnologia Alimentar).
e) Envolver os estudantes do CE em atividades de investigação, desenvolvimento e inovação.

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

Based on the accreditation application submitted by the Institution and in view of what is set out in this report, the EAT has found the following:
a) The application for accreditation is properly instructed (deliberations of the legal and statutory bodies).
b) The objectives of the study programme are compatible with the nature and mission of the institution, in line with the experience demonstrated by the institution over the years and are appropriate to the training strategy and the educational and scientific projects.
c) The specific enrolment requirements are adequate. The curricular structure and study plan fulfil the legal requirements. The programme contents of the curricular units are coherent with the respective learning objectives.
d) The professor responsible for coordinating the study programme does not have the appropriate academic profile in the main scientific area of the study programme, Food Technology.
e) The proposed study programme has its own academically qualified professors who are sufficiently specialised in only one of the study programme's core training areas.
f) The professors are integrated into Research Centres, with some participation in national and international research projects, presenting some relevant scientific production in recent years, but it is not highly relevant.
g) The non-teaching human resources and the physical, technological and material resources seem sufficient to fulfil the learning objectives of the study programme.

Despite the above, the EAT also believes that efforts should be made to:
a) Improve the bibliographical references of some curricular units by updating them.
b) Introduce a CU that includes content on the processing and conservation of fruit and vegetables (fruit and vegetable technology).
c) Improving the publication ratios of some professors, as well as greater involvement of professors in research and innovation projects, namely in the core training areas of the study programme.
d) Increase the number of specialized professors in the main area of the study programme (Food Technology).
e) Involve students in research, development and innovation activities.

11.2. Tipo de Acreditação

[ ] A acreditação do ciclo de estudos [X] A acreditação condicional do ciclo de estudos [ ] A não acreditação do ciclo de estudos

11.3. Período de acreditação

1.0

11.4. Condições (se aplicável) (PT)

Condições a cumprir de imediato:
Alteração do coordenador do ciclo de estudos, afetando a esta função um professor de carreira com doutoramento ou título de especialista na área de Tecnologia Alimentar.
Alteração da designação do ciclo de estudos, retirando a palavra "Nutrição".
Introdução de uma unidade curricular de Tecnologia dos Produtos Hortofrutícolas.

Condição a cumprir no prazo de 1 ano:
Aumento do número de docentes especializados na área de Tecnologia Alimentar.

11.4. Condições (se aplicável) (EN)

Conditions to be met immediately:
Change of study programme coordinator, assigning this role to a career professor with a PhD or specialist title in the area of Food Technology.
Changing the name of the programme, removing the word "Nutrition".
Introduction of a curricular unit in Fruit and Vegetable Technology.

Condition to be fulfilled within 1 year:
Increasing the number of professors specialising in Food Technology.

11.5. Fundamentação (PT)

Cumprimento do disposto nas alíneas c) do n.º 5 e no n.º 7 do Artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei nº 65/2018 de 16 de agosto.

11.5. Fundamentação (EN)

Compliance with paragraphs c) of nr. 5 and of nr. 7 of Article 6 of Decree-Law nr. 74/2006 of 24 March, as amended by Decree-Law nr. 65/2018 of 16 August.

12. Análise da Pronúncia (se aplicável)

12.1. Análise da Pronúncia (se aplicável) (PT)

Da análise da pronúncia, a qual se encontra bem estruturada, fundamentada e esclarecedora, e das informações adicionais enviadas pela IES após solicitação da Comissão de Avaliação, a CAE ficou esclarecida e chegou a uma decisão consensual.

12.1. Análise da Pronúncia (se aplicável) (EN)

After analysing the statement, which is well-structured, well-founded and enlightening, and the additional information sent by the HEI following a request from the evaluation commission, the EAT was enlightened and reached a consensus decision.

13. Recomendação Final

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

Com base no pedido de acreditação submetido pela Instituição e em face do exposto no presente relatório, bem como os esclarecimentos prestados no ato da pronúncia e informações adicionais enviadas, a CAE constatou o seguinte:
a) O pedido de acreditação encontra-se devidamente instruído (deliberações dos órgãos legais e estatutários).
b) Os objetivos do CE são compatíveis com a natureza e missão da Instituição, enquadrando-se na experiência demonstrada pela Instituição ao longo dos anos e são adequados à estratégia de oferta formativa e aos projetos educativos e científicos.
c) As condições específicas de ingresso são adequadas. A estrutura curricular e plano de estudos cumprem os requisitos legais. Os conteúdos programáticos das unidades curriculares são coerentes com os respetivos objetivos de aprendizagem.
d) O docente responsável pela coordenação do CE apresenta o perfil académico adequado nas áreas científicas principais do ciclo de estudos.
e) O Ciclo de estudos proposto possui um corpo docente próprio, academicamente qualificado e suficientemente especializado nas áreas de formação fundamentais do CE.
f) Os docentes encontram-se integrados em Centros de Investigação, com alguma participação em projetos de investigação nacionais e internacionais, apresentando alguma produção científica relevante nos últimos anos.
g) Os recursos humanos não docentes e os recursos físicos, tecnológicos e materiais parecem suficientes para o cumprimento dos objetivos de aprendizagem do ciclo de estudos.

Apesar do que se refere, a CAE entende, ainda, que se deverão desenvolver esforços no sentido de:
a) Melhorar as referências bibliográficas de algumas unidades curriculares, procedendo à sua atualização.
b) Melhoria dos rácios de publicações de alguns docentes, bem como uma maior envolvência dos docentes em projetos de investigação e inovação, nomeadamente nas áreas de formação fundamentais do CE.
c) Aumentar o número de docentes especializados na área principal do ciclo de estudos (Tecnologia Alimentar).
d) Envolver os estudantes em atividades de investigação, desenvolvimento e inovação.

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

On the basis of the accreditation application submitted by the Institution and in view of what is set out in this report, as well as the clarifications provided at the time of the judgement and the additional information sent, the EAT found the following:
a) The application for accreditation is properly instructed (deliberations of the legal and statutory bodies).
b) The objectives of the SP are compatible with the nature and mission of the institution, in line with the experience demonstrated by the institution over the years and are appropriate to the training strategy and the educational and scientific projects.
c) The specific entry conditions are adequate. The curricular structure and study plan fulfil the legal requirements. The programme contents of the curricular units are coherent with the respective learning objectives.
d) The professor responsible for coordinating the SP has the appropriate academic profile in the main scientific areas of the study cycle.
e) The proposed study programme has its own academically qualified professors who are sufficiently specialised in the fundamental training areas of the SP.
f) The professors are integrated into Research Centres, with some participation in national and international research projects, presenting some relevant scientific production in recent years.
g) The non-teaching human resources and the physical, technological and material resources seem sufficient to fulfil the learning objectives of the study programme.

Despite the above, the EAT also believes that efforts should be made to:
a) Improve the bibliographical references of some curricular units by updating them.
c) Improving the publication ratios of some professors, as well as greater involvement of professors in research and innovation projects, namely in the core training areas of the SP.
d) Increase the number of professors specialising in the main area of the study cycle (Food Technology).
e) Involve students in research, development and innovation activities.

13.2. Tipo de Acreditação

[X] A acreditação do ciclo de estudos [ ] A acreditação condicional do ciclo de estudos [ ] A não acreditação do ciclo de estudos

13.3. Período de acreditação

6.0

13.4. Condições (se aplicável) (PT)

[sem resposta]

13.4. Condições (se aplicável) (EN)

[sem resposta]

13.5. Fundamentação (PT)

A acreditação do CE tem por base o cumprimento dos requisitos legais pela IES.
A IES evidencia ter competências técnico-científicas e pedagógicas, bem como recursos humanos e materiais para a lecionação do ciclo de estudos.

13.5. Fundamentação (EN)

The accreditation of the SP is based on the HEI's fulfilment of the legal requirements.
The HEI proves that it has the technical-scientific and pedagogical competences, as well as the human and material resources, to teach the study programme.