

ACEF/1920/0901372 — Guião para a auto-avaliação

I. Evolução do ciclo de estudos desde a avaliação anterior

1. Decisão de acreditação na avaliação anterior.

1.1. Referência do anterior processo de avaliação.

PERA/1516/0901372

1.2. Decisão do Conselho de Administração.

Acreditar

1.3. Data da decisão.

2016-10-06

2. Síntese de medidas de melhoria do ciclo de estudos desde a avaliação anterior, designadamente na sequência de condições fixadas pelo CA e de recomendações da CAE.

2. Síntese de medidas de melhoria do ciclo de estudos desde a avaliação anterior, designadamente na sequência de condições fixadas pelo CA e de recomendações da CAE (Português e em Inglês, PDF, máx. 200kB).

[2._Síntese de medidas de melhoria.pdf](#)

3. Alterações relativas à estrutura curricular e/ou ao plano de estudos(alterações não incluídas no ponto 2).

3.1. A estrutura curricular foi alterada desde a submissão do guião na avaliação anterior?

Não

3.1.1. Em caso afirmativo, apresentar uma explanação e fundamentação das alterações efetuadas.

<sem resposta>

3.1.1. If the answer was yes, present an explanation and justification of those modifications.

<no answer>

3.2. O plano de estudos foi alterado desde a submissão do guião na avaliação anterior?

Não

3.2.1. Em caso afirmativo, apresentar uma explanação e fundamentação das alterações efetuadas.

<sem resposta>

3.2.1. If the answer was yes, present an explanation and justification of those modifications.

<no answer>

4. Alterações relativas a instalações, parcerias e estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem (alterações não incluídas no ponto 2)

4.1. Registaram-se alterações significativas quanto a instalações e equipamentos desde o anterior processo de avaliação?

Não

4.1.1. Em caso afirmativo, apresentar uma breve explanação e fundamentação das alterações efetuadas.

<sem resposta>

4.1.1. If the answer was yes, present a brief explanation and justification of those modifications.

<no answer>

4.2. Registaram-se alterações significativas quanto a parcerias nacionais e internacionais no âmbito do ciclo de estudos desde o anterior processo de avaliação?

Sim

4.2.1. Em caso afirmativo, apresentar uma síntese das alterações ocorridas.

Para além das parcerias existentes e anteriormente referidas (em particular, Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal, Universidade Federal do Ceará, Cooking Lab, Pavilhão do Conhecimento / Ciência Viva), estabeleceram-se parcerias com outras instituições, em particular para a realização de estágios, desenvolvimento de produtos, colaboração na orientação de dissertações ou estágios no âmbito do programa Erasmus:

Universidade de Coimbra

Universidade do Algarve

Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Universidade Lusófona

Empresas:

Restaurante El Celler de Can Roca (Espanha)

Restaurante L'Air du Temps (Bélgica)

Restaurante The Fat Duck (Reino Unido)

Restaurante Noma (Dinamarca)

Restaurantes do Grupo José Avillez

Restaurantes do Grupo Comer o Mundo

Edições do Gosto

Mendes Gonçalves

El Mandarin

Frulact

Schweppes

4.2.1. If the answer was yes, present a synthesis of those changes.

In addition to the existing and previously mentioned partnerships (particularly, Association of Professional Chefs of Portugal, Federal University of Ceará, Cooking Lab, Pavilion of Knowledge / Ciência Viva), partnerships have been established with other institutions, for internships, product development, collaboration in dissertations or Erasmus internships:

University of Coimbra

University of Algarve

Faculty of Medicine, University of Lisbon

Estoril Higher School of Hospitality and Tourism

Lusófona University

Companies:

Restaurant El Celler de Can Roca (Spain)

Restaurant L'Air du Temps (Belgium)

The Fat Duck Restaurant (United Kingdom)

Restaurant Noma (Denmark)

Restaurants of the José Avillez Group

Restaurants of the Group Comer o Mundo

Edições do Gosto

Mendes Gonçalves

El Mandarin

Frulact

Schweppes

4.3. Registaram-se alterações significativas quanto a estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem desde o anterior processo de avaliação?

Não

4.3.1. Em caso afirmativo, apresentar uma síntese das alterações ocorridas.

<sem resposta>

4.3.1. If the answer was yes, present a synthesis of those changes.

<no answer>

4.4. (Quando aplicável) registaram-se alterações significativas quanto a locais de estágio e/ou formação em serviço, protocolos com as respetivas entidades e garantia de acompanhamento efetivo dos estudantes durante o estágio desde o anterior processo de avaliação?

Não

4.4.1. Em caso afirmativo, apresentar uma síntese das alterações ocorridas.

<sem resposta>

4.4.1. If the answer was yes, present a synthesis of those changes.

<no answer>

1. Caracterização do ciclo de estudos.

1.1 Instituição de ensino superior.

Universidade Nova De Lisboa

1.1.a. Outras Instituições de ensino superior.

Universidade De Lisboa

1.2. Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.):

Faculdade De Ciências E Tecnologia (UNL)

1.2.a. Outra(s) unidade(s) orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.) (proposta em associação):

Instituto Superior De Agronomia

1.3. Ciclo de estudos.

Ciências Gastronómicas

1.3. Study programme.

Gastronomical Sciences

1.4. Grau.

Mestre

1.5. Publicação do plano de estudos em Diário da República (PDF, máx. 500kB).

[1.5._regulamento_Ciencias gastronomicas_2010.pdf](#)

1.6. Área científica predominante do ciclo de estudos.

Ciência e Tecnologia de Alimentos e Engenharia Alimentar

1.6. Main scientific area of the study programme.

Food Science and Technology and Food Engineering

1.7.1. Classificação CNAEF – primeira área fundamental, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos):

541

1.7.2. Classificação CNAEF – segunda área fundamental, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos), se aplicável:

<sem resposta>

1.7.3. Classificação CNAEF – terceira área fundamental, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos), se aplicável:

<sem resposta>

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

120

1.9. Duração do ciclo de estudos (art.º 3 DL n.º 74/2006, de 24 de março, com a redação do DL n.º 63/2016 de 13 de setembro):

2 anos (4 semestres)

1.9. Duration of the study programme (article 3, DL no. 74/2006, March 24th, as written in the DL no. 63/2016, of September 13th):

2 years (4 semesters)

1.10. Número máximo de admissões.

20

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

<sem resposta>

1.10.1. Intended maximum enrolment (if different from last year) and respective justification.

<no answer>

1.11. Condições específicas de ingresso.

- Titulares do grau de licenciado, ou equivalente legal, obtido em instituições de ensino superior nacionais;
- Titulares de um grau académico de ensino superior estrangeiro conferido na sequência de um 1º ciclo de estudos, organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um Estado aderente a este Processo;
- Titulares de um grau académico superior estrangeiro que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo Conselho Científico do ISA e/ou da FCT-UNL ;
- Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido como atestando capacidade para realização do ciclo de estudos pelo Conselho Científico do ISA e/ou da FCT-UNL.

CrITÉrios de seriação:

- Classificação de curso;
- Curriculum académico e científico;
- Curriculum profissional;
- Carta de motivação;
- Eventual entrevista.

1.11. Specific entry requirements.

- Holders of a degree or equivalent degrees ;
- Holders of a foreign academic degree conferred following an organized 1st study programme, in accordance with the principles of the Bologna Process by a State acceding to this process.;
- Holders of a foreign degree, in those areas that is recognized as meeting the objectives of a degree by the Scientific Council of the ISA and/or FCT-UNL;
- Holders of an academic, scientific or professional curriculum vitae that is recognized as attesting the capacity to carry out this study programme by the Scientific Council of the ISA and/or FCT-UNL.

Criteria for ranking of candidates:

- Study programme classification;
- Academic and scientific curriculum;
- Professional curriculum;
- Motivation letter for master degree;
- Possible interview.

1.12. Regime de funcionamento.

Diurno

1.12.1. Se outro, especifique:

n.a.

1.12.1. If other, specify:

n.a.

1.13. Local onde o ciclo de estudos será ministrado:

O ciclo de estudos é ministrado em ambas as instituições (FCT-UNL e ISA-UL), sendo aproximadamente 50% das aulas em cada instituição.

1.14. Regulamento de creditação de formação académica e de experiência profissional, publicado em Diário da República (PDF, máx. 500kB).

[1.14._Regulamento creditação FCT e ISA.pdf](#)

1.15. Observações.

n.a.

1.15. Observations.

n.a.

2. Estrutura Curricular. Aprendizagem e ensino centrados no estudante.

2.1. Percursos alternativos, como ramos, variantes, áreas de especialização de mestrado ou especialidades de doutoramento, em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável)

2.1. Ramos, opções, perfis, maior/menor, ou outras formas de organização em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável) / Branches, options, profiles, major/minor, or other forms of organisation compatible with the structure of the study programme (if applicable)

Opções/Ramos/... (se aplicável):

Options/Branches/... (if applicable):

<sem resposta>

2.2. Estrutura curricular (a repetir para cada um dos percursos alternativos)

2.2. Estrutura Curricular -

2.2.1. Ramo, opção, perfil, maior/menor, ou outra (se aplicável).

<sem resposta>

2.2.1. Branches, options, profiles, major/minor, or other (if applicable)

<no answer>

2.2.2. Áreas científicas e créditos necessários à obtenção do grau / Scientific areas and credits that must be obtained before a degree is awarded

Área Científica / Scientific Area	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Mínimos Optativos / Minimum Optional ECTS*	Observações / Observations
Ciência e Tecnologia de Alimentos/Food Science and Technology	CTA	44.5	0	
Química/Chemistry	QUI	7.5	0	
Engenharia Alimentar/Food Engineering	EAL	49	0	
Biologia e Bioquímica/Biology and Biochemistry	BB	4	0	
Biologia/Biology	BIO	6	0	
Hotelaria e Restauração/Hotel and Restaurant	HR	4	0	
Ciências Sociais e Humanas/Social and Human Sciences	CHS	5	0	
(7 Items)		120	0	

2.3. Metodologias de ensino e aprendizagem centradas no estudante.

2.3.1. Formas de garantia de que as metodologias de ensino e aprendizagem são adequadas aos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes, favorecendo o seu papel ativo na criação do processo de aprendizagem.

Pretende-se que a aquisição de conhecimentos seja abrangente e criar uma ponte entre o mundo do conhecimento e as atividades económicas e culturais no âmbito da gastronomia. Dada a diversidade das UCs, as metodologias de ensino e aprendizagem são diversificadas, no entanto há aspetos transversais. Nomeadamente, valorização dos conhecimentos e experiências prévias dos alunos (muitos com carreira profissional anterior) e da troca de experiências e partilha de conhecimentos. Muitas das avaliações envolvem trabalhos de grupo que o promovem.

As UCs de Seminários constituem uma oportunidade para os alunos personalizarem o processo de aprendizagem, não só pelos temas a estudar, mas também porque é dada oportunidade de, individualmente ou em grupo, organizarem visitas, workshops ou assistirem a palestras (para além das organizadas para estas UCs).

A diversidade do grupo, exige trabalho de adaptação de conteúdos e métodos de trabalho de forma a garantir uma otimização de resultados.

2.3.1. Means of ensuring that the learning and teaching methodologies are coherent with the learning outcomes (knowledge, skills and competences) to be achieved by students, favouring their active role in the creation of the learning process.

Knowledge acquisition should be comprehensive and should bridge the world of knowledge with economic and cultural activities in the field of gastronomy. Given the diversity of CUs, teaching and learning methodologies are diverse, but there are cross-cutting aspects. Namely, valuing students' previous knowledge and experience (many have a previous professional career) and the sharing of experiences and knowledge. Many of the evaluations involve

group work that promotes this.

Seminar UCs provide an opportunity for students to customize the learning process not only by choosing topics to study, but also because they are given the opportunity, individually or in groups, to organize visits, workshops or attend lectures (in addition to those organized for these CUs).

The diversity of the group requires work to adapt content and working methods to ensure optimal results.

2.3.2. Forma de verificação de que a carga média de trabalho necessária aos estudantes corresponde ao estimado em ECTS.

O número de ECTS associado a cada UC foi calculado considerando que cada ECTS corresponde a 28 horas de trabalho dos estudantes. A distribuição entre as UC foi realizada considerando o número de horas de contacto que seria necessário em cada UC, acrescido da estimativa do volume de trabalho necessário para alcançar os objetivos de aprendizagem estabelecidos.

As UC e os respetivos conteúdos programáticos foram concebidos de modo a garantir uma distribuição equilibrada do esforço pelos diferentes temas que são abordados no semestre.

Tanto a FCT como o ISA promovem a avaliação das UC e da qualidade pedagógica dos docentes pelos alunos. Não existe uma pergunta específica nos formulários de inquérito que permita uma verificação sistemática da carga média de trabalho necessário aos estudantes, em correspondência com o número estimado de créditos ECTS. No entanto, os formulários incluem um campo de Comentários onde a perceção dos estudantes sobre o assunto pode ser relatada.

2.3.2. Means of verifying that the required average student workload corresponds to the estimated in ECTS.

The number of ECTS allocated to each CU was calculated assuming that each ECTS corresponds to 28 hours of student work. The distribution among CUs was performed considering the number of contact hours that would be required in each CU, plus an estimate of the amount of work needed to achieve the learning objectives. The CUs and their programs were designed to ensure a balanced distribution of effort by the different topics that are covered in the semester.

Both FCT and ISA promote the assessment of CUs and the pedagogical quality of professors by students. There is no specific question in the survey forms to allow a systematic verification of the average workload required for students, corresponding to the estimated number of ECTS credits. However, the forms include a Comment field where students' perceptions of the subject can be reported.

2.3.3. Formas de garantia de que a avaliação da aprendizagem dos estudantes é feita em função dos objetivos de aprendizagem.

É objetivo do ciclo de estudos fornecer aos estudantes ferramentas úteis para a sua vida profissional e desenvolver o espírito crítico. Assim, na generalidade das UCs pretende-se que a avaliação seja realizada em condições de trabalho reais. Tal envolve trabalhos de pesquisa, exames com consulta, trabalhos com uma forte componente prática, trabalhos em grupo que promovam uma interação com o sistema produtivo, bem como que promovam a capacidade de interajuda e organização dos estudantes.

2.3.3. Means of ensuring that the student assessment methodologies are aligned with the intended learning outcomes.

The aim of the study programme is to provide students with useful tools for their professional life and the development of critical thinking. Thus, in the majority of the CUs, the evaluation should be performed under real working conditions. This involves research work, exams with consultation, work with a strong practical component, group work that promotes interaction with the production system, as well as the organization and mutual aid abilities of the students.

2.4. Observações

2.4 Observações.

n.a.

2.4 Observations.

n.a.

3. Pessoal Docente

3.1. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação do ciclo de estudos.

3.1. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação do ciclo de estudos.

Paulina Mata / Catarina Prista

3.3 Equipa docente do ciclo de estudos (preenchimento automático)

3.3. Equipa docente do ciclo de estudos / Study programme's teaching staff

Nome / Name	Categoria / Category	Grau / Degree	Especialista / Specialist	Área científica / Scientific Area	Regime de tempo / Employment link	Informação/ Information
Ana Maria Ferreira da Costa Lourenço	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Química	100	Ficha submetida
Anabela Cristina da Silva Naret Moreira Raymundo	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Engenharia Alimentar	100	Ficha submetida
António Pedro Louro Martins	Professor Associado ou equivalente	Doutor		Engenharia Alimentar	100	Ficha submetida
Catarina Paula Guerra Geofroy Prista	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Engenharia Agro-Alimentar	100	Ficha submetida
Cristina Maria Moniz Simões Oliveira	Professor Associado ou equivalente	Doutor		Plant Science	100	Ficha submetida
Isabel Borges Coutinho Medeiros Dias	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Bioquímica-Bioquímica Física	100	Ficha submetida
Isabel Maria Nunes de Sousa	Professor Associado ou equivalente	Doutor		Food Science	100	Ficha submetida
João Paulo da Costa Noronha	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Química/Química Orgânica	100	Ficha submetida
Manuel José de Carvalho Pimenta Malfeito Ferreira	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Eng. Alimentar	100	Ficha submetida
Margarida Gomes Moldão Martins	Professor Associado ou equivalente	Doutor		Engenharia Agro Industrial	100	Ficha submetida
Maria Paulina Estorninho Neves da Mata	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Química	100	Ficha submetida
Maria Suzana Leitão Ferreira Dias Vicente	Professor Associado ou equivalente	Doutor		Engenharia Agro-Industrial/Agro-Industrial Engineering	100	Ficha submetida
Teresa de Jesus da Silva Matos	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Ciência e Tecnologia da Carne - Ciências Veterinárias	100	Ficha submetida
André Guilherme do Nascimento Oliveira Magalhães	Assistente convidado ou equivalente	Sem Grau		-	0	Ficha submetida
António Manuel Barros Marques	Professor Auxiliar convidado ou equivalente	Doutor		Ciências Biológicas Aplicadas	20	Ficha submetida
Virgílio dos Santos Nogueiro Gomes	Assistente convidado ou equivalente	Licenciado		Gestão Hoteleira	0	Ficha submetida
Bruno de Souza Moreira Leite	Assistente convidado ou equivalente	Mestre		Ciências Gastronómicas	20	Ficha submetida
Bruno Miguel Fernandes Campos	Assistente convidado ou equivalente	Mestre		Ciências Gastronómicas	20	Ficha submetida
Pedro Miguel Cruz Gomes	Assistente convidado ou equivalente	Mestre		Ciências Gastronómicas	0	Ficha submetida
Carlos José de Almeida Noéme	Professor Associado ou equivalente	Doutor		Economia	100	Ficha submetida
Maria Isabel Nunes Januário	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Engenharia Agro-Industrial	100	Ficha submetida
Maria Madalena dos Santos Lordelo Redford	Professor Auxiliar ou equivalente	Doutor		Poultry Science	100	Ficha submetida
					1660	

<sem resposta>

3.4. Dados quantitativos relativos à equipa docente do ciclo de estudos.**3.4.1. Total de docentes do ciclo de estudos (nº e ETI)****3.4.1.1. Número total de docentes.**

22

3.4.1.2. Número total de ETI.

16.6

3.4.2. Corpo docente próprio do ciclo de estudos

3.4.2. Corpo docente próprio – docentes do ciclo de estudos em tempo integral / Number of teaching staff with a full time employment in the institution.*

Corpo docente próprio / Full time teaching staff	Nº de docentes / Staff number	% em relação ao total de ETI / % relative to the total FTE
Nº de docentes do ciclo de estudos em tempo integral na instituição / No. of teaching staff with a full time link to the institution:	16	96.385542168675

3.4.3. Corpo docente do ciclo de estudos academicamente qualificado

3.4.3. Corpo docente academicamente qualificado – docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor / Academically qualified teaching staff – staff holding a PhD

Corpo docente academicamente qualificado / Academically qualified teaching staff	Nº de docentes (ETI) / Staff number in FTE	% em relação ao total de ETI* / % relative to the total FTE*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor (ETI) / Teaching staff holding a PhD (FTE):	16.2	97.590361445783

3.4.4. Corpo docente do ciclo de estudos especializado

3.4.4. Corpo docente do ciclo de estudos especializado / Specialised teaching staff of the study programme

Corpo docente especializado / Specialized teaching staff	Nº de docentes (ETI) / Staff number in FTE	% em relação ao total de ETI* / % relative to the total FTE*	
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor especializados nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Teaching staff holding a PhD and specialised in the fundamental areas of the study programme	15.2	91.566265060241	16.6
Especialistas, não doutorados, de reconhecida experiência e competência profissional nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Specialists not holding a PhD, with well recognised experience and professional capacity in the fundamental areas of the study programme	0	0	16.6

3.4.5. Estabilidade do corpo docente e dinâmica de formação

3.4.5. Estabilidade e dinâmica de formação do corpo docente / Stability and development dynamics of the teaching staff

Estabilidade e dinâmica de formação / Stability and training dynamics	Nº de docentes (ETI) / Staff number in FTE	% em relação ao total de ETI* / % relative to the total FTE*	
Docentes do ciclo de estudos em tempo integral com uma ligação à instituição por um período superior a três anos / Teaching staff of the study programme with a full time link to the institution for over 3 years	16	96.385542168675	16.6
Docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano (ETI) / FTE number of teaching staff registered in PhD programmes for over one year	0.4	2.4096385542169	16.6

4. Pessoal Não Docente

4.1. Número e regime de dedicação do pessoal não docente afeto à lecionação do ciclo de estudos.

O DQ (FCT) tem um quadro pouco numeroso, mas eficiente, de pessoal não docente. Nomeadamente funcionários da administração pública, bolseiros e técnicos, estes contratados pelos Centros de Investigação UCIBIO e LAQV, integrados na Rede REQUIMTE.

Desempenham funções associadas ao funcionamento geral dos setores e dos ciclos de estudo (CE) do DQ.

Distribuem-se pelo secretariado (8), laboratórios de ensino (8) e apoio informático (1), dando apoio direto às aulas práticas. O CE conta ainda com o apoio de 8 técnicos (dos centros LAQV e UCIBIO), integrados nos laboratórios de análises. Prestam apoio analítico às aulas laboratoriais e dissertações. O DQ conta ainda com o apoio dos serviços gerais da FCT NOVA, designadamente as Divisões Técnica, de Planeamento, Académica e de Informática.

O ISA conta com 130 funcionários não docentes (trabalhadores técnicos e administrativos) em regime de contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado, com exclusividade.

4.1. Number and employment regime of the non-academic staff allocated to the study programme in the present year.

The DQ (FCT) has a small but efficient group of non-teaching staff. Namely public administration officials, scholarship holders and technicians, these hired by UCIBIO and LAQV Research Centers, integrated in the REQUIMTE Network. They perform functions associated with the overall functioning of the DQ sectors and study programmes (SP). They are distributed by the secretariat (8), teaching laboratories (8) and computer support (1), giving direct support to practical classes. The SP also has the support of 8 technicians (from LAQV and UCIBIO centers), integrated in the analysis laboratories. They provide analytical support to laboratory classes and dissertations. The DQ also has the support of the general services of FCT NOVA, namely the Technical, Planning, Academic and Informatics Divisions. ISA has 130 non-teaching staff, under a contract of employment for an indefinite period, with exclusivity.

4.2. Qualificação do pessoal não docente de apoio à lecionação do ciclo de estudos.

Na FCT NOVA

Com grau de doutoramento – 6 (24%)

Grau de mestrado – 4 (16%)

Licenciatura – 3 (12%)

Ensino secundário ou inferior – 12 (48%)

No ISA

Até 4 anos de escolaridade - 15 (12%)

Mais de 4 anos, até ao 12.º ano de escolaridade - 60 (46%)

Com Grau de Bacharel até ao Grau de Doutoramento - 55 (42%)

4.2. Qualification of the non-academic staff supporting the study programme.

At FCT NOVA

With a PhD degree - 6 (24%)

Master's degree - 4 (16%)

Degree (1st Cycle) - 3 (12%)

Secondary or lower education - 12 (48%)

At ISA

Up to 4 years of schooling (elementary school) - 15 (12%)

More than 4 years of schooling, up to 12th year of schooling (high school) - 60 (46%)

Bachelor degree to PhD degree - 55 (42%)

5. Estudantes

5.1. Estudantes inscritos no ciclo de estudos no ano letivo em curso

5.1.1. Estudantes inscritos no ciclo de estudos no ano letivo em curso

5.1.1. Total de estudantes inscritos.

45

5.1.2. Caracterização por género

5.1.1. Caracterização por género / Characterisation by gender

Género / Gender	%
Masculino / Male	38
Feminino / Female	62

5.1.3. Estudantes inscritos por ano curricular.

5.1.3. Estudantes inscritos por ano curricular / Students enrolled in each curricular year

Ano Curricular / Curricular Year	Nº de estudantes / Number of students
1º ano curricular	26
2º ano curricular	19
	45

5.2. Procura do ciclo de estudos.

5.2. Procura do ciclo de estudos / Study programme's demand

	Penúltimo ano / One before the last year	Último ano/ Last year	Ano corrente / Current year
N.º de vagas / No. of vacancies	20	20	20
N.º de candidatos / No. of candidates	25	25	36
N.º de colocados / No. of accepted candidates	20	24	20
N.º de inscritos 1º ano 1ª vez / No. of first time enrolled	17	21	20
Nota de candidatura do último colocado / Entrance mark of the last accepted candidate	0	0	0
Nota média de entrada / Average entrance mark	0	0	0

5.3. Eventual informação adicional sobre a caracterização dos estudantes

5.3. Eventual informação adicional sobre a caracterização dos estudantes.

Na procura do ciclo de estudos, no penúltimo ano considerámos o ano letivo de 16/17, uma vez que em 17/18 não houve edição do ciclo de estudos.

Desde o início que o ciclo de estudos despertou o interesse de estudantes brasileiros. Todos os anos se têm inscrito estudantes brasileiros, mas o número e o interesse demonstrado por parte de possíveis candidatos têm vindo a aumentar significativamente, passando a ser a maioria a partir do ano letivo de 2018/2019 (em que houve 77% de estudantes brasileiros, no corrente ano há cerca de 70%). O perfil dos candidatos brasileiros é variado, no entanto nota-se um interesse cada vez maior por parte de professores (ou candidatos a professores) em escolas de gastronomia no Brasil. A sua carreira profissional exige a realização de um mestrado e não existem mestrados nesta área no Brasil. O feed-back dado por alunos ou ex-alunos é muito positivo. Assim a procura por parte destes candidatos tem vindo a crescer. No corrente ano letivo ficaram excluídos cerca de 7 candidatos brasileiros por falta de vagas. Esta é uma das razões para um nível etário dos alunos mais elevado do que o habitual.

Os estudantes portugueses em geral têm um nível etário mais baixo, havendo estudantes recém-licenciados em hotelaria e restauração ou de cursos de ciência, mas também outros com uma carreira profissional e experiência de trabalho.

Além dos alunos brasileiros o ciclo de estudos tem sido procurado por estudantes de outros países, nomeadamente Espanha e Colômbia e estudantes Erasmus da Polónia, França, Suíça, Eslovénia, Itália... Estes frequentam apenas algumas unidades curriculares.

5.3. Eventual additional information characterising the students.

Regarding the study programme's demand, was considered 16/17 for the before the last year because there was no edition of the study cycle in 17/18.

From the beginning, the study programme has attracted the interest of Brazilian students. Brazilian students have been enrolled every year, but the number and interest shown by potential candidates has increased significantly, becoming the majority from the 2018/2019 school year (77% of Brazilian students, this school year they are about 70%). The profile of Brazilian candidates is varied, but there is an increasing interest from teachers (or teacher candidates) in gastronomy schools in Brazil. Their professional career requires a master's degree and there are no master's degrees in this area in Brazil. The feedback provided by students or alumni is very positive. Thus, the demand from these candidates has been growing. In the current school year about 7 Brazilian candidates were excluded due to lack of vacancies. This is one of the reasons for a higher than usual students age level.

Portuguese students generally have a lower age level, with newly graduated students in hospitality and catering or science study programmes, but there are also others with a professional career and work experience.

In addition to Brazilian students the study programme has been sought by students from other countries, namely Spain and Colombia and Erasmus students from Poland, France, Switzerland, Slovenia, Italy... These attend only a few curricular units.

6. Resultados

6.1. Resultados Académicos

6.1.1. Eficiência formativa.

6.1.1. Eficiência formativa / Graduation efficiency

	Antepenúltimo ano / Two before the last year	Penúltimo ano / One before the last year	Último ano / Last year
N.º graduados / No. of graduates	9	16	3
N.º graduados em N anos / No. of graduates in N years*	4	12	0
N.º graduados em N+1 anos / No. of graduates in N+1 years	5	4	3
N.º graduados em N+2 anos / No. of graduates in N+2 years	0	0	0
N.º graduados em mais de N+2 anos / No. of graduates	0	0	0

in more than N+2 years

Pergunta 6.1.2. a 6.1.3.

6.1.2. Apresentar relação de teses defendidas nos três últimos anos, indicando, para cada uma, o título, o ano de conclusão e o resultado final (exclusivamente para cursos de doutoramento).

n.a.

6.1.2. List of defended theses over the last three years, indicating the title, year of completion and the final result (only for PhD programmes).

n.a.

6.1.3. Comparação do sucesso escolar nas diferentes áreas científicas do ciclo de estudos e respetivas unidades curriculares.

Os estudantes do MCG são altamente motivados, com um nível etário mais alto do que o habitual, e muitos com atividades profissionais que interromperam temporariamente para a realização do ciclo de estudos. Tal leva a que o sucesso escolar seja muito elevado, e em várias UC o sucesso é de 100%. Há exceções, frequentemente de estudantes com atividades profissionais em paralelo, e menor disponibilidade de tempo. Estes casos são poucos e estão distribuídos por várias UC, não se concentrando em UC específicas.

Nos anos letivos em análise, houve um conjunto de estudantes (3) que por razões pessoais e/ou profissionais desistiram do ciclo de estudos, não se apresentando inclusivamente para avaliação a todas ou quase todas as UC. Houve outros estudantes (2) que frequentaram, mas que posteriormente acabaram por desistir.

No caso das dissertações, há alguns estudantes (5) que por razões profissionais prolongaram a inscrição em dissertação por 1 semestre mais, sendo, portanto, contabilizados num dos anos como tendo sido reprovados, mas que concluíram com sucesso a dissertação no ano seguinte. Houve um grupo de 5 estudantes, alguns que se inscreveram em mais do que um ano letivo, que por razões pessoais ou profissionais não concluíram a dissertação e acabaram por desistir.

Estes são, contudo, casos pontuais em que razões externas ao ciclo de estudos levaram a que não fosse possível concluí-lo. O grau de insucesso para estudantes que pretendem concluir o mestrado é bastante baixo.

6.1.3. Comparison of the academic success in the different scientific areas of the study programme and the respective curricular units.

The study programme students are highly motivated, with a higher-than-usual age level, and many with professional activities which they temporarily interrupt to attend the study programme. This means that academic success is very high, and in many CUs the success is 100%. There are exceptions, often students with parallel professional activities, and less time available. These cases are few and spread across multiple CUs, not focusing on specific CUs.

In the academic years under analysis, there was a group of students (3) who, for personal and / or professional reasons, dropped out of the study programme, not even presenting themselves for evaluation to all or almost all CUs. Other students (2) attended but later dropped out.

In the case of dissertations, there are some students (5) who, for professional reasons, extended their dissertation enrolment for a further semester and were therefore counted in one of the years as having failed, but who successfully completed the dissertation the following year. There was a group of 5 students, some of them enrolled in more than one school year, who for personal or professional reasons did not complete the dissertation and eventually dropped out.

These are, however, occasional cases for which reasons external to the study programme didn't allow to successfully complete the study programme. The degree of failure for students wishing to complete the master's degree is quite low.

6.1.4. Empregabilidade.

6.1.4.1. Dados sobre desemprego dos diplomados do ciclo de estudos (estatísticas da DGEEC ou estatísticas e estudos próprios, com indicação do ano e fonte de informação).

Tem havido um acompanhamento por parte da coordenação do mestrado do percurso profissional dos estudantes que concluíram o mestrado. Muitos dos alunos brasileiros regressaram e exercem a sua atividade profissional no Brasil.

As informações recolhidas relativamente aos 47 alunos que até ao momento concluíram a dissertação são:

68% (32) trabalham em áreas relacionadas com o ciclo de estudos

12,8 % (6) estão inscritos em programas doutorais em áreas relacionadas com o ciclo de estudos

10,6% (5) trabalham em áreas não diretamente relacionadas com o ciclo de estudos

8,5% (4) não foi possível recolher informação.

6.1.4.1. Data on the unemployment of study programme graduates (statistics from the Ministry or own statistics and studies, indicating the year and the data source).

There has been a follow-up by the study programme coordination of the professional career of the students who completed the study programme. Many of the Brazilian students have returned and are working in Brazil.

The information collected for the 47 students who have completed the dissertation so far are:

68% (32) work in areas related to the study programme

12.8% (6) are enrolled in PhD programs in areas related to the study programme

10.6% (5) work in areas not directly related to the study programme

8.5% (4) it was not possible to collect information.

6.1.4.2. Reflexão sobre os dados de empregabilidade.

Parte dos estudantes que ingressam neste ciclo de estudos já têm uma atividade profissional anterior, alguns interrompem-na, outros regressam à sua atividade anterior a tempo completo depois de terminar o mestrado. Os estudantes que não tinham uma atividade profissional anterior, ou que a interromperam, normalmente arranjam emprego na área com alguma facilidade ou criam o seu próprio emprego (consultoria, formação...).

Há uma percentagem pequena de estudantes que trabalham em áreas não relacionadas com o ciclo de estudos (alguns nas atividades em que trabalhavam antes de ingressar no ciclo de estudos). Há ainda alguns de que não foi possível seguir o percurso.

Bastantes estudantes referem que o ciclo de estudos lhes abriu novos horizontes, perspetivas e oportunidades de trabalho.

6.1.4.2. Reflection on the employability data.

Part of the students who enter this study programme already have a previous professional activity, some interrupt it, others return to their previous activity full time after completing the master's degree. Students who have not had a previous professional activity, or who have interrupted it, usually get a job in the area with some ease or create their own job (consulting, training...).

There is a small percentage of students working in non-study programme-related areas (some in the activities they worked in before entering the study programme). There are still some whose professional career could not be followed. Many students report that the study programme opened up new horizons, perspectives and job opportunities.

6.2. Resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas.

6.2.1. Centro(s) de investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua atividade científica

6.2.1. Centro(s) de investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua actividade científica / Research Centre(s) in the area of the study programme, where the teachers develop their scientific activities

Centro de Investigação / Research Centre	Classificação (FCT) / Mark (FCT)	IES / Institution	N.º de docentes do ciclo de estudos integrados/ No. of integrated study programme's teachers	Observações / Observations
LAQV- REQUIMTE - Laboratório Associado para a Química Verde	Excelente / Excellent	FCT NOVA e UP	3	https://www.requimte.pt/laqv/index.php
LEAF - Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food	Muito Bom / Very Good	UL	9	https://www.isa.ulisboa.pt/en/leaf/presentation

Pergunta 6.2.2. a 6.2.5.

6.2.2. Mapa-resumo de publicações científicas do corpo docente do ciclo de estudos em revistas internacionais com revisão por pares, livros ou capítulos de livros, ou trabalhos de produção artística, relevantes para o ciclo de estudos.

<https://a3es.pt/si/iportal.php/cv/scientific-publication/formId/cf8f0e2c-0f32-51ee-4548-5db846de6cd6>

6.2.3. Mapa-resumo de outras publicações relevantes, designadamente de natureza pedagógica:

<https://a3es.pt/si/iportal.php/cv/other-scientific-publication/formId/cf8f0e2c-0f32-51ee-4548-5db846de6cd6>

6.2.4. Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada na(s) área(s) científica(s) fundamental(ais) do ciclo de estudos, e seu contributo real para o desenvolvimento nacional, regional e local, a cultura científica e a ação cultural, desportiva e artística.

Desde o início do mestrado que há uma colaboração estreita com a ACPP – Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal e com as Edições do Gosto (editora da principal revista destinada a profissionais de cozinha – InterMagazine, e organizadora de eventos como por exemplo o Congresso dos Cozinheiros). Esta relação tem-se estreitado e têm ocorrido colaborações pontuais de docentes ou alunos do mestrado que permitem que este seja conhecido e tenha algum impacto no meio da gastronomia em Portugal.

Houve uma participação nos dois Encontros de Estudos Superiores em Gastronomia, organizados pela Universidade de Coimbra, o que deu origem a colaborações.

A nível internacional tem-se mantido e estreitado os laços com a Universidade Federal do Ceará, com participação em atividades aí organizadas.

Têm sido organizados workshops para estudantes do ensino secundário de várias escolas e ainda para alunos do ensino superior de várias universidades, integradas nas Jornadas Tecnológicas por estes desenvolvidas, bem como nos Dias Abertos das duas instituições.

Também tem sido organizada a participação de alunos do mestrado em diversos eventos e atividades: Colaborações com a Ciência Viva e a Sociedade Portuguesa de Química

*Festival Internacional do Ouriço do Mar, Ericeira
Noite Europeia dos Investigadores*

Participação nas tertúlias organizadas no ISA “Gastronomia com uma pi-tada de ciência” (mensalmente, 2016-2018)

Assim como a participação em atividades e eventos organizados na FCT NOVA e no ISA, ou Reitoria da Universidade Nova de Lisboa ou Reitoria da Universidade de Lisboa.

6.2.4. Technological and artistic development activities, services to the community and advanced training in the fundamental scientific area(s) of the study programme, and their real contribution to the national, regional or local development, the scientific culture and the cultural, sports or artistic activity.

Since the beginning of the study programme, there has been a close collaboration with ACPP - Association of Professional Chefs of Portugal and Edições do Gosto (editor of the leading magazine for kitchen professionals - InterMagazine, and organizer of events such as the Congress of Chefs). This relationship has been narrowed and there have been occasional collaborations of professors or students of the study programme that allow it to be known and have some impact on the gastronomy area in Portugal.

There was a participation in the two Meetings of Higher Studies in Gastronomy, organized by University of Coimbra, which led to collaborations.

Internationally, ties have been maintained and strengthened with the Federal University of Ceará, with participation in activities organized there.

Workshops have been organized for high school students from various schools and for higher education students from other universities, integrated in the Technology Days organized by them, as well as in the Open Days of the two institutions.

*Participation of the study cycle programme students in various events and activities has also been organized: Collaborations with Ciência Viva and the Portuguese Chemistry Society
Sea Urchin International Festival, Ericeira
European Researchers Night*

Participation in the talks organized at ISA “Gastronomy with a Pinch of Science” (monthly, 2016-2018)

As well as participation in activities and events organized at FCT NOVA and ISA, or Rectory of the New University of Lisbon or the Rectory of the University of Lisbon.

6.2.5. Integração das atividades científicas, tecnológicas e artísticas em projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais, incluindo, quando aplicável, indicação dos principais projetos financiados e do volume de financiamento envolvido.

Na sequência do trabalho para a dissertação de um aluno sobre Macroalgas na Alimentação, foi submetido um projeto (financiado com cerca de 500 mil euros) - ALGA4FOOD - “Algas na Gastronomia - Desenvolvimento de técnicas inovadoras de conservação e utilização” <https://alga4food.wixsite.com/page>. Este projeto permitiu a aquisição de novos equipamentos (texturómetro, liofilizador, centrifuga, evaporador rotativo, pacojet...) que, embora dedicados à investigação, têm sido utilizados para atualizar e melhorar aulas práticas e trabalhos para dissertações.

A UC de Reologia e Textura de Alimentos incluiu o desenvolvimento de novos produtos enquadrados num projeto internacional (Algae to Future, A2F). Igualmente, foram realizadas, ou estão em preparação, várias dissertações no ISA enquadradas em projetos de investigação em curso, nomeadamente o projeto A2F, projetos financiados pela FCT/MCTES (PTDC/AGR-TEC/0992/2014 e PTDC/OCE-ETA/29770/2017) e financiados por empresas (El Mandarin).

6.2.5. Integration of scientific, technologic and artistic activities in projects and/or partnerships, national or international, including, when applicable, the main projects with external funding and the corresponding funding values.

Following work for a student's dissertation on Macroalgae in Food, a project was submitted (funded with around € 500,000) - ALGA4FOOD - “Algae in Gastronomy - Development of innovative conservation and utilization techniques” <https://alga4food.wixsite.com/page>. This project allowed the acquisition of new equipment (texturometer, freeze dryer, centrifuge, rotary evaporator, pacojet...) which, although dedicated to research, have been used to update and improve practical classes and dissertations work.

The Food Rheology and Texture CU included the development of new products in the context of an international project (Algae to Future, A2F). Also, several dissertations in ISA were carried out, or are being prepared, within the framework of ongoing research projects, namely the A2F project, projects funded by FCT / MCTES (PTDC / AGR-TEC / 0992/2014 and PTDC / OCE-ETA / 29770/2017) and funded by companies (El Mandarin).

6.3. Nível de internacionalização.

6.3.1. Mobilidade de estudantes e docentes

6.3.1. Mobilidade de estudantes e docentes / Mobility of students and teaching staff

%

Alunos estrangeiros matriculados no ciclo de estudos / Foreign students enrolled in the study programme	65
Alunos em programas internacionais de mobilidade (in) / Students in international mobility programmes (in)	8
Alunos em programas internacionais de mobilidade (out) / Students in international mobility programmes (out)	0
Docentes estrangeiros, incluindo docentes em mobilidade (in) / Foreign teaching staff, including those in mobility (in)	21
Mobilidade de docentes na área científica do ciclo de estudos (out) / Teaching staff mobility in the scientific area of the study (out).	11

6.3.2. Participação em redes internacionais com relevância para o ciclo de estudos (redes de excelência, redes Erasmus).

6.3.2. Participação em redes internacionais com relevância para o ciclo de estudos (redes de excelência, redes Erasmus).

O mestrado tem recebido estudantes Erasmus de outras instituições, e também estudantes do mestrado têm, integrados no programa Erasmus, feito estágios em ambiente de trabalho, principalmente em restaurantes, ou departamentos de desenvolvimento de produtos associados a restaurantes, com um trabalho reconhecido por ter um nível de excelência e um trabalho inovador e com uma aproximação à cozinha baseada no conhecimento científico (em Espanha, Bélgica, Dinamarca e Reino Unido).

6.3.2. Participation in international networks relevant for the study programme (excellence networks, Erasmus networks, etc.).

The study programme has received Erasmus students from other institutions, and also students from the master degree in Gastronomic Sciences have, as part of the Erasmus program, done internships in the workplace, mainly in restaurants, or restaurants product development departments, with a work recognized for having a excellent and innovative work and with a scientific approach to cooking (in Spain, Belgium, Denmark and the United Kingdom).

6.4. Eventual informação adicional sobre resultados.

6.4. Eventual informação adicional sobre resultados.

n.a.

6.4. Eventual additional information on results.

n.a.

7. Organização interna e mecanismos de garantia da qualidade

7.1 Existe um sistema interno de garantia da qualidade certificado pela A3ES

7.1. Existe um sistema interno de garantia da qualidade certificado pela A3ES (S/N)?

Se a resposta for afirmativa, a Instituição tem apenas que preencher os itens 7.1.1 e 7.1.2, ficando dispensada de preencher as secções 7.2.

Se a resposta for negativa, a Instituição tem que preencher a secção 7.2, podendo ainda, se o desejar, proceder ao preenchimento facultativo dos itens 7.1.1 e/ou 7.1.2.

Não

7.1.1. Hiperligação ao Manual da Qualidade.

https://www.fct.unl.pt/sites/default/files/manual_da_qualidade_2018.pdf

7.1.2. Anexar ficheiro PDF com o último relatório de autoavaliação do ciclo de estudos elaborado no âmbito do sistema interno de garantia da qualidade (PDF, máx. 500kB).

<sem resposta>

7.2 Garantia da Qualidade

7.2.1. Mecanismos de garantia da qualidade dos ciclos de estudos e das atividades desenvolvidas pelos Serviços ou estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem, designadamente quanto aos procedimentos destinados à recolha de informação (incluindo os resultados dos inquéritos aos estudantes e os resultados da monitorização do sucesso escolar), ao acompanhamento e avaliação periódica dos ciclos de estudos, à discussão e utilização dos resultados dessas avaliações na definição de medidas de melhoria e ao acompanhamento da implementação dessas medidas.

ISA: As Comissões de Curso são as entidades que zelam pela qualidade pedagógica e científica dos cursos, propondo a atualização e reformulação de planos de estudos, em articulação com os Departamentos e, por fim, com os Conselhos Científicos, Pedagógico e Conselho de Escola que aprovam a alteração, criação e extinção dos ciclos de estudo ministrados no ISA.

A monitorização e avaliação periódica à qualidade e orientação pedagógicas nos diversos Ciclos de Estudo do ISA e

das suas Unidades Curriculares é promovida anualmente pelo Conselho Pedagógico do ISA, com o apoio da Divisão Académica, através da realização de inquéritos, análise e divulgação dos resultados, existindo para o efeito um conjunto de procedimentos, disponível em https://www.isa.ulisboa.pt/files/cp/priv/PROCEDIMENTOS_InqPed.pdf

Enquanto recetores dos resultados apurados pelo Conselho Pedagógico, cabe às Comissões de Curso e órgãos de gestão dos Departamentos alertar os responsáveis pelas UCs sobre a existência de problemas, bem como fornecer-lhe as informações necessárias para um cabal esclarecimento das situações.

Os estudantes intervêm no processo, através das unidades ou órgãos em que estão representados: Comissões de Curso (1 estudante/course), Conselho Pedagógico (6 estudantes), Conselho de Escola (1 estudante).

Paralelamente, são lançados inquéritos institucionais aos estudantes, de âmbito mais alargado, cujos resultados integram os Relatórios de Atividades do ISA.

FCT: A avaliação dos Ciclos de Estudo (CE) assume especial importância para a prossecução da promoção e verificação da qualidade do Ensino e Aprendizagem. Para tal encontram-se descritos em procedimentos os processos de monitorização das Unidades Curriculares (UC) e dos CE. Nestes procedimentos estão bem definidas e especificadas as funções de todos os intervenientes da comunidade académica, nomeadamente estudantes, docentes, regente e responsável da UC, coordenador e comissão científica (CC) do CE, presidente do departamento responsável pela UC e pelo CE, Subdiretor para os Assuntos Pedagógicos (SAP), Conselho Executivo (CEX) e Diretor.

O processo de monitorização semestral do CE apoia-se em 2 conjuntos de dados sobre as UC:

1) Os dados subjetivos que resultam da perceção dos estudantes e docentes são obtidos através da resposta aos seguintes Questionários de Avaliação das Perceções dos:

-Estudantes sobre o Funcionamento das UC e do Desempenho Global dos Docentes (QA);

-Docentes sobre as UC;

-Estudantes sobre o Desempenho Individual dos Docentes (QB).

2) Os dados objetivos que se referem ao desempenho obtido pelos estudantes nas UC:

-Sucesso escolar;

-Nível de eficiência formativa;

-Média das classificações obtidas pelos estudantes na UC.

O Sistema de Gestão Académica (CLIP) apoia todo o processo de monitorização e avaliação. Os questionários são respondidos online no CLIP, o qual também realiza o tratamento estatístico. Os dados objetivos são extraídos do CLIP. Os relatórios da UC e do CE que integram os dados anteriores são gerados automaticamente pelo CLIP, podendo os diversos intervenientes da comunidade académica aceder online ao respetivo relatório.

Com base nos critérios definidos as UC são classificadas como inadequadas, i.e. UC que necessitam de uma análise mais aprofundada, se o valor médio das respostas a uma das questões do questionário QA se situar abaixo do valor crítico ou se os indicadores de desempenho se situarem abaixo dos limiares críticos definidos.

No final de cada semestre o Coordenador e a CC do CE elaboram o Relatório Semestral do CE o qual inclui (1) a análise dos dados referidos anteriormente, (2) um comentário geral sobre o funcionamento do CE nesse semestre, indicando pontos fortes e pontos fracos e (3) propostas de ações de melhoria ou modificações. Este relatório é analisado pelo SAP e submetido ao CEX. Este avalia as propostas e podem sugerir novas ações de melhoria.

As ações de melhoria a implementar devem incluir medidas que permitam corrigir as situações problemáticas. Sempre que surjam situações inadequadas, de cariz repetitivo, deve ser sujeita a um processo de auditoria. Na realização da auditoria, a equipa auditora deve consultar os Responsáveis envolvidos. Deste processo, resulta um relatório com uma síntese das causas apuradas para o problema e um conjunto de conclusões e recomendações.

O CE é também submetido a uma avaliação (anual) mais detalhada, a qual é sintetizada no Relatório Global de Monitorização do CE.

7.2.1. Mechanisms for quality assurance of the study programmes and the activities promoted by the services or structures supporting the teaching and learning processes, namely regarding the procedures for information collection (including the results of student surveys and the results of academic success monitoring), the monitoring and periodic assessment of the study programmes, the discussion and use of the results of these assessments to define improvement measures, and the monitoring of their implementation.

ISA: The Course Committees are the entities that ensure the pedagogical and scientific quality of the courses, proposing the updating and reformulation of study plans, in articulation with the Departments and, finally, with the Scientific, Pedagogical and School Councils that approve the alteration, creation and extinction of study programmes taught at ISA.

The periodic monitoring and evaluation of pedagogical quality and guidance in the different study programmes of ISA and its curricular units is promoted annually by the ISA Pedagogical Council, with the support of the Academic Division, through enquires, analysis and dissemination of results. For this purpose there is a procedure available at https://www.isa.ulisboa.pt/files/cp/priv/PROCEDIMENTOS_InqPed.pdf

As recipients of the results obtained by the Pedagogical Council, it is the responsibility of the Course Committees and the departmental management bodies to alert the heads of the UCs to the existence of problems, as well as to provide them with the necessary information to clarify the situations. Students are involved in the process through the bodies in which they are represented: Course Committees (1 student/course), Pedagogical Council (6 students), School Council (1 student).

In parallel, broader institutional surveys are launched for students, the results of which are part of the ISA Activity Reports.

FCT: The evaluation of the Study Programmes is of importance for the continuation of the promotion and verification of the Teaching and Learning quality. To this end, the monitoring processes of Curricular Units and Study Programmes are described in procedures. In these procedures, are well defined and specified the functions of all the actors of the academic community, namely students, teachers, regent and responsible of the Curricular Unit, coordinator and scientific commission of the Study Programme, president of the department responsible for the Curricular Unit and for the Study Programme, Vice-Dean for Pedagogical Affairs, Executive Council and Dean.

The biannual monitoring process of the Study Cycles is based on two sets of data on the Curricular Units:

1) Subjective data that result from the students 'and teachers' perception, and are obtained through the answer to the following Questionnaires of Evaluation of the Perceptions of:

- Students on the Functioning of Curricular Unit and the Global Performance of Teachers (QA);
- Teachers about the Curricular Units;
- Students on the Individual Performance of Teachers (QB).

2) Objective data that refer to the performance achieved by students in the Curricular Units:

- School success;
- Level of formative efficiency;
- Average of the classifications obtained by the students in the Curricular Units.

The Academic Management System (CLIP) supports the entire monitoring and evaluation process. The questionnaires are answered online at the CLIP, which also performs the statistical treatment. The objective data is extracted from the CLIP. The reports of the Curricular Unit and the Study Cycle that integrate the previous data are generated automatically by the CLIP, and the various actors of the academic community can access online the respective report. Based on the criteria defined, the Curricular Units are classified as inadequate, that is, Curricular Units that need further analysis if the average value of the answers to one of the questions in the QA questionnaire is below the critical value, or if the performance indicators are below the defined critical thresholds.

At the end of each semester, the Coordinator and the Scientific Committee of the Study Cycle prepare the Semester Report of the Study Cycle which includes (1) the analysis of the data referred to above, (2) a general comment on the functioning of the Study Cycle in this semester, indicating strengths and weaknesses and (3) proposals for improvement actions or modifications. This report is reviewed by Vice-Dean for Pedagogical Affairs and submitted to the Executive Council. It evaluates the proposals and may suggest further improvement actions.

The improvement actions to be implemented should include measures to correct the problem situations. Where there are inappropriate situations of a repetitive nature, they should be subject to an audit procedure. When conducting the audit, the audit team should consult with those responsible. From this process, a report summarizes the causes of the problem and a set of conclusions and recommendations.

The Study Programme is also subjected to a more detailed (annual) assessment, which is summarized in the Global Study Programme Monitoring Report.

7.2.2. Indicação da(s) estrutura(s) e do cargo da(s) pessoa(s) responsável(eis) pela implementação dos mecanismos de garantia da qualidade dos ciclos de estudos.

Na NOVA a Comissão de Qualidade de Ensino tem por missão assegurar a supervisão do Sistema de Garantia da Qualidade do Ensino, contando com a participação da pró-reitora Professora Isabel Nunes que assegura a coordenação da Qualidade do Ensino (QE) para os 1.º e 2.º e 3.º ciclos de estudos oferecidos pela universidade. O Conselho de Gestão do ISA é responsável por regulamentar o sistema integrado de garantia da qualidade, a submeter pelo seu Presidente ao Conselho de Escola, que o aprova (Despacho n.º 9195/2017, DR, 2.ª série, N.º 201 de 18 outubro 2017). A garantia da qualidade científica do ensino e da investigação do ISA é uma competência do Conselho Científico (CC), em articulação com as Comissões de Curso. Na orgânica do CC estão previstas, entre outras, duas Comissões Permanentes (Assuntos Pedagógicos e Assuntos Científicos) que direta ou indiretamente têm a seu cargo zelar pela qualidade dos ciclos de estudos (Despacho n.º 9958/2018, DR, 2.ª série, N.º 205 de 24 outubro 2018).

7.2.2. Structure(s) and job role of person(s) responsible for implementing the quality assurance mechanisms of the study programmes.

NOVA has a Teaching Quality Council who is responsible for ensuring the supervision of the university Quality Assurance System of Teaching, with the participation of pro-Rector Isabel Nunes who coordinates the teaching quality in the 1st and 2nd and 3rd study cycles offered at university.

The Management Board of ISA is the body responsible for regulating the integrated quality assurance system, to be submitted by its President to the School Council, which approves it (Despacho n.º 9195/2017, DR, 2.ª série, N.º 201 de 18 outubro 2017). Ensuring the scientific quality of ISA's teaching and research is a competence of the Scientific Council, in conjunction with the Course Committees. The Scientific Council's organization includes, among others, two Permanent Committees (Pedagogical Affairs and Scientific Affairs) that are directly or indirectly responsible for ensuring the quality of the study programmes (Despacho n.º 9958/2018, DR, 2.ª série, N.º 205 de 24 outubro 2018).

7.2.3. Procedimentos de avaliação do desempenho do pessoal docente e medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional.

O Regulamento da FCT NOVA e do ISA, relativo à Avaliação do Desempenho (RAD) têm por objeto o desempenho dos docentes, visando avaliá-lo em função do mérito e melhorar a sua qualidade. A avaliação de desempenho abrange todos os docentes das escolas envolvidas, tem em conta a especificidade de cada área disciplinar e considera todas as vertentes da respetiva atividade: a) Docência; b) Investigação científica, desenvolvimento e inovação; c) Tarefas administrativas e de gestão académica; d) Extensão universitária, divulgação científica e prestação de serviços à comunidade. Os resultados da avaliação têm consequências no posicionamento remuneratório, contratação por tempo indeterminado e renovações de contratos. Para a permanente atualização dos docentes contribui, desde logo, a implementação de uma política de estímulo à investigação de qualidade com o objetivo de incentivar projetos com potencial de investigação e reconhecer o mérito dos investigadores mais destacados.

7.2.3. Procedures for the assessment of teaching staff performance and measures for their continuous updating and professional development.

The FCT NOVA and ISA Regulation on Performance Assessment (RAD) are aimed at the performance of the teachers, in order to assess it on the basis of merit and to improve its quality. The performance evaluation covers all the teachers of the schools involved, takes into account the specificity of each subject area and considers all aspects of their activity: a) Teaching; (b) scientific research, development and innovation; c) Administrative and academic

management tasks; d) University extension, scientific dissemination and service delivery to the community. The results of the evaluation have consequences on the remuneration positioning, contract renewals and tenure. For the permanent updating of the teaching staff, it mainly contributes the implementation of a policy to stimulate research quality with the goal of encouraging projects with research potential and recognizing the merit of the most outstanding researchers.

7.2.3.1. Hiperligação facultativa ao Regulamento de Avaliação de Desempenho do Pessoal Docente.

<https://drive.google.com/file/d/1VkcJTnsKwZgo5z0lqbfHWzZXDuCeKyVY/view?usp=sharing>

7.2.4. Procedimentos de avaliação do pessoal não-docente e medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional.

A avaliação do pessoal não docente é efetuada segundo o SIADAP – Sistema Integrado de Avaliação de Desempenho da Função Pública – o qual assenta na definição de objetivos institucionais que são desdobrados pela organização. Os objetivos a atingir por cada funcionário, administrativo ou técnico, são definidos no início de cada biénio e estão alinhados com os objetivos estratégicos da instituição. A progressão do funcionário, a existir, dependerá da avaliação bial que é feita em função do cumprimento das metas fixadas.

7.2.4. Procedures for the assessment of non-academic staff performance and measures for their continuous updating and professional development.

The performance of non-academic staff is based on SIADAP – Integrated System for Performance Evaluation of Public Administration. SIADAP requires the definition and deployment of institutional objectives. The goals to be attained by the non-academic staff are aligned with the institution strategic objectives and are defined at the beginning of each biennium. The career progression of staff depends on their biennial evaluation, which is based on the degree of accomplishment of the pre-defined goals.

7.2.5. Forma de prestação de informação pública sobre o ciclo de estudos.

Sites da FCT NOVA e do ISA ULisboa

Informações disponibilizadas pelas reitorias da Universidade Nova e Universidade de Lisboa

Informação enviada pelas duas Universidades para a comunicação social sobre os ciclos de estudos disponíveis.

Eventos como a Futurália.

Os próprios alunos divulgam o ciclo de estudos através das redes sociais.

7.2.5. Means of providing public information on the study programme.

FCT NOVA and ISA ULisboa websites

Information provided by the rectories of Universidade Nova and Universidade de Lisboa

Information sent by the two Universities to the media about available study programmes.

Events like Futurália.

The students themselves promote the study programme through social networks.

7.2.6. Outras vias de avaliação/acreditação nos últimos 5 anos.

n.a.

7.2.6. Other assessment/accreditation activities over the last 5 years.

n.a.

8. Análise SWOT do ciclo de estudos e proposta de ações de melhoria

8.1 Análise SWOT global do ciclo de estudos

8.1.1. Pontos fortes

- *Mestrado pioneiro e inovador, não só a nível nacional como internacional.*
- *Conteúdo programático bastante abrangente.*
- *Elementos do corpo docente bastante empenhados no ciclo de estudos, tendo conhecimentos atualizados das matérias, e que proporcionam um bom acompanhamento dos estudantes.*
- *Forte ligação aos atores do tecido produtivo e cultural relacionados com as temáticas do Mestrado nomeadamente a Chefes e restaurantes e a empresas do sector alimentar.*
- *As redes de contactos que se foram estabelecendo através dos mais de 100 seminários e visitas diferentes organizados ao longo dos anos começaram nalguns casos ser rentabilizados em trabalho conjunto ou possibilidades de estágios ou realização de teses em ambiente laboral, prevendo-se que estes aspetos sejam ainda mais relevantes no futuro;*
- *Algumas UCs têm uma componente prática bastante relevante e relacionada com a componente teórica e disponibilizam bastante material de apoio.*
- *Disponibilidade de acompanhamento docente, bibliográfico e de materiais, ingredientes e equipamentos específicos para a execução de projetos dos alunos.*
- *O ISA/ULisboa dispõe de uma cozinha experimental onde os alunos podem desenvolver projetos ligados a atividades que exigem preparação de alimentos processados e de dimensão adequada a aulas de demonstração.*
- *Associação de duas universidades reconhecidas e com boa reputação nacional e internacional e com infraestruturas*

relevantes para este ciclo de estudos, permitindo ainda constituir uma equipa de docentes com experiência científica numa multiplicidade de áreas de estudo e integrados em centros de investigação com boas classificações.

- *Boa diversidade dos seminários disponíveis ao longo do ciclo de estudos e outras oportunidades de contacto com intervenientes no mundo da gastronomia a nível económico e cultural, o que dá excelentes possibilidades de alargar conhecimentos, conhecer a realidade do tecido produtivo e estabelecer contactos.*
- *Os estudantes de vários países e com diferentes formações e atividades profissionais, além de trazerem novas ideias e experiências que partilham com os colegas, permitem a formação de uma rede de contactos que poderá resultar em colaborações futuras. Tanto mais que muitos deles estão, ou estão em vias de estar, ligados a universidades nos países de origem.*
- *Boas referências transmitidas por alunos que terminam o mestrado, muitos deles continuando a manter contacto a incentivando outros estudantes a candidatarem-se.*
- *Integração dos alunos em projetos de investigação nacionais e internacionais e projetos em colaboração com a indústria liderados por docentes do Mestrado.*

8.1.1. Strengths

- *Pioneering and innovative study programme, either at national or international level.*
- *Very comprehensive curriculum.*
- *Academic staff very committed to the study programme, having an in-depth and updated knowledge, and providing a good follow-up of students.*
- *Strong connection with actors of the productive and cultural sector related to the Master's themes, namely chefs, restaurants and food companies.*
- *The networks that have been established through more than 100 different seminars and visits organized over the years have, in some cases, started to be profitable through joint work or internship possibilities, or for dissertations in enterprises, aspects that can even be more relevant in the future;*
- *Some CUs have a very relevant practical component, related to the theoretical one, and provide important study material.*
- *Availability of professors' supervision, bibliography, specific ingredients and equipment for students' projects.*
- *ISA / ULisboa has an experimental kitchen where students can develop projects related to activities that require the preparation of processed food and suitable for demonstration classes.*
- *Association of two recognized universities with a good national and international reputation and with relevant infrastructures for this study programme. It also allows the establishment of a team of professors with scientific experience in a multitude of areas of study and integrated in research centers with good rankings.*
- *Good diversity of seminars available throughout the study programme, and other opportunities for contact with stakeholders in the economic and cultural areas of gastronomy, which gives excellent possibilities to broaden knowledge, make acquaintance with the reality of the productive sector and to establish contacts.*
- *Interaction among students from different countries and with different backgrounds and professional activities, allowing an exchange of experiences and the acquisition of very enriching knowledge. It allows also to establish a network of contacts that may result in future collaborations. Especially because many of the students are, or are about to be, linked to universities in their home countries.*
- *Good references from previous students, many of them continuing to keep in touch and encouraging other students to apply.*
- *Integration of students in national and international research projects and projects in collaboration with industry led by the study programme professors.*

8.1.2. Pontos fracos

- *Ausência de um laboratório/cozinha experimental próprio e devidamente equipado de dimensão adequada para ser usado em aulas prática e no trabalho para dissertações, e que permita ainda o desenvolvimento das atividades de formação e pesquisa e o desenvolvimento de projetos com parceiros. Este aspeto tem sido minimizado com recurso a uma parceria com a Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal para cedência de espaço e equipamento para aulas, mas não é suficiente.*
- *Necessidade de reforçar o corpo docente.*
- *Muitas UC num ano, e UC com poucas horas de contacto. Está a ser criado um grupo de trabalho para melhorar este aspeto.*

8.1.2. Weaknesses

- *Absence of a properly equipped laboratory / experimental kitchen of adequate size to be used in practical classes and dissertation work, and for the development of training and research activities and the development of projects with partners. This aspect has been minimized through a partnership with the Association of Professional Chefs of Portugal to provide space and equipment for classes, but it is not enough.*
- *Need to strengthen the teaching staff.*
- *Many CU per school year, and CUs with few contact hours. A working group is being set up to improve this aspect.*

8.1.3. Oportunidades

- *O mercado apresenta neste momento uma grande aceitação para profissionais nas diversas vertentes do sector da gastronomia havendo baixos índices de desemprego nesta área. Por outro lado, esta área estando associada ao turismo, está em crescimento em Portugal. No Brasil também se verifica este crescimento, mas para além disso, o facto de terem sido criadas várias escolas de gastronomia na última década exige docentes com os requisitos normais de uma carreira académica, não existindo no Brasil mestrados nesta área. Tal leva a que a procura desta especialidade por parte dos estudantes tenha permitido encher a totalidade de vagas existente no Mestrado esperando-se que tal continue a acontecer.*

- *Alguns ex-alunos têm atividades com visibilidade em resultado o trabalho desenvolvido no ciclo de estudos, referindo-o sempre. Tal visibilidade e interesse contribui para uma elevada procura do ciclo de estudos por parte de alunos residentes em Portugal, mas também no Brasil.*
- *Emergência de parcerias com outras instituições nacionais e internacionais de ensino e pesquisa, integradas nos vários projetos de investigação em curso liderados por docentes do mestrado;*
- *Possibilidade de parcerias com patrocinadores institucionais (indústria, empresas de equipamentos de cozinha, etc).*
- *Possibilidade de projetos nacionais ou internacionais em colaboração com empresas ou cozinheiros no desenvolvimento de produtos, e reforço dos projetos em curso.*
- *Vive-se uma época de grande consciencialização relativamente à alimentação e seu impacto, que exige mais conhecimento e uma abordagem holística dos assuntos relacionados com a alimentação.*
- *As medidas a tomar relativamente à crise climática envolvem em muitos aspetos a alimentação e exigem o desenvolvimento de novas estratégias e produtos, dando ainda mais relevância ao conhecimento adquirido em ciclos de estudos como este.*
- *Crescente interesse dos estudantes por esta temática.*

8.1.3. Opportunities

- *Professionals from the various fields of the gastronomy sector are much sought-after by the market, being low the unemployment rates in this area. On the other hand, this area being associated with tourism, is growing in Portugal. In Brazil this growth also occurs, but in addition, the fact that many schools of gastronomy have been created in the last decade requires a great number of professors with the normal requirements of an academic career, and there are no masters or PhD's in this area in Brazil. As a result, the students' demand for this specialty has made it possible to fill all the vacancies of the study programme and it is expected that this will continue to happen.*
- *Some alumni have activities with visibility as a result of the work done in the study programme, always referring to it. Such visibility and interest contribute to the high demand of the study programme by students from Portugal, but also from Brazil.*
- *Emergence of partnerships with other national and international educational and research institutions, involved in the various ongoing research projects led by Master's professors;*
- *Possibility of partnerships with institutional sponsors (industry, kitchen equipment companies, etc.).*
- *Possibility of national or international projects in collaboration with companies or chefs in product development, and reinforcement of ongoing projects.*
- *Nowadays there is a high awareness related to food and its impact, which requires deeper knowledge and a holistic approach to food issues.*
- *Measures to be taken to tackle the climate crisis involve many aspects of food and require the development of new strategies and products, giving even more importance to the knowledge acquired in study cycles as this one.*
- *Students' growing interest about this subject.*

8.1.4. Constrangimentos

- *Conjuntura socioeconómica: restringe o envolvimento dos estudantes em atividades que beneficiariam a sua formação e condiciona a sua manutenção no ciclo de estudos. Tal pode ser particularmente importante para os alunos que vêm do Brasil, que nos últimos anos têm constituído a maioria dos alunos inscritos.*
- *Restrições orçamentais constroem a abertura de concursos académicos e a contratação de um número adequado de docentes com formação específica nesta área.*
- *Restrições associadas à falta de espaços físicos e de financiamento não permitem uma cozinha experimental de dimensões adequadas e equipada como seria desejável. Esta cozinha permitiria igualmente fazer investigação e desenvolvimento em gastronomia, em projetos de maior dimensão e que exigem equipamentos especializados.*
- *Dificuldades relacionadas com projetos de investigação financiados na área da gastronomia.*

8.1.4. Threats

- *Socioeconomic conjuncture: It restricts students' involvement in activities that would benefit their education and conditions their maintenance in the study cycle. This may be particularly important for students coming from Brazil, which in recent years have constituted the majority of enrolled students.*
- *Budgetary constraints constrain the opening of academic tenders and the hiring of an adequate number of professors with specific training in this area.*
- *Restrictions associated with lack of space and funding do not allow an appropriately sized and equipped experimental kitchen as would be desirable. This experimental kitchen would also allow to do further research and development in gastronomy in larger projects requiring more specialized equipment.*
- *Difficulties related to getting grants to research projects in the area of gastronomy.*

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

Montagem de uma cozinha experimental / laboratório com dimensão adequada para lá poderem ser dadas aulas práticas. Tal exige um espaço diferente do já existente no ISA, que apenas permite o desenvolvimento de projetos de pequena dimensão e que está dimensionada considerando as necessidades específicas das UC dadas na instituição (ISA). Tem-se recorrido a uma parceria com a Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal para cedência de espaço e equipamentos essenciais para algumas aulas práticas, mas seria importante dispor de um espaço próprio. Tal exige, contudo, um financiamento elevado, cuja possibilidade está a ser avaliada. Patrocinadores institucionais poderiam também viabilizar parcialmente a montagem (obras e equipamentos) do laboratório. Têm sido desenvolvidos

esforços no sentido de encontrar uma solução, contudo ainda não foi possível concretizá-la.

Apostar na renovação do corpo docente, envolvendo pessoas com características para fazer a ponte entre o mundo da ciência e o da gastronomia de forma a garantir o funcionamento futuro do mestrado.

Relativamente à produção científica, tem sido feito um esforço para a incrementar, no entanto, existe ainda um conjunto de trabalhos que podem dar origem a publicações. Mas o facto dos estudantes terem/iniciarem uma vida profissional e a quantidade de trabalho e tarefas atribuídas a docentes e coordenadores atrasa a preparação das publicações. Este é um aspeto a que tem que se continuar a dar prioridade.

Reavaliação da estrutura e organização das unidades curriculares tendo em conta a experiência adquirida neste período de funcionamento do ciclo de estudos. Eventualmente reformulando o número de UC e/ou os seus conteúdos e duração. A fase anterior foi de crescimento e estabilização do ciclo de estudos, é importante nos próximos anos analisar este aspeto.

Desenvolvimento de mais parcerias a nível nacional e internacional que possam contribuir para enriquecer a formação dos estudantes e qualidade e variedade a investigação.

8.2.1. Improvement measure

Setting up an experimental kitchen / laboratory having an adequate size for hands-on practical classes with all students. This requires a space different from the one existing in ISA, which only allows the development of small-scale projects and which is scaled for the specific needs of the CUs given in the institution (ISA). A partnership with the Association of Professional Chefs of Portugal has been used to provide space and equipment essential for some practical classes, but it would be important to have a space dedicated to the study programme. This, however, requires high financing, the possibility of which is being assessed. Institutional sponsors could also partially enable the assembly (for building work and equipment) of the laboratory. Efforts have been made to find a solution, but it has not yet been possible.

Strengthen an renewal of the teaching staff, involving people with characteristics to bridge the world of science and gastronomy in order to ensure the future functioning of the master.

Regarding scientific production, an effort has been made to increase it. However, there is still a set of works that can lead to publications. But the fact that students have / begin working lives and the amount of work and tasks assigned to professors and coordinators delay the preparation of publications. This is something to which should be given priority.

Reassessment of the structure and organization of the curricular units taking into account the experience gained over the years with the study programme. Eventually reformulating the number of CUs and / or their contents and duration. The previous phase was of growth and stabilization of the study programme, it is important in the coming years to analyse this aspect.

Development of more partnerships at national and international level that can contribute to enrich student education and quality and variety research.

8.2.2. Prioridade (alta, média, baixa) e tempo de implementação da medida

Montagem de laboratório de dimensões adequadas, prioridade alta, mas dificuldades associadas. Difícil prever a sua efetivação, mas devem ser levados a cabo esforços para viabilizar este aspeto.

Complementação e renovação do corpo docente, nos próximos anos, prioridade alta. Tal é essencial para a continuidade do mestrado. Há, contudo, dificuldade associadas e é difícil prever a sua efetivação.

Produção de publicações relacionadas com o trabalho dos estudantes: prioridade alta.

Reavaliação da estrutura e organização das unidades curriculares: prioridade média – deverá ser iniciado trabalho neste sentido a curto/médio prazo para elaboração de propostas dentro de 2 a 3 anos.

Estabelecimento de parcerias a nível nacional e internacional: prioridade média – deverá ser implementada dentro de 2 a 3 anos.

8.2.2. Priority (high, medium, low) and implementation time.

Setting up a laboratory / experimental kitchen having appropriate dimensions, high priority, but important difficulties associated. Predicting its effectiveness is difficult, but efforts must be made to make this possible.

Complementation and renewal of the teaching staff in the coming years, high priority. This is essential for the continuity of the master's degree, but there are associated difficulties and it is difficult to predict its realization.

Production of publications related to student work: high priority.

Reassessment of the structure and organization of curricular units: medium priority - work should be started in the short / medium term to develop proposals within 2-3 years.

Partnership at national and international level: medium priority - should be implemented within 2-3 years.

8.1.3. Indicadores de implementação

Encontrar financiamento para laboratório /cozinha e idealmente tê-lo operacional.

Complementar e renovação do corpo docente com pessoas com características para prosseguirem o trabalho já realizado.

Aumentar a produção científica - objetivo uma publicação por dissertação.

Analisar a estrutura curricular e conclusão de um plano de alteração das unidades curriculares.

Aumentar o número atual de parcerias a nível nacional e internacional.

8.1.3. Implementation indicator(s)

Getting laboratory /experimental kitchen funding and ideally having it operational.

Complementation and renewal of the teaching staff with people with characteristics to continue the work already done.

Increase scientific production – the aim is a publication for each dissertation.

Analysis the curricular structure and conclusion of an amendment plan of the curricular structure.

Increase the current number of partnerships at national and international level.

9. Proposta de reestruturação curricular (facultativo)

9.1. Alterações à estrutura curricular

9.1. Síntese das alterações pretendidas e respectiva fundamentação

A experiência acumulada ao longo destes anos, associada a opções das instituições envolvidas no Mestrado em Ciências Gastronómicas relativamente ao número de horas de contacto, levaram a concluir que seria benéfico um ajustamento do tempo de contacto em algumas unidades curriculares. Nesta fase será apenas feito este ajustamento, que se traduz em mais trabalho individual dos estudantes e sua valorização e menos horas de contacto, mantendo-se o número de ECTS e os programas (mantendo-se assim as mesmas fichas curriculares). Pretende-se futuramente fazer uma análise da estrutura do ciclo de estudos e um ajustamento mais aprofundado.

9.1. Synthesis of the proposed changes and justification.

Experience accumulated over the years, associated with the options made by the institutions involved in the Master's Degree in Gastronomic Sciences regarding the number of contact hours, led to the conclusion that an adjustment of the contact time in some curricular units would be beneficial. At this stage only this adjustment will be made, which results into more individual student work, which is valued, and fewer contact hours, maintaining the ECTS number and the syllabus (thus keeping the same curricular units' files). It is intended in the future to make a deeper analysis of the structure of the study programme and further adjustments.

9.2. Nova estrutura curricular pretendida (apenas os percursos em que são propostas alterações)

9.2.

9.2.1. Ramo, opção, perfil, maior/menor ou outra (se aplicável):

<sem resposta>

9.2.1. Branch, option, profile, major/minor or other (if applicable).

<no answer>

9.2.2. Áreas científicas e créditos necessários à obtenção do grau / Scientific areas and number of credits to award the degree

Área Científica / Scientific Area	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Optativos / Optional ECTS*	Observações / Observations
Ciência e Tecnologia de Alimentos/Food Science and Technology	CTA	44.5	0	
Química/Chemistry	Q	7.5	0	
Engenharia Alimentar/Food Engineering	EAL	49	0	
Biologia e Bioquímica/Biology and Biochemistry	BB	4	0	
Biologia/Biology	BIO	6	0	
Hoteleria e Restauração/Hotel and Restaurant	HR	4	0	
Ciências Sociais e Humanas/Social and Human Sciences	CHS	5	0	
(7 Items)		120	0	

9.3. Plano de estudos

9.3. Plano de estudos - - 1.º Ano

9.3.1. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):
<sem resposta>

9.3.1. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):
<no answer>

9.3.2. Ano/semestre/trimestre curricular:
1.º Ano

9.3.2. Curricular year/semester/trimester:
1st Year

9.3.3 Plano de estudos / Study plan

Unidades Curriculares / Curricular Units	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Química dos Alimentos / Food Chemistry	Q	Semestre 1	112	T:20; TP:10;PL:12	4	
Bioquímica dos Alimentos / Food Biochemistry	BB	Semestre 1	112	T:20; TP:10;PL:12	4	
Gastronomia Molecular I / Molecular Gastronomy I	CTA	Semestre 1	112	T:16; TP:10;PL:10	4	
Microbiologia e Segurança dos Alimentos / Food Microbiology and Safety	BIO	Semestre 1	112	T:16; TP:10;PL:10	4	
Reologia e Textura de Alimentos / Food Rheology and Texture	EAL	Semestre 1	56	T:12, TP:10	2	
Técnicas de Análise Sensorial / Techniques of Sensory Analysis	EAL	Semestre 1	56	T:10, TP:8	2	
História da Alimentação / Food History	CSH	Semestre 1	56	T:10, TP:10	2	
Produção Alimentar e Processos de Trabalho em Restauração / Food Production and Work Processes in Restaurants	HR	Semestre 1	56	T:10, TP:10	2	
Gastronomia e Produtos Tradicionais Portugueses / Portuguese Traditional Gastronomy and Products	HR	Semestre 1	56	T:8, TP:8	2	
Seminários I / Seminars I	CTA/EAL	Semestre 1	112	T: 12, TP: 16	4	
Hidrocolóides na Alimentação / Hydrocolloids in Food	Q	Semestre 2	98	T:10; TP:12;PL:10	3.5	
Gastronomia Molecular II / Molecular Gastronomy II	CTA	Semestre 2	112	T:10; TP:12;PL:10	4	
Desenvolvimento de Produtos Alimentares / Development of New Food Products	CTA	Semestre 2	70	T:10; TP:12	2.5	
Alimentos Fermentados / Fermented Food	EAL	Semestre 2	84	T:14; PL:14	3	
Matérias Primas / Raw Materials	EAL	Semestre 2	168	T:42, TP:16	6	
O Vinho na Gastronomia / Wine in Gastronomy	EAL	Semestre 2	70	T:14, TP:18	2.5	
Noções de Fisiologia, Nutrição e Dietética / Fundamentals of Physiology, Nutrition and Dietetics	BIO	Semestre 2	56	T:10, TP:8	2	
Marketing da Gastronomia / Marketing in Gastronomy	CSH	Semestre 2	84	T:10, TP:10	3	
Seminários II / Seminars II	CTA/EAL	Semestre 2	98	T: 16, TP:18	3.5	

(19 Items)

9.3. Plano de estudos - - 2.º Ano

9.3.1. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):
<sem resposta>

9.3.1. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

<no answer>

9.3.2. Ano/semestre/trimestre curricular:

2.º Ano

9.3.2. Curricular year/semester/trimester:

2nd Year

9.3.3 Plano de estudos / Study plan

Unidades Curriculares / Curricular Units	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Seminários III/Seminars III	CTA/EAL	Semestre 1	140	T:16; TP:20;	5	
Seminários IV/Seminars IV	CTA/EAL	Semestre 2	140	T:16; TP:20;	5	

(2 Items)

9.4. Fichas de Unidade Curricular**Anexo II****9.4.1.1. Designação da unidade curricular:**

<sem resposta>

9.4.1.1. Title of curricular unit:

<no answer>

9.4.1.2. Sigla da área científica em que se insere:

<sem resposta>

9.4.1.3. Duração:

<sem resposta>

9.4.1.4. Horas de trabalho:

<sem resposta>

9.4.1.5. Horas de contacto:

<sem resposta>

9.4.1.6. ECTS:

<sem resposta>

9.4.1.7. Observações:

<sem resposta>

9.4.1.7. Observations:

<no answer>

9.4.2. Docente responsável e respetiva carga lectiva na unidade curricular (preencher o nome completo):

<sem resposta>

9.4.3. Outros docentes e respetivas cargas lectivas na unidade curricular:

<sem resposta>

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

<sem resposta>

9.4.4. Learning outcomes of the curricular unit:

<no answer>

9.4.5. Conteúdos programáticos:

<sem resposta>

9.4.5. Syllabus:

<no answer>

9.4.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

<sem resposta>

9.4.6. Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives.

<no answer>

9.4.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

<sem resposta>

9.4.7. Teaching methodologies (including evaluation):

<no answer>

9.4.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular.

<sem resposta>

9.4.8. Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes.

<no answer>

9.4.9. Bibliografia de consulta/existência obrigatória:

<sem resposta>

9.5. Fichas curriculares de docente

Anexo III

9.5.1. Nome do docente (preencher o nome completo):

<sem resposta>

9.5.2. Ficha curricular de docente:

<sem resposta>