

NCE/17/00088 — Relatório preliminar da CAE - Novo ciclo de estudos

Caracterização do pedido

Perguntas A.1 a A.10

A.1. Instituição de Ensino Superior:

Universidade Do Porto

A.1.a. Outra(s) Instituição(ões) de Ensino Superior:

Instituto Politécnico Do Porto

A.2. Unidade(s) orgânica(s) (faculdade, escola, Instituto, etc.):

Faculdade De Ciências Da Nutrição E Alimentação

Escola Superior de Hotelaria e Turismo (IPPorto)

A.3. Designação do ciclo de estudos:

Ciências Gastronómicas

A.4. Grau:

Mestre

A.5. Área científica predominante do ciclo de estudos:

726 - Ciências da Nutrição / 811 - Hotelaria e Res

A.6.1 Classificação da área principal do ciclo de estudos (3 algarismos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF):

726

A.6.2 Classificação da área secundária do ciclo de estudos (3 algarismos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF), se aplicável:

811

A.6.3 Classificação de outra área secundária do ciclo de estudos (3 algarismos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF), se aplicável:

<sem resposta>

A.7. Número de créditos ECTS necessário à obtenção do grau:

120

A.8. Duração do ciclo de estudos (art.º 3 DL-74/2006, de 26 de Março):

4 semestres

A.9. Número de máximo de admissões:

35

A.10. Condições específicas de ingresso:

Podem candidatar-se ao CE: a) Titulares do grau de licenciado nas áreas das Ciências da Nutrição, Hotelaria e Restauração ou áreas equivalentes, desde que reconhecidas como elegíveis pela comissão científica do ciclo de estudos; b) Titulares de um grau académico superior estrangeiro, conferido nas áreas de eleição, na sequência de um 1.º CE organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um Estado aderente a este Processo; c) Titulares de um grau académico superior estrangeiro, conferido nas áreas de eleição, que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo órgão científico estatutariamente competente da instituição de ensino superior onde pretendem ser admitidos; d) Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido como atestando capacidade para realização deste ciclo de estudos pelo órgão científico estatutariamente competente da instituição de ensino superior onde pretendem ser admitidos.

Relatório da CAE - Novo Ciclo de Estudos

1. Instrução do pedido

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

Existem, são adequadas e cumprem os requisitos legais

1.1.2. Evidências que fundamentam a classificação de cumprimento assinalada:

São apresentadas atas, ou extratos de atas, de reuniões do Conselho Técnico Científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo - IPP, Conselho Pedagógico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo - IPP, Conselho Pedagógico da FCNAUP, Conselho Científico da FCNAUP, assim como Despachos do Reitor da Universidade do Porto e Presidente do Instituto Politécnico do Porto.

1.2.1. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação da implementação do ciclo de estudos:

Foi indicado e tem o perfil adequado

1.2.2. Evidências que fundamentam a classificação de cumprimento assinalada:

O docente responsável pelo CE(diretor) tem o grau de Doutor em área científica adequada (Nutrição e Química dos Alimentos) todos os outros docentes indicados responsáveis pela FCNAUP têm também o grau de doutor em áreas relevantes, os docentes do ESHT-IPP têm uma licenciatura ou mestrado e o título de especialistas.

1.3.1. Regulamento de creditação de formação e experiência profissional

Existe e cumpre os requisitos legais

1.3.2. Evidências que fundamentam a classificação de cumprimento assinalada:

É apresentado o Regulamento Creditação Formação Anterior e Experiência Profissional da Universidade do Porto - Despacho n.º 12722/2013 do Diário da República, 2.ª série — N.º 192 — 4 de outubro de 2013 e cumpre o Decreto-Lei n.º 74/2006 de 24 de março, republicado pelo Decreto-Lei n.º 63/2016 de 13 de setembro.

2. Condições específicas de ingresso, estrutura curricular e plano de estudos.

2.1.1. Condições específicas de ingresso:

Existem, são adequadas e cumprem os requisitos legais

2.1.2. Evidências que fundamentam a classificação de cumprimento assinalada:

Segundo a proposta podem candidatar-se: a) Titulares do grau de licenciado nas áreas das Ciências da Nutrição, Hotelaria e Restauração ou áreas equivalentes, desde que reconhecidas como elegíveis pela comissão científica do CE; b) Titulares de um grau académico superior estrangeiro, conferido nas áreas de eleição, na sequência de um 1.º CE organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um Estado aderente a este Processo; c) Titulares de um grau académico superior estrangeiro, conferido nas áreas de eleição, que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo órgão científico estatutariamente competente da instituição de ensino superior onde pretendem ser admitidos; d) Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido como atestando capacidade para realização deste ciclo de estudos pelo órgão científico estatutariamente competente da instituição de ensino superior onde pretendem ser admitidos.

2.2.1. Designação

É adequada

2.2.2. Evidências que fundamentam a classificação de cumprimento assinaladas.

A designação é coerente com os objetivos e estrutura do CE.

2.3.1. Estrutura Curricular e Plano de Estudos:

Existem, são adequados e cumprem os requisitos legais

2.3.2. Evidências que fundamentam a classificação de cumprimento assinalada:

O CE, está organizado em 4 semestres, contabilizando no total 120 ECTS e é composto por:

- a) um curso de mestrado, não conferente de grau, constituído por um conjunto organizado de unidades curriculares a que correspondem 60 créditos ECTS. Confere um diploma de curso de mestrado em Gastronomia, Nutrição e Cultura (não conferente de grau);
- b) uma dissertação de natureza científica, um trabalho de projeto ou um relatório de estágio, originais e especialmente realizados para esse fim, a que correspondem 60 do total dos 120 créditos ECTS do ciclo de estudos, cuja defesa e aprovação em provas públicas permitirá a obtenção do grau de mestre em Ciências Gastronómicas.

Cumpra com o previsto no Artº 5º do D.L. nº 42/2005 de 22 de Fevereiro: “o trabalho de um ano curricular realizado a tempo inteiro situa-se entre mil e quinhentas e mil seiscentas e oitenta horas...” (alínea c) e “o número de créditos correspondente ao trabalho de um ano curricular realizado a tempo inteiro é de 60” (alínea d).

3. Descrição e fundamentação dos objetivos, sua adequação ao projeto educativo, científico e cultural da Instituição e unidades curriculares

3.1. Dos objetivos do ciclo de estudos

3.1.1. Foram formulados objetivos gerais para o ciclo de estudos:

Sim

3.1.2. Foram definidos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes:

Sim

3.1.3. O ciclo de estudos está inserido na estratégia institucional de oferta formativa face à missão da Instituição:

Sim

3.1.4. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 3.1.1, 3.1.2 e 3.1.3.:

A instituição fundamenta de forma satisfatória e clara a criação deste novo CE. Particularmente especificando que pretendem formar, sob o ponto de vista técnico e científico, profissionais oriundos de diversas áreas, aliando os saberes das Ciências da Nutrição com os da Hotelaria e Restauração. Que este CE se insere na estratégia institucional de oferta formativa, contribuindo para o ensino de matérias necessárias à formação científica e técnica dos estudantes na área das ciências gastronómicas, através do ensino de matérias e da promoção e desenvolvimento de investigação científica. Tratando-se de um CE conjunto, proporciona e facilita o intercâmbio pedagógico e científico entre instituições. Focando-se na área das ciências gastronómicas, este mestrado serve interesses na comunidade e aposta na valorização recíproca, ao facilitar a investigação na área da gastronomia, nomeadamente a inovação, criação e desenvolvimento de novos produtos alimentares.

3.1.5. Pontos Fortes:

A importância da dieta e dos alimentos que a compõem são cada vez mais objeto de atenção da indústria alimentar, da profissão médica e da população em geral. Só muito recentemente se começou a considerar o papel que o setor da hotelaria e restauração pode desempenhar para ajudar a melhorar as dietas. O desenvolvimento deste novo programa em Ciências Gastronómicas é muito oportuno e será benéfico para quem se deseje especializar nesta área, e em última análise para a saúde da população em geral. O curso tem uma abordagem holística, facilitando as relações entre os domínios científicos da FCNAUP e os conceitos práticos da ESHT | IPP, fortalecendo a articulação entre o conhecimento científico e sua aplicação prática no mundo real. A inclusão de módulos de negócios melhora a abordagem holística.

3.1.6. Pontos fracos:

O programa envolve docentes e instalações de duas áreas diferentes. Não são fornecidas informações sobre como a comunicação ocorrerá entre os diferentes grupos. Sobre a forma como se tornará um programa coeso, funcionando como um único programa, em vez de duas partes diferentes e separadas reunidas para fazer um programa. É muito importante que exista uma estrutura para permitir uma comunicação eficaz entre a FCNAUP e da ESHT-IPP, particularmente porque não existe experiência prévia de colaboração entre a FCNAUP e a ESHTIPP. O grau de envolvimento do IPP por vezes não é claro.

3.2. Adequação ao projeto educativo, científico e cultural da instituição

3.2.1. A Instituição definiu um projeto educativo, científico e cultural próprio:

Sim

3.2.2. Os objetivos gerais definidos para o ciclo de estudos são compatíveis com o projeto educativo, científico e cultural da Instituição:

Sim

3.2.3. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 3.2.1 e 3.2.2.: A FCNAUP constitui uma UO de Ensino e Investigação da U.Porto com órgãos próprios de autogoverno e é um centro de ensino, investigação científica, inovação, desenvolvimento, cultura e de prestação de serviços à comunidade.

A ESHT, unidade orgânica autónoma de ensino e investigação do IPP, apresenta como princípio orientador desenvolver a sua atividade enquadrando-a na atualidade científica, no quotidiano organizacional e no mercado de trabalho e considera suas atribuições, promover e realizar ações de investigação, desenvolvimento, inovação e empreendedorismo e realizar trabalhos de investigação, inovação e desenvolvimento aplicados. Este CE insere-se na estratégia educacional, científica e cultura e de intercâmbio pedagógico e científico de ambas as instituições.

3.2.4. Pontos Fortes:

Sendo um programa conjunto, permite realizar o intercâmbio pedagógico e científico entre as instituições. Direcionado para as ciências gastronómicas, este mestrado vai ao encontro dos interesses da comunidade e reunindo esforços, facilita a pesquisa na área da gastronomia, nomeadamente inovação, criação e desenvolvimento de novos produtos alimentares. A estrutura modular de algumas UC facilitará a sua disponibilização a pessoas exteriores ao mestrado e cursos de educação continuada. Esta oferta de formação é uma atração para a comunidade Alumni, entre outros, fornecendo atualização e complementando a sua formação inicial. O CE é uma oportunidade para os Alumni que atuam na área da gastronomia, facilitando a criação de protocolos / contratos com FCNAUP que envolvem a colaboração de estudantes do CE na pesquisa e desenvolvimento de negócios.

3.2.5. Pontos fracos:

O ensino será realizado em duas instituições de ensino superior diferentes, localizadas em diferentes cidades (Porto e Vila do Conde) e a FCNAUP está de momento em instalações temporárias. Isso poderá causar problemas de comunicação entre docentes e causar dificuldades de deslocação, e outras, para alunos.

3.3. Da organização do ciclo de estudos

3.3.1. Os conteúdos programáticos de cada unidade curricular são coerentes com os respetivos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências):

Sim

3.3.2. As metodologias de ensino (avaliação incluída) de cada unidade curricular são coerentes com os respetivos objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências):

Sim

3.3.3. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 3.3.1 e 3.3.2.: O principal objetivo será formar e qualificar profissionais para o setor gastronómico, com competências para inovar e atuar de forma consciente, rigorosa e responsável nas áreas de Nutrição, Técnicas Culinárias, Empreendedorismo, Cultura e Sustentabilidade. Existe uma descrição detalhada do programa dos vários módulos que podem provar a coerência com esses objetivos. Além disso, o CE contempla UCs opcionais (1º ano / 1º semestre), correspondendo a um total de 9 ECTS, oferecendo aos alunos a possibilidade de adaptar suas escolhas de acordo com a sua formação e interesses.

3.3.4. Pontos Fortes:

A ênfase na gastronomia, as ciências (alimentares e nutricionais) e os aspetos empresariais, oferecem aos alunos um currículo equilibrado e útil. Existe uma grande variedade de métodos de ensino e aprendizagem, incluindo aprendizagem mista, estudos de caso e o uso de uma plataforma moodle. A escolha das opções permite aos alunos aprofundar seus conhecimentos num aspeto particular que não tenha sido contemplado na sua formação inicial ou que pode ser reforçado no trabalho para a dissertação. O módulo de métodos estatísticos avançados é muito útil.

3.3.5. Pontos fracos:

Não há módulo no Desenvolvimento de Produto Alimentar, em que o aluno possa criar seu próprio produto e analisá-lo.

Há muita ênfase na parte da Gastronomia com potencial de sobreposição, p. ex. os módulos Gastronomia como expressão cultural e seu impacto económico e História e Sociologia da Alimentação e Gastronomia.

Também há evidências de uma sobreposição nas aplicações de cozinha molecular entre os módulos Produtos e Técnicas Culinárias Avançadas e Práticas Culinárias em Diferenciados Processos e Sistemas de Cozinha. O programa para este módulo é muito curto, é difícil entender em que é que esta UC difere da anterior e também a diferença entre a componente de cozinha molecular (pensamos que erradamente referida como gastronomia molecular – uma sub-disciplina de Ciências dos Alimentos) em ambas as UC. Não existe qualquer obra na bibliografia relacionada com cozinha molecular ou gastronomia molecular.

4. Recursos docentes

4.1. O corpo docente cumpre os requisitos legais (corpo docente próprio, academicamente qualificado e especializado na(s) área(s) fundamental(ais)):

Sim

4.2. A maioria dos docentes tem ligação estável à Instituição por um período superior a três anos. A Instituição mostra uma boa dinâmica de formação do seu pessoal docente:

Sim

4.3. Existe um procedimento de avaliação do desempenho do pessoal docente, de forma a garantir a necessária competência científica e pedagógica e a sua atualização:

Sim

4.4. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinalada em 4.1., 4.2. e 4.3.: De acordo com a informação disponível na apresentação do pedido de NCE e posteriormente corrigida em resposta a um pedido de esclarecimento, 92,69% dos professores do ciclo de estudos estão ligados em tempo integral às instituições proponentes, 72,3% dos docentes são doutorados e especializados nas áreas do ciclo de estudos. O número de professores no ciclo de estudos que estão vinculados às suas instituições há mais de três anos corresponde a uma percentagem de 81,79%.

4.5. Pontos fortes:

95,75 % dos professores da UP têm um Ph.D. que é especializado nas áreas do programa de estudos, desenvolvem investigação e publicaram amplamente na área. Os professores ligados ao IPP têm Ph.D (2), Mestrados e o título de especialistas (3) ou Licenciaturas (2).

4.6. Pontos fracos:

A informação na ficha da docente das UCs de Práticas Culinárias em Diferenciados Processos e Sistemas de Cozinha e de Produtos e Técnicas Culinárias Avançadas não permite avaliar a sua formação e experiência para ser responsável e lecionar estas UCs.

Há um desequilíbrio entre o número de docentes doutorados nas duas áreas predominantes do CE.

5. Descrição e fundamentação de outros recursos humanos e materiais

5.1. O ciclo de estudos dispõe de outros recursos humanos indispensáveis ao seu bom funcionamento:

Sim

5.2. O ciclo de estudos dispõe das instalações físicas (espaços letivos, bibliotecas, laboratórios, salas de computadores, etc.) necessárias ao cumprimento dos objetivos:

Sim

5.3. O ciclo de estudos dispõe dos equipamentos didáticos e científicos e dos materiais necessários ao cumprimento dos objetivos:

Sim

5.4. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 5.1, 5.2 e 5.3.:

Da informação na secção 5 da proposta, pode-se concluir que existe pessoal não docente qualificado, assim como infra-estruturas e equipamentos que, se em bom funcionamento, serão suficientes para apoiar a componente de ensino e que estão adaptados aos objetivos. Contudo, de acordo com a aplicação, neste momento, a FCNAUP trabalha em instalações temporárias.

5.5. Pontos fortes:

Ambas as instituições (a FCNAUP e a ESHT do IPP) possuem uma estrutura organizacional que permite suporte administrativo e têm instalações e equipamentos adequados para o ensino. Este curso beneficiará de todas essas estruturas existentes e contribuirá para as rentabilizar.

5.6. Pontos fracos:

Como anteriormente referido, os dois locais separados das duas áreas de estudos diferentes podem causar problemas de comunicação.

O facto da FCNAUP estar de momento em instalações provisórias.

6. Atividades de formação e investigação

6.1. Existe(m) centro(s) de investigação, em que os docentes desenvolvem a sua atividade científica, reconhecido(s) e com boa avaliação, na área predominante do ciclo de estudos:

Sim

6.2. Existem publicações científicas do pessoal docente afeto ao ciclo de estudos, na área predominante do ciclo de estudos, em revistas internacionais com revisão por pares nos últimos cinco anos:

Sim

6.3. Existem atividades científicas, tecnológicas, culturais e artísticas desenvolvidas na área do ciclo de estudos e integradas em projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais:

Sim

6.4. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 6.1, 6.2 e 6.3.:

Existe uma referência na proposta ao envolvimento de professores em vários centros de investigação (4 excepcionais, 1 excelente, 2 muito bons e 1 bom), mas a maioria não é exatamente na área do programa de estudos. A maioria é também na área da ciência, havendo apenas um na área do Turismo e Hotelaria (ainda não avaliado).

Há um número significativo de publicações científicas. Existem publicações em diversas áreas do ciclo de estudos.

Existem referências à participação em projetos a nível nacional e internacional.

6.5. Pontos fortes:

A equipe docente envolvida no ciclo de estudos desenvolve investigação de qualidade e publica ativamente em revistas de circulação internacional com arbitragem científica.

6.6. Pontos fracos:

Sugere-se aumentar a pesquisa e a publicação na área da Hotelaria e Restauração assim como a participação em competições culinárias e de desenvolvimento de produtos alimentares.

7. Atividades de desenvolvimento tecnológico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada

7.1. A oferta destas atividades corresponde às necessidades do mercado e à missão e objetivos da Instituição:

Sim

7.2. Evidências que fundamentam a classificação de cumprimento assinalada em 7.1.:

Na aplicação, dá-se ênfase à reciprocidade de interesses empresa/instituição dando relevância ao inter-relacionamento com a comunidade e ao serviço dos seus interesses. Refere-se ainda que o CE coloca a investigação científica a um nível empresarial/institucional e numa perspetiva de inovação e empreendedorismo.

7.3. Pontos fortes:

Criação de oportunidades de formação avançada para a comunidade Alumni e não Alumni.

7.4. Pontos fracos:

No formulário de candidatura não são referidas atividades que envolvem colaboração das instituições envolvidas com empresas ou instituições portuguesas ou internacionais.

Não estão claras as oportunidades que existem para os graduados que têm ideias para desenvolver novos produtos, por exemplo, a criação de produtos alimentares saudáveis.

8. Enquadramento na rede do ensino superior público

8.1. Os estudos apresentados (com base em dados do Ministério que tutela o emprego) mostram previsível empregabilidade dos formados por este ciclo de estudos:

Em parte

8.2. Os dados de acesso (DGES) mostram o potencial do ciclo de estudos para atrair estudantes:

Sim

8.3. O novo ciclo de estudos será oferecido em colaboração com outras Instituições da região que lecionam ciclos de estudos similares:

Sim

8.4. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 8.1, 8.2 e 8.3.:

Na proposta, menciona-se que existe apenas um outro ciclo de estudo semelhante em Portugal, mas não inclui componente no campo da nutrição. E que este CE é o 1º na zona norte. Há referência à

evidência de que a indústria agroalimentar é a indústria transformadora que mais contribui para a economia nacional e a segunda indústria transformadora que mais emprega em Portugal. Por outro lado, o setor da restauração poderá beneficiar mutuamente da investigação e inovação realizada.

8.5. Pontos fortes:

O programa é muito relevante para as necessidades da economia.

8.6. Pontos fracos:

A falta de hábito e disponibilidade financeira na restauração para trabalhar com profissionais com formação científica.

9. Fundamentação do número total de créditos ECTS do novo ciclo de estudos

9.1. A atribuição do número total de unidades de crédito e a duração do ciclo de estudos estão justificadas de forma convincente:

Sim

9.2. Existe uma metodologia para o cálculo dos créditos ECTS das unidades curriculares:

Sim

9.3. Existe evidência de que a determinação das unidades de crédito foi feita após consulta aos docentes:

Sim

9.4. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 9.1, 9.2 e 9.3.: A carga de trabalho expectável para o estudante em cada unidade curricular foi estabelecida em conformidade com o Regulamento do Sistema de Aplicação de Créditos Curriculares aos Ciclos de Estudos e Cursos da Universidade do Porto. Numa reunião com a comissão de criação do CE, os professores responsáveis por cada UC foram consultados para avaliar a carga de trabalho total esperada da UC, recorrendo à ajuda dos alunos. Descrição da metodologia utilizada no cálculo do ECTS.

9.5. Pontos fortes:

Trabalhar com o quadro ECTS contribui para atrair financiamento ao abrigo do Erasmus+ e projetos similares.

9.6. Pontos fracos:

Nada a referir

10. Comparação com ciclos de estudos de Instituições de referência no Espaço Europeu de Ensino Superior

10.1. O ciclo de estudos tem duração e estrutura semelhantes a ciclos de estudos de Instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior:

Em parte

10.2. O ciclo de estudos tem objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) análogos às de outros ciclos de estudos de Instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior:

Em parte

10.3. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 10.1 e 10.2.: São mencionados quatro graus em Espanha, Itália, França e Reino Unido. Um curso intitulado Mestrado em Ciências Gastronómicas da Universidade de MONDRAGON é semelhante, mas o programa proposto contribui para uma maior valorização da relação entre gastronomia e saúde.

10.4. Pontos fortes:

Nada a acrescentar

10.5. Pontos fracos:

Nada a acrescentar.

11. Estágios e períodos de formação em serviço

11.1. Existem locais de estágio e/ou formação em serviço:

Sim

11.2. São indicados recursos próprios da Instituição para acompanhar os seus estudantes no período de estágio e/ou formação em serviço:

Sim

11.3. Existem mecanismos para assegurar a qualidade dos estágios e períodos de formação em serviço dos estudantes:

Sim

11.4. São indicados orientadores cooperantes do estágio ou formação em serviço, em número e com qualificações adequadas (para ciclos de estudos em que o estágio é obrigatório por lei):

Não

11.5. Evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 11.1 a 11.4.:
O ciclo de estudos tem seu próprio corpo docente que possibilitará aulas de orientação tutorial para estudantes em estágio. Dependendo dos estágios, serão convidados profissionais para a supervisão de estudantes. Os convidados devem ter os requisitos necessários estabelecidos por regulamentação interna.

11.6. Pontos fortes:

Nada a acrescentar.

11.7. Pontos fracos:

Escassez de protocolos formais com estabelecimentos de hotelaria e restauração para a realização de estágios.

12. Conclusões

12.1. Recomendação final:

O ciclo de estudos deve ser acreditado

12.2. Período de acreditação condicional, em anos (se aplicável):

<sem resposta>

12.3. Condições (se aplicável):

<sem resposta>

12.4. Fundamentação da recomendação:

A proposta apresentada pela Universidade do Porto e o Instituto Politécnico do Porto cumpre os requisitos em termos de pessoal docente, instalações, equipamentos e materiais indispensáveis para garantir o nível e a qualidade da educação que se pretende ministrar. Os docentes envolvidos também desenvolvem atividades de investigação.

Recomenda-se, no entanto:

1. Que se fortaleçam as ligações entre a Universidade e o Instituto Politécnico, estabelecendo um grupo de trabalho para tal com reuniões periódicas. Na proposta não é completamente claro o grau de envolvimento do IPP.

2. Uma análise dos programas das UC para eliminar sobreposições.

3. Que se criem oportunidades para o desenvolvimento de novos produtos alimentares pelos alunos, particularmente de produtos com características benéficas para a saúde.
4. Que se criem oportunidades para os graduados que desejam desenvolver produtos alimentares com potencial para chegar ao mercado, p. ex.. através de um centro de inovação.
5. Que as atividades na parte da hotelaria e restauração sejam fortalecidas através de um maior envolvimento em projetos de investigação e publicações. Ou ainda a participação em competições como a Ecotrophelia.
6. O estabelecimento de laços mais aprofundados com empresas e instituições económicas e culturais operando na área da gastronomia.