

ACEF/1718/0124437 — Relatório final da CAE

Contexto da Avaliação do Ciclo de Estudos

Relatório da CAE - Ciclo de Estudos em Funcionamento.

Contexto da Avaliação do Ciclo de Estudos

Nos termos do regime jurídico da avaliação do ensino superior (Lei n.º 38/2007, de 16 de agosto), a avaliação externa dos ciclos de estudos deve ser realizada periodicamente. A periodicidade fixada é de seis anos.

O processo de avaliação/acreditação de ciclos de estudo em funcionamento (Processo ACEF) tem por elemento fundamental o relatório de autoavaliação elaborado pela instituição avaliada, que se deve focar nos processos que se julgam críticos para garantir a qualidade do ensino e nas metodologias para monitorizar/melhorar essa qualidade, incluindo a forma como as instituições monitorizam e avaliam a qualidade dos seus programas de ensino e da investigação.

A avaliação é efetuada por uma Comissão de Avaliação Externa (CAE), composta por especialistas selecionados pela Agência com base no seu currículo e experiência e apoiada por um funcionário da Agência, que atua como gestor do procedimento. A CAE analisa o relatório de autoavaliação e visita a instituição para confirmar as informações do relatório e proceder à sua discussão com representantes da instituição.

Antes do termo da visita, a Comissão reúne para discutir as conclusões sobre os resultados da avaliação e organizar os itens a integrar no relatório de avaliação externa a ser apresentado oralmente. Esta apresentação é da responsabilidade do(a) Presidente da CAE e deve limitar-se a discutir os resultados da sua análise em termos de aspetos positivos, deficiências, propostas de melhoria e outros aspetos que sejam relevantes no contexto da avaliação.

A CAE, usando o formulário eletrónico apropriado, prepara, sob supervisão do seu Presidente, a versão preliminar do Relatório de Avaliação Externa do ciclo de estudo. A Agência remete o relatório preliminar à instituição de ensino superior para apreciação e eventual pronúncia, no prazo regularmente fixado. A Comissão, face à pronúncia apresentada, poderá rever o relatório preliminar, se assim o entender, competindo-lhe aprovar a sua versão final e submetê-la na plataforma da Agência.

Compete ao Conselho de Administração a deliberação final em termos de acreditação. Na formulação da deliberação, o Conselho de Administração terá em consideração o relatório final da CAE e, havendo ordens e associações profissionais relevantes, será igualmente considerado o seu parecer. O Conselho de Administração pode, porém, tomar decisões não coincidentes com a recomendação da CAE, com o intuito de assegurar a equidade e o equilíbrio das decisões finais. Assim, o Conselho de Administração poderá deliberar, de forma fundamentada, em discordância favorável (menos exigente que a Comissão) ou desfavorável (mais exigente do que a Comissão) em relação à recomendação da CAE.

Composição da CAE

A composição da CAE que avaliou o presente ciclo de estudos é a seguinte (os CV dos peritos podem ser consultados na página da Agência, no separador [Acreditação e Auditoria / Peritos](#)):

Carlos de O. Fernandes
Manuel António Brites Salgado
Jan Bergsma
Mariana Martins

1. Caracterização geral do ciclo de estudos

1.1. Instituição de Ensino Superior:

Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

1.1.a. Outra(s) Instituição(ões) de Ensino Superior (proposta em associação):

1.2. Unidade orgânica:

Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

1.2.a. Outra(s) unidade(s) orgânica(s) (proposta em associação):

1.3. Ciclo de estudos:

Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração

1.4. Grau:

Mestre

1.5. Publicação em D.R. do plano de estudos em vigor (nº e data):

1.5._MSQAR , publicação Diário da Republica.pdf

1.6. Área científica predominante do ciclo de estudos:

Ciências da Alimentação e da Saúde

1.7.1 Classificação CNAEF - primeira área fundamental:

811

1.7.2 Classificação CNAEF - segunda área fundamental, se aplicável:

729

1.7.3 Classificação CNAEF - terceira área fundamental, se aplicável:

541

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

120

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

2 anos

1.10. Número máximo de admissões aprovado no último ano letivo:

30

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

<sem resposta>

1.11. Condições específicas de ingresso.

"Podem candidatar-se ao acesso a este ciclo de estudos:

a) Licenciados em Produção Alimentar em Restauração,

b) Licenciados em Agro-indústrias, Biotecnologia, Dietética, Enga. Alimentar, Medicina Veterinária,

Nutrição, Zootecnia e outras áreas afins,

c) Quadros de empresas com responsabilidade na manutenção e/ou implementação de sistemas de gestão segurança alimentar (directores de operações, directores gerais, directores de F&B, responsáveis de compras/economato) que sejam titulares de um grau académico superior que seja considerado adequado pela Comissão Científico-Pedagógica curso de MSQAR,

d) Titulares de um grau académico superior estrangeiro, correspondente ao 1o ciclo de estudos de acordo com os princípios do processo de Bolonha, e que se enquadrem nas alíneas anteriores.

e) Titulares de um grau académico superior estrangeiro, que seja reconhecido pelo CTC da ESHTe e que se enquadrem nas alíneas a), b) ou c)."

1.12. Regime de funcionamento.

Outros

1.12.1. Outro:

Horário Misto

1.13. Local onde o ciclo de estudos é ministrado:

Instalações da Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

1.14. Eventuais observações da CAE:

<sem resposta>

2. Corpo docente

Perguntas 2.1 a 2.5

2.1. Coordenação do ciclo de estudos.

O docente ou docentes responsáveis pela coordenação do ciclo de estudos têm o perfil adequado:

Sim

2.2. Cumprimento de requisitos legais.

O corpo docente cumpre os requisitos legais de corpo docente próprio, academicamente qualificado e especializado:

Sim

2.3. Adequação da carga horária.

A carga horária do pessoal docente é adequada:

Sim

2.4. Estabilidade.

A maioria dos docentes mantém ligação à instituição por um período superior a três anos:

Sim

2.5. Dinâmica de formação.

O número de docentes em programas de doutoramento há mais de um ano é adequado às necessidades de qualificação académica e de especialização do corpo docente do ciclo de estudos, quando necessário:

Sim

2.6. Apreciação global do corpo docente

2.6.1. Apreciação global

O modelo de coordenação de SQAR tem por base uma comissão coordenadora de 4 elementos, sendo que o Presidente é doutor na AC fundamental do CE (CAS - 42% no mínimo) e está em regime de tempo integral na IES, pelo que possui perfil académico adequado. Neste CE leciona 4 UC (Epidemiologia e Saúde Pública, Controlo Analítico, SGS Alimentar, Saúde e Alimentação 3,11).

Compartilha estas funções com outros 3 vogais, que podem ter um papel complementar no mestrado.

A AC de Projeto será fundamental (42%) mas em áreas optativas divididas pelas 3 restantes ACs (pelo plano de estudos), pelo que o perfil de saída do mestre pode ser muito diferente, o que levanta algumas questões a este modelo curricular.

O corpo docente cumpre os requisitos legais, designadamente de corpo docente próprio (11 ETI - 79%) e academicamente qualificado (6,5 ETI - 46%). Relativamente ao corpo docente especializado (7,2 ETI - 51%) reconhece-se 4,7 especialistas nas ACs fundamentais do CE e 2,5 doutor, com produção científica considerada relevante nestas áreas fundamentais do CE, pelo que se atinge o rácio de 50% de ETI legalmente requerido. Os docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor especializados na AF do CE correspondem a 2,5 ETI (18%), pelo que o valor está próximo do rácio de 20% exigido.

As cargas letivas atribuídas aos docentes não são quantificáveis na ESHTe, apenas no CE, o que limita a análise se serão compatíveis com as demais funções próprias de um docente de ensino superior. Porém, identifica-se a maioria dos docentes nas FC com apenas 1 UC em média. As cargas letivas parecem baixas neste CE mas há necessidade de solicitar informação adicional, pelo que se solicitou a DSD de 2017-18. A análise da DSD MSQAR detalhada por docente e CE permite constatar que, em geral, a carga docente semanal é adequada (12 horas letivas a TI). Refere-se que no guião a AC de Projeto não existe como tal no plano de estudos do CE, pois constitui-se apenas como uma UC. A incorreção da informação terá a ver com a tripla divisão de Estágio pelas ACs.

A maioria dos docentes tem uma ligação estável com a instituição (11), por um período superior a três anos (79%).

O número de docentes em programas de doutoramento (4) há mais de um ano pode contribuir para melhorar os níveis de doutores especializados do corpo docente do CE, sobretudo se se especializarem ou obterem reconhecida experiência e competência profissional na área de CAS, pelo que o requisito do corpo docente especializado na área predominante do CE deve ser uma aposta contínua da ESHTe, sobretudo através da especialização e da investigação e produção científica.

Um CE de mestrado com 3 ACs, com a AC predominante em CAS, pode permitir uma distribuição equilibrada entre 1-2 UCs por docente, sendo fundamental garantir a capacidade científica para o desenvolvimento de competências de investigação, sobretudo na AC principal do curso. A ESHTe deverá continuar a garantir um número razoável de docentes especializados na AC de CAS, para assegurar a coordenação do CE, carga letiva, investigação, publicações, cargos de gestão, representação nos diversos órgãos, prestação de serviços, etc. A estes especialistas da área fundamental deve-se acrescentar os doutores / especialistas de outras ACs com evidência de esforço de investigação e reconhecimento nacional e internacional para fazer a ligação à respetiva AC principal.

2.6.2. Pontos fortes

O corpo docente cumpre importantes requisitos legais, designadamente de corpo docente próprio, academicamente qualificado e especializado na área fundamental do CE.

A lecionação das UCs das 3 ACs é assegurada, em geral, por docentes qualificados no respetivo domínio do conhecimento, sendo de salientar as da AC de CAS.

A maioria dos docentes (11) tem uma ligação estável com a ESHTe.

2.6.3. Recomendações de melhoria

O Coordenador do CE poderá potenciar maior articulação da equipa de docência e, assim, também estar ainda mais envolvido nas diversas atividades curriculares e extracurriculares, sobretudo com vista a aumentar a eficiência formativa do CE e a aumentar o volume de projetos e produção científica.

É oportuno estimular os docentes a realizar programas de doutoramento de acordo com as necessidades de doutores especializados em CAS para que no futuro seja melhorado um requisito legal.

Será importante que a instituição assegure que os seus docentes sejam especializados nos domínios de conhecimento das ACs fundamentais e assim se garanta que os docentes desenvolvam e promovam mais investigação e publicação relevantes, reconhecidas por pares.

A ESHTe deve tomar medidas para que os rácios do corpo docente qualificado e especializado melhorem de modo contínuo e essa melhoria se traduza em melhores indicadores de produção científica, que garanta os requisitos de um mestrado em SQAR.

3. Pessoal não-docente

Perguntas 3.1. a 3.3.

3.1. Competência profissional e técnica.

O pessoal não-docente tem a competência profissional e técnica adequada ao apoio à lecionação do ciclo de estudos:

Sim

3.2. Adequação em número.

O número e o regime de trabalho do pessoal não-docente correspondem às necessidades do ciclo de estudos:

Sim

3.3. Dinâmica de formação.

O pessoal não-docente frequenta regularmente cursos de formação avançada ou de formação contínua:

Sim

3.4. Apreciação global do pessoal não-docente

3.4.1. Apreciação global

Constata-se que o número de pessoal não docente indicado é referente à IES e há uma boa proximidade no apoio dos vários serviços.

Em termos gerais, o nível de qualificação dos elementos do corpo não docente é satisfatório, pois dos 32 funcionários, 53,1% são licenciados e 9,4% possuem formação pós-graduada.

É proporcionado anualmente ao pessoal não docente formação no sentido de promover as suas competências e qualificações e beneficiam de um regime especial (isenção de propinas) caso desejem frequentar uma licenciatura, uma pós-graduação ou um mestrado na ESHTe.

3.4.2. Pontos fortes

Em 2010/11 iniciou um plano de formação, baseado em necessidades identificadas junto do pessoal

não-docente.

Facilidades à disposição do pessoal não docente que incentivam a vontade de ingressar num dos cursos da ESHTe.

Pessoal não docente dedicado e centrado em determinados cursos e funções mais específicas.

3.4.3. Recomendações de melhoria

Consolidar e continuar a estimular o pessoal não docente para a realização e aperfeiçoamento da formação académica.

4. Estudantes

Pergunta 4.1.

4.1. Procura do ciclo de estudos.

Verifica-se uma procura consistente do ciclo de estudos por parte de potenciais estudantes ao longo dos 3 últimos anos:

Não

4.2. Apreciação global do corpo discente

4.2.1. Apreciação global

O CE conta com 23 estudantes, 87% do género feminino, com uma distribuição bastante equitativa entre os dois anos (13 alunos no primeiro ano e 10 no segundo). O número baixo de estudantes no segundo ano justificasse pelo interesse dos estudantes em adquirir conhecimentos (1º ano) mas não em produzir a dissertação/projeto final do curso.

Apenas 23 estudantes concluíram o curso desde o seu início em 2010/11.

O número de candidatos tem vindo a diminuir, de 14 no penúltimo ano para 9 no ano corrente, mantendo-se muito abaixo do número de vagas (30). A grande maioria dos candidatos pertencem ao distrito de Lisboa e cerca de 50% dos alunos mantêm uma ocupação profissional enquanto frequentam o CE.

4.2.2. Pontos fortes

Presença de estudantes estrangeiros (brasileiros e moçambicanos)

4.2.3. Recomendações de melhoria

Divulgar o mestrado nacional e internacionalmente, a fim de preencher as vagas e fomentar a troca de experiências.

A CAE reconhece a baixa procura dos cursos de mestrado a nível nacional (na área do turismo e hotelaria), que tem a ver com a pouca valorização, pelo mercado de trabalho, dos conhecimentos adicionais adquiridos pelos futuros profissionais. Mas, há que incentivar e criar formas para os alunos cumprirem todos os requisitos académicos, nomeadamente teses/projetos, o que às vezes é difícil dado o seu envolvimento no mundo profissional.

5. Resultados académicos

Perguntas 5.1. e 5.2.

5.1. Sucesso escolar

O sucesso escolar da população discente é satisfatório e é convenientemente acompanhado:

Em parte

5.2. Empregabilidade

Os níveis de empregabilidade dos graduados pelo ciclo de estudos não revelam dificuldades de transição para o mercado de trabalho:

Em parte

5.3. Apreciação global dos resultados académicos

5.3.1. Apreciação global

Nos últimos anos o número de graduados tem vindo a aumentar, de 2 alunos no antepenúltimo ano para 4 no último ano, aumentando também o número de alunos que terminam o curso nos dois anos estipulados.

As UC's de primeiro ano apresentam taxas de sucesso muito elevadas, entre os 90% e o 100%.

Não são apresentados dados sobre a empregabilidade dos graduados do CE.

5.3.2. Pontos fortes

ESHTEmprego – divulgação de oportunidades de emprego e estágios

5.3.3. Recomendações de melhoria

Acompanhar com maior regularidade os graduados

Incentivar os alunos a terminar suas dissertações/projetos, no segundo ano.

6. Resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas

Perguntas 6.1. a 6.5.

6.1. Centros de Investigação

A instituição dispõe de recursos organizativos e humanos que integrem os seus docentes em atividades de investigação, seja por si ou através da sua participação ou colaboração, ou dos seus docentes e investigadores, em instituições científicas reconhecidas:

Em parte

6.2. Produção científica ou artística

Existem publicações científicas do corpo docente do ciclo de estudos em revistas internacionais com revisão por pares, livros e capítulos de livro ou trabalhos de produção artística, ou publicações resultantes de atividades de investigação orientada ou de desenvolvimento profissional de alto nível, nos últimos cinco anos, com relevância para a área do ciclo de estudos:

Em parte

6.3. Outras publicações

Existem outras publicações do corpo docente com relevância para a área do ciclo de estudos, designadamente de natureza pedagógica:

Sim

6.4. Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico

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

Em parte

6.5. Integração em projetos e parcerias nacionais e internacionais

As atividades científicas, tecnológicas e artísticas estão integradas em projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais:

Em parte

6.6. Apreciação global dos resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas

6.6.1. Apreciação global

5 docentes estão integrados em 4 Unidades de Investigação, sendo que 2 CIs têm avaliação FCT de muito bom e 1 ainda não têm avaliação (CITUR), mas que é vocacionado para a AC do Turismo, que incluirá a Restauração.

O volume global das publicações tem melhorado mas ainda é reduzido perante um corpo docente vasto em mestrado e referente a edições com pouca relevância académica e científica. Muitas publicações não são sobre temas centrais no ciclo de estudos (Restauração).

O mestrado em SQAR, no âmbito das suas UC, tem reforçado a atuação junto de empresas do sector alimentar em geral e especificamente das áreas da restauração e do turismo. No âmbito dos projetos desenvolvidos mantiveram-se algumas das parcerias no setor empresarial estabelecidas e procurou-se ainda enquadrar as atividades com vista à obtenção de respostas a realidades contemporâneas, tanto ao nível da produção como da segurança alimentar e dos sistemas de qualidade, com o envolvimento direto dos alunos que frequentam o curso, no âmbito de diversas UCs.

Num contexto institucional, prosseguem os serviços prestados para o sector da restauração, os quais consistem sobretudo nas vertentes de consultoria, formação, desenvolvimento e pesquisa, apoio à produção, análise microbiológica, auditorias, desenvolvimento de protótipos e apoio ao scale up e à implementação final. Estão disponíveis ainda uma série de cursos relacionados com a parte alimentar, quer de formação contínua quer de pós-graduação, no âmbito de formação avançada na AC fundamental do CE.

6.6.2. Pontos fortes

A aparente determinação da ESHTe em cumprir melhorias no âmbito da sua atividade académica/científica no âmbito do SQAR.

Os serviços prestados para o sector da restauração aos diversos níveis, conforme antes descrito.

6.6.3. Recomendações de melhoria

Recomenda-se um maior envolvimento do corpo docente em tarefas de investigação, tanto de âmbito individual como institucional, no quadro das unidades de investigação em que se integram os seus membros e/ou em regime de parcerias. Porém, refere-se que são muito poucos os docentes integrados em CIs, o que é problemático a nível de mestrado.

Ao nível das publicações, também se recomenda um maior esforço, tanto em termos de quantidade das produções, como da relevância académica dos títulos que as acolhem, para além de um foco mais determinado nos domínios científicos de maior relevância para o CE (Restauração).

É também recomendada uma maior participação dos docentes em eventos científicos e dinamização de projetos aplicados, que mais facilmente podem ter enquadramento através da integração em CIs.

7. Nível de internacionalização

Perguntas 7.1. a 7.3.

7.1. Mobilidade de estudantes e docentes

Existe um nível significativo de mobilidade de estudantes e docentes do ciclo de estudos:

Sim

7.2. Estudantes estrangeiros

Existem estudantes estrangeiros matriculados no ciclo de estudos (para além de estudantes em mobilidade):

Sim

7.3. Participação em redes internacionais

A instituição participa em redes internacionais com relevância para o ciclo de estudos:

Em parte

7.4. Apreciação global do nível de internacionalização

7.4.1. Apreciação global

Existe um número substancial de estudantes estrangeiros inscritos no programa (38,5%). No entanto, não há registo de estudantes portugueses a participarem em programas de mobilidade. No que diz respeito ao pessoal docente, 5% (tanto de entrada, como de saída) está envolvido na mobilidade internacional. A participação em redes internacionais baseia-se principalmente no papel ativo no programa ERASMUS+, no qual a ESHTe coopera com várias universidades estrangeiras.

7.4.2. Pontos fortes

O número elevado de estudantes estrangeiros, que possibilita um ambiente de aprendizagem internacional e que mostra que o CE vai de encontro à procura internacional.

7.4.3. Recomendações de melhoria

Criação de algumas trocas internacionais de estudantes (de entrada e de saída).

8. Organização interna e mecanismos de garantia da qualidade

Perguntas 8.1 a 8.6

8.1. Sistema interno de garantia da qualidade

Existe um sistema interno de garantia da qualidade, a nível da Instituição ou da Unidade Orgânica, certificado pela A3ES:

Não (continua no campo 8.2)

8.2. Mecanismos de garantia da qualidade

Existem mecanismos de garantia da qualidade do ciclo de estudos e das atividades desenvolvidas pelos serviços ou estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem:

Sim

8.3. Coordenação e estrutura(s) de apoio

Existem um coordenador e estrutura(s) responsáveis pela implementação dos mecanismos de

garantia da qualidade do(s) ciclo(s) de estudos:

Sim

8.4. Avaliação do pessoal docente

Existem procedimentos de avaliação do desempenho do pessoal docente e estão implementadas medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional:

Sim

8.5. Avaliação do pessoal não-docente

Existem procedimentos de avaliação do pessoal não-docente e estão implementadas medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional:

Sim

8.6. Outras vias de avaliação

Existiram outras avaliações do ciclo de estudos ou de natureza institucional, nos últimos cinco anos, não conduzidas pela A3ES:

Não

8.6.1. Conclusões de outras avaliações (quando aplicável)

<sem resposta>

8.7. Apreciação global dos mecanismos de garantia da qualidade

8.7.1. Apreciação global

A IES implementou um Sistema Interno de Garantia da Qualidade (SIGQ) e usa o manual de garantia da qualidade (MGQ) como documento de referência com procedimentos comuns de gestão, de cumprimento obrigatório em toda a instituição. O Manual da Qualidade espelha de forma detalhada os mecanismos de garantia da qualidade dos CE das atividades desenvolvidas pelos serviços ou estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem.

Há evidência dos procedimentos de avaliação do desempenho do pessoal docente e estão implementadas algumas medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional, que mereceu parecer positivo da Agência para a Modernização Administrativa (AMA).

O processo de avaliação do desempenho docente possui regulamento próprio interno, de acordo com o estatuto da carreira profissional docente do ensino superior politécnico, com caráter regular, é iniciado com o preenchimento pelos docentes das fichas de autoavaliação, usando inquéritos (ComQuest) do software de gestão académica (SIGES). Segue-se a análise pelos diretores de curso, com a supervisão dos coordenadores das áreas científicas e pela comissão coordenadora, no caso dos ciclos do mestrado.

O Conselho para a Avaliação e Qualidade coordena todas as atividades relativas ao SGQ.

Existem procedimentos de avaliação do pessoal não-docente, de acordo com o Sistema Integrado de Avaliação de Desempenho da Administração Pública (SIADAP 3) e estão implementadas algumas medidas conducentes à sua permanente atualização e desenvolvimento profissional, em função do posto de trabalho que ocupam, bem como a conceção de apoio financeiro para a respetiva formação.

8.7.2. Pontos fortes

De um modo geral, os mecanismos de garantia da qualidade estão bem explanados e organizados.

8.7.3. Recomendações de melhoria

Recomenda-se que se evidenciem as tendências de desempenho dos indicadores de qualidade com o acompanhamento das ações realizadas e a sua eficiência, comprovando que o mecanismo de qualidade vigente funciona como esperado.

Apoiar áreas específicas que precisem de ser reforçadas, tais como as áreas identificadas como fraquezas e as que representam uma oportunidade, segundo os parâmetros de qualidade.

9. Melhoria do ciclo de estudos - Evolução desde a avaliação anterior e ações futuras de melhoria

9.1. Evolução desde a avaliação anterior

Uma série de mudanças e melhorias ocorreram desde a avaliação anterior:

1. Um acordo com o Turismo de Portugal, que resultará em facilidades adicionais como a construção de cozinhas e a utilização exclusiva (para a ESHTe) de instalações de restauração.
2. Reforço das atividades de pesquisa do corpo docente, incluindo ajuda financeira para a participação do corpo docente em reuniões científicas internacionais e para publicações científicas.
3. Fortalecer o vínculo entre pesquisa e educação
4. Criação de um Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação, com um hub no Estoril
5. Expansão de parcerias, a fim de criar mais estágios

9.2. Apreciação e validação das propostas de melhoria futura

O plano de ação inclui duas vertentes essenciais ao futuro da Escola cujas propostas devem ser implementadas conforme calendarização apresentada.

As novas instalações e melhorias ao nível das instalações laboratoriais e de produção existentes, que são essenciais à ESHTe, designadamente para a melhoria do ensino-aprendizagem e o apoio aos estudantes, do acompanhamento tutorial e dos métodos pedagógicos (por exemplo com uma maior harmonização das ferramentas pedagógicas mais direcionadas para estudos de caso, pesquisa e produção de trabalhos de natureza científica, entre outros), promovendo uma maior envolvimento dos estudantes, designadamente na realização de seminários e congressos científicos nacionais e internacionais na ESHTe.

O reforço da investigação no setor do turismo e o desenvolvimento de projetos e parcerias (nacionais e internacionais) criam mais possibilidades de estágio e de pesquisa, designadamente pelo polo do CITUR no Estoril, para aproveitamento do Sistema de Apoio à Investigação Científica e Tecnológica (SAICT), que possibilita a reorganização funcional do CIDI.

10. Reestruturação curricular (se aplicável)

10.1. Apreciação e validação da proposta de reestruturação curricular

A visita à ESHTe permitiu solicitar uma reflexão maior sobre a proposta de reestruturação apresentada no guião e a mudança na estrutura de ACs (CAS - 108 ECTS e CS - 12 ECTS), com a apresentação das 3 UCs e fichas de docentes, pode ser uma oportunidade de melhoria, que a CAE viabiliza. A ESHTe enviou 3 documentos de informação adicional relativos a: 3 FUCs novas (Liderança e Gestão de Equipas; Perceção e Comunicação de Riscos Alimentares; Sustentabilidade e Segurança Alimentar); 3 FCs dos docentes afetos às novas FUCs; novas grelhas com a estrutura científica e curricular do mestrado, que reforça a área CAS como fundamental (108 ECTS), que são consideradas adequadas para o CE.

De facto, a estrutura científica e curricular do CE é agora melhorada na ênfase na área científica fundamental (CAS). Deve-se alterar a designação da UC de Projeto para Projeto/Dissertação/Estágio. Também há clarificação das UCs obrigatórias e das optativas para cada módulo (Catering; Higiene e

Segurança Alimentar; Qualidade), assim como das FUCs.

A reestruturação do plano de estudos deve ser adaptada conforme a proposta apresentada, com a exceção das AC apresentadas (ver ponto 12.4).

11. Observações finais

11.1. Apreciação da pronúncia da instituição (quando aplicável)

A CAE tomou atento conhecimento da pronúncia que a Escola Superior de Hoteleira e Turismo do Estoril decidiu apresentar na sequência do Relatório produzido no âmbito da avaliação ao Segundo Ciclo de Formação em Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração.

A CAE congratula-se pela manifestação de concordância em relação às observações por nós produzidas.

A CAE reconhece que a IES está determinada em cumprir com as recomendações propostas pela CAE e os requisitos exigidos pela legislação em vigor e pela A3ES.

Assim, entende esta CAE manter o parecer emitido no relatório preliminar.

11.2. Observações

Apesar de se sentir alguma evolução ao nível do transporte público dos estudantes, aqui à Escola, percebe-se que ainda existem muitas dificuldades que deverão tentar ser resolvidas junto das entidades competentes. Também foi identificado que ao nível do estacionamento, os estudantes começaram a sentir mais dificuldades no atual ano letivo. Este fato foi reiteradamente mencionado nas reuniões com estudantes.

De uma maneira transversal, e reportado por estudantes, a CAE destaca como pontos fortes desta instituição, os seguintes:

- 1) Uma forte ligação ao mercado
- 2) Uma grande disponibilidade dos docentes
- 3) E, uma flexibilidade na atualização permanente de conteúdos.

11.3. PDF (máx. 100kB)

<sem resposta>

12. Conclusões

12.1. Apreciação global do ciclo de estudos

De um modo geral, os mecanismos de garantia da qualidade estão bem explanados e organizados.

Há uma boa proximidade no apoio dos diversos serviços, assegurados pelo pessoal não docente, incluindo o apoio administrativo mais próximo das operações diárias dos CE's.

Os hard skills tem sido o grande alvo de atenção (o saber fazer), verificando-se a preocupação e sensibilidade para reforçar os soft skills, o que representa uma mais-valia para o ensino na área do turismo e da hospitalidade [reforçado pelos alunos, graduados e parceiros]

O CE apresenta índices de internacionalização baixos, no que diz respeito à mobilidade de docentes,

não-docentes e estudantes no âmbito do Erasmus+.

É desigual entre as AC as publicações em revistas indexadas/de referencia. É necessário continuar e até incrementar a Investigação Aplicada, Publicações em Revistas com impacto e Desenvolvimento de projetos, junto dos parceiros regionais, que levem ao incentivo, por parte dos alunos e corpo docente, de uma atitude permanente de Pesquisa e Divulgação de resultados, particularmente nas áreas do CE.

Envolver os estudantes na investigação e prestação de serviços à comunidade, o que poderá ser um fator motivador ao realizar trabalhos com promotores reais e de aplicação real, possivelmente em formato de problem-based learning.

Elevado número de docentes que integram Centros de Investigação.

Realça-se a forte ligação da ESHTe ao sector empresarial e entidades empregadoras (uma verdadeira zona de conforto). Porém, é sugerido, pelos representantes das entidades, que sejam mais envolvidos.

Relativamente aos especialistas, a CAE reitera que a situação do reconhecimento dos especialistas pelo CTC está a acabar.

De modo geral (todos os CE), houve muito descuido no preenchimento das fichas dos docentes. Torna-se difícil determinar o equilíbrio das cargas letivas atribuídas e se são compatíveis com as demais funções próprias de um docente de ensino superior. Também para determinar a experiência profissional de todos os docentes reconhecidos como especialistas pelo CTC. Há muitas fichas com número de horas extremamente reduzidas, tipo 1,5 horas, 1+1 hora, o que claramente está incorreto. Existe pelo menos um caso em que o docente não preencheu a ficha. Por estes motivos, a CAE teve de proceder a um pedido de informação, para todos os processos, a ser indicado o total de horas de contato que cada docente assegura no respetivo CE, o que tornou muito complicada a elaboração dos relatórios preliminares da CAE. Numa Escola que é generalizadamente reconhecida como uma referência do ensino de turismo a nível nacional e internacional, estas situações são inaceitáveis.

A construção de novas instalações e a adaptação dos edifícios atuais, prevista para dentro dos próximos dois anos, resolverá a utilização limitada dos espaços existentes, devido à partilha das instalações com a Escola Profissional do Turismo de Portugal. A ESHTe passará a ter espaços mais adequados e novos equipamentos em laboratórios de aplicação. No caso do não avanço das obras no tempo previsto, há que equacionar a possibilidade da redução do número de ciclos de estudo e número de estudantes, para assegurar que o processo de ensino aprendizagem seja pedagogicamente sustentável.

Verifica-se que os alunos tendem a obter os conhecimentos providenciados no 1º ano, e não concluir o 2º ano, ficando com o certificado de pós-graduação. É necessário reforçar as opções de projeto, dissertação ou estágio, ou tomar outras medidas, de forma a incentivar os alunos a concluírem o curso.

A ESHTe tem escala suficiente para oferecer UC opcionais nos diversos CE, a nível de licenciatura, mas particularmente nos mestrados. Nos cursos de mestrado, a CAE sugere entre 12 e 18 ECTS de UC opcionais, para criar a oportunidade de os alunos adquirirem os conhecimentos que mais necessitam para a sua carreira profissional. Assim, evita situações de creditação de competências, de um grau de licenciatura para o mestrado, que é prática atual.

De acordo com a ficha docente, o Coordenador do Curso possui perfil académico adequado.

Verifica-se uma boa dinâmica de formação e contratação do pessoal docente que melhorou a qualificação do mesmo.

12.2. Recomendação final.

Com fundamento na apreciação global do ciclo de estudos, a CAE recomenda:

O ciclo de estudos deve ser acreditado

12.3. Período de acreditação condicional (se aplicável):

<sem resposta>

12.4. Condições:

Foi, geralmente, aceite por todos os stakeholders que as AC's praticadas não são adequadas à missão, objetivos e imagem da ESHTE. Para uma IES com planos para se tornar um Campus Europeu para o ensino do turismo e reforçar seu posicionamento como referência de ensino em turismo a nível nacional, as AC's deverão refletir a natureza da especialização em turismo, hotelaria e restauração. A CAE já tinha feito esta referência na última avaliação. A IES deve proceder com a implementação das AC's da CNAEF, de acordo com o decreto lei 115 de 2013, artº 3, alínea h) e incluir esta alteração já na proposta de reestruturação do plano de estudos do CE (ver ponto 2.6.1). Esta alteração deve ser feita de imediato e incluída em pronúncia a apresentar pela IES.