

NCE/11/01611 — Relatório final da CAE - Novo ciclo de estudos

Caracterização do pedido

Perguntas A.1 a A.10

A.1. Instituição de ensino superior / Entidade instituidora:

Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

A.1.a. Identificação da Instituição de ensino superior / Entidade instituidora (Proposta em associação)

Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

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

Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

A.2.a. Identificação da Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.) (Proposta em associação):

Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

A.3. Ciclo de estudos:

Mestrado em Inovação em Artes e Ciências Culinárias

A.4. Grau:

Mestre

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

Técnicas e Tecnologias de Aplicação (TTA)

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

811

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

541

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

N/A

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):

2 anos

A.9. Número de vagas proposto:

20

A.10. Condições de acesso e ingresso:

Titulares do grau de licenciatura, preferencialmente em Produção de Alimentos na Restauração ou outra afim que confira competências em Artes Culinárias;

Titulares de um grau académico superior estrangeiro conferido na sequência de um 1º ciclo de estudos

Relatório da CAE - Novo Ciclo de Estudos

1. Instrução do pedido

1.1. Deliberações dos órgãos que legal e estatutariamente devem ser ouvidos no processo de criação

do ciclo de estudos.

Existem e satisfazem completamente as condições legais

1.2. Docente responsável pela coordenação da implementação do ciclo de estudos.

Não foi indicado ou não tem o perfil adequado

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

2.1. Condições de acesso e ingresso.

Existem, são adequadas e cumprem os requisitos legais

2.2. Estrutura Curricular e Plano de Estudos.

Existe mas não satisfaz as condições legais

2.3. Explicitação das evidências que fundamentam as classificações de cumprimento assinaladas em 2.1 e 2.2.

A distribuição dos ECTS não cumpre com o Artº 5º do D.L. nº 42/2005 de 22 de Fevereiro (1º ano=70 ECTS; 2º ano 50 ECTS)

A docente responsável pelo ciclo de estudos é doutorada em Ciência e Tecnologia Animal, pela Universidade Técnica de Lisboa. Não foram apresentadas publicações ou experiência profissional na área da inovação em artes e ciências culinárias, fato que compromete a consideração de um perfil adequado porque se admite que haja coordenador de curso com doutoramento em diversas áreas, eg. Ciência e Tecnologia Animal, mas deverá complementarmente ser demonstrada a competência de desenvolvimento de investigação na área do ciclo de estudos com evidência nos papers publicados em revistas internacionais com revisão por pares nos últimos três anos ou por experiência profissional.

Na ficha da docente consta a experiência em “coordenação de projetos de inovação em artes culinárias....”, mas, estas atividades profissionais não são especificadas.

3. Descrição e fundamentação do ciclo de estudos

3.1. Dos objectivos do ciclo de estudos

3.1.1. Foram formulados objectivos gerais para o ciclo de estudos.

Sim

3.1.2. Foram definidos objectivos de aprendizagem para o ciclo de estudos (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes).

Sim

3.1.3. Os objectivos definidos são coerentes com a missão e a estratégia da instituição.

Sim

3.1.4. Explicitação das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinaladas em 3.1.1, 3.1.2 e 3.2.3.

A instituição fundamenta de forma satisfatória e clara as razões para a criação deste novo ciclo de estudos.

3.1.5. Pontos Fortes.

A actualização do ensino relativo à produção alimentar em restauração, complementando-o com estudos relacionados com o acelerado desenvolvimento de vários aspectos da cozinha e da restauração nas últimas duas décadas, é de grande importância. Os novos conceitos associados a uma refeição e à restauração, as novas abordagens à prática culinária, assim como os novos ingredientes e técnicas introduzidas influenciaram o trabalho de cozinheiros um pouco por todo o

mundo. É fundamental que a escola acompanhe este processo de forma a formar alunos com competências para o actual mercado de trabalho e para os níveis de exigências dos consumidores.

3.1.6. Recomendações de melhoria.

A evolução da prática culinária nos últimos anos ocorreu de forma muito acelerada nas formas de trabalho e técnicas usadas em cozinhas clássicas e em cozinhas inovadoras. Reconhece-se que um conhecimento mais aprofundado de ingredientes e técnicas é essencial para uma maior qualidade e um processo criativo mais eficiente. Nas cozinhas mais criativas há uma componente de conceptualização do trabalho desenvolvido. Estes aspetos deveriam ser considerados nos objetivos de aprendizagem, particularmente deveria haver uma maior componente de ciências dos alimentos relacionada com a composição dos alimentos e técnicas culinárias.

3.2. Da adequação ao Projecto Educativo, Científico e Cultural da Instituição

3.2.1. A instituição definiu um projecto educativo, científico e cultural próprio.

Sim

3.2.2. Os objectivos definidos para o ciclo de estudos são compatíveis com o projecto educativo, científico e cultural da instituição.

Sim

3.2.3. Explicitação das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinaladas em 3.2.1 e 3.2.2.

A instituição proponente é uma instituição de ensino superior politécnico com experiência relevante na formação na área da restauração/hotelaria. Tem projectos educativos, científicos e culturais em que este ciclo de estudos se enquadra.

3.2.4. Pontos Fortes.

A instituição dispõe de infra-estruturas e recursos adequados à leccionação do ciclo de estudos proposto. Tem ainda um trabalho desenvolvido reconhecido e credível e uma forte ligação ao tecido empresarial.

3.2.5. Recomendações de melhoria.

Nada a referir.

3.3. Da organização do ciclo de estudos

3.3.1. Os conteúdos programáticos de cada unidade curricular são coerentes com os respectivos objetivos de aprendizagem.

Em parte

3.3.2. As metodologias de ensino (avaliação incluída) de cada unidade curricular são coerentes com os respectivos objetivos.

Em parte

3.3.3. Explicitação das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinaladas em 3.3.1 e 3.3.2.

É objetivo deste ciclo de estudo dar ênfase à prática e à integração entre esta e a componente

científica multidisciplinar. Nos recentes movimentos culinários o conhecimento aprofundado de produtos e técnicas é crucial, estabeleceram-se cooperações entre profissionais de cozinha e de ciência, e surgiram publicações para fazer a ponte entre a prática e a investigação científica. É fundamental dar maior peso a esta componente. O CE tem 3 UC de CSH (20 ECTS), 1 de G (5 ECTS), 4 de TTA (35 ECTS), e 2 de CAS (10 ECTS). Estas 2 consideram apenas a segurança alimentar e nutrição e a fisiologia do gosto e análise sensorial. Não são considerados temas de ciência relacionados com composição de alimentos e técnicas.

Há cozinheiros cujo trabalho foi/é muito importante (p ex, Adrià e Blumenthal) que não podem ser ignorados num curso como este. Mas nenhum dos livros sobre o seu trabalho, figura nas bibliografias das UC's.

3.3.4. Pontos Fortes.

Componente prática.

3.3.5. Recomendações de melhoria.

Com vista a preparar profissionais para o mercado actual é imprescindível analisar e discutir os trabalhos dos cozinheiros que marcaram as últimas décadas e ministrar formação sobre aspectos das Ciências dos Alimentos relacionados com a composição e preparação destes. Sugere-se que se melhore a estrutura curricular e conteúdos programáticos de forma a considerar estes aspectos.

4. Recursos docentes

4.1. O corpo docente cumpre os requisitos legais.

Não

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

Sim

4.3. 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

4.4. Explicitação das quantitativa e qualitativa das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinalada em 4.1, 4.2 e 4.3.

O corpo docente não cumpre com o estipulado no Artº. 16 do DL nº. 121 de 25 de Junho de 2008, que a instituição disponha de um corpo docente próprio qualificado e adequado em número, cuja maioria seja constituída por titulares do grau de doutor ou especialistas de reconhecida experiência e competência profissional.

De acordo com as fichas dos docentes, há múltiplos docentes a assegurar a mesmas unidades curriculares e noutro caso há um docente sem unidades curriculares atribuídas.

No ponto 3.3 não consta a ficha da unidade curricular de Dissertação/Projeto/Estágio (50 ECTS) e nas fichas dos docentes não é identificado nenhum docente responsável por essa UC), nem é claro quem poderá vir a assegurar a orientação da dissertação / projeto /estágio dado que a nenhum docente é reconhecida experiência e competência profissional (especialista).

4.5. Pontos fortes.

É louvável o investimento da instituição na formação de docentes nas mais diversas áreas científicas (mas não na área do ciclo de estudos)

Parece existir uma considerável estabilidade ao nível do corpo docente, embora a maioria deste corpo docente seja constituído por pessoas que não têm formação ou investigação específica nas áreas fundamentais do ciclo de estudos.

4.6. Recomendações de melhoria.

Seria fundamental que a instituição demonstrasse mais interesse nas áreas específicas do ciclo de estudos, começando por investir na formação de docentes nestas áreas.

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.
Em parte

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

Em parte

5.3. O ciclo de estudos dispõe dos equipamentos didácticos e científicos e dos materiais necessários ao cumprimento dos objectivos.

Em parte

5.4. Explicitação das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinaladas em 5.1, 5.2 e 5.3.

Da descrição do ponto 5 da apresentação do pedido pode-se concluir que a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, dispõe de recursos humanos não docentes, infraestruturas e equipamentos que, se em bom funcionamento, serão suficientes para apoiar a componente tecnológica da formação a nível do mestrado. No entanto para a componente científica, um laboratório que engloba, Química Alimentar/Inovação e Tecnologia de Alimentos parece ser algo redutor o mesmo se aplicando para o equipamento descrito que aí existe. É também de salientar como um aspeto negativo a ter em conta, a ausência de um laboratório de Análise Sensorial.

5.5. Pontos fortes.

A ESHTe dispõe de uma estrutura organizativa essencial ao suporte administrativo (Tesouraria, contabilidade, serviços académicos, etc.) Dispõe de instalações base, equipamentos didáticos e científicos e TIC.

5.6. Recomendações de melhoria.

Conhecendo a atual situação económica do País, a sugestão de aquisição de mais equipamento parece-nos desapropriada. Melhoria da organização da atualização/aperfeiçoamento da formação do staff não docente, e também do planeamento da manutenção e conservação/atualização dos materiais e equipamentos didáticos, científicos e TIC.

6. Actividades de formação e investigação

6.1. Existe(m) Centro(s) de Investigação reconhecido(s) e com boa avaliação, na área científica do ciclo de estudos.

Não

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

Em parte

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

Não

6.4. Explicitação das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinaladas em 6.1, 6.2 e 6.3.

Não foi mencionado nenhum centro de investigação devidamente reconhecido, na área científica predominante do ciclo de estudos na respetiva classificação; Nem o CESTUR nem a Fundação ESHTe, I&D são centros de investigação com avaliação. Existem publicações registadas na base de dados mas a maior parte não é na área científica do ciclo de estudos. A maior parte dos temas destes artigos são na área do turismo, nutrição, veterinária e processamento de alimentos. Seria de esperar que o corpo docente do ciclo de estudos proposto publicasse em revistas como o Journal of Culinary Science & Technology, o Journal of Tourism and Culinary Arts, ou similares. Não foram descritas participações formais de docentes em projetos de nível nacional ou internacional, na área científica dominante da formação proposta para o mestrado em Inovação em Artes e Ciências Culinárias. Foram descritos vários trabalhos desenvolvidos para empresas da Indústria Alimentar mas mais com um cariz de prestação de serviços.

6.5. Pontos fortes.

Refere-se o notável esforço institucional ao nível da ESHTe, de criar uma unidade orgânica para contribuir para a produção e difusão do conhecimento, criação, transmissão e difusão do saber de natureza profissional, da cultura, da ciência, da tecnologia, das artes, da investigação orientada e do desenvolvimento experimental.

6.6. Recomendações de melhoria.

É urgente a consideração de uma unidade/linha de investigação na área científica do ciclo de estudos nomeadamente na área de ciências culinárias que possa reforçar as atividades de investigação e integração em redes nacionais e internacionais de investigação.

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

7.1. A oferta destas actividades corresponde às necessidades do mercado e à missão e objectivos da instituição.

Sim

7.2. Explicitação das evidências que fundamentem a classificação de cumprimento assinalada em 7.1. No formulário de candidatura é referido que através da Fundação ESHTe - I&D recém criada, diversas participações/colaborações de prestação de serviços à comunidade, especialmente, na área do desenvolvimento de novos produtos serão prestadas. As Unidades Especializadas previstas, deverão ter, numa fase inicial, as seguintes componentes: Centro Técnico Científico em Alta Cozinha

e Enogastronomia, Laboratório de Microbiologia e Segurança Alimentar, Núcleo de Empreendedorismo e Ninho de Empresas, Altos Estudos em Termalismo e Talassoterapia, e Agência para o Desenvolvimento do Turismo Interno.

7.3. Pontos fortes.

Nada a registar

7.4. Recomendações de melhoria.

Dar início às atividades de prestação de serviço até agora projetadas.

8. Enquadramento na rede do ensino superior público

8.1. Os estudos apresentados (com base em dados do MTSS) mostram 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.

Em parte

8.3. O novo ciclo de estudos será oferecido em colaboração com outras instituições na região de influência da instituição.

Não

8.4. Explicitação das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinaladas em 8.1, 8.2 e 8.3.

Da informação disponível da oferta de formação existente apenas se pode tecer considerações a nível de meras suposições do que poderá vir a acontecer a nível de pós graduação na área. O mercado de trabalho potencial para os mestres deste ciclo de estudos em Portugal não é descrito. Existindo já em funcionamento outros ciclos de estudo afins poder-se-ia ter estudado o mercado com base nos resultados destes ciclos de estudo.

São mencionadas várias instituições que poderão vir a colaborar com a instituição do ciclo de estudos proposto mas não foi previsto nesta proposta nenhum tipo de colaboração.

8.5. Pontos fortes.

Nada a mencionar.

8.6. Recomendações de melhoria.

Recolher dados mais objetivos do MTSS sobre empregabilidade no sector produtivo alimentar.

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.

Em parte

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 créditos foi feita após consulta aos docentes e estudantes.

Em parte

9.4. Explicitação das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinaladas em 9.1, 9.2 e 9.3.

O número de ECTS do 1º ano é de 70, e o número máximo considerado na legislação é de 60.

É apenas indicado que foi criada uma comissão de trabalho para elaboração da proposta e que trabalhou em sintonia com os diferentes coordenadores das áreas científicas, mas não são dados mais detalhes sobre a forma de consulta.

9.5. Pontos fortes.

Forte componente prática.

9.6. Recomendações de melhoria.

Rever os temas a abordar e distribuir os ECTS pelos vários temas de forma mais equilibrada.

10. Comparação com ciclos de estudos 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 objectivos e confere competências análogas às de outros ciclos de estudos de instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior.

Não

10.3. Explicitação das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinaladas em 10.1 e 10.2.

São referidos outros cursos e instituições, mas em que os objectivos não aparentam ser os mesmos (Inovação em Artes e Ciências Culinárias).

10.4. Pontos fortes.

Não há dados para avaliar.

10.5. Recomendações de melhoria.

Comparar e promover parcerias com outras instituições com cursos na área da Inovação em Artes e Ciências Culinárias.

11. Estágios e períodos de formação em serviço

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

Não

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 qualificações adequadas (para ciclos de estudos de formação de professores).

Não

11.5. Explicitação das evidências que fundamentem as classificações de cumprimento assinaladas em 11.1 a 11.4.

Embora seja mencionado na apresentação do pedido, no ponto 2.5 do Plano de Estudos que existe uma unidade curricular designada: Dissertação/Projeto/Estágio, representando 41,6% do total de ECTS (50 em 120 ECTS), a instituição não fornece indicações sobre os locais de estágio, protocolos ou mapas de distribuição.

11.6. Pontos fortes.

Nada a adicionar.

11.7. Recomendações de melhoria.

Se bem que o curso não teve ainda início, a obtenção de pelo menos declarações de intenção de empresas ou outras entidades com capacidade de integração dos licenciados na vida profissional será uma garantia de que o ciclo de estudos está preparado para enviar os seus estudantes para estágio caso seja essa a sua opção.

12. Conclusões

12.1. Recomendação final.

O ciclo de estudos deve ser acreditado condicionalmente

12.2. Fundamentação da recomendação:

Resposta à pronúncia:

A IES reconhece a discrepância de ECTS e propõe uma alternativa. No entanto, o número de horas semanais ainda deixa dúvidas. Por exemplo, há 2 UC's com 140 horas de trabalho mensal (ao longo desse mês), o que representa 70 horas semanais. Ao acrescentar UC's em regime bimestral e trimestral, fica um número elevado de horas semanais. Seria necessário distribuir as horas semanais de forma equilibrada ao longo dos dois anos do ciclo de estudos.

Relativamente à Coordenadora do Ciclo de Estudos, depois da exposição efetuada na pronúncia, a CAE aceita como provado que tem perfil adequado.

Reforça-se a importância das fichas dos docentes estarem o mais completo possível com informação

da experiência académica e profissional para a CAE avaliar a adequação dos docentes e coordenador para o ciclo de estudos proposto.

Os considerandos apresentados anteriormente, ao ponto 3, continuam a ser válidos. A utilização de novas técnicas de cozinha exige um conhecimento mais aprofundado de matérias específicas, que não se integram num curso básico de Ciências de Alimentos. Estas matérias, dada a sua extensão, complexidade e relevância, não podem estar apenas diluídas em cadeiras da área Técnicas e Tecnologias de Aplicação.

Apesar dos esclarecimentos dados, considera-se que é importante proceder a uma reformulação mais profunda do curso, como sugerido previamente.

Um aspeto a considerar é a alteração da designação do ciclo de estudos para Inovação em Artes Culinárias, retirando portanto a palavra Ciências.

Docentes propostos como Especialistas, após análise da ficha do docente, a CAE considera que não existe prova suficiente que esses docentes tenham a experiência suficientemente sólida e geral nas novas técnicas de cozinha, para ter esse estatuto.

A recorrência a laboratórios da Universidade de Évora, sobretudo se forem de Análise Sensorial, parece não exequível.

Com a criação do centro de investigação e desenvolvimento, é necessário apresentar produção científica, atividades de prestação de serviço de alto nível e atividades de formação.

O conjunto de esclarecimentos apresentados na pronuncia leva-nos a propor a acreditação condicional deste ciclo de estudos. Sugere-se que o ciclo de estudos seja acreditado caso haja uma alteração da proposta no sentido de:

1. Distribuir as horas semanais e ECTS de forma equilibrada ao longo dos dois anos do ciclo de estudos.
2. Uma reformulação mais profunda do curso, como sugerido no relatório da CAE e agora na resposta à pronúncia.
3. Incluir no corpo docente Especialistas com conhecimento mais aprofundado de matérias específicas (de aplicação), nomeadamente a utilização de novas técnicas (de cozinha), como sugerido no relatório da CAE e agora na resposta à pronúncia.
4. Demonstrar maior produção científica, atividades de formação e prestação de serviços de alto nível.

Um prazo de um ano deverá ser o suficiente para proceder com as alterações propostas.