

# **NCE/11/01611 — Decisão de apresentação de pronúncia - Novo ciclo de estudos**

## **Decisão de Apresentação de Pronúncia ao Relatório da Comissão de Avaliação Externa**

1. Tendo recebido o Relatório de Avaliação/Acreditação elaborado pela Comissão de Avaliação Externa relativamente ao novo ciclo de estudos Mestrado em Inovação em Artes e Ciências Culinárias

2. conferente do grau de Mestre

3. a ser leccionado na unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.) Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

4. a/o Escola Superior De Hotelaria E Turismo Do Estoril

5. decide: Apresentar pronúncia

6. Pronúncia (Português):

Através do relatório preliminar elaborado pela Comissão de Avaliação Externa da A3ES, a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril foi notificada da intenção de não acreditação do ciclo de estudos constante da proposta de Mestrado em Inovação em Artes e Ciências Culinárias (2º ciclo de estudos do ensino superior), identificada com o nº NCE/11/01611.

Neste sentido, após a análise atenta dos termos e dos fundamentos do parecer negativo da Comissão de Avaliação Externa (CAE), vimos por este meio clarificar algumas das questões levantadas e juntar novos elementos ao processo, alguns dos quais pretendem contemplar as recomendações que constam da argumentação veiculada no Relatório Preliminar da CAE.

Numa perspectiva de facilidade, optámos por apresentar as clarificações/novos elementos aludidos no parágrafo anterior, referindo os pontos do Relatório Preliminar da CAE onde são apontados os argumentos tidos como subjacentes à não acreditação do ciclo de estudos em causa no Anexo que enviamos.

7. Pronúncia (Português e Inglês, PDF, máx. 100kB): (impresso na página seguinte)

# **Anexos**

## ANEXO

### 2.3

Reconhecemos a *discrepância de ECTS*. O nosso objectivo foi realizar as UCs de Metodologia no início do 1º ano, para que as competências por elas atribuídas pudessem servir de base às restantes UCs ainda que esta opção contrarie o procedimento habitual na Instituição. Pelo exposto, temos total flexibilidade para reverter a situação, passando a considerar a sua leccionação no 2º ano curricular (Apêndice 1).

A docente responsável pelo ciclo de estudos (*perfil inadequado; ausência de investigação e experiência profissional na área da inovação em Artes e Ciências Culinárias*): Discordamos totalmente dos argumentos apresentados e, suportamos a nossa posição nas seguintes evidências: a docente responsável desenvolveu ao longo de 14 anos a sua atividade profissional na ESHTe, assente na docência, na investigação e na coordenação de cursos, áreas científicas e projetos sempre diretamente relacionadas com as Artes e Ciências Culinárias. O seu percurso académico e profissional está fortemente voltado para a componente da Inovação (nas diversas vertentes que a compõem), atuando e desenvolvendo competências nas áreas que são referidas pela CAE em 3.1.5/6 e 3.3.3 (composição de alimentos e técnicas) como sendo determinantes (quer em termos de objetivos quer em termos de conteúdos) para uma proposta de Mestrado desta natureza. Isto é, a docente responsável detém, no nosso entender, um perfil adequado para a proposta apresentada, considerando as competências que adquiriu e desenvolveu e que são referidas como fundamentais (uma vez mais pela CAE) para o curso de Inovação em Artes e Ciências Culinárias. Percebendo que, pela limitação de caracteres imposta no formulário de candidatura, não se tenha elucidado convenientemente a CAE, detalham-se, em seguida, as atividades de investigação, académicas e profissionais da docente em causa na área da Inovação em Artes e Ciências Culinárias:

#### Investigação:

Participação em projetos de investigação financiados

Projeto: “Identificação das características diferenciais de variedades nacionais de arroz, através de parâmetros químicos e reológicos, indicadores da qualidade culinária e nutricional” (2004-2006).

Coordenação: Doutora Carla M. C. M. Moita Brites (INIAP, Estação Agronómica Nacional)

Equipa: Carla M. Brites, Maria J. Trigo, Izequiel Figueiredo, Teresa Curado, Alberto C. Vargues, M. Luisa Beirão da Costa, Carlos Brandão, Manuela Guerra.

#### Publicações:

1. Guerra, Manuela, Morais, Paulo, Félix, Nelson, Manhita, Filipe & Silva, Elias. 2011. Alpro Soya/ESHTe. Livro de receitas Alpro Soya. Edição 2011. Receitas elaboradas pelos alunos do 3º ano do curso de Produção de Alimentos em Restauração. EcoTrading LDA.
2. Guerra, Maria Manuela M. 2010. Food Preservation in the Food Service Industry: applications of the Modified Atmosphere Packaging technology. *In: Food Supplies: Production, Conservation and Population Impact*. Nova Science Publishers, Inc. New York. ISBN: 978-1-61728-066-5. 117-133.
3. Faria, Ana M. F., Ferreira, Iria and Guerra, M. Manuela. 2010. Plate Waste Assessment in Hospital Catering Meals. Circle Conference ESHTe, Portugal, 7th-9th April, *International Journal of Management Cases*. Vol 12:2, 212-216.
4. Guerra, M. M. 2009. A dieta mediterrânea na perspectiva de uma alimentação saudável pela riqueza de alimentos funcionais - azeite e leguminosas. *Revista Brasileira de Higiene Alimentar*, v. 23
5. Rosa, C., Sapata, M. and Guerra, M. M. 2007. Chemical and sensory characteristics and microbiological safety of fresh finely cut parsley packed in modified atmosphere. *Food Control*. 18, 1008-1012.
6. Ramos, Madalena, Brandão, Carlos e Guerra, Manuela. 2009. Cahupa em conserva – estudo de viabilidade. Actas do 9º Encontro de Química dos Alimentos. Qualidade e sustentabilidade: Uma abordagem Integrada. 29 Abril a 2 de Maio. Angra do Heroísmo (CD de proceedings).
7. Basto, A., Cardoso, A., Guerra, M. M. 2005. Stability of a vinaigrette sauce using Modena balsamic vinegar. Proceedings of the Intrafood – EFFOST Conference 2005. Session 1, Novel analytical tools for food quality assessment. Valencia (Espanha), 25 a 28 Outubro. Vol I: 181-183.
8. Búzio, I., Lima, F., Wilson, V., Brites, C., Brandão, C., Guerra, M. M. 2005. Sensory characteristics and microbiological safety of a new rice based culinary preparation packed in modified atmosphere. Proceedings of the Intrafood – EFFOST Conference 2005. Session 5, Emerging technologies for safer foods. Valencia (Espanha), 25 a 28 Outubro. Vol II: 1327-1330.
9. Brites, C., Cruz, T.R., Santos, C. A., Guerra, M. M., Vargues, A. e Beirão da Costa, M.L. 2004. Physico-chemical characterization of varieties of rice of different cooking and eating qualities. Proceedings of the Conference “Challenges and opportunities for sustainable rice-based production systems. Ferrero, A. e Vidotto, F. (eds.) Torino, Italia. 13-15 de Setembro. 297-302.

Comunicações em encontros científicos (com arbitragem científica) comunicações orais por convite

1. Guerra, M.M. 2011. A ESHTe e a Inovação de Produtos Alimentares. Seminário sobre Inovação de Produtos Nacionais. Projeto EmpreEshte. ESHTe 15 de Dezembro.
2. Guerra, M.M. 2011. Inovação na tradição. *Workshop – Queijos: Inovação e Novas Tendências*. NERCAB em Castelo Branco. 11 de Novembro.
3. Faria, Ana M. F., Ferreira, Iria and Guerra, M. Manuela. 2010. Plate Waste Assessment in Hospital Catering Meals. Circle Conference ESHTe, Portugal, 7th-9th April (comunicação oral) (101-102).
4. Guerra, M.M., 2007. A dieta mediterrânea na perspectiva de uma alimentação saudável pela riqueza de alimentos funcionais - azeite e leguminosas. III Congresso Latinoamericano de Higienistas de Alimentos, IX Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, II Encontro Nacional de Centros de Controle de Zoonoses. 01 a 04 de Maio de 2007 / Porto Seguro/BA, Brasil (Palestrante convidada).
5. Guerra, M. M. 2005. “IGP e Rota do Arroz – caracterização sensorial e valorização culinária do arroz”. Integrada no Painel 1: “Apresentação das ações desenvolvidas pela Associação de Agricultores do Vale do Mondego no que concerne à Indicação geográfica e Rota do Arroz”. III Congresso da Orizicultura. 10 e 11 de Março. Montemor-o-Velho.

Comunicações em encontros científicos (com arbitragem científica) comunicações em poster

1. Guerra, M., Viegas, C., Azevedo, A., Lamy, E. and Brites, C. 2012. Sensory characterization of sweet potatoes varieties for designing new food preparations. International Congress on Promotion of Traditional Food products. Ponte de Lima, Portugal, 3-5 Maio. Poster C5063 – V.
2. Félix, N., Feliciano, A. e Guerra, M. 2011. Bombom de queijo de Castelo-Branco Velho DOP. Espaço Food I&DT. Investigação e Desenvolvimento tecnológico ao Serviço do Sector Alimentar. Alimentaria & Horexpo Lisboa 2011. Catálogo de Tecnologias pag 10.
3. M. Guerra, M. Ramos, and C. Brandão. 2010. Assessment on the microbiological safety and sensory stability of a heat preserved african traditional meal. 10th EFFOST Conference – Food and Health. 10-12 November. Dublin. Ireland. Poster S2.52.
4. Brás, R. Guerra, M. and Brandão, C. 2010. Microbiological safety, chemical and sensory stability of artisan chocolate confectionery. 10th EFFOST Conference – Food and Health. 10-12 November. Dublin. Ireland. Poster S3.16
5. Oliveira V, Viegas C, Marcos C, Brandão, C and M Guerra. 2010. Processing vegetables by the sous vide method - optimization of the Time/Temperature binomium. 10th EFFOST Conference – Food and Health. 10-12 November. Dublin. Ireland. Poster S2.53
6. Oliveira V, Viegas C, Marcos C, Brandão, C and M Guerra. 2010. Assessment of the vegetable intake habits of university students. 10th EFFOST Conference – Food and Health. 10-12 November. Dublin. Ireland. Poster S1.24.

7. Brandão C., Soares R., & Guerra, M. 2009. Development of Artisan Chocolate Confectionery: Microbiological Safety and Chemical and Sensory Stability. International Association of Food Protection's Fifth European Symposium on Food Safety (IAFP European Symposium). Berlin, Germany. 7-9 October (P2-28).
8. Ramos, Madalena, Brandão, Carlos e Guerra, Manuela. 2009. Cahupa em conserva – estudo de viabilidade. Actas do 9º Encontro de Química dos Alimentos. Qualidade e sustentabilidade: Uma abordagem Integrada. 29 Abril a 2 de Maio. Angra do Heroísmo. (pp.121).
9. Basto, A., Cardoso, A., Guerra, M. M. 2005. Stability of a vinaigrette sauce using Modena balsamic vinegar. Intradfood – EFFoST Conference 2005. Session 1, Novel analytical tools for food quality assessment. Valencia (Espanha), 25 a 28 Outubro.(poster nº 1.45).
10. Búzio, I., Lima, F., Wilsson, V., Brites, C., Brandão, C., Guerra, M. M. 2005. Sensory characteristics and microbiological safety of a new rice based culinary preparation packed in modified atmosphere. Intradfood – EFFoST Conference 2005. Session 5, Emerging technologies for safer foods. Valencia (Espanha), 25 a 28 Outubro. (poster nº 5.39).
11. Rosa, C., Sapata, M. and Guerra, M.M. 2005. Chemical and sensory characteristics and microbiological safety of fresh finely cut parsley packed under modified atmosphere. Sessão Alimentos do Século XXI: matérias-primas, processos e produtos. “7º Encontro de Química dos Alimentos”, 13-16 Abril, Viseu. (poster 3.20)
12. Brites, C., Cruz, T.R., Santos, C. A., Guerra, M. M., Vargues, A. e Beirão da Costa, M.L Physico-chemical characterization of varieties of rice of different cooking and eating qualities. “Challenges and opportunities for sustainable rice-based production systems. Torino, Itália. 13-15 de Setembro 2004 (poster).
13. Atanázio, C., Legrant, J., Lemos, C., Marques, L., Ricardo, F., Rosa, C., Silva, C., Titto, B., Zink, J., Guerra, M.M. 2004. New and improved meat sauces and jams. “ICF9 – International Congress on Engineering and Food”. 7-11 de Março. Montpellier. França. (poster pg. 326).

#### Experiência académica e profissional:

- Leccionação da UC “Inovação e desenvolvimento de novos produtos” ao 4º ano da licenciatura de Cozinha e Produção Alimentar (4 anos; uc anual);
  - Leccionação da disciplina “Concepção de Desenvolvimento de Novos Produtos (C&DNP)” do Módulo de Qualidade do Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração (4 anos; uc com 40h);
  - Leccionação da UC “Tecnologia de Alimentos” da licenciatura de PAR (P, 2h/semana e T, 2h/semana) (12 anos);
  - Coordenação de área científica desde 2007 à atualidade (Hotelaria e Restauração, onde se incluem as seguintes UCs: Artes culinárias – cozinha; Artes Culinárias – cozinha dietética (cozinha e pastelaria); Artes culinárias – cozinha portuguesa (cozinha e doçaria); Artes culinárias – cozinhas da Europa (cozinha e pastelaria); Artes Culinárias – cozinhas do Mundo (cozinha e pastelaria); Artes culinárias – panificação; Artes culinárias – pastelaria; Enogastronomia; Estágio I e II; Gestão de Alimentos e Bebidas; Sistemas de Restauração; Gestão do Alojamento; Introdução às Operações Hoteleiras; Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (Cozinha e Pastelaria); Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (Restaurante e Bar); Design aplicado à Culinária) – conteúdos programáticos; gestão das equipas de docentes (cerca de 30 docentes);
  - Responsável Operacional do Curso de Produção Alimentar em Restauração da ESHTe (3 anos);
  - Coordenação de Projectos de I&DT (ESHTe, com empresas, no âmbito da área científica de hotelaria e restauração e/ou unidade curricular de Concepção/Inovação & DNP) e de Eventos (exposições, workshops, mostras, concursos ou provas):
1. 2012 – Associação de Produtores de caprinos de leite da Serra de Aires e Candeeiros / ESHTe. Inovação e desenvolvimento de novos produtos à base de leite de cabra; Simulação de equipas de desenvolvimento de produtos alimentares em contexto real. ESHTe (Manuela Guerra; alunos mestrado SQAR); Associação Produtores (Óscar Pires).
  2. 2011 - AlproSoya / ESHTe. Inovação e desenvolvimento de receituário adaptado ao consumidor português, utilizando produtos da AlproSoya (à base de soja); Publicação de livro de receitas por parte da Alpro e aplicação no site da Alpro. Equipa: ESHTe (Nelson Félix; Anna Lins; Paulo Morais; Filipe Rodrigues; Filipe Manhita; Claudia Viegas; Manuela Guerra; alunos 3º ano curso de PAR); AlproSoya (Liliana Canas).
  3. 2011 - Casa da Prisca / ESHTe. Inovação e desenvolvimento de receituário e de novos produtos prontos a comer, utilizando os produtos da Casa da Prisca; Utilização das confeções obtidas para produção fotográfica e aplicação no site da Casa da Prisca; Simulação de equipas de desenvolvimento de produtos alimentares em contexto real. ESHTe (Manuela Guerra; alunos mestrado SQAR); Casa da Prisca (Hélder Santos).
  4. 2011: Coordenadora dos eventos de degustação de inovações gastronómicas ESHTe/AIP integrado na Feira Internacional de Artesanato (FIA) de Lisboa 2011.
  5. 2011: Representante da ESHTe na Comissão Executiva do Espaço FOOD I&DT (INOVisa) integrado na Alimentaria/Horexpo 2011.
  6. 2011: Coordenadora dos eventos 100% Portugal incluídos no Espaço FOOD I&DT integrado na Alimentaria/Horexpo 2011.
  7. 2010/2011 – Cooperativa de Produtores de Queijos da Beira Baixa (Idanha a Nova) /ESHTe. Inovação e desenvolvimento de um bombom de queijo. ESHTe (Nelson Félix, autor e responsável pelo desenvolvimento do produto; Manuela Guerra); Cooperativa Prod. Queijos Beira Baixa (António Feliciano).
  8. 2010 - Dellifrance / ESHTe. Desenvolvimento de novas Sandwichs, Tartines e Saladas, fichas técnicas e imagem dos produtos a serem para a ementa sazonal da Dellifrance. ESHTe (António Pires, Manuela Guerra e Rodolfo Lopes); Dellifrance (Inês Siqueira).
  9. 2009 à atualidade: Enquanto coordenadora da área Científica Técnicas de Hotelaria e Restauração da ESHTe (desde 2011 designada como Técnicas e Tecnologias de Aplicação), coordenou uma série de aulas práticas com serviço ao restaurante, com convidados relacionados com as temáticas das aulas.
  10. 2009/2010 - Campotec / ESHTe. Inovação e desenvolvimento de novos produtos a partir dos desperdícios da produção 4ª gama da empresa. ESHTe (Manuela Guerra; alunos mestrado SQAR); Campotec (Tânia Caracol)
  11. 2008/2009 - ESHTe /Estação Agronómica Nacional. Desenvolvimento de novos produtos a partir de batata-doce com vista à valorização gastronómica daquela matéria-prima. ESHTe (Manuela Guerra; alunos mestrado SQAR); EAN (Carla Brites).
  12. 2008: coordenadora da organização da aula prática de cozinha e pastelaria internacional “gastronomia do Peru” e do almoço de degustação realizados na ESHTe em parceria com a Embaixada do Peru no dia 4 de Novembro.
  13. 2008: coordenadora da organização das aulas e seminário “sabores e vinhos de Canadá” realizada na ESHTe em parceria com a Embaixada do Canadá nos dias 26 e 27 de Fevereiro.
  14. 2007/2008 - Naturar /ESHTe. Desenvolvimento de saladas e molhos para saladas prontos a comer. ESHTe (Manuela Guerra; alunos PAR pré Bolonha); Naturar (Nuno Cardoso).
  15. 2005/2006 - Beloteiros/ESHTe. Criação de uma linha de pães de porco preto; extensão de linha a nível de produtos de gama alta e, outra de gama média acessível a um mercado genérico. ESHTe (Manuela Guerra; alunos licenciatura PAR pré Bolonha);
  16. 2005: coordenadora pela ESHTe da organização do “II Almoço – Degustação do Arroz Carolino do Baixo Mondego” que teve lugar na ESHTe dia 21 de Junho e realizado no âmbito do Projecto: “Identificação das características diferenciadoras de variedades nacionais de arroz, através de parâmetros químicos e reológicos, indicadores da qualidade culinárias e nutricional”, em parceria com a EAN
  17. 2004/2005 - ESHTe /Estação Agronómica Nacional. Desenvolvimento de preparações culinárias inovadoras a partir de arroz produzido em Portugal. ESHTe (Manuela Guerra; alunos PAR pré Bolonha); EAN (Carla Brites).
  18. 2002/2003 - Nobre/ESHTe. Inovação e desenvolvimento de molhos para acompanhamento de bifes de fiambre Nobre e Nobre “junior” ESHTe (Manuela Guerra; alunos PAR pré Bolonha); Nobre (Luís Raimundo).
- Membro do Comité/da Comissão Organizadora de Eventos Científicos na área da Inovação em Artes e Ciências Culinárias
1. 2008: coordenadora das “I Jornadas da Restauração – Qualidade no serviço” que decorreram na ESHTe no dia 5 de Maio.
  2. 2008: co-coordenadora do evento “I Feira do *software* para a hotelaria e restauração” que decorreu na ESHTe no dia 16 de Abril.
  3. 2005: coordenadora da organização e membro da comissão científica das “I Jornadas Técnicas em Tecnologia e Inovação para a Restauração – ESHTe 24 de Maio.

4.2004: membro da comissão científica e membro da organização da “I Conferência em Segurança Alimentar e em Restauração – I Food Safety Catering” – ESHE 28 e 29 Outubro.

### 3.1.6

No relatório *recomenda-se uma maior componente de conteúdos e consequentemente de UC da área das ciências dos alimentos relacionada com a composição dos alimentos e técnicas culinárias*: as UCs Técnicas Culinárias Avançadas e Utilização e Aplicação Culinária dos Produtos Alimentares (são duas das UCs com maior peso em termos de ECTS e carga horária) foram concebidas com o objetivo de fazer, na teoria e na prática, a ligação entre as Ciências dos Alimentos e as Artes Culinárias. Note-se que os principais destinatários deste mestrado são os alunos licenciados em Produção Alimentar em Restauração da ESHE e cursos afins, que têm uma forte componente de Ciências dos Alimentos, embora nem sempre diretamente ligada à prática das Artes Culinárias. Sendo um ciclo de estudos mais avançado, pretendemos apresentar uma proposta de continuidade e evolução em que os conhecimentos adquiridos anteriormente sejam a base dessa mesma evolução.

### 3.3.3 e 3.3.5

Como referido anteriormente, as UCs “Técnicas Culinárias Avançadas”; “Utilização e Aplicação Culinária dos Produtos Alimentares” e “Pesquisa e Desenvolvimento de Menus e Cartas de Vinhos – aprendendo com os Chefs” foram concebidas com vista a dar ênfase à prática e à integração entre esta e a componente científica multidisciplinar. Estamos a par dos recentes movimentos culinários e compreendemos que o conhecimento aprofundado de produtos e técnicas é crucial. Reconhecemos as cooperações entre profissionais de cozinha e de ciência e temos conhecimento das publicações que foram surgindo e que procuram fazer a ponte entre a prática e a investigação científica. Construímos, por isso, uma proposta de Mestrado assente em todos os pressupostos anteriores e na necessidade de se evoluir em termos de oferta formativa face à actualmente existente quer ao nível do 1º ciclo (nomeadamente a licenciatura em PAR da ESHE), logo, oferecendo um curso avançado, de continuidade (e não de repetição de conteúdos) quer ao nível do 2º ciclo, que de acordo com o nosso conhecimento, é inexistente em Portugal.

No que se refere aos cozinheiros mencionados, reconhecemos o seu importantíssimo trabalho e contribuição para a evolução da designada gastronomia molecular e, de forma alguma, os ignoramos, antes pelo contrário, diluímo-los no contexto da evolução global da cozinha, por ser esse o nosso foco – a abrangência da evolução das técnicas e do conhecimento das matérias-primas como pilares da inovação culinária, globalmente, particularizando em contexto apropriado e justificado, mas não exclusivo.

### 4.4

Na proposta apresentada todos os docentes indicados como responsáveis das UCs, cumprem com o estipulado no Artº. 16 do DL nº. 121 de 25 de Junho de 2008: ou são Doutorados ou especialistas de reconhecida experiência e competência profissional. Estes últimos, já são detentores do título de especialista definitivo ou provisório, isto é, de acordo com o que é referido no site da A3Es (documentação entregue na candidatura, nomeadamente o extracto da acta do Conselho Técnico Científico) (Apêndice 2).

Para cada UC foi considerado um docente responsável que coordena e gere a UC e outros docentes como forma de garantir que as diferentes valências (teóricas e práticas) fossem asseguradas, na evidência de um único docente não deter a totalidade das competências preconizadas as quais, têm um elevado grau de especificidade. Estes contributos são, na nossa opinião, de vital importância para as UCs dada a experiência/valência individual. Relativamente ao docente a quem não foi atribuída UC, reconhecemos o lapso de tal situação aquando da elaboração do dossier de candidatura. De facto não se prevê atribuição de serviço lectivo ao docente em causa.

Ainda neste contexto, considerámos ser pertinente a substituição dos docentes responsáveis pela UC de Food Design (Luís Portugal e Isilda Leitão) por uma outra docente com um perfil mais ajustado às características da referida UC (Susana Novais) (cv no Apêndice 3). Destacamos como itens mais relevantes do curriculum da docente proposta os seguintes:

Interesses de Investigação:

(1) Gastronomia e Neurociência

(2) Gastronomia e Arte: Food styling; Food design; Food photography

(3) Gastronomia e Cultura

Projectos Recentes:

- Gastronomia Molecular e Neurociência: Iludir o cérebro com sabores e texturas inesperados (Molecular Gastronomy and Neuroscience: Tricking the brain with unexpected tastes and textures) - Carnegie Mellon University - Pittsburgh, PA, USA

Experiência Profissional em Gastronomia:

Consultora científica, auxiliar de cozinha e assistente pessoal do Chef (eleito o melhor Chef da cidade durante oito anos consecutivos) de um restaurante gourmet - Pittsburgh, PA, USA

Algumas Palestras Proferidas (por Convite):

- The Kitchen Chemistry Sessions: Molecular Gastronomy - Disciplina de licenciatura (Undergraduate course) - Carnegie Mellon University, Pittsburgh, PA, USA

- Molecular Cooking - Pennsylvania Junior Academy of Sciences (PJAS) - Carnegie Mellon University, Pittsburgh, PA, USA

Reconhecemos a falta da ficha curricular da referida UC, pelo que pedimos que a mesma seja aceite juntamente com esta resposta (Apêndice 4).

### 5.4

Neste ponto, os aspectos referidos como redutores, embora não sendo efectivamente, os ideais, suprem as necessidades da Instituição face à forma como são geridos. Cumulativamente, sempre que necessário, são complementados através de recursos externos aos quais alguns docentes acedem regularmente e legitimamente, considerando o facto de estarem integrados em Unidades de Investigação que os detêm. São exemplo disso mesmo, as docentes Maria Manuela Guerra e Elsa Lamy, ambas investigadoras integradas no ICCAM da Universidade de Évora.

### 6.4.

À data da submissão da proposta ainda não estava formalmente constituído um centro de investigação com as características referidas. No passado mês de Março foi criada a 1ª unidade funcional do Núcleo de Inovação e Empreendedorismo da ESHE – o COCOON (Culinary Options, Cooking Nest) que responde directamente à lacuna apontada, por esta ter sido detectada por nós há bastante tempo, mas que só agora ter sido possível reunir as condições para a sua constituição. Esta Unidade Funcional tem como objetivo concentrar, em termos de organização e de know how, o potencial humano da Instituição com maior orientação para a vertente da inovação, da pesquisa e do desenvolvimento de produtos alimentares, com especial enfoque na vertente das artes culinárias e da restauração. As áreas de atuação do COCOON são:

– Investigação e publicação de artigos científicos

- Consultadoria em inovação e desenvolvimento de novos produtos
- Formação - cursos de longa e curta duração, *workshops*
- Organização de eventos

Concordamos inteiramente com a observação relativamente às publicações. Não obstante, salientamos uma dispersão de artigos de autores reconhecidos publicados na área da IACC em jornais cuja designação possa induzir a que a matéria focada esteja alinhada ao nível do processamento dos alimentos ou da nutrição, da gestão, ou do turismo, como é o caso da Food Control, do International Journal of Management Cases (nos quais temos publicações na área da IACC), Food Biophysics ou o Trends in Food Science & Technology. Com a atual equipa de trabalho, previmos conseguir alcançar as recomendações que são endereçadas num curto espaço de tempo.

Relativamente à participação em projetos, omitimos bastante informação dada a limitação de caracteres. A docente responsável, além de uma quantidade substancial de projetos não financiados, participou num projecto nacional na área, conforme mencionado anteriormente.

Uma das grandes tendências na área da IACC é a ligação aos vários setores da Alimentação. Veja-se o exemplo dos EUA onde as Artes Culinárias estão presentes nos núcleos de Inovação das Indústrias Alimentares, ou veja-se a transferência de tecnologia da Indústria Alimentar para as Artes Culinárias, base da designada gastronomia molecular e de todo o desenvolvimento desta linha e contribuição para a cozinha contemporânea (o exemplo mais atual desta transferência em ambos os sentidos é a criação do centro AZTI-Tecnalia em Espanha). A ligação à Indústria Alimentar é, no nosso entender, estratégica para o setor das Artes Culinárias, sendo que na ESHTe temos feito esta ligação quer com um cariz de prestação de serviços, quer, como estímulo à investigação e ao trabalho experimental por parte dos estudantes. Nesta última vertente, criam-se condições para que no âmbito das UCs de Inovação/concepção e desenvolvimento de novos produtos os estudantes possam realizar os seus trabalhos académicos em contexto real e, por sua vez, as empresas possam beneficiar dos resultados obtidos, criando assim grandes sinergias com o sector industrial, empresarial, da restauração, ganhando-se ainda benefícios ao nível da potencial empregabilidade dos estudantes. Sempre que possível, os outputs dos projectos assim realizados, são apresentados em conferências nacionais e internacionais e publicados.

#### 6.6

Tal como referido anteriormente, o COCOON recentemente criado e a equipa que o constitui está alinhado no sentido da recomendação apontada.

#### 7.4

Embora a recomendação seja orientada em termos de Fundação ESHTe – I&D, refira-se que a actividade de prestação de serviços na área de I&DNP é já uma realidade, como foi bem realçada pelos próprios relatores em 6.4.

#### 8.4

A procura deste ciclo de estudos assentará maioritariamente em ex-alunos do curso de licenciatura em Produção Alimentar em Restauração, ou cursos afins e ainda por profissionais da área. Assim, consideramos que o mercado potencial será o actual abrangendo profissionais com um maior grau de especialização ou até maior capacidade de inovação e, ainda, a vertente da criação de negócio próprio.

Dada a especificidade do ciclo de estudos proposto e a sua grande vertente prática em Artes Culinárias a procura que irá existir será completamente diferenciada, logo, a comparação com os resultados de ciclos de estudos indicados como afins pode comprometer a antevisão dos acontecimentos.

Esta especificidade remete as colaborações com outras Instituições para eventuais seminários ou para o 2º ano curricular, nomeadamente no âmbito do desenvolvimento de trabalhos conducentes à tese e como tal, os contactos deverão ser estabelecidos caso a caso, logo não apresentados na candidatura.

#### 9.3.

Reconhecemos a discrepância de ECTS. O nosso objectivo foi realizar as UCs de Metodologia no início do 1º ano, para que as competências por elas atribuídas pudessem servir de base às restantes UCs ainda que esta opção contrarie o procedimento habitual na Instituição. Pelo exposto, temos total flexibilidade para reverter a situação, passando a considerar a sua leccionação no 2º ano curricular (Apêndice 1).

#### 11.5.

Os locais de estágio e os protocolos a estabelecer com diversas entidades serão analisados caso a caso pelo Gabinete de Estágios da ESHTe. Acresce referir que a ESHTe tem uma rede de contactos e de parecerias com estabelecimentos de hotelaria, restauração, e indústria alimentar através do seu gabinete de estágios. São, na maioria das vezes as organizações que solicitam à ESHTe o envio de estagiários, sendo os mais procurados, os alunos finalistas. Recorrentemente a ESHTe é abordada por empresas que procuram perfis específicos e especializados em Artes Culinárias. A ESHTe possui inclusivamente uma plataforma designada como “ESHTe Emprego” que foi criada para a mais facilmente poder canalizar as ofertas de estágio e de emprego (maioritariamente na área da hotelaria e restauração) que constantemente recebemos dirigidas a estudantes e ex-estudantes. Estando esta estrutura já optimizada em termos e funcionamento, não incluímos declarações de intenção de empresas, face à garantia que a Instituição detém nesta vertente.

Nota: Considerando as limitações técnicas do sistema informático os apêndices referidos encontram-se disponíveis conforme indicado infra.

Apêndice 1 : Estrutura Curricular e Plano de Estudos reformulado a verificar em [http://www.eshte.pt/downloads/ap1\\_pc.pdf](http://www.eshte.pt/downloads/ap1_pc.pdf)

Apêndice 2: Distribuição de docentes a verificar em [http://www.eshte.pt/downloads/ap2\\_docentes.pdf](http://www.eshte.pt/downloads/ap2_docentes.pdf)

Apêndice 3: CV de Susana Novais Ferreira dos Santos a verificar em [http://www.eshte.pt/downloads/ap3\\_susanacvfeb2011](http://www.eshte.pt/downloads/ap3_susanacvfeb2011)

Apêndice 4: Unidade Curricular: Dissertação / Projeto /Estágio a verificar em [http://www.eshte.pt/downloads/ap41\\_12\\_dpe.pdf](http://www.eshte.pt/downloads/ap41_12_dpe.pdf)