

ACEF/1920/1201186 — Guião para a auto-avaliação

I. Evolução do ciclo de estudos desde a avaliação anterior

1. Decisão de acreditação na avaliação anterior.

1.1. Referência do anterior processo de avaliação.

NCE/12/01186

1.2. Decisão do Conselho de Administração.

Acreditar com condições

1.3. Data da decisão.

2013-04-02

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

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

[2._Síntese de Medidas de melhoria CE desde Avaliação Anterior -convertido.pdf](#)

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

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

Não

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

N/A

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

N/A

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

Não

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

N/A

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

N/A

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

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

Sim

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

Criaram-se mais 2 laboratórios dedicados à investigação (Laboratório 5 e Laboratório de Investigação). Foram criadas mais 2 salas de aulas e uma sala para bolsiros de investigação científica. Foi efetuado o reequipamento da adega experimental. Foram adquiridos pela ESAV equipamentos como: Um aparelho FT-NIR, Um analisador ácido Tartárico, fotómetro para determinação açúcares redutores, refratómetro Digital portátil Brix/RI-Chek, sistema de bombeamento de massas, sistema de filtro de placas, Kit metereológico, IODOLYSER SO2 por potenciometria, Fotómetro portátil, Estufa de incubação refrigerada, um Drone Arbotom, um receptor de GNSS, um condutivímetro portátil com sonda e um condutivímetro de bancada, um compostor, um banho de ultra-sons, uma cuba de armazenamento de 250 L, 3 densímetros, uma lupa trinocular, 10 micropipetas, 1 microscópio USB para visualização de objetos opacos, um potenciómetro, uma unidade de controlo e monitorização do CO2 e um analisador de CBO de 6 posições.

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

More two research labs were created (Lab 5 and Research Lab). Two more classrooms and one room for scientific research fellows were created.ESAV purchased equipment such as: An FT-NIR device, a Tartaric acid analyzer, a reducing sugar photometer, a digital refractometer Brix / RI-Chek, a mass pumping system, a plate filter system, a weather Kit, a IODOLYSER of SO2, a Potentiometer, a portable photometer, a refrigerated hothouse, an Arbotom Drone, a GNNS Receiver, a Portable Conductivity Meter with Probe and a bench conductivity meter, a composter, an ultrasound bath, a 250 L storage vat, 3 densimeters, a trinocular loupe, 10 micropipettes, 1 USB microscope, a potentiometer, a control unit and a CO2 monitoring and a 6-position biochemistry O2 analyser.

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

Sim

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

Instituições com as quais docentes do departamento têm projetos e trabalhos realizados: Argentina; Brasil, Croácia, Grécia, Egito, Grécia, Hungria, Itália, Lituânia, Macedónia, Polónia, Roménia, Sérvia, Eslovénia, Estados Unidos.

Instituições parceiras Erasmus: Bélgica: Vives University College; Croácia: University of Zadar e University of Zagreb; Eslovénia: University of Pimorska, The Educational Centre Piramida Maribor; Espanha Universidad de Burgos e Universidad de La Rioja; Universidad de Zaragoza; França: Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort e Université d'Angers;Grécia: Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki;Hungria: Corvinus University of Budapest;Itália: Università degli Studi di Perugia;Letónia: Latvia University of Agriculture;Lituânia: Lithuanian University of Health Sciences;Polónia: West Pomerian University of Technology;Turquia: Ege University; Rep Checa: Uludag University.

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

Partners to whom the teachers have projects and work: Argentina; Brazil, Croatia, Cyprus, Egypt, Greece, Hungary, Italy, Lithuania, Macedonia, Poland, Romania, Serbia, Slovenia and the United States.

Erasmus Partners: Belgium: Vives University College; Croatia: University of Zadar e University of Zagreb; Slovenia: University of Pimorska, The Educational Centre Piramida Maribor; Spain Universidad de Burgos and Universidad de La Rioja; Universidad de Zaragoza; France: Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort e Université d'Angers;Grécia: Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki;Hungria: Corvinus University of Budapest; Italy: Università degli Studi di Perugia;Letónia: Latvia University of Agriculture;Lituânia: Lithuanian University of Health Sciences;Polónia: West Pomerian University of Technology;Turkey: Ege University and Czech Republic: Uludag University.

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

Sim

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

Criaram-se mais 2 laboratórios dedicados à investigação (Laboratório 5 e Laboratório de Investigação). Foram criadas mais 2 salas de aulas e uma sala para bolseiros de investigação científica. Foi efetuado o reequipamento da adega experimental. Foram adquiridos novos equipamentos pela ESAV através de projetos de financiamento que possibilitam um ensino mais prático e ativo por parte dos estudantes. Também existe desta forma mais apoio dos estudantes que se voluntariam para participarem em projetos de investigação e em experimentarem a utilização dos novos equipamentos recentemente adquiridos.

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

More two research labs were created (Lab 5 and Research Lab). Two more classrooms and one room for scientific research fellows were created.The experimental winery was renovated. New equipment was purchased by ESAV through funding projects that enable students to practice more actively and actively. There is also more support from students who volunteer to participate in research projects and experiment with the use of newly acquired equipment.

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

Sim

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

Novas instituições com as quais se celebraram protocolos de Estágio:

- Clígeral- Serviços Clínicos Especializados em Medicina Geral
- Vines &Wines
- Comave- Indústria e Comércio de Aves, S. A.
- Comissão Vitivinícola Regional do Dão
- Ementa Sustentável, Lda
- Avicasal

4.4.1. If the answer was yes, present a synthesis of those changes.*New institutions with which Internship protocols were signed:*

- Cligeral- Serviços Clínicos Especializados em Medicina Geral
- Vines & Wines
- Comave- Indústria e Comércio de Aves, S. A.
- Comissão Vitivinícola Regional do Dão
- Ementa Sustentável, Lda
- Avicasal

1. Caracterização do ciclo de estudos.**1.1 Instituição de ensino superior.***Instituto Politécnico De Viseu***1.1.a. Outras Instituições de ensino superior.****1.2. Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.):***Escola Superior Agrária de Viseu***1.2.a. Outra(s) unidade(s) orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.) (proposta em associação):****1.3. Ciclo de estudos.***Qualidade Alimentar e Nutrição***1.3. Study programme.***Food Quality and Nutrition***1.4. Grau.***Licenciado***1.5. Publicação do plano de estudos em Diário da República (PDF, máx. 500kB).**[1.5._Plano de estudos Qualidade Alimentar e Nutrição - ESAV - DR.pdf](#)**1.6. Área científica predominante do ciclo de estudos.***Ciência e Tecnologia dos Alimentos***1.6. Main scientific area of the study programme.***Food Science and Technology***1.7.1. Classificação CNAEF – primeira área fundamental, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos):***5***1.7.2. Classificação CNAEF – segunda área fundamental, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos), se aplicável:***54***1.7.3. Classificação CNAEF – terceira área fundamental, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF-3 dígitos), se aplicável:***541***1.8. Número de créditos ECTS necessário à obtenção do grau.***180***1.9. Duração do ciclo de estudos (art.º 3 DL n.º 74/2006, de 24 de março, com a redação do DL n.º 63/2016 de 13 de setembro):***3 anos - 6 semestres***1.9. Duration of the study programme (article 3, DL no. 74/2006, March 24th, as written in the DL no. 63/2016, of September 13th):**

3 years- 6 semestres

1.10. Número máximo de admissões.

25

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

N/A

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

N/A

1.11. Condições específicas de ingresso.

Satisfazer, em alternativa, os requisitos: do Concurso Nacional de acesso ao 1º Ciclo de Estudos conducente ao grau de licenciado; dos Regimes Especiais - para estudantes que se encontrem numa das situações previstas no Artº 3º do DL nº 393-A/99; dos Concursos Especiais, destinados a maiores de 23 anos - de acordo com o Decreto-Lei nº 64/2006 - e a titulares de Cursos Superiores, Médios e Diploma de especialização Tecnológica. No Concurso Nacional o acesso pode acontecer através do Contingente Geral ou através de Contingentes Especiais para estudantes dos Açores e/ou Madeira, Emigrantes Portugueses, Portadores de Deficiência ou Militares em Regime de Contrato. É necessário: ter aprovação num curso de ensino secundário ou equivalente legal; ter realizado uma das provas: Biologia e Geologia (02) ou Física e Química (07) ou Matemática (16), com o mínimo de 95 pontos; ter nota de candidatura igual ou superior a 95 pontos.

1.11. Specific entry requirements.

Satisfy one these requirements: National Competition for Access to the 1st cycle of studies leading to a degree; Special Circumstances – for students in any situation as per Art. 3 of Decree-Law No. 393 A/99; the Special Competition for students over the age of 23 (Decree-Law No. 64/2006) – and holders of Higher and Mid- level Degrees as well as Diplomas in Technological Specialization. In the National Competition access may occur through the General Contingent or through Special Contingents for students from the Azores or Madeira, Portuguese Emigrants, Handicapped Students or members of the Military under contract. It is necessary to: successfully complete a secondary level course or its legal equivalent; have done one of the following exams: Biology and Geology (02) or Physics and Chemistry (07) or Mathematics (16), with a min. of 95 points (out of 200); have an application grade equal to or over 95 points (out of 200).

1.12. Regime de funcionamento.

Diurno

1.12.1. Se outro, especifique:

N/A

1.12.1. If other, specify:

N/A

1.13. Local onde o ciclo de estudos será ministrado:

Escola Superior Agrária de Viseu

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

[1.14._Regulamentos Creditacao Competencias-compressed.pdf](#)

1.15. Observações.

De referir que decidimos alterar a classificação CNAEF – área fundamental do Curso, para a classificação 541 – Indústrias Alimentares, pois entendemos que esta é a área que melhor representa o âmbito curso de Qualidade Alimentar e Nutrição, discordando da classificação CNAEF anteriormente atribuída, que era 429 – Ciências da Vida. De referir também que no ano letivo 2019-2020, não foram abertas vagas para este curso.

1.15. Observations.

we should mention that we decided to change the CNAEF classification - fundamental area of the Course, to the 541 - Food Industries classification, because we think that is the area that better represents the course scope of Food Quality and Nutrition, disagreeing with the previously assigned CNAEF classification, which was 429 - Life Sciences. It should also mention that in the school year 2019-2020, there were no vacancies for this course.

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

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

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

Opções/Ramos/... (se aplicável):

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

<sem resposta>

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

2.2. Estrutura Curricular - Não Aplicável

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

Não Aplicável

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

Not Applicable

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

Área Científica / Scientific Area	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Mínimos Optativos / Minimum Optional ECTS*	Observações / Observations
Ciência e Tecnologia dos Alimentos	CTA	59	0	
Ciências Químicas	CQ	30	0	
Ciências da Nutrição	CN	26	0	
Engenharia Industrial	EI	10	0	
Microbiologia e Protecção de Plantas	MPP	15	0	
Matemática e Informática	MEI	10	0	
Economia Agrária e Sociologia Rural	EASR	10	0	
Ciências Físicas	CF	5	0	
Ciência Animal	CA	5	0	
Qualquer uma das AC do Curso (Estágio)	CTA/CQ/CN	10	0	
(10 Items)		180	0	

2.3. Metodologias de ensino e aprendizagem centradas no estudante.

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

Conforme descrito no manual de Garantia da Qualidade do IPV, as metodologias de ensino e aprendizagem são definidas pelo docente responsável da Unidade Curricular (UC) no Programa da UC que é depois analisado e aprovado em Conselho Técnico-Científico. No final do ano lectivo, o docente elabora o Relatório da UC onde apresenta uma análise aos resultados dos questionários preenchidos pelos estudantes, nomeadamente, no que diz respeito à percepção dos estudantes quanto à adequação das metodologias de ensino aos processos de aprendizagem. São implementados questionários às entidades empregadoras e aos diplomados cujos resultados servem para aferir a adequação das competências adquiridas ao longo do curso face às necessidades reais do mercado de trabalho, permitindo uma reflexão sobre o processo de aprendizagem. No início de cada semestre decorrem reuniões de docentes para discutir os programas das UCs onde são analisadas as metodologias ensino/aprendizagem e harmonização de conteúdos.

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

As described in the IPV Quality Assurance Manual, the Teaching and Learning methodologies are defined by the lecturer responsible for the Curricular Unit (UC) in the UC Program, which is then analyzed and approved by the Technical-Scientific Council. At the end of the academic year, the lecturer prepares a UC Report where he/she present an analysis of the results of the students' answers to the questionnaires of each UC, namely, regarding the students' perception regarding the adequacy of teaching methodologies to learning processes. Questionnaires are implemented for employers and graduates whose results serve to assess the adequacy of the skills acquired throughout the course to the real needs of the labor market, allowing a reflection on the student-centered learning process. At the beginning of each semester there are lecturer meetings to discuss the UC programs where the teaching/learning methodologies and harmonization of intra or interdisciplinary are analyzed.

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

A determinação dos ECTS de cada UC tem em conta, entre outras premissas, o número de horas de trabalho do estudante a considerar, e inclui todas as formas de trabalho previstas, designadamente: as horas de contacto e as horas dedicadas a estágios, projetos, trabalhos no terreno, estudo e avaliação.

A verificação e avaliação da carga média de trabalho necessária aos estudantes é monitorizada através da análise aos resultados das respostas dos estudantes aos questionários de cada UC.

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

The determination of the ECTS of each UC takes into account, among other assumptions, the number of working hours of the student to be considered, and includes all planned working hours, namely: contact hours and hours devoted to internships, projects, field work, study and evaluation.

Verification and evaluation of the average workload required for students is monitored by analyzing the results of student responses to questionnaires from each UC.

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

A metodologia de avaliação da aprendizagem é definida pelo docente responsável da Unidade Curricular no Programa da UC, que depois é analisado e aprovado em Conselho Técnico-Científico. Neste documento o docente estabelece a metodologia de avaliação que é apresentada e discutida com os estudantes, na primeira aula, no início do semestre em cada UC. Conforme descrito no Manual de Garantia da Qualidade do IPV, no final do ano letivo, o docente elabora um Relatório da UC, onde apresenta os resultados da avaliação da aprendizagem, assim como uma análise crítica aos resultados e à adequação da metodologia da avaliação.

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

The learning assessment methodology is defined by the lecturer responsible for the Curricular Unit in the UC Program, which is then analyzed and approved by the Technical-Scientific Council. In this document the lecturer establishes the assessment methodology that is presented and discussed with students, in the first lesson, at the beginning of the semester in each UC. As described in the IPV Quality Assurance Manual, at the end of the academic year, the lecturer prepares a UC Report, which presents the results of the learning assessment, as well as a critical analysis of the results and the appropriateness of the assessment methodology.

2.4. Observações

2.4 Observações.

Sem resposta

2.4 Observations.

No Answer

3. Pessoal Docente

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

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

João carlos Gonçalves - Director de Curso

3.3 Equipa docente do ciclo de estudos (preenchimento automático)

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

Nome / Name	Categoria / Category	Grau / Degree	Especialista / Specialist	Área científica / Scientific Area	Regime de tempo / Employment link	Informação/ Information
-------------	----------------------	---------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-------------------------

João Carlos Gonçalves	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Eng. Mecânica – Especialidade em Transmissão de Calor	100	Ficha submetida
Paula Correia	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Engenharia Alimentar/ Food Engineering	100	Ficha submetida
Maria João Reis Lima	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Biotecnologia	100	Ficha submetida
Edite Teixeira de Lemos	Professor Coordenador ou equivalente	Doutor		Ciências Biomédicas	100	Ficha submetida
Raquel Guiné	Professor Coordenador ou equivalente	Doutor		Engenharia Química	100	Ficha submetida
Dulcineia Ferreira Wessel	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Química	100	Ficha submetida
António Jordão	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Ciência e Tecnologia de Alimentos	100	Ficha submetida
Ana Cristina Correia	Professor Adjunto ou equivalente	Mestre		Ciência e Tecnologia de Alimentos	100	Ficha submetida
Fernando Gonçalves	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Química	100	Ficha submetida
António Pinto	Professor Adjunto ou equivalente	Mestre	CTC da Instituição proponente	Agronomia - Protecção Integrada	100	Ficha submetida
António Monteiro	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Ciências Agrárias – Ciência Animal	100	Ficha submetida
Carlota Lemos	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Multimédia em Educação – Matemática	100	Ficha submetida
Hélder Viana	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Ciências Agrónomicas e Florestais	100	Ficha submetida
Maria Lúcia Pato	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Gestão - Especialidade Marketing e Estratégia	100	Ficha submetida
Nuno Raposo	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Engenharia Civil	100	Ficha submetida
Luís Duarte	Professor Adjunto ou equivalente	Mestre		Engenharia Civil	100	Ficha submetida
Manuel Esteves Brito	Professor Adjunto ou equivalente	Mestre		Tecnologia Multimédia	100	Ficha submetida
					1700	

<sem resposta>

3.4. Dados quantitativos relativos à equipa docente do ciclo de estudos.

3.4.1. Total de docentes do ciclo de estudos (nº e ETI)

3.4.1.1. Número total de docentes.

17

3.4.1.2. Número total de ETI.

17

3.4.2. Corpo docente próprio do ciclo de estudos

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

Corpo docente próprio / Full time teaching staff	Nº de docentes / Staff number	% em relação ao total de ETI / % relative to the total FTE
Nº de docentes do ciclo de estudos em tempo integral na instituição / No. of teaching staff with a full time link to the institution:	17	100

3.4.3. Corpo docente do ciclo de estudos academicamente qualificado

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

Corpo docente academicamente qualificado / Academically qualified teaching staff	Nº de docentes (ETI) / Staff number in FTE	% em relação ao total de ETI* / % relative to the total FTE*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor (ETI) / Teaching staff holding a PhD (FTE):	13	76.470588235294

3.4.4. Corpo docente do ciclo de estudos especializado

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

Corpo docente especializado / Specialized teaching staff	Nº de docentes (ETI) / Staff number in FTE	% em relação ao total de ETI* / % relative to the total FTE*	
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor especializados nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Teaching staff holding a PhD and specialised in the fundamental areas of the study programme	13	76.470588235294	17
Especialistas, não doutorados, de reconhecida experiência e competência profissional nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Specialists not holding a PhD, with well recognised experience and professional capacity in the fundamental areas of the study programme	0	0	17

3.4.5. Estabilidade do corpo docente e dinâmica de formação

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

Estabilidade e dinâmica de formação / Stability and training dynamics	Nº de docentes (ETI) / Staff number in FTE	% em relação ao total de ETI* / % relative to the total FTE*	
Docentes do ciclo de estudos em tempo integral com uma ligação à instituição por um período superior a três anos / Teaching staff of the study programme with a full time link to the institution for over 3 years	13	76.470588235294	17
Docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano (ETI) / FTE number of teaching staff registered in PhD programmes for over one year	0	0	17

4. Pessoal Não Docente

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

Encontram-se afectos à leção do Curso todos os funcionários do corpo não docente (16). Estes funcionários apresentam, cada um, um regime de dedicação de 15 %. Em termos de categorias da Administração Pública, estão distribuídos da seguinte forma: 6 são técnicos superiores; 1 coordenador técnico, 6 são assistentes técnicos e 3 são assistentes operacionais.

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

16 non - academic workers are allocated to the study cycle . These workers have each a 15 % dedication regimen. In terms of public administration categories, these workers are distributed as follows: 6 are superior technicians; 1 is technical coordinator; 6 are technical assistants and 3 are operational assistants.

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

Estes funcionários possuem as seguintes qualificações:

Mestrado – 2;

Licenciatura – 5;

12º ano de escolaridade – 3;

11º ano – 3

e 4º ano de escolaridade – 3.

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

These workers have the following qualifications:

Master – 2;

Graduate – 5;

12 th year – 3;

11th year – 3 and

4th year– 3.

5. Estudantes

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

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

5.1.1. Total de estudantes inscritos.

31

5.1.2. Caracterização por género

5.1.1. Caracterização por género / Characterisation by gender

Género / Gender	%
Masculino / Male	9.7
Feminino / Female	90.3

5.1.3. Estudantes inscritos por ano curricular.

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

Ano Curricular / Curricular Year	Nº de estudantes / Number of students
1º ano curricular	4
2º ano curricular	6
3º ano curricular	21
	31

5.2. Procura do ciclo de estudos.

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

	Penúltimo ano / One before the last year	Último ano/ Last year	Ano corrente / Current year
N.º de vagas / No. of vacancies	25	25	25
N.º de candidatos / No. of candidates	18	15	31
N.º de colocados / No. of accepted candidates	12	7	5
N.º de inscritos 1º ano 1ª vez / No. of first time enrolled	12	11	5
Nota de candidatura do último colocado / Entrance mark of the last accepted candidate	108.1	111.3	109.3
Nota média de entrada / Average entrance mark	12.4	11.3	12.6

5.3. Eventual informação adicional sobre a caracterização dos estudantes

5.3. Eventual informação adicional sobre a caracterização dos estudantes.

Sem resposta

5.3. Eventual additional information characterising the students.

No answer

6. Resultados

6.1. Resultados Académicos

6.1.1. Eficiência formativa.

6.1.1. Eficiência formativa / Graduation efficiency

	Antepenúltimo ano / Two before the last year	Penúltimo ano / One before the last year	Último ano / Last year
N.º graduados / No. of graduates	9	17	5
N.º graduados em N anos / No. of graduates in N years*	9	12	3
N.º graduados em N+1 anos / No. of graduates in N+1 years	0	5	0
N.º graduados em N+2 anos / No. of graduates in N+2 years	0	0	0
N.º graduados em mais de N+2 anos / No. of graduates in more than N+2 years	0	0	0

Pergunta 6.1.2. a 6.1.3.

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

Lista Trabalhos de Estágio de Fim de Curso apresentados últimos 3 anos
2017

Análises Físico-Químicas a Vinhos do Dão – Validação do método de determinação de sulfatos
Avaliação do sistema de segurança alimentar no sector da restauração
Desenvolvimento de Empadas, Rissóis e Chamuças com Recheio de Cogumelos Shiitake
Estudo do processo de vidragem na empresa multipeixe
Estudo sobre a conservação de queijo de ovelha
Gomas de Frutos Vermelhos com Ervas Aromáticas
Identificação de potenciais alergénios alimentares nas ementas do Centro Hospitalar Tondela Viseu
Implementação do procedimento para a avaliação da qualidade das membranas filtrantes utilizadas nas análises de águas, de acordo com o definido na Norma ISSO 7704:1985
Legislação e Requisitos de Segurança Alimentar no Setor dos Laticínios
Monitorização e acompanhamento do sistema HACCP no sector da padaria/pastelaria
Requisitos Legais e Metodologias de Controlo Associados ao Abate, Transformação e Distribuição da Carne de Frango
Verificação do Sistema de HACCP num Estabelecimento de Alimentação Coletiva
Verificação do Sistema HACCP e do Desperdício Alimentar numa Unidade de Restauração Coletiva
Verificação e Validação do plano HACCP implementado na produção de fruta e legumes desidratados

2018

Analysis of lemon thyme (Thymus citriodorus) BY-products extracts and its application to ice cream
Avaliação dos parâmetros dimensionais das bolachas Maria e Mulata na empresa Finançor
Avaliação nutricional de ementas praticadas num lar de uma IPSS, principais alergénios e caracterização do desperdício alimentar
Avaliação qualitativa de ementas destinadas a idosos
Caraterização Físico-Química de variedades de avelã
Elaboração de Planos de HACCP no Setor Alimentar
Formação de um painel de provadores para a avaliação sensorial de avelãs
Implementação do sistema HACCP no processo de fabrico do pastel de nata
Procedimentos para a implementação da NP EN ISSO 9001:2015 na Empresa Frigoríficos da Ermida, Lda
Relatório de Estágio Qualidade Alimentar e Nutrição
Rotulagem de alguns produtos de pastelaria fina
Verificação de Normas do Sistema HACCP no Instituto Técnico de Alimentação Humana

2019

Projeto QCLASSE: Avaliação sensorial de queijos Serra da Estrela DOP
Inovação e Desenvolvimento de um Novo Produto na Gama de Doces com Baixo Teor de Açúcar
Avaliação do Desperdício Alimentar numa Instituição de Solidariedade Social de Viseu
Avaliação Qualitativa e Quantitativa de Ementas Servidas a Idosos
Estágio no Hospital da Horta: Serviço Dietética e Nutrição
Implementação de um Manual de Boas Práticas num Lar de 3ª Idade
Verificação de um Plano de HACCP, sinalização de Segurança e Alergénicos. Sistema de defesa e fraudes alimentares.
Controlo da Segurança Alimentar dos Materiais em Contacto com a Água do Caramulo.
Caracterização de Vinhos e Monovarietais Branco e Tinto
A Prática na Segurança Alimentar: Implementação do Sistema HACCP. Noções de Fraude Alimentar e Rotulagem

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

2017

Physicochemical Analysis of Dão Wines - Validation method of the sulphate determination
Assessment of the food safety system in the catering sector
Development Pies, Patties and Samosas filled with Shiitake Mushroom
Study of the glazing process in the multipeixe company
Study on the conservation of sheep's cheese
Red Fruit Gums with Aromatic Herbs
Identification of potential food allergens in the Menus of the Tondela Viseu Hospital Center
Implementation of the procedure to the evaluation of the filter membranes quality used in water analysis, according ISO 7704: 1985

Food Safety Legislation and Requirements in the Dairy Sector
Monitoring of the HACCP system in a bakery / confectionery sector
Legal Requirements and Control Methodologies Associated to the Slaughter, Processing and Distribution of Chicken Meat
HACCP System Verification in a Collective Feed company
Verification of HACCP System and Food Waste in a Collective feed Unit
Verification and Validation of the HACCP plan implemented in the production of dehydrated fruits and vegetables.
 2018
Analysis of lemon thyme (Thymus citriodorus) BY-products extracts and its application to ice cream
Evaluation of the dimensional parameters of Maria and Mulata cookies on the Finanças company
Nutritional assessment of menus used in an IPSS association, major allergens and characterization of food waste
Qualitative evaluation of menus for the elderly
Physicochemical characterization of hazelnut varieties
Preparation of HACCP Plans in the Food Sector
Training of a tasters panel for the sensory evaluation of hazelnuts
Implementation of the HACCP system in a cream puff manufacturing process
Procedures for the implementation of NP EN ISO 9001: 2015 in the company “Frigoríficos da Ermida, Lda”
Training project Report in Food Quality and Nutrition
Labeling of some fine pastries
HACCP System Standards Verification at the Technical Institute of Human Food
 2019
QCLASSE Project: Sensory Evaluation of Cheese “Serra da Estrela DOP”
Innovation and Development of a New Candy Product in the Range of Low Sugar
Assessment of Food Waste in a Social Solidarity Institution of Viseu
Qualitative and Quantitative Evaluation of Menus served to Aged people
Internship at Horta Hospital: Dietetic and Nutrition Service
Implementation of the Good Practice Manual in a Retirement Home
Verification of an HACCP plan, Safety and Allergen Signaling. Defense system and food fraud.
Food Safety Control of Contact Materials in Caramulo Water.
White and Red Wine Characterization
Food Safety Practice: Implementation of the HACCP System. Notions of Food Fraud and Labeling

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

*Comparando o sucesso escolar nas diferentes áreas científicas e respetivas Unidades Curriculares (UC), no conjunto das (UCs), e para os 3 últimos anos, verifica-se que a taxa média de estudantes aprovados/ avaliados é superior a 90%, e, se relativa aos estudantes Inscritos é superior a 75%. Algumas das UCs apresentam taxas de aprovações mais baixas, nomeadamente UCs de base, como: Matemática, Métodos Estatísticos e Informática, e Biofísica, que apresentam taxas de Aprovados/Avaliados, próximas de 40%.
 O sucesso escolar é descrito no relatório de cada UC e alvo de uma análise crítica por parte do docente responsável, mediante a qual o docente decide, ou não, implementar ações de melhoria. Das medidas identificadas de combate ao insucesso, tem-se: melhoria das metodologias de ensino recorrendo às TIC, nomeadamente, vídeos, imagens, software de simulação, etc., que permitam uma melhor perceção das matérias por parte do estudante, e tentando despertar o seu interesse; aumento do nº de turnos nas UCs com menor sucesso; reforço do incentivo à prática de resolução de exercícios; adoção de trabalhos práticos e laboratoriais, com contributo para a avaliação final; reforço do trabalho conjunto de entreajuda entre os estudantes.*

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

*Comparing the academic success in the different scientific areas and the respective Curricular Units (UC), taking the global of the (UCs), and for the last 3 years, it is verified that the average rate of students approved / evaluated is above 90%, and, relative to subscribers students is over 75%. Some of the UCs have lower approval rates, namely base UCs, such as: Mathematics, Statistical and Informatics Methods, and Biophysics, which have Approved / Evaluated rates close to 40%.
 School success is described in the report of each UC and subject to a critical analysis by the teacher, through which, the teacher decides, or not, to implement improvement actions.
 The identified measures to combat failure include: teaching methodologies using TIC, namely videos, images, simulation software, etc., which allow students to better understand the subjects and try to arouse their interest; increased number of turns in less successful UCs; reinforcement of the incentive the resolution of exercise; adoption of practical and laboratory work, contributing to the final evaluation; reinforcement of group work among the students.*

6.1.4. Empregabilidade.

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

*No site de Estatísticas da DGEEC, nomeadamente em <http://infocursos.mec.pt/>, e para este Curso, não existem dados acerca da Empregabilidade.
 No entanto, IPV disponibiliza aos seus Estudantes e Diplomados um Serviço de Inserção na Vida Activa (SIVA) que tem como missão promover a Empregabilidade e integração Profissional, através do reforço da cooperação e intercâmbios, no espaço Nacional e Internacional, com Instituições de Formação Profissional e com parceiros Económicos e Sociais.*

Também a ESAV e os seus Docentes, recebem de Empresas, ofertas de Emprego e Estágios profissionais, que depois divulgam pelos estudantes e diplomados, seja por via E-mail, através de Associação de estudantes ou Núcleo de Estudantes do Curso, ou ainda através de plataformas de redes sociais, como Facebook.

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

On the DGEEC Statistics website, namely at <http://infocursos.mec.pt/>, and for this Course, there is no data of the Employability.

However, IPV provides to its Students and Graduates an Service “Active Life Insertion Service (SIVA)” whose mission is to promote Employability and Professional Integration through the strengthening of the exchanges cooperation in the National and International Space, with Vocational Training Institutions, and with Economic and Social partners. ESAV and its teachers also receive job and professional internships offers from companies, which they then disclose to students and graduates, either by e-mail, through the Student Association or Course Students Center, or through social network platforms such as Facebook.

6.1.4.2. Reflexão sobre os dados de empregabilidade.

Não foi possível obter dados sobre a Empregabilidade. Talvez, porque é um curso que funciona à poucos anos.

6.1.4.2. Reflection on the employability data.

Unable to get Employability data. Maybe, because it's a course that works a few years ago.

6.2. Resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas.

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

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

Centro de Investigação / Research Centre	Classificação (FCT) / Mark (FCT)	IES / Institution	N.º de docentes do ciclo de estudos integrados/ No. of integrated study programme's teachers	Observações / Observations
CERNAS – Centro de Estudos em Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade	Muito Bom	Instituto Politécnico de Viseu	8	Centro com Unidades em três instituições: Instituto Politécnico de Coimbra, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Instituto Politécnico de Viseu
CERNAS – Centre of Studies in Natural Resources, Environment and Society	Very Good	Polytechnic Institute of Viseu	8	Centre with Units in three institutions: Polytechnic Institute of Coimbra, Polytechnic Institute of Castelo Branco, Polytechnic Institute of Viseu
CQ-VR - Centro de Química de Vila Real	Muito Bom	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro	1	-
CQ-VR – Centre for Chemistry of Vila Real	Very Good	University of Trás-os-Montes e Alto Douro	1	-
CITAB - Centro de Investigação e de Tecnologias Agro-Ambientais e Biológicas	Muito Bom	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro	2	-
CITAB - Center for Research and Agro-Environmental and Biological Technologies	Very Good	University of Trás-os-Montes e Alto Douro	2	-

Pergunta 6.2.2. a 6.2.5.

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

<https://a3es.pt/si/iportal.php/cv/scientific-publication/formId/db726be3-f2ac-6a4e-456c-5dad82913d40>

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

<https://a3es.pt/si/iportal.php/cv/other-scientific-publication/formId/db726be3-f2ac-6a4e-456c-5dad82913d40>

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

Durante a formação na instituição, é privilegiado o crescimento das dimensões técnica e científica, mas também cultural, artística, espiritual, social e solidária, incluindo a oportunidade de integrar dinâmicas de voluntariado.

Algumas iniciativas saem do núcleo do curso e da associação de estudantes enquanto outras são promovidas por

docentes, e envolvem discentes e docentes.

a) *No que respeita a formação avançada: Docente do curso convidada para palestrante no âmbito de mestrados internacionais: Lithuanian University of Health Sciences (Kaunas, Lituânia) e University of Life Sciences (Poznan, Polónia). Destes convites surgiu estabelecimento de acordos de mobilidade Erasmus para docentes e estudantes e para parcerias em projetos de investigação. Colaborações em cursos Pós-Graduados: Palestras/seminários proferidas no âmbito dos Mestrados de Segurança Alimentar e Farmacologia Aplicada (Fac. Farmácia - Universidade de Coimbra); Mestrado de Ciências Aplicadas à Saúde do Instituto Politécnico da Guarda e Instituto Politécnico de Bragança.*

b) *No domínio da prestação de serviços à comunidade: Um conjunto de docentes do curso pertence à Rede de Instituições do Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica (DM), com a função de divulgar o conhecimento científico e tecnológico produzido fomentando a salvaguarda da DM. Colaboração de docentes do curso com o IAPMEI em programas que combatem o desperdício alimentar, com importantes impactos ao nível económico e social. Alguns docentes do curso participaram na realização de 3 manuais técnicos, para a ADIV (Associação Desenvolvimento Industrial Viseu) e CNCFS (Centro Nacional Competências Frutos Secos):*

- Correia P, Costa CA, Rodrigues P, Costa D, Correia HE. 2017. Aveleira: estado da produção. CNCFS. ISBN: 978-989-99857-5-9

- Correia P, Lima MJ, Guiné R. 2017. Aveleira: estado da transformação. CNCFS. ISBN: 978-989-99857-4-2

- Correia P, Pato ML, Costa CA. 2017. Aveleira: estado da comercialização. CNCFS. ISBN: 978-989-99857-6-6

Colaboração com a Câmara Municipal de Viseu (CMV) no âmbito da Atividade Sénior no desenvolvimento da Literacia nutricional de grupos com patologias específicas mais concretamente grupo de Diabético. Ainda no âmbito, da colaboração com a CMV são efetuadas ações de educação alimentar para prevenção e/ou tratamento das doenças do aparelho circulatório. Colaboração com a Associação Portuguesa de Familiares e Amigos dos Doentes de Alzheimer Viseu no âmbito do Café Memória.

c) *No âmbito de desenvolvimento tecnológico: Participação no Programa de Valorização da fileira do queijo na região Centro, com 14 parceiros, com a dinamização da Escola de Pastores. Pretende-se a valorização dos produtos endógenos, bem como a renovação do setor e do trabalho do pastor. Elaboração de produtos alimentares tendo por base produtos ou subprodutos da região, com vista à valorização de recursos e fomento da economia circular. Muitas destas atividades são desenvolvidas com os estudantes.*

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

During training at the institution, the growth of technical and scientific, but also cultural, artistic, spiritual, social and solidarity dimensions is privileged, including the opportunity to integrate volunteer dynamics. Some initiatives leave the core of the course and the student association while others are promoted by teachers, and involve students and teachers.

a) *Concerning advanced training: Teacher of the course invited as lecturer in international masters: Lithuanian University of Health Sciences (Kaunas, Lithuania) and University of Life Sciences (Poznan, Poland). From these invitations emerged the establishment of Erasmus mobility agreements for teachers and students and for partnerships in research projects. Collaborations in Postgraduate courses: Lectures/seminars given within the Masters of Food Safety and Applied Pharmacology (Fac. Pharmacy - University of Coimbra); Master of Science Applied to Health of the Polytechnic Institute of Guarda and Polytechnic Institute of Bragança.*

b) *In the field of service to the community: A group of teachers from the course belongs to the Network of Higher Education Institutions for the Safeguarding of the Mediterranean Diet (MD), with the objective of disseminating the scientific and technological knowledge produced promoting the safeguarding of the MD. Collaboration of course teachers with IAPMEI in programs that combat food waste, with important economic and social impacts. Some teachers of the course participated in the realization of 3 technical manuals, for ADIV (Viseu Industrial Development Association) and CNCFS (National Centre for Dried Fruits):*

- Correia P, Costa CA, Rodrigues P, Costa D, Correia HE. 2017. Hazel: state of production. CNCFS. ISBN: 978-989-99857-5-9

- Correia P, Lima MJ, Guinea R. 2017. Hazel: state of transformation. CNCFS. ISBN: 978-989-99857-4-2

- Correia P, Pato ML, Costa CA. 2017. Hazel: state of marketing. CNCFS. ISBN: 978-989-99857-6-6

Collaboration with the Municipality of Viseu (CMV) within the scope of the Senior Activity in the development of nutritional literacy of groups with specific pathologies, specifically the Diabetic group. Also within the scope of the collaboration with CMV, food education actions are carried out to prevent and/or treat circulatory system diseases. Collaboration with the Portuguese Association of Family and Friends of Alzheimer Viseu Patients in the context of Café Memória.

c) *In the context of technological development: Participation in the Program of Valorisation of the cheese sector in the Centre region, with 14 partners, with the promotion of the School of Shepherds. It is intended to enhance the endogenous products, as well as the renewal of the sector and the pastor's work. Preparation of food products based on products or by-products of the region, with a view to valorising resources and promoting the circular economy. Many of these activities are developed in conjunction with the students.*

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

Em várias UCs os estudantes são integrados em projetos e trabalhos de investigação (espelhado nos programas nos anos envolvidos):

Projeto “Valnuts” (PDR2020-101-030759). Financiamento: 351.340,34€ - 2 trabalho de estágio (Cláudia Rodrigues-2018 e Susana Rodrigues-2018)

Projeto “ValorCast” (PDR2020-101-032035). Financiamento: 366.365,28€ - 2 trabalhos de estudantes na ESAV em mobilidade Erasmus (Maelys Brochard e Laure Foucher – 2019, de Angers-França) + UC de Inovação desenvolvimento e Aproveitamento de Prod. Alimentares (IDAPA)

Projeto do CI&DETS “HEALTHY - ValorWhey” (PROJ/CI&DETS/CGD/0007) financiamento 24.998,06 € em co-parceria

IPV-CGD (Caixa Geral de Depósitos) – Ucs envolvidas: Tecnologia dos Cereais, Projeto, Análise de Alimentos I, Análise de Alimentos II, Tecnologia dos Leites, Análise Sensorial, IDAPA
UC de IDAPA: Desenvolvimento de trabalhos para apresentar e participação na Organização de uma Conferência Internacional (<https://www.esav.ipv.pt/idfs/>)

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

In several UCs students are integrated into projects and research work (mentioned in programs in the years involved): Valnuts Project (PDR2020-101-030759). Funding: 351,340.34 € - 2 internship works (Cláudia Rodrigues-2018 and Susana Rodrigues-2018)

“ValorCast” Project (PDR2020-101-032035). Funding: 366,365.28 € - 2 student works at ESAV on Erasmus mobility (Maelys Brochard and Laure Foucher - 2019, from Angers-France) + UC Innovation Development of Food Products (IDAPA)

CI&DETS Project “HEALTHY - ValorWhey” (PROJ / CI & DETS / CGD / 0007) Financing € 24,998.06 in IPV-CGD (Caixa Geral de Depósitos) co-partnership - Ucs involved: Cereal Technology, Project, Food Analysis I, Food Analysis II, Milk Technology, Sensory Analysis, IDAPA

IDAPA UC: Development of papers to present and participate in the Organization of an International Conference (<https://www.esav.ipv.pt/idfs/>)

6.3. Nível de internacionalização.

6.3.1. Mobilidade de estudantes e docentes

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

	%
Alunos estrangeiros matriculados no ciclo de estudos / Foreign students enrolled in the study programme	2
Alunos em programas internacionais de mobilidade (in) / Students in international mobility programmes (in)	19
Alunos em programas internacionais de mobilidade (out) / Students in international mobility programmes (out)	0
Docentes estrangeiros, incluindo docentes em mobilidade (in) / Foreign teaching staff, including those in mobility (in)	6
Mobilidade de docentes na área científica do ciclo de estudos (out) / Teaching staff mobility in the scientific area of the study (out).	5

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

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

São várias as participações (mobilidade de docentes e estudantes) em redes internacionais (Instituições) com relevância para o Curso, e que se descrevem de seguida.:

Estudantes Incoming (ERASMUS)

Ege Üniversitesi IZMIR (Turquia),

Université Angers - Institut Universitaire de Technologie (França)

Universidad de Burgos (Espanha)

Czech University of Life Sciences Praga (República Checa)

Docentes Incoming

Lithuanian University of Health Sciences (Lituânia)

IC Piramida Maribor (Eslovénia)

University of Zadar (Croácia)

Université Angers - Institut Universitaire de Technologie (França)

Docentes Outgoing

Swiss Federal Institute of Technology Zurich – ETH, Suíça

Corvinus University of Budapest, Hungria

Szent Istvan University, Budapeste – Hungria

Lithuania Univ. of Health Sciences, Lituânia

Universidade da Rioja, Espanha

Universidade de Burgos, Espanha

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

There are several participations (mobility of teachers and students) in international networks (Institutions) with relevance to the Course, which are described below:

Incoming Students (ERASMUS)

Ege Üniversitesi IZMIR (Turkey),

Université Angers - Institut Universitaire de Technologie (France)

Universidad de Burgos (Spain)

Czech University of Life Sciences Praga (Czech Republic)

Docentes Incoming

Lithuanian University of Health Sciences (Lithuania)

IC Piramida Maribor (Slovenia)

University of Zadar (Croatia)
 Université Angers - Institute Universitaire de Technologie (France)
 Docentes Outgoing
 Swiss Federal Institute of Technology Zurich – ETH, Swiss
 Corvinus University of Budapest, Hungary
 Szent Istvan University, Budapest – Hungary
 Lithuania Univ. of Health Sciences, Lithuania
 Universidade da Rioja, Spain
 Universidade de Burgos, Spain

6.4. Eventual informação adicional sobre resultados.

6.4. Eventual informação adicional sobre resultados.

O departamento das Indústrias Alimentares tem vindo a aumentar a rede de contactos com instituições de Escolas Profissionais, de modo a que estes alunos possam ter continuidade de estudos na ESAV. Para além disso, tem-se vindo a fazer um esforço grande por parte dos docentes, de modo a dar a conhecer todas as atividades realizadas pela ESAV, nomeadamente em termos de apresentação de resultados de projetos, e outras atividades, nomeadamente de ordem social. Participamos com a CM Viseu num programa de educação alimentar dos séniores; integramos a Bioregião de S. Pedro do Sul na divulgação da adesão a produtos de origem biológica, temos muitos parceiros estrangeiros para que os alunos possam ir para o estrangeiro para fazer trabalhos de investigação de ordem diversa. Docentes do departamento colaboram com o centro de apoio Alzheimer de Viseu, tentando mobilizar igualmente alunos nesta colaboração. Muitos docentes participam em diferentes programas de avaliação de projetos internacionais e existe um bom relacionamento da escola com diferentes entidades empregadoras da região (regionais e nacionais) permitindo a realização de estágios e permitindo posteriormente a empregabilidade de muitos estudantes devido à sua boa preparação e capacidade de trabalho demonstradas. Incentivamos os estudantes a participarem em estágios Erasmus ou Leonardo da Vinci, mas não temos tido grande sucesso provavelmente devido ao facto da maioria dos estudantes ter dificuldades económicas e as bolsas oferecidas não cobrirem na totalidade os gastos.

6.4. Eventual additional information on results.

The Department of Food Industries (DIA) has been expanding its network of contacts with Vocational Schools institutions, to the students can continue their studies at ESAV. In addition, a great effort has been made by the teachers to spread the information about the activities carried out by ESAV, namely in terms of presentation of project results, and other activities, namely social. We participated with public institutions (CM Viseu) in a seniors' food education program; We integrate the S. Pedro do Sul Bioregion in the dissemination of adherence to products of biological origin, we have many foreign partners so that students can go abroad to do research work of different order. Department teachers collaborate with the Alzheimer support center in Viseu, trying to mobilize students equally in this collaboration. Many teachers participate in different international project evaluation programs and there is a good relationship between the school and different employers in the region (regional and national) allowing for internships, and later allowing the employability of many students due to their good preparation and ability to work. We encourage students to participate in Erasmus or Leonardo da Vinci internships, but we haven't had much success, probably due to the fact that most students have economic difficulties and the scholarships offered do not fully cover the costs.

7. Organização interna e mecanismos de garantia da qualidade

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

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

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

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

Sim

7.1.1. Hiperligação ao Manual da Qualidade.

<http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

[7.1.2._Relatorio_Ciclo_Estudos_ESAV_QAN2017-2018_Aprovado-CTC.pdf](#)

7.2 Garantia da Qualidade

7.2.1. Mecanismos de garantia da qualidade dos ciclos de estudos e das atividades desenvolvidas pelos Serviços ou estruturas de apoio aos processos de ensino e aprendizagem, designadamente quanto aos procedimentos destinados à

recolha de informação (incluindo os resultados dos inquéritos aos estudantes e os resultados da monitorização do sucesso escolar), ao acompanhamento e avaliação periódica dos ciclos de estudos, à discussão e utilização dos resultados dessas avaliações na definição de medidas de melhoria e ao acompanhamento da implementação dessas medidas.

Sistema de Garantia da Qualidade do IPV está certificado pela A3Es. Remete-se para o link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

Mechanisms for quality assurance of IPV are certified by A3Es. For further information consult the following link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

Sistema de Garantia da Qualidade do IPV está certificado pela A3Es. Remete-se para o link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

Mechanisms for quality assurance of IPV are certified by A3Es. For further information consult the following link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

O Sistema de Garantia da Qualidade do IPV está certificado pela A3Es. Para informação adicional, remete-se para o link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

A avaliação é realizada em ciclos de 3 anos. Para cada ciclo é contratualizado 1 perfil de desempenho que permite avaliar atividades do art.2-A ECPDESP, agrupadas em 3 dimensões - científica, pedagógica e organizacional – de acordo com 7 perfis, com várias combinações. O perfil é proposto pelo avaliado e aprovado em Conselho Técnico-científico. No final do ciclo, o avaliado elabora auto-avaliação, anexando relatório de atividades, que é validada por relator nomeado pelo CTC que elabora avaliação e propõe classificação. Avaliação e classificação são aprovadas em CTC após audiência prévia. A classificação final é homologada pelo Presidente do IPV, da qual cabe reclamação. A classificação é expressa em menção excelente, relevante, adequado, inadequado.

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

The Mechanisms for quality assurance of IPV are certified by A3Es. For further information consult the following link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

The evaluation is performed in cycles of 3 years. For each cycle, 1 performance profile is contracted to evaluate activities of art. 2-A ECPDESP, grouped into 3 dimensions - scientific, pedagogical and organizational - according to 7 profiles, with various combinations. The profile is proposed by the evaluated and approved in Technical-Scientific Council. At the end of the cycle, the evaluator elaborates a self-evaluation, attaching an activity report, which is validated by the CTC-appointed rapporteur who prepares evaluation and proposes classification. Evaluation and classification are approved in CTC after prior hearing. The final classification is homologated by the President of the IPV. Any complaints are addressed to the President of IPV. The classification is expressed in excellent, relevant, adequate, inappropriate mention.

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

http://www.ipv.pt/secretaria/Regulamento_adpd.pdf

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

Sistema de Garantia da Qualidade do IPV está certificado pela A3Es. Remete-se para o link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

Mechanisms for quality assurance of IPV are certified by A3Es. For further information consult the following link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

Sistema de Garantia da Qualidade do IPV está certificado pela A3Es. Remete-se para o link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

Mechanisms for quality assurance of IPV are certified by A3Es. For further information consult the following link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

Sistema de Garantia da Qualidade do IPV está certificado pela A3Es. Remete-se para o link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

Mechanisms for quality assurance of IPV are certified by A3Es. For further information consult the following link <http://www.ipv.pt/sig/mgqpt.pdf>

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

8.1 Análise SWOT global do ciclo de estudos

8.1.1. Pontos fortes

Natureza teórico-prática das Unidades Curriculares do curso, com conteúdos e abordagens, vocacionadas para o exercício da profissão e para o mercado de trabalho.
Corpo docente estável, qualificado, dinâmico e motivado, nas diferentes áreas científicas do ciclo de estudos.
Possibilidade de continuidade da área de estudos em cursos de 2º ciclo existentes na ESAV.
Elevada produção científica do corpo docente proposto para este curso.
O contínuo reforço da atividade de investigação na área alimentar através de diversos projetos de investigação em curso, tem permitido uma maior ligação e apoio ao tecido empresarial.
A aquisição recentemente de equipamentos para as unidades laboratoriais.
Existência de protocolos específicos com empresas e instituições empregadoras, com vista à colaboração no desenvolvimento do ciclo de estudos, nomeadamente através da realização de estágios.
Sistema Interno de Garantia de Qualidade (SIGQ) de acordo com os referenciais da A3ES e desenhado com base na norma de referência da qualidade, ISO 9001, que assenta numa estrutura PEVA (planear, executar, verificar e atuar), que possibilita o feedback dos estudantes referente à oferta formativa (questionários de satisfação), com a implementação de ações de melhoria.
Contribuir para a fixação de população jovem e qualificada em áreas interior do País.
Crescente internacionalização através do estabelecimento de parcerias e protocolos internacionais de mobilidade de docentes e alunos.
Estágio curricular integrado, que permite um contacto direto com as várias áreas da nutrição e Qualidade alimentar.
Realização de visitas de estudo, que permitirem um contacto in loco com os modos de produção no setor alimentar.
Biblioteca com sala de estudo, com bibliografia nas diferentes áreas do curso, coadjuvada pela B-on e pelo repositório Científico do IPV, e também acesso a outras bibliotecas de unidades orgânicas do IPV.

8.1.1. Strengths

Theoretical-practical nature of the curricular units of study program, with contents and approaches, vocation for the exercise of the profession and for the labor market.
A stable and qualified teachers staff, dynamic and motivated, in the different scientific areas of the study cycle.
Possibility of continuity of the study area allowing to obtain Master degree at ESAV.
High level of scientific production from the teacher staff of this course.
The reinforcement of the food research activity through several ongoing research projects has allowed a greater connection and support to business areas.
The recent acquisition of equipment for laboratory units.
Existence of applicable protocols with companies and employing institutions, with a view of collaborating in the development of the study cycle, namely through the accomplishment of internship works.
Internal Quality Assurance System (SIGQ) according to A3ES standards and designed based on the quality reference standard, ISO 9001, which is based on plan, do, check and act (PDCA) allows feedback of the students regarding the educational offer (satisfaction questionnaires), with the implementation of improvement actions.
The frequency of this study cycle aims to contribute to the establishment of the young and qualified population in the interior areas of the country.
Internationalization through the establishment of international mobility partnerships and protocols.
Integrated curricular in-service training, which allows direct contact with the various areas of the food and nutrition sector.
Achievement study visits, which allow on-site contact with food production modes.
Library with study room, with up-to-date bibliography in the different areas of the study cycle, assisted by the B-on and the IPV's scientific repository, and also access to the other libraries of organic units of IPV.

8.1.2. Pontos fracos

*Preferência dos alunos por estabelecimentos de ensino universitário e por instituições localizadas no litoral.
Escassez de pessoal não docente afeto ao ciclo de estudos, exigindo elevado esforço burocrático aos docentes retirando-lhes tempo para atividades de investigação/prestação de serviços.
Elevada carga horária letiva do corpo docente.
Diminuição do número de alunos que ingressa no curso.
Em termos do contexto nacional, tem-se verificado uma diminuição da procura dos cursos das instituições da área agroalimentar.*

8.1.2. Weaknesses

*Preference for universities by the students located in coastal places.
Lack of non-teaching staff, requiring a high bureaucratic effort for teachers taking time in research / service activities.
High teaching activities .
Decrease of students
Decrease of the interest of students by food area.
In terms of the national context, there has been a decrease in demand for courses in agriculture and food institutions.*

8.1.3. Oportunidades

*Aproveitamento do corpo docente existente para alargar a oferta de formação.
Resposta favorável às solicitações das instituições da região, em matéria de formação de profissionais qualificados nesta área.
Potenciar, desenvolver a cooperação e a aproximação entre as diversas instituições/empresas da região.
Desenvolvimento de projetos de investigação e desenvolvimento nas áreas do ciclo de estudos.
Contínuo incremento da cooperação internacional através de programas de mobilidade de estudantes e professores, projetos e outros programas internacionais.
Vontade política em aumentar o número de estudantes no ensino superior.
Cursos existentes nas Escolas Profissionais e Secundárias na área Alimentar, poderá possibilitar o aumento de número de candidatos.*

8.1.3. Opportunities

*Extend the training offer using the existent teachers.
Favorable response to requests from institutions in the region for training qualified professionals in this area.
Promote, develop cooperation and rapprochement between various institutions / companies in the region.
Development of research and development projects in the study cycle areas.
International cooperation continues to grow through student and teacher mobility programs, projects and other international programs.
Political will to increase the number of students in higher education.
Existing courses in Vocational and Secondary Schools in related to Food area may enable the increase in the number of candidates.*

8.1.4. Constrangimentos

*O baixo poder de compra das famílias poderá levar alguns alunos a abandonar os estudos por falta de recursos financeiros.
Tendo em conta a situação económica, existem cada vez mais alunos a trabalharem em part time, o que deixa menos tempo disponível para estudar.
Declínio demográfico, particularmente para as regiões do interior, o que poderá condicionar a procura de cursos superiores nestas regiões.
A situação económica que as Instituições de Ensino Superior vivem e a conseqüente redução de apoio financeiro podem comprometer a sua atividade normal.
Valores insuficientes do Orçamento de Estado podendo comprometer o normal funcionamento das instituições, nomeadamente não permitem novas contratações e que resultam na sobrecarga do número de unidades curriculares por docente.
Cultura burocrática das Instituições do Ensino Superior com conseqüente sobrecarga de trabalho administrativo por parte dos docentes.
Desvalorização económica do trabalho dos licenciados.*

8.1.4. Threats

*Families' low purchasing power may lead some students to drop out due to lack of financial resources.
Given the country's economic situation, there are more and more students working part time, which means less time available to study.
Demographic decline, particularly in inland regions, which may condition the demand for higher education in these regions.
The economic situation of higher education institutions and the consequent reduction in financial support may compromise their normal activity.
Insufficient funds from the Government Budget that could compromise the normal functioning of the institutions, namely do not allow hiring new academic staff and which causes overload teaching.
Bureaucratic culture of Higher Education Institutions, which causes teachers to have an overload of administrative work.
Economic devaluation of bachelor work.*

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

- 1-Aumentar o número de assistentes operacionais na ESAV.
- 2-Simplificação dos processos administrativos, para maior disponibilidade de tempo para as atividades de investigação e de dedicação aos estudantes.
- 3-Necessidade imperiosa de um edifício que dê estrutura e rosto à ESAV, nomeadamente um auditório para aulas e realização de conferências.

8.2.1. Improvement measure

- 1-Increase the number of operational assistants in ESAV.
- 2-Simplification of the administrative processes, increased the available time for accompanying the students and for research activities.
- 3-There is an imperative need for a building that gives ESAV a structure and a face, namely an auditorium for classes and conferences

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

- 1 –Prioridade alta. 1 ano.
- 2 – Prioridade média. 3 anos.
- 3 – Prioridade média (está dependente de verbas externas (ex. PIDDAC). 3 anos.

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

- 1 –High priority. 1 year.
- 2 - Medium priority. 3 years.
- 3 - Medium priority (it is dependent on external funds (ex: PIDDAC). 3 years.

8.1.3. Indicadores de implementação

- 1- Entrada de, pelo menos, um funcionário.
- 2- Diminuição da burocracia nos processos administrativos e uniformização por todo o IPV.
- 3- Construção do edifício.

8.1.3. Implementation indicator(s)

- 1- Acquisition of at least, one person.
- 2- Reduction of bureaucracy in administrative processes and standardization all over the IPV schools.
- 3- Construction of an ESAV building.

9. Proposta de reestruturação curricular (facultativo)

9.1. Alterações à estrutura curricular

9.1. Síntese das alterações pretendidas e respectiva fundamentação

Não Aplicável

9.1. Synthesis of the proposed changes and justification.

Not Applicable

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

9.2. Não Aplicável

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

Não Aplicável

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

Not Applicable

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

degree

Área Científica / Scientific Area (0 Items)	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Optativos / Optional ECTS*	Observações / Observations
		0	0	

*<sem resposta>***9.3. Plano de estudos****9.3. Plano de estudos****9.3.1. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):***<sem resposta>***9.3.1. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):***<no answer>***9.3.2. Ano/semestre/trimestre curricular:***<sem resposta>***9.3.2. Curricular year/semester/trimester:***<no answer>***9.3.3 Plano de estudos / Study plan**

Unidades Curriculares / Curricular Units (0 Items)	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)

*<sem resposta>***9.4. Fichas de Unidade Curricular****Anexo II****9.4.1.1. Designação da unidade curricular:***<sem resposta>***9.4.1.1. Title of curricular unit:***<no answer>***9.4.1.2. Sigla da área científica em que se insere:***<sem resposta>***9.4.1.3. Duração:***<sem resposta>***9.4.1.4. Horas de trabalho:***<sem resposta>***9.4.1.5. Horas de contacto:***<sem resposta>***9.4.1.6. ECTS:***<sem resposta>***9.4.1.7. Observações:***<sem resposta>*

9.4.1.7. Observations:*<no answer>***9.4.2. Docente responsável e respetiva carga lectiva na unidade curricular (preencher o nome completo):***<sem resposta>***9.4.3. Outros docentes e respetivas cargas lectivas na unidade curricular:***<sem resposta>***9.4.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):***<sem resposta>***9.4.4. Learning outcomes of the curricular unit:***<no answer>***9.4.5. Conteúdos programáticos:***<sem resposta>***9.4.5. Syllabus:***<no answer>***9.4.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular***<sem resposta>***9.4.6. Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives.***<no answer>***9.4.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):***<sem resposta>***9.4.7. Teaching methodologies (including evaluation):***<no answer>***9.4.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular.***<sem resposta>***9.4.8. Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes.***<no answer>***9.4.9. Bibliografia de consulta/existência obrigatória:***<sem resposta>***9.5. Fichas curriculares de docente**

Anexo III**9.5.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***<sem resposta>***9.5.2. Ficha curricular de docente:***<sem resposta>*