

ACEF/1920/0309787 — 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.

ACEF/1314/09787

1.2. Decisão do Conselho de Administração.

Acreditar

1.3. Data da decisão.

2014-11-25

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._2_1_2_2-min.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?

Sim

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

Alterações introduzidas por recomendação da CAE na anterior avaliação consoante descrito na secção 1, ponto 2.

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

Changes were made as suggested by recommendation of the CAE in previous assessment as described in section 1, point 2.

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

Sim

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

Alterações introduzidas por recomendação da CAE na anterior avaliação consoante descrito na secção 1, ponto 2.

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

Changes were made as suggested by recommendation of the CAE in previous assessment as described in section 1, point 2.

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.

O edifício Cetemares foi inaugurado em 14 de julho de 2015. Esta infraestrutura permitiu aos investigadores do Mare IPLeiria usufruir laboratórios de exclusivamente dedicados à investigação reforçando a capacidade de resposta a desafio na área alimentar. Mais concretamente a nível da influência direta desta infraestrutura no curso, o trabalho experimental de diversas dissertações e projetos foi e está a ser desenvolvido nos laboratórios de química, biotecnologia e recursos alimentares marinhos.

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

The Cetemares building was inaugurated on July 14, 2015. This infrastructure allowed Mare IPLeiria researchers to enjoy exclusively dedicated research laboratories, reinforcing their ability to respond to food sector challenges. More specifically in terms of the direct influence of this infrastructure on the course, the experimental work of several dissertations and projects has been and is being developed in the chemistry, biotechnology and marine food resources laboratories

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

Não

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

<sem resposta>

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

<no answer>

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

Não

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

<sem resposta>

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

<no answer>

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?

Não

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

<sem resposta>

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

<no answer>

1. Caracterização do ciclo de estudos.

1.1 Instituição de ensino superior.

Instituto Politécnico De Leiria

1.1.a. Outras Instituições de ensino superior.

1.2. Unidade orgânica (faculdade, escola, instituto, etc.):

Escola Superior De Turismo E Tecnologia Do Mar De Peniche

1.2.a. Outra(s) unidade(s) orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.) (proposta em associação):

1.3. Ciclo de estudos.

Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar

1.3. Study programme.

Food Safety and Quality Management

1.4. Grau.

Mestre

1.5. Publicação do plano de estudos em Diário da República (PDF, máx. 500kB).

1.5._plano estudos 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):***541***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:***340***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:***460***1.8. Número de créditos ECTS necessário à obtenção do grau.***120***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):***4 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):***4 semesters***1.10. Número máximo de admissões.***30***1.10.1. Número máximo de admissões pretendido (se diferente do número anterior) e respetiva justificação.***<sem resposta>***1.10.1. Intended maximum enrolment (if different from last year) and respective justification.***<no answer>***1.11. Condições específicas de ingresso.***Podem candidatar-se ao acesso ao ciclo de estudos conducente ao grau de mestre em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar:*

- a) Titulares do grau de licenciado ou equivalente legal, na área de Engenharia Alimentar, e áreas afins.*
- b) Titulares de um grau académico superior estrangeiro conferido na sequência de um 1.º ciclo de estudos organizado de acordo com os princípios do Processo de Bolonha por um Estado aderente a este Processo, na área de Engenharia Alimentar, e áreas afins.*
- c) Titulares de um grau académico superior estrangeiro que seja reconhecido como satisfazendo os objectivos do grau de licenciado pelo Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar na área de Engenharia Alimentar, e áreas afins.*
- d) Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional que seja reconhecido como atestando capacidade para a realização deste ciclo de estudos pelo Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar.*

1.11. Specific entry requirements.*May apply for access to the cycle of studies leading to Master's degree in Quality Management and food safety*

- Holders of a degree or legal equivalent in the areas of Food Engineering and related areas;*
- Holders of an academic, scientific or professional, who is recognized as attesting the capacity to carry out this cycle of studies by the national scientific-technical statutory authority;*
- Holders of a foreign academic degree conferred following a 1st. Cycle of studies organized according to the principles of the Bologna Process, for a State acceding to this process in the areas of Food Engineering and related areas*
- Holders of a foreign academic degree that is recognized as meeting the objectives of a degree, by the national scientific-technical statutorily competent in the areas of Food Engineering and related areas.*

1.12. Regime de funcionamento.

Pós Laboral**1.12.1. Se outro, especifique:***Não aplicável***1.12.1. If other, specify:***Not applicable***1.13. Local onde o ciclo de estudos será ministrado:***Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar***1.14. Regulamento de creditação de formação académica e de experiência profissional, publicado em Diário da República (PDF, máx. 500kB).**[1.14. _Reg-Creditação-v.consolidada-min.pdf](#)**1.15. Observações.***N/A***1.15. Observations.***N/A***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):

não aplicável

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

not applicable

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 / Food Science and Technology	CTA	101	0	
Ciências Empresariais / Business Sciences	CE	15	0	
Matemática e Estatística / Mathematics & Statistics	ME	4	0	
(3 Items)		120	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.

As aulas desenvolvidas com estudos de caso permitem a consolidação de competências e desenvolvimento de espírito crítico nas matérias lecionadas. A realização de apresentações motiva a pesquisa e sistematização de informação, bem como o desenvolvimento de espírito crítico. Os alunos são confrontados com a elaboração de trabalhos integrativos recorrendo aos recursos laboratoriais disponíveis. O trabalho em equipa, com distribuição de tarefas e responsabilidades permite a consolidação dos conhecimentos adquiridos UC's do curso.

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.

Case studies based classes allow the consolidation of skills and development of critical thinking in the subjects taught. Presentations motivate research and systematization of information, as well as the development of critical thinking. Students are confronted with the development of integrative work using available laboratory resources. Teamwork, with distribution of tasks and responsibilities, allows the consolidation of the acquired knowledge of the course's UC.

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

O Conselho Pedagógico promove no final de cada semestre inquéritos pedagógicos aos estudantes onde um dos pontos avaliados é a adequação do trabalho da UC. Esta informação é analisada pela comissão técnico-científica do curso para aplicar eventuais alterações necessárias à metodologia de avaliação.

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

The Pedagogical Council promotes at the end of each semester pedagogical surveys to the students where one of the evaluated points is the adequacy of the CU workload. This information is reviewed by the course's scientific-technical committee to apply any necessary changes to the assessment methodology.

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

A implementação de discussão dos temas abordados em fóruns com foco em estudos de caso associados à competências identificadas em cada UC permite avaliar de forma dinâmica as competências individuais adquiridas e o domínio dos conceitos necessários para que o estudante atinja os objetivos estabelecidos.

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

The implementation of discussion forums focusing on case studies associated with the competences identified in each UC allows to dynamically evaluate the acquired individual competencies and the mastery of the concepts necessary for the student to achieve the established objectives.

2.4. Observações

2.4 Observações.

A Comissão considera que as alterações resultantes da reestruturação na última valiação em conjunto com a elevada dinâmica do corpo docente na área dos recursos alimentares marinhos têm proporcionado um crescente desempenho positivo do ciclo de estudos.

2.4 Observations.

The Commission considers that the changes resulting from the last assessment restructuring in conjunction with the high dynamics of the staff in the area of marine food resources have led to a growing positive performance of the study cycle.

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.

*Susana Filipa Jesus Silva
Doutorada em Tecnologia dos Alimentos, PhD in Food Science
Professora Adjunta em tempo integral; Full time Adjunct Professor*

*Susana Maria da Silva Agostinho Bernardino
Doutorada em Biotecnologia PhD in Biotechnology*

Professora Adjunta em tempo integral; Full time Adjunct Professor**Susana Luísa DaCustódia Machado Mendes****Doutorada em Estatística Multivariada PhD in Multivariate Statistics****Professora Adjunta em tempo integral; Full time Adjunct Professor****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
Ana Filipa Caseiro Pinto Sousa	Assistente convidado ou equivalente	Mestre		Ciências Veterinárias	50	Ficha submetida
Carla Sofia Ramos Tecelão	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Engenharia Alimentar	100	Ficha submetida
Maria Manuel Machado Lopes Sampaio Cristóvão	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Bioquímica	100	Ficha submetida
Maria Manuel Gil Figueiredo Leitão da Silva	Professor Coordenador ou equivalente	Doutor		Ciência e Engenharia Alimentar	100	Ficha submetida
Maria Jorge Gerales Campos	Equiparado a Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Biotecnologia e Investigação Biomédica	100	Ficha submetida
Marta Rebelo Mendes da Costa	Assistente convidado ou equivalente	Licenciado		Engenharia Química	50	Ficha submetida
Nelson Filipe Correia Matos Melo Simas	Assistente convidado ou equivalente	Licenciado		Engenharia Alimentar	50	Ficha submetida
Susana Maria da Silva Agostinho Bernardino	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Biotecnologia	100	Ficha submetida
Susana Luísa da Custódia Machado Mendes	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Estatística Multivariada	100	Ficha submetida
Rui Manuel Maneta Ganhão	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Ciência e Tecnologia dos Alimentos	100	Ficha submetida
Rui Alberto de Freitas Martins	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor	Título de especialista (DL 206/2009)	Ciências Empresariais	100	Ficha submetida
Patrícia dos Santos Borges	Equiparado a Assistente ou equivalente	Mestre	Título de especialista (DL 206/2009)	Turismo	100	Ficha submetida
Susana Filipa Jesus Silva	Professor Adjunto ou equivalente	Doutor		Tecnologia dos Alimentos	100	Ficha submetida
					1150	

<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.**

13

3.4.1.2. Número total de ETI.

11.5

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:	10	86.95652173913

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):	9	78.260869565217

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	9	78.260869565217	11.5
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	2	17.391304347826	11.5

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	10	86.95652173913	11.5
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	1	8.695652173913	11.5

4. Pessoal Não Docente

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

Estão alocados ao apoio ao ciclo de estudos 14 técnicos e administrativos a tempo integral em regime de exclusividade. O funcionamento do ciclo de estudos envolve vários serviços administrativos e o trabalho de vários profissionais, incluindo Serviços Académicos, Gabinete de Apoio à Coordenação, Recursos Humanos, Biblioteca, Serviços Financeiros, Serviços de Ação Social e Gabinete de Estágios, todos adstritos ao presente ciclo de estudos. O Gabinete Apoio à Coordenação funcionará como o serviço que coadjuva diretamente a coordenação do ciclo de estudos e a execução/acompanhamento do curso. O apoio aos docentes e aos alunos no domínio dos recursos a mobilizar para a formação será prestado pelos técnicos dos Serviços de Documentação e dos Serviços de Informática. As aulas laboratoriais têm o apoio dos técnicos de laboratório da ESTM, no total de 3 funcionários, 1 dos quais licenciado e os restantes 2 com o grau de Mestre

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

14 full-time administrative support staff on an exclusive regime are allocated to supporting the study programme. The good functioning of the study program involves several administrative departments, including Academic Services, Coordination Support Office, Communications and Image Office (GIC), Human Resources Service, Financial Services, Library, Social Action and Traineeships Office, all attached to this cycle of studies. The Coordination Support Office will function as a service that directly assists the coordination of the course and implementation / monitoring of the course. Support for teachers and students in the area of mobilizing resources for training will be provided by staff of the Documentation Services and Computer Services. The laboratory lessons have the support of the lab technicians, a total of 3 ESTM employees, 1 of which licensed and the other 2 with the degree of master.

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

3 técnicos superiores com grau de mestre; 6 técnicos superiores com grau de licenciado; 1 técnico de informática com 12.º ano; 3 assistentes técnicos com 12.º ano e 1 assistente operacional com o 9.º ano.

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

3 administrative support staff with master's degree; 6 bachelors; 4 with a secondary education diploma; 1 with a lower secondary education diploma.

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.

27

5.1.2. Caracterização por género

5.1.1. Caracterização por género / Characterisation by gender

Género / Gender	%
Masculino / Male	6
Feminino / Female	21

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	16
2º ano curricular	11
	27

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	30	30	30
N.º de candidatos / No. of candidates	13	16	17
N.º de colocados / No. of accepted candidates	13	16	17
N.º de inscritos 1º ano 1ª vez / No. of first time enrolled	11	12	15
Nota de candidatura do último colocado / Entrance mark of the last accepted candidate	165	165	165
Nota média de entrada / Average entrance mark	175	175	175

5.3. Eventual informação adicional sobre a caracterização dos estudantes

5.3. Eventual informação adicional sobre a caracterização dos estudantes.

O ciclo de estudos é frequentado por uma maioria de profissionais da área alimentar, o que promove uma dinâmica de interação em aula muito interessante e tem como desvantagem uma maior dificuldade na alocação de tempo ao trabalho individual de dissertação/projeto.

5.3. Eventual additional information characterising the students.

The study cycle is attended by a majority of food professionals, which promotes a very interesting classroom interaction dynamic and has as disadvantage a greater difficulty in allocating time to the individual dissertation / project work.

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 em N anos / No. of graduates in N years*	4	6	4
N.º graduados em N+1 anos / No. of graduates in N+1 years	2	2	2
N.º graduados em N+2 anos / No. of graduates in N+2 years	2	0	0
N.º graduados em mais de N+2 anos / No. of graduates in more than N+2 years	0	0	0
N.º graduados / No. of graduates	8	8	6

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).

N/A

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).

N/A

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

A taxa média de repetentes inscritos é de 7%. Os valores máximos registados (15% e 8%) estão associado às unidades curriculares de Delineamento Experimental e Controlo da Qualidade e Segurança Química dos Alimentos de distintas áreas científicas. Não se observa à data uma tendência associada a uma maior taxa de reprovação em áreas científicas específicas.

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

The average rate of repeat registrants is 7%. The maximum values recorded (15% and 8%) are associated with the course units of Experimental Design and Quality Control and Chemical Safety of Foods from different scientific areas. There is currently no trend associated with a higher failure rate in specific scientific areas.

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).

Tratando-se de um curso pós laboral em regime de b-learning, a maioria dos estudantes está empregado à altura do ingresso. Considerando sondagem informal ao estudantes que ingressaram nos anos 15/16; 16/17 e 17/18 verifica-se que à data de ingresso 20% dos estudantes estão desempregados. Esta percentagem desce para 5% na mesma amostra 2 anos após ingresso.

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).

As a post-b-learning course, most students are employed at the time of admission. Considering informal survey of students who entered in the years 15/16; 16/17 and 17/18 it appears that at the date of entry 20% of students are unemployed. This percentage drops to 5% in the same sample 2 years after admission.

6.1.4.2. Reflexão sobre os dados de empregabilidade.

O presente ciclo de estudos é frequentado maioritariamente por profissionais da área alimentar pelo que seria interessante ver o impacto da formação no rendimento médio ou eventuais promoções dos diplomados.

6.1.4.2. Reflection on the employability data.

This study cycle is mostly attended by food professionals, so it would be interesting to see the impact of training on the average income or eventual promotions of graduates.

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
MARE-IPLeiria	Excelente	Instituto Politécnico de Leiria	9	N/A

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.

<http://www.a3es.pt/si/iportal.php/cv/scientific-publication/formId/9aabcc6e-52e1-0c28-b6df-5de6658bab3d>

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

<http://www.a3es.pt/si/iportal.php/cv/other-scientific-publication/formId/9aabcc6e-52e1-0c28-b6df-5de6658bab3d>

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.

Claramente orientados para a investigação aplicada e para a procura de soluções para problemas concretos da sociedade e das empresas, os docentes do curso de mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar desenvolvem a sua atividade em estreita ligação com empresas, através da investigação, desenvolvimento de projetos ou pela prestação de serviços. Com apoio da infraestrutura científica e tecnológica CETEMARES, os docentes afetos à unidade de investigação MARE-Politécnico de Leiria desenvolvem um conjunto significativo de atividades I&D+i com impacto no tecido económico regional, nacional e mesmo internacional. Com esta infraestrutura científica e tecnológica de apoio às atividades de investigação é possível uma maior interação e crescente transferência de conhecimento com o tecido empresarial. Por conseguinte, o período 2013-2019 permitiu ao corpo docente do curso de mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar assumir um forte compromisso com a inovação, onde o desenvolvimento de vários produtos alimentares direcionados para a valorização dos recursos marinhos disponíveis no mercado nacional e internacional tem vindo a demonstrar-se com uma tendência positiva e crescente. O MARE-Politécnico de Leiria organiza o congresso internacional na área dos recursos marinhos, o International Meeting on Marine Research (IMMR), que em 2020 (16 e 17 de julho) terá a sua 7ª edição. A última edição, realizada em 2018, reuniu mais de 170 inscrições (nacionais e internacionais), cuja elevada qualidade científica originou oportunidades de colaborações com algumas entidades externas. Por outro lado, com este evento foi possível promover e estreitar relações entre investigadores do MARE-Centro de Ciências do Mar e do Ambiente de diferentes polos, o que potencia planos e desenvolvimento de estratégias para novas colaborações internas.

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.

Clearly oriented towards applied research and the search for solutions to concrete problems of society and business, the professors/researchers of the Master's degree course in Quality Management and Food Safety develop their activity in association with companies through research, development of projects or services agreements. With the support of CETEMARES, the professors/researchers involved in the research unit MARE-Polytechnic of Leiria carry out significant R&D activities that impact on the economic sector at regional, national and even international level. As a result of this scientific and technological infrastructure supporting research activities, there is a growing interaction and transfer of knowledge to the business sector. Therefore, the period 2013-2019 allowed the professors/researchers to make a strong commitment to innovation, increasing the development of several food products aimed at enhancing marine resources, currently available in the national and international market and whose tendency current remains positive.

The MARE-Polytechnic of Leiria organizes the international congress in the area of marine resources, the International Meeting on Marine Research (IMMR), which in 2020 (16 and 17 July) will have its 7th edition. The last edition, held in 2018, joined more than 170 participants (national and international), whose high scientific quality provided opportunities for collaboration with some external entities. On the other hand, with this event it was possible to

promote and strengthen relationships between researchers from MARE-Center for Marine and Environmental Sciences from different poles, which enhances plans and development of strategies for new internal collaborations.

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.

O MARE-Politécnico de Leiria tem um compromisso muito forte com a inovação, potenciando a partilha de conhecimento com as empresas, refletido nas mais de 80 parcerias com empresa, maximizando o impacto regional e nacional da investigação. Projetos nacionais e internacionais num valor superior a 7 milhões de euros, prémios, 6 patentes e vários produtos alimentares inovadores direcionados para a valorização dos recursos marinhos disponíveis no mercado nacional e internacional são os resultados da atividade da UI. Neste sentido, os docentes do curso de mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar participam em diversos projetos de I&D nacionais e internacionais, envolvendo universidades portuguesas e grupos de investigação europeus. No âmbito da investigação do corpo docente do curso em epígrafe, o MARE-Politécnico de Leiria integra redes internacionais, nomeadamente: International Association of Fish Inspectors (IAFi), BLUEBIO ALLIANCE (BBA) e Euromarine.

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.

MARE-Polytechnic of Leiria has recorded remarkable results in research and also in the development of business partnerships. The research unit has a very strong commitment to innovation, enhancing knowledge sharing with companies, reflected in more than 80 business partnerships. National and international projects worth over 7 million euros, awards, 6 patents and several innovative food products aimed at enhancing the marine resources available in the national and international markets are the results of the RU activity. In this sense, teachers of the Master's degree in Quality Management and Food Safety participate in several national and international R&D projects, involving portuguese universities and european research groups. In the scope of the research of the Master's degree in Quality Management and Food Safety, the MARE-Polytechnic of Leiria integrates international networks, namely: International Association of Fish Inspectors (IAFi), BLUEBIO ALLIANCE (BBA) and Euromarine.

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	22
Alunos em programas internacionais de mobilidade (in) / Students in international mobility programmes (in)	4
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)	0
Mobilidade de docentes na área científica do ciclo de estudos (out) / Teaching staff mobility in the scientific area of the study (out).	15

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).

Participante na rede internacional Erasmus +;
EAEC/ERACOM (European Association of Erasmus Coordinators)
EAIE (European Association for International Education)
EURASHE (European Association of Institutions in Higher Education)
GUNI (Global University Network for Innovation)
IAESTE/ APIET (The International Association for the Exchange of Students for Technical Experience)
LEO-NET (Leonardo Network of Academic Mobility)
SPACE (European Network for Business Studies and Languages)
SRHE (Society for Research into Higher Education)
ABED (Associação Brasileira de Educação à Distância)

AIESAD (Asociación Iberoamericana de Educación Superior a Distancia)
AULP (Associação das Universidades de Língua Portuguesa)
BUSINET (Network for the Development of Business Education Programmes)

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

Participant in international Erasmus +;
EAEC/ERACOM (European Association of Erasmus Coordinators)
EAIE (European Association for International Education)
EURASHE (European Association of Institutions in Higher Education)
GUNI (Global University Network for Innovation)
IAESTE/ APIET (The International Association for the Exchange of Students for Technical Experience)

LEO-NET (Leonardo Network of Academic Mobility)
 SPACE (European Network for Business Studies and Languages)
 SRHE (Society for Research into Higher Education)
 ABED (Associação Brasileira de Educação à Distância)

AIESAD (Asociación Iberoamericana de Educación Superior a Distancia)
 AULP (Associação das Universidades de Língua Portuguesa)
 BUSINET (Network for the Development of Business Education Programmes)

6.4. Eventual informação adicional sobre resultados.

6.4. Eventual informação adicional sobre resultados.

Nada a acrescentar

6.4. Eventual additional information on results.

Nada a acrescentar

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.

https://www.ipleiria.pt/wp-content/uploads/2018/07/MASIGQ_PolitecnicoLeiria_2018.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._gqsa1718.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.

<sem resposta>

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.

<no answer>

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.

<sem resposta>

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

<no answer>

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

<sem resposta>

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

<no answer>

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

<sem resposta>

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

<sem resposta>

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

<no answer>

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

<sem resposta>

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

<no answer>

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

<sem resposta>

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

<no answer>

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

- 1. O corpo docente é maioritariamente composto por doutorados em regime de exclusividade com atividade na área científica do curso*
- 2. A colaboração de profissionais na área dos sistemas de gestão em unidades curriculares específicas, contribui para um contacto com a realidade empresarial nessa temática*
- 3. O funcionamento ao sábado permite frequência de trabalhadores estudantes com residência noutros distritos*
- 4. O funcionamento em regime b-learning potencia o sucesso escolar dos trabalhadores estudantes*
- 5. O Politécnico de Leiria, mais especificamente a ESTM, é uma Instituição reconhecida pela investigação desenvolvida na área científica do curso*
- 6. Interação entre unidades curriculares e projetos de investigação financiados a decorrer no Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (MARE), um centro de investigação reconhecido pela FCT e avaliado como excelente (e.g, nas unidades curriculares de Consumo Alimentar, Recursos Marinhos e Desenvolvimento de Novos Produtos).*

8.1.1. Strengths

- 1. The professors who teach in the course have mostly doctoral degree, are on an exclusive basis at ESTM and have activity in the scientific area of the course.*
- 2. The collaboration of professionals in the area of management systems in specific curricular units, contributes to a contact with the business reality in this theme.*
- 3. Saturday classes allows attendance of student workers residing in other districts*
- 4. B-learning operation promotes student workers' school success*
- 5. The Polytechnic of Leiria, more specifically ESTM, is an institution recognized for its research in the scientific area of the course*

6. Interaction between curricular units and research projects funded at the Centre for Marine and Environmental Sciences (MARE), a research center recognized by the FCT and rated as excellent (e.g, Food Consumption, Marine Resources and Development of new products).

8.1.2. Pontos fracos

- 1. O funcionamento ao sábado prejudica o acesso presencial dos estudantes a serviços académicos e biblioteca*
- 2. O funcionamento ao sábado impede o apoio técnico das aulas práticas laboratoriais*
- 3. O serviço de bar e cantina não se encontra disponível ao sábado*
- 4. A percentagem de conclusão do ciclo de estudos é baixa devido à falta de disponibilidade dos alunos trabalhadoresv estudantes para desenvolverem a sua dissertação/projeto/estágio*

8.1.2. Weaknesses

- 1. Saturday classes hinders students' presential access to academic services and library*
- 2. Saturday classes prevents technical support from laboratory practical classes*
- 3. Bar and canteen service is not available on Saturdays.*
- 4. The percentage of completion of the study cycle is low due to the working students low time availability to develop their dissertation / project / internship.*

8.1.3. Oportunidades

- 1. O crescimento da indústria alimentar nacional*
- 2. A crescente procura do Politécnico de Leiria por estudantes internacionais*
- 3. As competências adquiridas pelos estudantes são atualmente muito procuradas pela indústria alimentar*
- 4. O contexto nacional é favorável ao incentivo do consumo alimentar adequado e à consequente melhoria do estado nutricional dos cidadãos, com impacto direto na prevenção e controlo de doenças crónicas*

8.1.3. Opportunities

- 1. The growth of the national food industry*
- 2. The growing demand of the Leiria Polytechnic for international students*
- 3. The skills acquired by students respond to the needs of the food industry*
- 4. The national context favors the encouragement of adequate food consumption and the consequent improvement of the nutritional status of citizens, with a direct impact on the prevention and control of chronic diseases.*

8.1.4. Constrangimentos

- 1. A realidade sócio económica do país dificulta o prosseguimento de estudos no Ensino Superior*
- 2. Os aspetos demográficos e a redução da procura por cursos de primeiro ciclo na área alimentar resultará numa redução do público alvo direto*
- 3. A localização geográfica de Peniche, uma vez que a rede de transportes existente faz com que alguns estudantes tenham de fazer viagens de longa duração para percorrerem pequenas distâncias*

8.1.4. Threats

- 1. The socio-economic reality of the country makes it difficult to pursue studies in higher education*
- 2. Demographic aspects and reduced demand for first cycle food courses will result in a reduction in the direct target students*
- 3. The geographical location of Peniche, as the existing*

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2. Proposta de ações de melhoria

8.2.1. Ação de melhoria

1. *Aumentar a visibilidade do curso em áreas relacionadas com a área alimentar através do reforço da participação do curso em eventos/publicações de áreas relacionadas com a área alimentar (e.g. restauração e gestão hoteleira)*
2. *Criar um Fórum online com a participação da Comissão Científico-Pedagógica e os estudantes durante o ano da dissertação/projeto/estágio, de forma a promover um acompanhamento mais próximo*
3. *Aproximar estudantes aos serviços de documentação através da promoção de dias abertos da biblioteca ao sábado com formação sobre pesquisa e utilização de softwares de referemciação (2/ano)*

8.2.1. Improvement measure

1. *Increase course visibility in food related areas by enhancing course participation in food related events / publications (eg catering and hotel management)*
2. *Create an online forum with the participation of the Scientific-Pedagogical Commission and the students during the dissertation / project / internship year, in order to promote a closer follow-up.*
3. *Bring students to documentation services by promoting library open days on Saturday with training in research and use of referencing software (2 / year).*

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

1. *Prioridade alta, implementação contínua*
2. *Prioridade alta, implementação no presente ano letivo*
3. *Prioridade alta, implementação no presente ano letivo*

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

1. *High priority, continuous implementation*
2. *High priority, implementation this school year during the dissertation / project / internship year, in order to promote closer monitoring*
3. *High priority, implementation this school year*

8.1.3. Indicadores de implementação

1. *Número de estudantes matriculados no curso*
2. *Taxa de conclusão de dissertações/projetos/estágios*
3. *Taxa de utilização de softwares de referenciação*

8.1.3. Implementation indicator(s)

1. *Number of students enrolled in the course*
2. *% of concluded dissertations / projects / internships submitted in each school year*
3. *% of referencing software users*

9. Proposta de reestruturação curricular (facultativo)

9.1. Alterações à estrutura curricular

9.1. Síntese das alterações pretendidas e respectiva fundamentação

<sem resposta>

9.1. Synthesis of the proposed changes and justification.

<no answer>

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

9.2. Nova Estrutura Curricular

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

<sem resposta>

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

<no answer>

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	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Optativos / Optional ECTS*	Observações / Observations
(0 Items)		0	0	

<sem resposta>

9.3. Plano de estudos**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>