

NCE/14/00441 — Apresentação do pedido - Novo ciclo de estudos

Apresentação do pedido

Perguntas A1 a A4

A1. Instituição de ensino superior / Entidade instituidora:

Universidade De Coimbra

A1.a. Outras Instituições de ensino superior / Entidades instituidoras:

A2. Unidade(s) orgânica(s) (faculdade, escola, instituto, etc.):

Faculdade De Letras (UC)

A3. Designação do ciclo de estudos:

Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades

A3. Study programme name:

Food Heritage: Cultures and Identities

A4. Grau:

Doutor

Perguntas A5 a A10

A5. Área científica predominante do ciclo de estudos:

Humanidades

A5. Main scientific area of the study programme:

Humanities

A6.1. Classificação da área principal do ciclo de estudos (3 dígitos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF):

220

A6.2. Classificação da área secundária do ciclo de estudos (3 dígitos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF), se aplicável:

310

A6.3. Classificação de outra área secundária do ciclo de estudos (3 dígitos), de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de Março (CNAEF), se aplicável:

NA

A7. Número de créditos ECTS necessário à obtenção do grau:

240

A8. Duração do ciclo de estudos (art.º 3 DL-74/2006, de 26 de Março):

4 anos

A8. Duration of the study programme (art.º 3 DL-74/2006, March 26th):

4 years

A9. Número de vagas proposto:

15

A10. Condições específicas de ingresso:

Podem candidatar-se a este ciclo de estudos: a) Titulares do grau de mestre, ou seu equivalente legal; b) Titulares de grau de licenciado, detentores de um currículo escolar ou científico especialmente relevante que seja reconhecido como atestando capacidade para a realização deste ciclo de estudos pelo Conselho Científico da Faculdade de Letras; c) Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional que seja reconhecido como atestando capacidade para realização deste ciclo de estudos pelo Conselho Científico da Faculdade de Letras.

O reconhecimento referido nas alíneas b) e c) do número anterior apenas permite o acesso ao ciclo de estudos conducente ao grau de doutor, não conferindo ao seu titular a equivalência ao grau de licenciado ou mestre, ou ao seu reconhecimento.

A10. Specific entry requirements:

The following are eligible to apply for this study cycle: a) Holders of a master's degree, or its legal equivalent; b) Holders of a bachelor's degree, those who have an academic or professional resume of particular relevance that is recognized by the Academic Board of the Faculty of Arts and Humanities as attesting to the ability to complete this study cycle; c) those who have an academic or professional resume of particular relevance that is recognized by the Academic Board of the Faculty of Arts and Humanities as attesting to the ability to complete this study cycle

The recognition referred to in points b) and c) above only allow access to the study cycle leading to a PhD, and does not confer the equivalence of a bachelor's or master's degree, or the recognition of same.

Pergunta A11**Pergunta A11**

A11. Percursos alternativos como ramos, variantes, áreas de especialização do mestrado ou especialidades do doutoramento em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável):

Não

A11.1. Ramos, variantes, áreas de especialização do mestrado ou especialidades do doutoramento (se aplicável)

A11.1. Ramos, variantes, áreas de especialização do mestrado ou especialidades do doutoramento, em que o ciclo de estudos se estrutura (se aplicável) / Branches, options, specialization areas of the master or specialities of the PhD (if applicable)

Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento:

Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD:

<sem resposta>

A12. Estrutura curricular**Mapa I -****A12.1. Ciclo de Estudos:**

Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades

A12.1. Study Programme:

Food Heritage: Cultures and Identities

A12.2. Grau:

Doutor

A12.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):

<sem resposta>

A12.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

<no answer>

A12.4. Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau / Scientific areas and credits that must be obtained for the awarding of the degree

Área Científica / Scientific Area	Sigla / Acronym	ECTS Obrigatórios / Mandatory ECTS	ECTS Optativos* / Optional ECTS*
Humanidades / Humanities	HUM	30	0
História / History	HIST	10	0
Sociologia / Sociology	SOC	10	0
Estudos Interdisciplinares de Alimentação / Food Interdisciplinary Studies	EIA	10	0
História/Humanidades/Sociologia/Medicina/Jornalismo / History/Humanities/Sociology/Medicine/Journalism	HUM/HIST/SOC/MED/JOR	180	0
(5 Items)		240	0

Perguntas A13 e A16**A13. Regime de funcionamento:***Diurno***A13.1. Se outro, especifique:***b-learning.***A13.1. If other, specify:***b-learning.***A14. Local onde o ciclo de estudos será ministrado:***Universidade de Coimbra***A14. Premises where the study programme will be lectured:***University of Coimbra.***A15. Regulamento de creditação de formação e experiência profissional (PDF, máx. 500kB):**[A15_Regulamento_creditacao formacao e experiencia profissional UC_2014.pdf](#)**A16. Observações:**

O ciclo de estudos contempla um curso de doutoramento, de frequência obrigatória, podendo haver, mediante parecer favorável da coordenação do curso, lugar à creditação de parte desses ECTS com base em unidades de crédito obtidas noutros cursos de doutoramento nas áreas científicas do ciclo de estudos.

O ciclo de estudos integra a elaboração de uma tese original, especialmente elaborada para este fim e defendida em provas públicas.

Prevê-se a possibilidade de realização de acordos de cotutela com UO(s) e/ou IES portuguesa(s) e/ou estrangeira(s), no respeito pelo quadro legal vigente.

A16. Observations:

This doctoral program includes mandatory attendance, and the possibility of credit for related classes taken in other doctoral programs, based on the department approval.

This program includes the preparation of an original thesis, designed especially for this purpose and defended in a public examination.

Students may also have co-advisors from other faculties or Portuguese or foreign higher education institutions, in compliance with the existing legal regulations.

Instrução do pedido

1. Formalização do pedido

1.1. Deliberações

Mapa II - Senado

1.1.1. Órgão ouvido:

Senado

1.1.2. Cópia de acta (ou extrato de acta) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):

[1.1.2._Criacao_3CE_Patrimonios_Alimentares_CultIdentidades_Despacho_202_2014.pdf](#)

Mapa II - Conselho Científico

1.1.1. Órgão ouvido:

Conselho Científico

1.1.2. Cópia de acta (ou extrato de acta) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):

[1.1.2._deliberacoes CC_17_6_2014.pdf](#)

Mapa II - Conselho Pedagógico

1.1.1. Órgão ouvido:

Conselho Pedagógico

1.1.2. Cópia de acta (ou extrato de acta) ou deliberação deste órgão assinada e datada (PDF, máx. 100kB):

[1.1.2._criacao_CE_cp.pdf](#)

1.2. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação da implementação do ciclo de estudos

1.2. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação da implementação do ciclo de estudos

A(s) respectiva(s) ficha(s) curricular(es) deve(m) ser apresentada(s) no Mapa V.

Carmen Isabel Leal Soares e Maria Helena Cruz Coelho

2. Plano de estudos

Mapa III - - 1º ano/1º semestre

2.1. Ciclo de Estudos:

Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades

2.1. Study Programme:

Food Heritage: Cultures and Identities

2.2. Grau:

Doutor

2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):

<sem resposta>

2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

<no answer>

2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:

1º ano/1º semestre

2.4. Curricular year/semester/trimester:

1st year/1st semester

2.5. Plano de Estudos / Study plan

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Fontes para a História da Alimentação/Food History Sources	HIST	Semestral	270	S-45; OT-10	10	
Identidades e Patrimónios Alimentares/Food Heritage and Identities	HUM	Semestral	270	S-45; OT-10	10	
Estudos sobre Alimentação I/Food Studies I	SOC	Semestral	270	S-45; OT-10	10	
(3 Items)						

Mapa III - - 1º ano/2º semestre**2.1. Ciclo de Estudos:***Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades***2.1. Study Programme:***Food Heritage: Cultures and Identities***2.2. Grau:***Doutor***2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):**

<sem resposta>

2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

<no answer>

2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:*1º ano/2º semestre***2.4. Curricular year/semester/trimester:***1st year/2nd semester***2.5. Plano de Estudos / Study plan**

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
O Sagrado na Alimentação: Mitos, Rituais e Símbolos/ Sacred Food: Mythology, Ritual and Symbols	HUM	Semestral	270	S-45; OT-10	10	
Literatura Dietética e Gastronomia/ Dietetics and Gastronomy Literature	HUM	Semestral	270	S-45; OT-10	10	
Estudos sobre Alimentação II/Food Studies II	EIA	Semestral	270	S-45; OT-10	10	
(3 Items)						

Mapa III - - 2º ano/1º semestre**2.1. Ciclo de Estudos:***Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades***2.1. Study Programme:**

Food Heritage: Cultures and Identities**2.2. Grau:***Doutor***2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):**

<sem resposta>

2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

<no answer>

2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:*2º ano/1º semestre***2.4. Curricular year/semester/trimester:***2nd year/1st semester***2.5. Plano de Estudos / Study plan**

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica / Scientific Area (1)	Duração / Duration (2)	Horas Trabalho / Working Hours (3)	Horas Contacto / Contact Hours (4)	ECTS	Observações / Observations (5)
Seminário de orientação/Supervision Seminar	HUM/HIST/SOC/MED/JOR	Semestral	405	OT-30	15	avaliação qualitativa de aprovado/reprovado
Prova de Qualificação/ Qualifying Examination (2 Items)	HUM/HIST/SOC/MED/JOR	Semestral	405	-	15	

Mapa III - - 2º ano/2º semestre; 3º e 4º anos**2.1. Ciclo de Estudos:***Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades***2.1. Study Programme:***Food Heritage: Cultures and Identities***2.2. Grau:***Doutor***2.3. Ramo, variante, área de especialização do mestrado ou especialidade do doutoramento (se aplicável):**

<sem resposta>

2.3. Branch, option, specialization area of the master or speciality of the PhD (if applicable):

<no answer>

2.4. Ano/semestre/trimestre curricular:*2º ano/2º semestre; 3º e 4º anos***2.4. Curricular year/semester/trimester:***2nd year/2nd semester; 3rd and 4th years***2.5. Plano de Estudos / Study plan**

Unidade Curricular / Curricular Unit	Área Científica /	Duração / Duration	Horas Trabalho /	Horas Contacto / Contact Hours	ECTS	Observações /
---	-------------------	-----------------------	------------------	-----------------------------------	------	---------------

	Scientific Area (1)	(2)	Working Hours (4)			Observations (5)
			(3)			
Seminário de orientação de Tese/Dissertation Supervision Seminar	HUM/HIST/SOC/MED/JOR	Plurianual	810	-	30	avaliação qualitativa de aprovado/reprovado
Tese/Dissertation (2 Items)	HUM/HIST/SOC/MED/JOR	Plurianual	3240	-	120	

3. Descrição e fundamentação dos objectivos, sua adequação ao projecto educativo, científico e cultural da instituição, e unidades curriculares

3.1. Dos objectivos do ciclo de estudos

3.1.1. Objectivos gerais definidos para o ciclo de estudos:

Fornecer conhecimentos aprofundados, sustentados por uma investigação científica sobre:

- Patrimónios Alimentares como expressão de multiculturalidade e marcadores identitários abertos a aculturações;

- Relevância dos PA no âmbito do Património e Herança Cultural dos povos e suas manifestações culturais;

- Contributo das CSH para um conhecimento mais abrangente dos Alimentos, quase sempre estudados (3º ciclo) sob perspetivas monodisciplinares.

Competências:

- investigação de elevado nível numa área científica interdisciplinar emergente e carenciada de abordagens universitárias estruturadas;

- transferência de saberes ao tecido empresarial e à comunidade civil necessários ao desenvolvimento económico, à promoção e à salvaguarda de patrimónios e identidades locais e globais.

Resultados: estudos inovadores para o avanço da investigação interdisciplinar sobre as Culturas da Alimentação, o desenvolvimento e crescimento da economia dos mercados cultural, turístico, empresarial e industrial.

3.1.1. Generic objectives defined for the study programme:

Provide in-depth knowledge, supported by academic research:

-Food Heritage as an expression of multiculturalism and identity markers open to acculturations;

-Relevance of the PA in terms of Heritage and Cultural Legacy and its many cultural manifestations;

-Contribution of Social and Human Sciences for a more comprehensive knowledge of food, almost always studied (doctoral level) under mono-disciplinary perspectives.

Skills:

-High-level research in an emerging interdisciplinary area and in need of structured academic approaches;

-Transfer of the theoretical and practical knowledge, necessary for economic development, the promotion and protection of heritage and local and global identities, from the academic community to the business sector and the civil community.

Results: producing original and innovative research, able to contribute to the advancement of interdisciplinary research on Food Culture, the development and growth of the cultural, tourist, business and industrial markets.

3.1.2. Objectivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências) a desenvolver pelos estudantes:

O perfil interdisciplinar do curso desenvolve nos estudantes conhecimentos, aptidões e competências também elas diversificadas, de que destacamos, como estruturantes:

-o conhecimento e a capacidade de analisar as principais tipologias de fontes: escritas (manuscritas e impressas), orais, iconográficas e digitais sobre os Patrimónios Alimentares;

- a capacidade de interpretar e analisar de forma crítica a "documentação/legislação" de interesse para o reconhecimento do estatuto de Patrimónios Alimentares;

- a capacidade de produzir um diálogo sobre a inter- e a transdisciplinaridade no domínio dos Estudos sobre Alimentação;

- compreender e realizar projetos inovadores no âmbito dos Estudos sobre Alimentação e Patrimónios Alimentares;

- perceber como as práticas alimentares refletem e modelam papéis sociais, éticos e morais, bem como comportamentos e identidades.

3.1.2. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences) to be developed by the students:

The interdisciplinary profile of this program provides students the diverse knowledge, skills and competences, of which we highlight as essential:

- the knowledge and ability to analyze the main types of sources: written (handwritten and printed), oral, iconographic and digital on Heritage Food;

- the ability to interpret and analyze the "documentation/legislation" of interest for the recognition of the status of Food Heritage;

- the ability to produce a dialogue on inter and transdisciplinarity in the field of Food Studies;
- understand and carry out innovative projects on the Studies of Food and Food Heritage;
- understand how food practices reflect and shape social, ethical and moral roles, behaviors and identities.

3.1.3. Inserção do ciclo de estudos na estratégia institucional de oferta formativa face à missão da instituição:

O 3º ciclo de estudos interdisciplinar proposto insere-se na estratégia formativa da Faculdade de Letras, por se traduzir, desde logo, numa resposta natural a seis anos de ensino, com procura e sucesso, ao nível do ensino de 2º ciclo na área das Culturas da Alimentação. Assim como aquele é uma oferta única no país, o mesmo sucede com o atual 3º ciclo, que surge após a sedimentação da investigação nesta área no seio da FLUC.

Trata-se, agora, de evidenciar a capacidade da UO de, aproveitando um corpo docente altamente qualificado na área científica principal (Humanidades) e com produção científica e projetos de investigação no domínio novo das Culturas da Alimentação, intensificar a componente interdisciplinar da sua oferta formativa. Para isso, agrega a si contributos de doutores de outras UOs da Universidade de Coimbra, da Faculdade de Ciências e Tecnologias e da Faculdade de Medicina. Cumpre-se, assim, o desígnio da instituição promotora do ciclo de estudos, de produzir conhecimento e oferecer formação altamente especializada num setor emergente, o das Culturas da Alimentação (em Portugal, e ao contrário do que sucede pela Europa e pelos EUA, ainda arredado do nível de especialização mais aprofundada, o doutoramento). Refira-se que a maioria dos docentes integra um projeto internacional único, de investigação sobre o Património Alimentar da Lusofonia (DIAITA), financiado pela Fundação Calouste Gulbenkian e pelo programa de Cooperação Transnacional FCT - Capes (http://www.uc.pt/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita). Assim, este doutoramento insere-se claramente na estratégia da FLUC de ministrar uma formação de doutoramento apoiada em projetos de investigação de perfil interinstitucional e internacional com resultados produzidos.

Pelo seu carácter transdisciplinar, este 3º ciclo ajusta-se, de forma privilegiada, ao papel que a Faculdade de Letras tem na promoção de um novo relacionamento, epistemológico e institucional, entre as Humanidades, as Ciências Sociais e as da Saúde.

O presente curso constitui igualmente um compromisso sério da FLUC de abertura à comunidade, universitária e extra-universitária, nomeadamente por poder responder a uma lacuna do Ensino Superior nacional, com capacidade de vir a promover o estabelecimento de consórcios internacionais (na Europa e no vasto espaço da Lusofonia).

Constitui-se ainda como uma formação direcionada para profissionais ligados aos setores da Alimentação, da Gastronomia, da Cultura e do Turismo, que pretendam valorizar-se e adquirir conhecimentos e competências do mais elevado nível de investigação e formação.

3.1.3. Insertion of the study programme in the institutional training offer strategy against the mission of the institution:

The 3rd cycle of interdisciplinary studies is part of the proposed education strategy of the Faculty of Arts and Humanities, through its successful transformation into a natural response to the demand for six years of education, at the 2nd cycle level of education in the area of Food Culture. Just as that is unique in the country, the same applies to the current 3rd cycle, developed after the consolidation of research in this area within FLUC. The purpose now is to demonstrate the ability of FLUC, by leveraging a highly qualified academic staff in the principal area (Humanities) and scientific production and research projects in the new field of Food Culture, to intensify the interdisciplinary component of its educational offerings. For this, this program combines the contributions of professors from other departments of the University of Coimbra, the Faculty of Science and Technology and the School of Medicine. In this way, the institution's goal of producing knowledge and offering highly specialized education in an emerging field, Food Culture (in Portugal, and unlike what happens in Europe and the USA, still far from offering a more specialized doctoral program). Note that most academic staff are part of a unique international project, research on Lusophone Food Heritage (DIAITA) funded by the Calouste Gulbenkian Foundation and the Transnational Cooperation Programme FCT - Capes (http://www.uc.pt/iii/research_centers/CECH/projects/diaita). Thus, this doctoral program falls clearly into FLUC's strategy of offering a doctoral program supported by inter-institutional and international research projects that have already produced results.

By its trans-disciplinary nature, this 3rd cycle adapts, in a privileged way, to the role that the Faculty of Arts and Humanities has in promoting a new epistemological and institutional relationship between the Humanities, Social Sciences and Health.

This program is also a serious commitment by FLUC to be open to the university and extra-university communities, including being able to respond to a gap in national Higher Education, with the ability to promote the establishment of international consortia (in Europe and in the vast Lusophone space).

It also constitutes targeted education for professionals connected to the sectors of Food, Gastronomy, Culture and Tourism, who wish to acquire knowledge and skills at the highest level of research and training.

3.2. Adequação ao projeto educativo, científico e cultural da Instituição

3.2.1. Projeto educativo, científico e cultural da Instituição:

A Universidade de Coimbra é uma instituição de criação, análise crítica, transmissão e difusão de cultura, de ciência e de tecnologia que, através da investigação, do ensino e da prestação de serviços à comunidade, contribui para o desenvolvimento económico e social, para a defesa do ambiente, para a promoção da justiça

social e da cidadania esclarecida e responsável e para a consolidação da soberania assente no conhecimento. São fins da Universidade de Coimbra: a) A formação humanística, filosófica, científica, cultural, tecnológica, artística e cívica; b) A promoção e valorização da língua e da cultura portuguesas; c) A realização de investigação fundamental e aplicada e do ensino dela decorrente; d) A contribuição para a concretização de uma política de desenvolvimento económico e social sustentável, assente na difusão do conhecimento e da cultura e na prática de atividades de extensão universitária, nomeadamente a prestação de serviços especializados à comunidade, em benefício da cidade, da região e do país; e) O intercâmbio cultural, científico e técnico com instituições congéneres nacionais e estrangeiras; f) A resposta adequada à necessidade de aprendizagem ao longo da vida; g) A preservação, afirmação e valorização do seu património científico, cultural, artístico, arquitetónico, natural e ambiental; h) A contribuição, no seu âmbito de atividade, para a cooperação internacional e para a aproximação entre os povos, com especial relevo para os países de expressão oficial portuguesa e os países europeus, no quadro dos valores democráticos e da defesa da paz. O ensino é adaptado às exigências do mercado de trabalho, é fortemente internacionalizado e tem a investigação científica como elemento central. A UC conta ainda com centros de investigação em vários domínios e desenvolve também um conjunto extenso de atividades de transferência de saberes, apoio ao empreendedorismo e desenvolvimento do tecido empresarial. A Universidade promove ainda, de forma ativa e concertada, o empreendedorismo e inovação para toda a comunidade. O programa, catalisado pela própria Universidade, envolve todas as partes intervenientes no processo, destacando-se o importante papel de estruturas como o Biocant ou a incubadora do IPN, recentemente proclamada a melhor incubadora de base tecnológica do mundo e que, na última década, gerou mais de 140 empresas, muitas delas spin-offs da Universidade que hoje representam um volume de vendas anual acima dos 70 milhões de euros (35% dos quais para exportação), empregando mais de 500 profissionais altamente qualificados.

3.2.1. Institution's educational, scientific and cultural project:

The University of Coimbra is an educational institution devoted to the creation, critical analysis, transmission and dissemination of culture, science and technology. Through research, education and provision of services to the community, it contributes to economic and social development, to environmental protection, to the promotion of social justice and responsible, enlightened citizenship, and to the strengthening of knowledge-based autonomy. The following are the goals of the University of Coimbra: a) To provide humanistic, philosophical, scientific, cultural, technologic, artistic and civic education; b) To promote and enhance the Portuguese language and culture; c) To carry out fundamental and applied research and teaching; d) To contribute to the implementation of a policy of economic and social development based on the dissemination of knowledge and culture, including outreach activities and the provision of specialized services to the community that benefit the city, the region and the country; e) To foster cultural, scientific and technical exchange with similar national and international institutions; f) To provide appropriate response to lifelong learning demands; g) To preserve, affirm and enhance its scientific, cultural, artistic, natural, environmental and architectural heritage; h) To contribute, within its field of action, to international cooperation and to fostering good relations between nations, especially Portuguese-speaking countries and European countries, on the basis of democratic values and the defense of peace.

The education provided at UC meets labor market demands, has a strong international profile, and scientific research plays a central role in it. Having research centers in many different fields, the University develops an extensive amount of knowledge transfer and entrepreneurial support and development activities.

The University also promotes, in an active and concerted manner, entrepreneurship and innovation for the entire community, involving all the stakeholders in the process. In this area, we should highlight the important role played by structures such as the Biotechnology Innovation Center BIOCANT and the incubator Instituto Pedro Nunes (IPN), which received the Best Science Based Incubator Award in 2010. In the last decade, IPN has created more than 140 companies, many of them university spin-offs, which now have an annual turnover of over EUR 70 million (35% of which for export) and employ over 500 highly qualified professionals.

3.2.2. Demonstração de que os objetivos definidos para o ciclo de estudos são compatíveis com o projeto educativo, científico e cultural da Instituição:

Os objetivos definidos para 3º ciclo de estudos em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades adequam-se ao projeto educativo, científico e cultural da instituição, nas suas várias vertentes. A saber: a) promove a formação humanística, científica, cultural, e artística de mais alto nível (o doutoramento) numa área emergente de estudos, as Culturas da Alimentação (internacionalmente conhecidos por "Food Studies"); b) promove e valoriza a língua e a cultura portuguesas, na medida em que dá a conhecer e promove os estudos/investigação sobre os Património Alimentares português e da Lusofonia; c) promove a realização de investigação fundamental e aplicada à respetiva área de ensino interdisciplinar; d) contribui para a concretização de uma política de desenvolvimento económico e social sustentável, através das relações que estabelece com instituições culturais e empresas, beneficiando, com a transmissão de conhecimento que faz à comunidade não académica, não só a cidade, a região, Portugal e outros países (em particular os de língua oficial portuguesa); e) fomenta o intercâmbio cultural e científico com instituições congéneres nacionais e estrangeiras (através da organização de congressos nacionais e internacionais e edição de livros); f) dá uma resposta adequada à necessidade de aprendizagem ao longo da vida (sobretudo a profissionais do setor da Alimentação, ligados ao ensino em escolas de hotelaria e escolas profissionais); g) preserva, afirma e valoriza o património científico, cultural, artístico, arquitetónico, natural e ambiental ligado à alimentação; h) contribui, no seu âmbito de atividade, para a cooperação internacional e para a aproximação entre os povos, com especial relevo para os países de expressão oficial portuguesa e os países europeus (atestada na constituição

do grupo de investigação internacional promotor do projeto DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia; projetada para futuros consórcios de ensino europeu – já em fase de preparação, através da submissão ao programa ERASMUS+ 2014, em que tem como parceiros do consórcio: Universidade de Toulouse II, Universidade Aberta da Catalunha, Centre National de Recherche Scientifique-Marselha, Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica, Museu Nacional de Arqueologia, Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas e ToGuide).

O 3º ciclo em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades projeta a investigação científica e o ensino ao nível do doutoramento na UC, na área interdisciplinar dos Estudos sobre Alimentação, para um patamar idêntico ao que ela já tem noutros países europeus e nos EUA, mas que em Portugal ainda não se concretizou. Neste sentido adequa-se de forma inequívoca ao objetivo da IES de inovar, desenvolver e promover a excelência de conhecimento.

3.2.2. Demonstration that the study programme's objectives are compatible with the Institution's educational, scientific and cultural project:

The goals set for this 3rd cycle program in Food Heritage: Cultures and Identities, are in line with the educational, academic and cultural project of the institution, in its various aspects. Namely it: a) promotes humanistic, academic, cultural and arts education of the highest level (doctorate) in an emerging field, Food Culture (internationally known as "Food Studies"); b) promotes and enhances the Portuguese language and culture in that it makes known and promotes studies/research on Portuguese and Lusophone Food Heritage; c) promotes the achievement of basic and applied research to the respective area of interdisciplinary teaching; d) contributes to the implementation of a policy of economic and social sustainable development, through establishing relationships with cultural institutions and businesses, benefiting, with the transmission of knowledge it produces to the non-academic community, the city, the region, Portugal and other countries (particularly Portuguese-speaking); e) encourages cultural and scientific exchange with domestic and foreign counterpart institutions (through the organization of national and international conferences and publishing of books); f) gives an adequate response to the need for lifelong learning (especially professionals in the Food sector linked to education in hospitality and vocational schools); g) preserves, maintains and enhances the academic, cultural, artistic, architectural, natural and environmental heritage linked to food; h) contributes, within its area of activity, to international cooperation and to the closeness between peoples, with particular reference to Portuguese-speaking countries and European countries (attested in the constitution of the international research group DIAITA - Lusophone Food Heritage; with plans for future consortia of European education - already under preparation through submission to the 2014 ERASMUS+ program, which has as its consortium partners: University of Toulouse II, Open University of Catalonia, Centre National de Recherche Scientifique, Marseille, Fundació Institut Català de la Cuina i Gastronomia de la Cultura, National Museum of Archaeology, Portuguese Federation of Gastronomic Brotherhoods and ToGuide).

The 3rd cycle in Food Heritage: Cultures and Identities projects research projects and teaching at the doctoral level at UC, in the interdisciplinary field of Food Studies, on a similar level to what is already available in other European countries and the USA, but which in Portugal has not yet materialized. In this sense it is uniquely suited to the purpose of the IES to innovate, develop and promote knowledge excellence.

3.3. Unidades Curriculares

Mapa IV - Estudos sobre Alimentação I/Food Studies I

3.3.1. Unidade curricular:

Estudos sobre Alimentação I/Food Studies I

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Norberto Nuno Pinto dos Santos – 27,5h

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Cristina Maria Proença Padez – 27,5h

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

Familiarizar os estudantes com o diálogo inter- e transdisciplinar no domínio dos Estudos sobre Alimentação; Desenvolver a capacidade de análise crítica e multidisciplinar da temática dos Estudos sobre Alimentação; Conhecer as abordagens que as áreas científicas da geografia, do turismo e da antropologia cultural fazem da Alimentação;

Identificar os produtos gastronómicos e alimentares associados a territórios específicos.

Conhecer as indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Competência para organização de projetos de âmbito eno-gastronómico.

A alimenta tem um papel fundamental na saúde, bem-estar e doença nas populações humanas e o seu estudo será contextualizado numa perspectiva ecológica. Adicionalmente, esta unidade curricular irá incluir o estudo da variação cultural na dieta, status nutricional e dos padrões de subsistência assim como a variação nestes

factores no percurso evolutivo da humanidade, desde a pré-história

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

*Familiarize students with the inter and transdisciplinary dialogue in the field of Food Studies;
Develop the capacity for critical and multidisciplinary analysis in the area of Food Studies;
Understand how the fields of geography, tourism and cultural anthropology approach Food;
Identify the dining and food products associated with specific territories.
Understand the geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.
Capacity to organize eno-gastronomic projects.
Food has a key role in health, wellness and disease in human populations and their study will be contextualized in an ecological perspective. Additionally, this program will include the study of cultural variations in diet, nutritional status and patterns of livelihood as well as the variation in these factors in the evolutionary path of mankind, from prehistory.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. *Introdução: uma perspetiva bio-cultural da nutrição humana*
2. *Evolução da dieta humana: do paleolítico à agricultura e industrialização*
3. *Origem e evolução da dieta ocidental: implicações para a saúde no século XXI*
4. *A transição nutricional, a globalização e seus efeitos nas doenças crónicas das sociedades modernas*
5. *Lazer, Turismo e Sustentabilidade Ambiental*
6. *Alimentação e território. Identidade e certificação*
7. *Tradição e produtos alimentares*
8. *Vinho e Viagens*

3.3.5. Syllabus:

1. *Introduction: a bio-cultural perspective of human nutrition*
2. *Evolution of the human diet: from the Paleolithic to agriculture and industrialization*
3. *Origin and evolution of the Western diet: health implications for the twenty-first century*
4. *The nutritional transition, globalization and its effects on chronic diseases of modern societies*
5. *Leisure, Tourism and Environmental Sustainability*
6. *Food and territory. Identity and certification*
7. *Tradition and food*
8. *Wine and Travel*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

O atual estado da arte evidencia uma forte relação entre o território e os patrimónios imateriais, como acontece com a gastronomia e alimentação. Assim, num seminário de um Mestrado em Alimentação, salientar a identidade dos territórios tendo por base o saber-fazer das populações e os equipamentos existentes associados à sua valorização, é fundamental para promover e qualificar os lugares e divulgar atividades relacionadas com o tema alimentação. A importância dos tempos de lazer, enquanto elemento central para melhorar a qualidade de vida das pessoas, e da procura de turismo integram-se no propósito identitário da oferta gastronómica contemporânea. Pretende-se ainda fornecer os conhecimentos necessários sobre a perspectiva biocultural da alimentação humana.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The current situation shows a strong relationship between territory and intangible assets, as with food and nutrition. Thus, in a Master's in Food class, highlighting the identity of territories based on the know-how of populations and the existing related equipment is essential to promote and describe places and publicize activities related to the theme of food. The importance of leisure time as a central element to improve the quality of life of people, and the demand for tourism compose the purpose of contemporary gastronomic options. It also aims to provide the necessary knowledge of the biocultural perspective of human nutrition.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

*A avaliação é contínua.
Consistirá no contributo de três parâmetros que pretendem perceber a capacidade dos mestrandos ao nível da participação na elaboração das tarefas solicitadas, da participação na discussão de temas em forums alargados e da organização de trabalhos de pesquisa.
Trabalho de Investigação : 70%
Outra: 30% Elaboração de pequenos trabalhos de pesquisa e apresentação em sala de aula*

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

*This class uses the continuous evaluation method.
It uses three parameters to evaluate the capacity of master's students to participate in the preparation of tasks, participation in discussion forums on broad themes and organizing research.*

Research work: 70%

Other: 30% Writing and in-clas presentation of small research reports

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Um seminário precisa de valorizar metodologias diversas, de forma a dar oportunidade aos mestrandos para melhor mostrarem as suas capacidades. Promover a realização de tarefas, escritas e orais, recolhas, trabalho de campo e organização escrita de um trabalho final é o modo mais ajustado para potenciar a aprendizagem e cimentar informação, num tema que integra uma vertente muito operativa, entre o saber-fazer gastronómico, a oferta turística e as atividades lúdicas em territórios específicos.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

A class needs to use different methodologies in order to provide an opportunity for postgraduate students to better demonstrate their capabilities. Promote the execution of tasks, written and oral, collections, field work organization and writing a final work is more suited to enhance learning and solidify information, a theme that includes a very functional industry, between gastronomic know-how, to tourism and recreational activities in specific territories.

3.3.9. Bibliografia principal:

Ascher, F. (2005), Le manguer hypermoderne, Odile Jacob, Paris
Bryant, CA; DeWalt, KM; Courtney, A; Schwartz, J. 2003. The Cultural Feast. An Introduction to Food and Society. Second Edition. Thomson and Wadsworth, USA
Cordain et al. 2005. Origins and evolution of the Western diet: health implications for the 21st century. American Journal of Clinical Nutrition, 81:341-354.
Fischler, C. (2001), L'Homnivore. Odile Jacob, Poches, Paris
Fumey, G. (2010), Manger local, manger global. CNRS Éditions, Paris.
Lindberg, S. 2010. Food and Western Disease. Health and Nutrition from and Evolutionary Perspective.
Lopes, P. (2006), A Modernidade Alimentar, CEOS – Investigações Sociológicas, UNL, Colibri, Lisboa
Poulain, J. P. (2005), Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire, PUF, 286 p., Paris
Santos, N.; Gama, A. (2011), As tradições do Pão, Territórios e Desenvolvimento. In Santos, N. & Cunha, L. (Coords.), Trunfos de uma Geografia Activa. IUC, CCDRC, CEGOT

Mapa IV - Estudos sobre Alimentação II/Food Studies II

3.3.1. Unidade curricular:

Estudos sobre Alimentação II/Food Studies II

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Ana Teresa Fernandes Peixinho Cristo – 27,5h

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Raquel Maria Fino Seiça - 27,5h

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- . Compreender a importância da alimentação no bem-estar, na saúde e contextualizar a ingestão de alimentos na homeostasia energética.*
- . Compreender os efeitos das dietas hipercalóricas e da inatividade física, e de outros fatores ambientais, no desenvolvimento de várias doenças.*
- . Analisar o problema da globalização da produção de alimentos e do seu consumo e a subalternização da produção regional de alimentos, dos hábitos e da cultura, da comida tradicional, como é exemplo a dieta mediterrânica.*
- Caracterizar o papel da comunicação nas sociedades contemporâneas para a formação e lutas pelo reconhecimento das identidades;*
- Compreender as potencialidades e as distopias dos novos meios de comunicação;*
- Problematizar as relações entre alimentação e comunicação;*
- Desenvolver ferramentas de investigação que forneçam o necessário domínio das ferramentas metodológicas adequadas à investigação que se propõem fazer no campo da alimentação.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- . Understand the importance of nutrition in wellness and health and contextualize food intake in energy homeostasis.*

- . *Understand the effects of a high fat diet and physical inactivity, and other environmental factors on the development of various diseases.*
- . *Analyze the problem of globalization of food production and consumption and the subordination of regional food production, habits and culture, traditional food, such as the Mediterranean diet.*
- *Characterize the role of communication in contemporary societies for the creation and fight for the recognition of identities;*
- *Understand the potential and dystopias of new media;*
- *Analyze the relationship between power and communication;*
- *Develop research tools that provide the necessary mastery of appropriate methodological tools for research students propose to do in the field of nutrition.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

Módulo 1: Alimentação: Biodiversidade e Saúde

1. *Balço energético, componentes e regulação.*
2. *Alterações do estilo de vida (dietas hipercalóricas e sedentarismo), desequilíbrio energético e adiposopatia.*
3. *Consequências da adiposopatia na obesidade: síndrome metabólica, diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares e cancro.*
4. *Químicos/contaminantes ambientais, nomeadamente nos alimentos, e susceptibilidade aumentada a doenças.*
5. *Alimentação tradicional e moderna; a dieta como uma das causas major de morbilidade e mortalidade nas sociedades ocidentais.*
6. *Dieta mediterrânica como modelo dietético saudável: longevidade e efeitos preventivos e terapêutico*

Módulo 2: Alimentação e Comunicação

1. *Comunicação e Identidade;*
2. *A investigação em comunicação no contexto das Ciências Sociais e Humanas e as especificidades do campo comunicacional;*
3. *A textualidade nos media: dos tradicionais aos novos media;*
4. *A influência da comunicação nas representações da alimentação no espaço público.*

3.3.5. Syllabus:

Module 1: Nutrition: Biodiversity and health

1. *Energy balance, components and regulation.*
2. *Changes in lifestyle (high fat diet and sedentary lifestyle), and energy imbalance adiposopathy.*
3. *Adiposopathy consequences on obesity: metabolic syndrome, type 2 diabetes, cardiovascular disease and cancer.*
4. *Chemical/environmental contaminants, particularly in food, and increased susceptibility to diseases.*
5. *Traditional and modern food; diet as one of the major causes of morbidity and mortality in Western societies.*
6. *Mediterranean diet as a healthy dietary model: longevity and preventive and therapeutic effects*

Module 2: Nutrition and Communication

1. *Communication and Identity*
2. *The research on communication in the context of the Social Sciences and Humanities and the specifics of the communication field;*
3. *Textuality in the media: from traditional to new media;*
4. *The influence of communication on the representations of food in the public space.*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Com o módulo 1 pretende-se que o aluno compreenda a importância da alimentação na manutenção da homeostasia do organismo e reconheça os fatores implicados na perda deste equilíbrio e no desenvolvimento de doenças como obesidade, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares e cancro. O módulo 2 abordará questões relacionadas com a importância dos media e da Comunicação para os Estudos de Alimentação. Pretende-se contribuir para uma reflexão avançada sobre o valor da comunicação na representação, na divulgação e na promoção do património cultural alimentar. Cruzando duas áreas do saber distintas – os media studies e os food studies – oferece-se aos doutorandos uma abordagem de temáticas interdisciplinares que permitam o cruzamento de conteúdos da História da Alimentação e da Antropologia com conteúdos das Ciências da Comunicação. Promove-se uma problematização dos variados tipos de relação entre Comunicação e Alimentação, pelos quais se negociam e criam identidades sociais e culturais.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The first module is intended to help students understand the importance of nutrition in maintaining the homeostasis of the organism and recognize the factors involved in the loss of this balance and the development of diseases such as obesity, diabetes mellitus, cardiovascular diseases and cancer. Module 2 will address issues related to the importance of media and communication for Food Studies. It will contribute to an advanced reflection on the value of communication in the representation, dissemination and promotion of cultural food heritage. Combining two distinct areas of knowledge - media studies and food studies - it provides an approach to doctoral interdisciplinary themes that allow the connection of the History of Food and Anthropology with Communication Sciences. It promotes an inquiry on the various types of

relationships between supply and communication, by which we create and negotiate social and cultural identities.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Equilíbrio entre aulas teóricas ministradas pelas docentes, sempre conduzidas com base na leitura de artigos científicos, e aulas em que se exige uma participação ativa dos doutorandos, através da apresentação de pesquisas.

Trabalho de Investigação: 70%

Outra: 30%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Balance between theoretical lessons given by professors, always conducted based on the reading of academic papers, and classes which require the active participation of doctoral students through the presentation of research.

Research work: 70%

Other: 30%

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Tratando-se de um seminário de doutoramento, as aulas em regime seminarial incentivam e incrementam nos estudantes a necessária investigação aprofundada compatível com este nível de estudos. Para além deste aspeto, o espaço de aula e de contacto deve essencialmente servir para a discussão de temas e de problemáticas que capacitem o estudante para uma investigação autónoma, original e interdisciplinar.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Since this is a doctoral seminar, it emphasizes and encourages students to conduct the necessary and thorough research for this level of education. Apart from this aspect, the class time should primarily serve to discuss issues and problems that enable the student to conduct independent, original and interdisciplinary research.

3.3.9. Bibliografia principal:

Mahan LK ; Escott-Stump S (Eds.) (2004). Krause'S Food, Nutrition & Diet Therapy, Elsevier, USA.

Artigos Científicos sobre alguns dos temas abordados

CRAMER, J. ; GREENE, C. P.; WALTERS, L. M. (Eds.) (2011). Food as Communication. Communication as Food. Nova Iorque: Peter Lang.

CUNHA, I. F. (2002). Comunicação e Culturas do Quotidiano, Lisboa, Quimera.

FERREIRA, G. B. (2009) Comunicação, Media e Identidade, Intersubjectividade e dinâmicas de reconhecimento nas sociedades modernas. Lisboa: Edições Colibri.

MILLER, J.; DEUTSCH, J. (2009). Food Studies: an introduction to research methods. Nova Iorque: Berg Publishers.

SILVEIRINHA, M. J. (2004). Identidade, Media e Política. Lisboa: Livros Horizonte.

Mapa IV - Fontes para a História da Alimentação/Food History Sources

3.3.1. Unidade curricular:

Fontes para a História da Alimentação/Food History Sources

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Maria José Azevedo Santos - 27,5h

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Irene Maria Montezuma Carvalho Mendes Vaquinhas - 27,5h

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

A cadeira deve assegurar ao estudante no fim do semestre: capacidade de leitura, transcrição e interpretação de fontes históricas da matéria em apreço, bem como de distinção das fontes quanto à sua natureza gastronómica, literária, artística e outras; saber aplicar metodologias de carácter interdisciplinar à pesquisa, com recurso ao cruzamento de saberes e a informações complexas; sensibilização para problemáticas do tempo presente, para uma história aplicada a fileiras da história alimentar e da hotelaria-restauração e para a renovação dos arquivos e das fontes historiográficas.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

At the end of this semester, students will have gained the capacity to: read, transcribe and interpret historical sources in the subject area, as well as the distinction of the sources in terms of their culinary, literary, artistic and other nature; apply methodologies for interdisciplinary research, using complex knowledge and information; show awareness of modern day issues for a history of the areas of food history and hospitality-restoration and renovation of historiographical sources.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. *As principais fontes paleográficas medievais para o estudo da alimentação: latinas e portuguesas (sécs. XIII – XVI).*
2. *A alimentação enquanto denunciadora de comportamentos e diferenças sociais.*
3. *O combate às fraudes alimentares. A defesa da saúde pública. Os alimentos sob o olhar da justiça. Fontes para o estudo das inspecções alimentares.*
4. *A mesa do dia-a-dia nos séculos XIX e XX e as suas práticas alimentares: principais fontes e problemas. A mesa familiar como metáfora da ordem doméstica. A mesa e as suas regras: dos códigos de civilidade aos manuais domésticos.*
5. *Gastronomia e sociabilidade: das casas de pasto aos restaurantes e às associações gastronómicas. Culinárias típicas*
6. *Patrimónios alimentares, processos identitários e problemáticas de qualificação.*

3.3.5. Syllabus:

1. *The main medieval paleographic sources for the study of nutrition: Latin and Portuguese (XIII - XVI centuries).*
2. *Food as an indicator of behavior and social differences.*
3. *The fight against food fraud. The defense of public health. Food under the scrutiny of the justice system. Sources for the study of food inspections.*
4. *The the day-to-day table in the nineteenth and twentieth centuries and their food practices: main sources and problems. The family table as a metaphor for domestic order. The table and its rules: from codes of civility to domestic manuals.*
5. *Gastronomy and sociability: from eating places to restaurants and culinary associations. Typical cuisines*
6. *Food heritage, identity processes and qualification issues.*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os conteúdos programáticos permitem: habilitar o estudante para a investigação histórica; aprofundar o cruzamento de saberes na investigação histórica das diversas épocas temporais; adquirir informação empírica e conhecimento de diversas tipologias de fontes; capacitar para perspectivas comparadas e interdisciplinares; sensibilizar para os mais recentes paradigmas interpretativos; saber dialogar com os arquivos; repensar os processos identitários alimentares tendo em conta a dialéctica tradição/modernidade e passado/presente; reflectir sobre diferentes maneiras de fazer história e produzir conhecimento histórico; reflectir sobre a noção de autenticidade histórica e de reivenção dos patrimónios alimentares; repensar os patrimónios alimentares à luz da imaterialidade dos saberes.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The syllabus will: enable students conduct historical research; deepen the intersection of knowledge in historical research of the various time periods; acquire empirical information and knowledge from different types of sources; compare interdisciplinary perspectives; raise awareness of the latest interpretive paradigms; know how to work with archives; rethink the food identity processes taking into account the dialectical tradition/modernity and past/present; reflect on different ways to write history and produce historical knowledge; reflect on the notion of historical authenticity and reinvention of food heritage; rethink food in the context of the knowledge of immaterial heritage.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

As sessões decorrerão em regime de seminário. Estima-se a produção de um relatório final, bem como de um trabalho de síntese. A apela-se à participação informal nas aulas. A avaliação decorrerá da ponderação das actividades elencadas.

Trabalho de Investigação : 70%

Trabalho de síntese: 30%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

This class is in workshop format. The production of a final report is required, as well as a summary paper. Students are encouraged to actively participate in class. Evaluations are based on the various work to be completed.

Research work: 70%

Synthesis work: 30%

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino e didáticas indicadas promovem a reflexão, o aprofundamento e o cruzamento de saberes no âmbito da disciplina; promovem a diversidade temática ao incidir num quadro documental bastante amplo, tanto em termos tipológico como temporal; facilitam o diálogo entre épocas históricas e as análise comparativas.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The teaching methodologies indicated, promote reflection, deepening and the intersection of knowledge within the discipline; promote thematic diversity to cover a very broad documentary framework, as much in atypical as in temporal terms; facilitate dialogue between historical eras and comparative analysis.

3.3.9. Bibliografia principal:

À table au XIXe siècle (2001), Paris: Musée d'Orsay
 CSERGO, J. (2004), *Histoire de l'alimentation: quels enjeux pour la formation?*, Dijon.
 FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (2001). *História da alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais.* Lisboa: Terramar.
 LAURIOUX, B. (1989). *Le Moyen Âge à Table.* Paris.
 MALACARNE, G. (2000). *Sulla mensa del principe.* Modena: Il bulino.
 MANUPPELLA, G., ARNAUT, S. D. (1967). *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal.* Coimbra: BGUC.
 MARENCO, C. (1992), *Manières de table, modèles de mœurs. 17ème siècle - 20ème siècle,* Cachan: E.N.S.
 POULAIN, J. P.; NEIRINCK, E. (2004), *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours,* Paris: Éd. LT Jacques Lanore
 SANTOS, M. J. A. (2002). *Jantar e cear na corte de D. João III. Câmara Municipal de vila do Conde:* CHSC
 STANZIANI, Alessandro (2003), *La Qualité Des Produits En France (XIX-XXe siècles),* Paris:Belin

Mapa IV - Identidades e Patrimónios Alimentares/Food Heritage and Identities

3.3.1. Unidade curricular:

Identidades e Patrimónios Alimentares/Food Heritage and Identities

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Maria Helena da Cruz Coelho – 27,5h

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Carmen Isabel Leal Soares – 27,5h

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

*Conhecer a fundamentação epistemológica sobre o estudo da Alimentação enquanto património.
 Contextualizar o papel da Alimentação no seio da problemática da formação/definição de "identidades" versus "alteridades" culturais.
 Interpretar e analisar de forma crítica a "documentação" fundadora de patrimónios alimentares.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

*Students will gain an understanding of the epistemological foundation for the study of Food as heritage.
 Contextualize Food's role within the issue of training/definition of cultural "identities" versus cultural "otherness".
 Interpret and analyze the founding "documentation" of food heritage.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. *Problematização conceptual: património, cultura e identidade.*
2. *Patrimónios alimentares europeus:*
 - 2.1. *Dieta Mediterrânea;*
 - 2.2. *Cozinhas de influência atlântica;*
 - 2.3. *Cozinhas de influência continental.*
3. *Património alimentar português: a fusão cultural europeia e a abertura aos novos mundos.*
4. *Patrimónios alimentares lusófonos: Brasil, África e Ásia.*

3.3.5. Syllabus:

1. *Conceptual issues: heritage, culture and identity.*
2. *European food heritage:*

- 2.1. *Mediterranean diet;*
- 2.2. *Cuisines of Atlantic influence;*
- 2.3. *Cuisines of continental influence*
3. *Portuguese food heritage: European cultural fusion and openness to new worlds.*
4. *Lusophone food heritage: Brazil, Africa and Asia.*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

O programa contempla a abordagem conceptual necessária à definição e compreensão da Alimentação enquanto campo epistemológico.

Tendo em vista os desígnios estabelecidos de análise da Alimentação enquanto Património Cultural Imaterial, definidor de identidades diversificadas, com base na análise crítica de fontes, bem como no conhecimento dos estudos de referência produzidos nesta matéria, procede-se à reflexão crítica sobre os grandes patrimónios alimentares históricos. Seguindo a ordem cronológica, aborda-se primeiro a realidade de uma Europa mediterrânea, mas também atlântica e continental. Atenta-se, de seguida, no impulso trazido pelos descobrimentos, para se avançar, a partir daí, para a diáspora transatlântica

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

This program includes the necessary conceptual approach to the definition and understanding of Food as an epistemological field.

Given the established objectives of the analysis of Food as Intangible Cultural Heritage, and definer of diverse identities, based on sources analysis, as well as knowledge of notable studies produced in this field, this program encourages student reflection on the great historical food heritages. In chronological order, we discuss first the reality of Mediterranean, but also Atlantic and continental, Europe. We then focus on the momentum brought by the discoveries to move to transatlantic diaspora

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Apresentação de conteúdos teóricos pelas docentes. Participação activa dos alunos na discussão dos temas e apresentação de pesquisas por estes realizadas no contexto das aulas do seminário.

Trabalho de Investigação : 70%

Outra: 30%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presentation of theoretical content. Active student participation in the discussion of themes and presentation of research conducted by them in class.

Research work: 70%

Other: 30%

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Considerando que se visa desenvolver investigação aprofundada e, embora orientada, com um significativo grau de autonomia dos alunos, o método de apresentação de trabalhos em contexto de seminário é o mais adequado.

Por outro lado, as exposições teóricas a cargo das docentes visa sobretudo estimular a discussão de temas e de problemáticas que habilitem o estudante a produzir uma investigação aprofundada, autónoma e original.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

As this program seeks to develop in-depth research with guidance by professors, students have a significant degree of autonomy, in-class presentations is the most appropriate teaching method.

On the other hand, lectures given by the professors seek primarily to stimulate discussion of issues and problems that enable students to produce thorough, independent and original research.

3.3.9. Bibliografia principal:

Algranti, L. (2004), "Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)", in Actas do II Seminário Internacional sobre a História do Açúcar - O açúcar e o cotidiano, Funchal, 127-147.

Braga, I. D. (2010), Sabores do Brasil em Portugal. São Paulo.

Coelho, MH, Santos, JM, "A aculturação alimentar no Império Luso-Brasileiro" (2013), in Brasil e Portugal. Unindo as duas margens do Atlântico, Lisboa, 53-72 .

Cascudo, Luís da Câmara (2007), História da Alimentação no Brasil. 3ª ed., 2ª reimp. São Paulo.

Cozinheiro Nacional. São Paulo (edição de 2008).

Poulain, J.-P. dir. (2012), Dictionnaire des Cultures Alimentaires. Paris.

Silva, P. P. (2005), Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo.

Soares, C. (2011), "Origens da Dieta Mediterrânea. Breves apontamentos" Gastronomias 18, 24-27.

Torrão, M.(1995), Dietas Alimentares: transferências e adaptações nas ilhas de Cabo Verde (1460-1540). Lisboa.

Mapa IV - Literatura Dietética e Gastronomia/Dietetics and Gastronomy Literature

3.3.1. Unidade curricular:

Literatura Dietética e Gastronomia/Dietetics and Gastronomy Literature

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Carmen Isabel Leal Soares – 27,5h

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Rui Ascensão Ferreira Cascão – 27,5h

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

Conhecer tratados e manuais com conselhos dietéticos redigidos ao longo da história.

Analisar criticamente a convivência (conflituosa e conciliadora) que aqueles foram mantendo com a literatura culinária e gastronómica suas contemporâneas.

Reflectir sobre o papel da dietética e da gastronomia na constituição de códigos comportamentais e na modelação de patrimónios alimentares.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

Students will gain a knowledge of treaties and manuals with dietary advice written throughout history.

Critically analyze the coexistence (confrontational and conciliatory) that they maintained with contemporary cuisine and culinary literature.

Reflect on the role of dietary gastronomy in the formation of behavioral codes and in the modeling of food heritage.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

1. Introdução: definição de conceitos – dietética e gastronomia – e enquadramento epistemológico.

2. Textos fundacionais da dietética e da gastronomia.

3. A transmissão e evolução dos cânones médicos clássicos: os escritos médicos medievais e modernos.

4. O diálogo entre dietética e gastronomia nos autores e práticas alimentares portuguesas, brasileiras e europeias.

5. O progresso científico na Europa e nos Estados Unidos e as preocupações dietéticas: os movimentos de reforma alimentar na época contemporânea.

3.3.5. Syllabus:

1. Introduction: definition of concepts - dietary and food - and epistemological framework.

2. Foundational texts of dietary gastronomy.

3. The transmission and evolution of the classical medical canons: medieval and modern medical writings.

4. The dialogue between dietary and dining options of Portuguese, Brazilian and European authors and food practices.

5. Scientific progress and dietary concerns in Europe and in the United States: food reform movements in the contemporary era.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

O programa contempla a abordagem conceptual necessária à definição e compreensão da Dietética e da Gastronomia enquanto campos epistemológicos.

O estudo das obras escritas que, ao longo da história (desde a Antiguidade à Época Contemporânea), fundaram o pensamento sobre preceitos dietéticos e práticas gastronómicas contribui para revelar a pertinência diacrónica das temáticas. O enfoque recai sobre documentação/realidades geográficas diversas (Portugal, Europa, Lusofonia e Estados Unidos), com o intuito de dotar os alunos de uma aproximação às questões da Dietética e da Gastronomia sob um prisma o mais abrangente possível.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

This program includes the necessary conceptual approach to the definition and understanding of Dietetics and Gastronomy as an epistemological field.

The study of written works that, throughout history (from Antiquity to the Contemporary Era), founded the thinking about the precepts of dietary and culinary practices helps to demonstrate the relevance of diachronic themes. The focus is on diverse geographical documentation/realities geographical (Portugal, Europe, United States and Lusophony), in order to provide students with an approach to the issues of Dietetics and Food under one of the broadest possible perspectives.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Apresentação de conteúdos teóricos pelos docentes. Participação activa dos alunos na discussão dos temas e apresentação de pesquisas por estes realizadas no contexto das aulas do seminário.

Trabalho de Investigação : 70%

Outra: 30%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Presentation of theoretical content. Active student participation in the discussion of themes and presentation of research conducted by them in class.

Research work: 70%

Other: 30%

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Considerando que se visa desenvolver investigação aprofundada e, embora orientada, com um significativo grau de autonomia dos alunos, o método de apresentação de trabalhos em contexto de seminário é o mais adequado.

Por outro lado, as exposições teóricas a cargo dos docentes visa sobretudo estimular a discussão de temas e de problemáticas que habilitem o estudante a produzir uma investigação aprofundada, autónoma e original.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

As this program seeks to develop in-depth research with guidance by professors, students have a significant degree of autonomy, in-class presentations is the most appropriate teaching method.

On the other hand, lectures given by the professors seek primarily to stimulate discussion of issues and problems that enable students to produce thorough, independent and original research.

3.3.9. Bibliografia principal:

ARNOTT, M L. (2011), Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits, Haia.

CAPLAN, P (dir.) (1997), Food, Health and Identity, Londres.

CHEN, N N. (2013), Food, Medicine, and the Quest for Good Health, NY.

FERRIÈRES, M (2011), Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX.e Siècle, Paris.

JOUANNA, J. (1995), "La naissance de l'art médical occidental", in M. D. Grmek (ed.), Histoire de la pensée médical en Occident. 1. Paris, 25-66.

LEVENSTEIN, HA (2003), Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet, Oxford.

FLANDRIN, J-L (2001), "Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula", in História da Alimentação. 2. Lisboa, 261-278.

SOARES, C. (2013), "Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática", in Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade. Coimbra: 13-36.

idem (2011), "Receitas do mais antigo Guia Gastronómico", in Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo. Rio de Janeiro, 33-59.

Mapa IV - O Sagrado na Alimentação: Mitos, Rituais e Símbolos/Sacred Food: Mythology, Ritual and Symbols**3.3.1. Unidade curricular:**

O Sagrado na Alimentação: Mitos, Rituais e Símbolos/Sacred Food: Mythology, Ritual and Symbols

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Paula Cristina Barata Dias – 55h

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Delfim Ferreira Leão - 55h de acordo com a distribuição de serviço docente anual | 55h according to classes allocation to the academic staff on an yearly basis.

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- adquirir uma perspetiva histórica e panorâmica sobre a diversidade das expressões religiosas*
- sintetizar, entre as manifestações do sagrado, os aspetos essenciais que lhes são transversais*
- conhecer o modo como diferentes religiões, nos seus discursos sobre o espaço, tempo sagrados e mitos identitários, integram os alimentos e apresentam uma perspetiva própria sobre a alimentação;*
- expressar como as práticas alimentares refletem e modelam papéis sociais, comportamentos e identidades;*
- analisar criticamente textos históricos, fontes teológicas e mitografias;*
- comparar a função e a tipologia dos alimentos nas diversas linguagens religiosas, considerando aspetos*

como os rituais, a saúde, os comportamentos e fundamentos éticos e ecológicos.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- acquire a historical overview and perspective on the diversity of religious expressions*
- summarize the essential transversal aspects of the manifestation of the sacred.*
- understand how various religions view food and offer their own perspective on nutrition in their discourse about space, sacred time and identity myths;*
- express how food practices reflect and shape social roles as well as behaviors and identities.*
- analyze historical texts, and theological and mythological sources;*
- Compare the function and the types of foods of different religious terminologies, considering aspects like rituals, health, behavior and ethical and ecological concepts.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

Introdução aos estudos da religião enquanto área de estudos das Humanidades

- Religião e alimentos, história e mito: os mitos de fundamentação da relação entre o sagrado e os alimentos*
- Alimentação e ritual: o sacrifício, a partilha, a transformação*
- Ética alimentar e sustentabilidade, ontem e hoje: os discursos sobre o que se deve comer.*

3.3.5. Syllabus:

Introduction to the study of religion as a field of the humanities

- Religion and food, history and myth: the myths of the relationship between the sacred and food*
- Food supply and ritual: sacrifice, sharing, transformation*
- Food Ethics and sustainability, yesterday and today: the discourses on what to eat.*

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Esta unidade curricular estuda a presença e uso, real ou metafórico, dos alimentos e dos procedimentos alimentares nos discursos religiosos do passado e do presente, enquanto parte condicionante da compreensão das comunidades humanas contemporâneas.

Os conteúdos programáticos descrevem e expõem o fenómeno alimentar presente na expressão do sagrado. Os conteúdos programáticos adaptam-se à produção de um discurso próprio, autónomo e crítico, sobre a pervivência do factor alimentar enquanto parte fundamental da definição de identidades.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

This program studies the presence and actual or metaphorical use of food and food procedures in religious discourses of the past and present, as part of the understanding of contemporary human communities.

This class describes and exposes the food phenomenon present in the expression of the sacred.

The syllabus is geared toward the production of an appropriate, autonomous and critical discourse on the survival of the food factor as a key part in the definition of identities.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

- *método expositivo e teórico*
- *leitura e interpretação de documentos escritos ou iconográficos trazidos para a aula*
- *leitura e discussão de passos selecionados da bibliografia*
- *apresentação de trabalhos de síntese pelos estudantes*
- *intervenção dos estudantes e diálogo supervisionado pelo docente*

Trabalho de investigação: 70%

Outra: 30%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

- *lectures and theory classes*
- *reading and interpreting written and iconographic documents brought to class*
- *reading and discussion of selected excerpts from the bibliography*
- *presentation by students of summary works*
- *student participation and professor-led discussions*

Research work: 70%

Other: 30%

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

As metodologias de ensino selecionadas adaptam-se aos conteúdos programáticos porque favorecem a aquisição de conhecimentos sobre a utilização dos alimentos em contexto religioso (no plano diacrónico e sincrónico).

-As metodologias visam estimular a produção de um discurso próprio, coerente e crítico sobre o papel dos

alimentos na constituição das identidades religiosas do mundo actual

-As metodologias de ensino visam a interpretação autónoma de rituais e simbologias presentes num continuum histórico

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The selected teaching methodologies are adapted to the syllabus as they favor the acquisition of knowledge about the use of food in a religious context (the diachronic and synchronic plane).

-The methodologies seek to stimulate the production of coherent and critical discourse on the role of food in the constitution of religious identities in the world today

-The teaching methodologies are geared toward the individual interpretation of rituals and symbols present in a historical continuum

3.3.9. Bibliografia principal:

Bell, Catherine (1992) Ritual Theory, Ritual Practice. New York: Oxford University Press.

Burkert, Walter Ancient mystery cults, Cambridge, Harvard University Press, 1987.

Douglas, Mary (1972) "Deciphering a meal", Daedalus 10, , pp. 61-81.

_____ (1966) (trad. Port. Ed. 70, 1999) Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo. Taylor.

Dias, P. B. (2008) "A Linguagem dos Alimentos nos textos bíblicos. Sentidos para a fome e para a abundância", Humanitas 60, pp. 157-175.

_____ 2012. "A comensalidade nas comunidades cristãs primitivas segundo a Primeira Epístola aos Coríntios". In Candido, Maria Regina, Práticas alimentares no mundo antigo, Rio de Janeiro NEA/UERJ, 215 - 241.

Garnsey P. (1999) Food and Society in Classical Antiquity. Cambridge University Press.

Harrowven, Jean (1996) Origins of Festivals and Feasts. Whitestable, Kent, England: Pryor Publications.

Mapa IV - Prova de Qualificação/Qualifying Examination

3.3.1. Unidade curricular:

Prova de Qualificação/Qualifying Examination

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Todos os docentes com responsabilidades letivas neste ciclo de estudos.

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Poderão existir outros docentes, na qualidade de coorientador, quer da instituição quer de outras universidades ou estabelecimentos de ensino superior | It is possible for students to be supervised by teaching staff from other universities or institutions.

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

Apresentação e discussão pública do projecto de tese de doutoramento (que tem lugar no final do 3º semestre do Curso).

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

Public presentation and discussion of the dissertation's project (which will take place at the end of the Course's 3rd semester).

3.3.5. Conteúdos programáticos:

NA

3.3.5. Syllabus:

NA

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

NA

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

NA

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

- *Avaliação dos méritos, com enfoque no domínio científico, do projecto apresentado.*
 - *Avaliação da clareza, da solidez e da objectividade demonstradas na defesa oral.*
 - *No acto de discussão pública, o doutorando dispõe para a sua resposta de um tempo igual ao que tiver sido concedido aos arguentes. Em qualquer caso, a prova não pode exceder a duração de noventa minutos.*
- Trabalho de investigação: 50%*
Trabalho de síntese: 50%
Outra: 100%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

- *Merit evaluation, focusing on the project's scientific domain;*
 - *Evaluating the clarity, strength and objectivity of the oral presentation;*
 - *For the public presentation, the student shall be given the same time to answer as was given to the jury. The Examination cannot go over ninety minutes, in any case.*
- Research work: 50%*
Synthesis work: 50%
Other: 100%

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Trata-se de uma “unidade curricular” exclusivamente centrada na avaliação do projecto de tese de doutoramento, isto de acordo com a metodologia e os critérios básicos estabelecidos.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

This is a “curricular unit” uniquely focused on evaluating the doctoral dissertation project, according to the methodology and basic criteria supra announced.

3.3.9. Bibliografia principal:

NA

Mapa IV - Seminário de orientação/Supervision Seminar**3.3.1. Unidade curricular:**

Seminário de orientação/Supervision Seminar

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Todos os docentes do curso

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Poderão existir outros docentes, na qualidade de coorientador, quer da instituição quer de outras universidades ou estabelecimentos de ensino superior | It is possible for students to be supervised by teaching staff from other universities or institutions.

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

- a) acompanhamento sistemático por parte de um ou mais docente(s)/orientador(es) da preparação, articulação, elaboração e fundamentação por parte do doutorando de um projeto sólido de investigação científica, a ser apresentado e defendido na UC “Prova de Qualificação”;*
- b) conhecimento, localização e manuseamento corretos por parte do doutorando dos dados e recursos bibliográficos relevantes para o projeto, tanto em suportes convencionais como de dimensão digital;*
- c) aprofundamento de competências no conhecimento e uso das convenções para anotar, citar e indicar fontes bibliográficas e eletrónicas, bem como de todas as necessárias e adequadas ao desenvolvimento de um trabalho científico;*
- d) incremento da competência crítica e autocrítica;*
- e) fomentar a autonomia na prossecução coerente e focada de objetivos em função dos resultados a evidenciar e dentro dos prazos estabelecidos.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

- a) systematic follow up by one or more of the lecturers / tutors, throughout the various stages of preparation, articulation, elaboration and validation, of a solid scientific research project, which will be presented and discussed in the Qualifying Examination;*
- b) the student should be aware of, be able to locate and correctly use the relevant data and bibliography for his/her project, both in traditional or digital support;*

- c) strengthening the student's ability to take notes, quoting and referring to bibliographical or electronic sources, as well as all the skills necessary for the development of a scientific project;*
- d) increasing the critical and self-critical proficiency;*
- e) encouraging the student's autonomy, in order to achieve goals through coherent and focused work, according to the expected results and within the established deadlines.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

Na medida em que o regime a aplicar é essencialmente o do acompanhamento tutorial (presencial ou lançando mão de outros meios e plataformas), não há conteúdos programáticos fixos e a desenvolver segundo um cronograma absolutamente rígido. No início do semestre serão definidos entre o(s) docente(s) e o aluno, de acordo com o tema da pesquisa, as metodologias mais adequadas.

3.3.5. Syllabus:

Since the Research Seminar is completed through tutorial follow up (either face to face or via other means and platforms), there is not a syllabus to be developed according to an absolutely strict schedule. In the beginning of the semester teacher(s) and student will decide the methodologies, according to the research project.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

O desígnio central e essencial do Seminário de Orientação é o de que o(s) docente(s)/orientador(es) acompanhe(m) de modo atento e sistematizado a conceção de um projeto sólido de tese, que no final do semestre será apresentado e defendido pelo doutorando numa Prova de Qualificação (com carácter eliminatório), e sempre em função (i) dos objetivos e competências acima mencionados e (ii) de uma atuação científico-pedagógica exigente e de disponibilidade por parte de todos os intervenientes.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The key aim of the Research Seminar is allowing the lecturer(s)/tutor(s) to attentively and systematically follow the conception of a solid dissertation project which, by the end of the semester, shall be presented and defended by the student in a (mandatory) Qualifying Examination, and always according to (i) the above mentioned aims and skills and (ii) a demanding scientific-pedagogic performance, which requires the availability of everyone involved.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

- *Orientação tutorial orientada para o cumprimento de objectivos.*
 - *Trabalho de pesquisa.*
 - *Projecto e trabalho de síntese sobre o tema a desenvolver no âmbito da tese.*
- Trabalho de investigação: 50%*
Trabalho de síntese: 50%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

- *Tutorial guidance, focused on achieving goals.*
 - *Research work.*
 - *Project and synthesis work (investigation) on the thesis' project.*
- Research work: 50%*
Synthesis work: 50%

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Tratando-se de um Seminário de Orientação, o modelo da orientação tutorial é aquele que naturalmente melhor se lhe adequa, quer pela especificidade do trabalho a desenvolver, quer pela abrangência que propicia ao nível das práticas e dos condicionalismos da investigação.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

As this is a Follow-up Research Seminar, the tutorial follow up model seems to be the most suitable one, not only due to the specifications of the work at hand but also because of the scope it allows both in practices and in research constraints.

3.3.9. Bibliografia principal:

NA

3.3.1. Unidade curricular:

Seminário de Orientação de Tese/Dissertation Supervision Seminar

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Todos os docentes do curso

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Poderão existir outros docentes, na qualidade de coorientador, quer da instituição quer de outras universidades ou estabelecimentos de ensino superior | It is possible for students to be supervised by teaching staff from other universities or institutions.

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

a) acompanhamento sistemático por parte de um ou mais docente(s)/orientador(es) da preparação, articulação, elaboração e fundamentação por parte do doutorando de um projecto sólido de investigação científica, a ser apresentado e defendido em provas públicas finais;
b) conhecimento, localização e manuseamento correctos por parte do doutorando dos dados e dos recursos bibliográficos relevantes para o projecto, tanto em suportes convencionais como de dimensão digital
c) incremento da competência crítica e autocrítica;
d) fomentar a autonomia na prossecução coerente e focada de objectivos em função dos resultados a evidenciar e dentro dos prazos estabelecidos.

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

a) systematic follow up by one or more of the lecturers / tutors, throughout the various stages of preparation, articulation, elaboration and validation, of a solid scientific research project, which will be presented and discussed in the Qualifying Examination;
b) the student should be aware of, be able to locate and correctly use the relevant data and bibliography for his/her project, both in traditional or digital support;
c) increasing the critical and self-critical proficiency;
d) encouraging the student's autonomy, in order to achieve goals through coherent and focused work, according to the expected results and within the established deadlines.

3.3.5. Conteúdos programáticos:

Na medida em que o regime a aplicar é essencialmente o do acompanhamento tutorial (presencial ou lançando mão de outros meios e plataformas), não há conteúdos programáticos fixos e a desenvolver segundo um cronograma absolutamente rígido. No início dos trabalhos serão definidos entre o(s) docente(s) e o aluno, de acordo com o tema da pesquisa, as metodologias mais adequadas..

3.3.5. Syllabus:

Since the Research Seminar is completed through tutorial follow up (either face to face or via other means and platforms), there is not a syllabus to be developed according to an absolutely strict schedule. In the beginning of the seminar teacher(s) and student will decide the methodologies, according to the research project.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

O desígnio central e essencial do Seminário de Orientação de Tese é o de que o(s) docente(s)/orientador(es) acompanhe(m) de modo atento e sistematizado o desenvolvimento de um projecto sólido de tese, que no seu termo será apresentado e defendido pelo doutorando em provas públicas.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The key aim of the Thesis Follow-up Seminar is allowing the lecturer(s)/tutor(s) to attentively and systematically follow the construction of a solid dissertation project which will culminate in the public defense of the research work.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

- Orientação tutorial orientada para o cumprimento de objectivos.
- Trabalho de pesquisa.
Trabalho de investigação: 80%
Outra: 20%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

- Tutorial guidance, focused on achieving goals.
- Research work.

Research work: 80%

Other: 20%

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Tratando-se de um Seminário de Orientação, o modelo da orientação tutorial é aquele que naturalmente melhor se lhe adequa, quer pela especificidade do trabalho a desenvolver, quer pela abrangência que propicia ao nível das práticas e dos condicionalismos da investigação.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

As this is a Follow-up Research Seminar, the tutorial follow up model seems to be the most suitable one, not only due to the specifications of the work at hand but also because of the scope it allows both in practices and in research constraints.

3.3.9. Bibliografia principal:

NA

Mapa IV - Tese/Dissertation

3.3.1. Unidade curricular:

Tese/Dissertation

3.3.2. Docente responsável (preencher o nome completo) e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Todos os docentes com responsabilidades letivas neste ciclo de estudos

3.3.3. Outros docentes e respectivas horas de contacto na unidade curricular:

Poderão existir outros docentes, na qualidade de coorientador, quer da instituição quer de outras universidades ou estabelecimentos de ensino superior | It is possible for students to be supervised by teaching staff from other universities or institutions.

3.3.4. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes):

*Desenvolver investigação com vista a concluir e apresentar a tese.
O trabalho é pessoal, devendo o doutorando mostrar capacidade de trabalho, de inovação, de autonomia e de pensamento crítico, realizando, deste modo, um trabalho inédito que constitua um contributo para as áreas científicas envolvidas.*

3.3.4. Intended learning outcomes (knowledge, skills and competences to be developed by the students):

*To carry out research with the aim of completing and presenting a PhD thesis.
The student should demonstrate his/her research skills, as well as innovation, autonomy and critical thinking abilities, producing original work that contributes to the development of the domain.*

3.3.5. Conteúdos programáticos:

Os conteúdos programáticos serão adaptados de acordo com os temas de investigação dos/das doutorandos.

3.3.5. Syllabus:

The contents of the syllabus vary according to the research topics chosen by students.

3.3.6. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

Os temas escolhidos pelos doutorandos, em articulação com o orientador, devem responder aos objetivos próprios de uma tese, consubstanciando-se num trabalho final de natureza teórica ou teórico-prática que reflita as capacidades de pesquisa, de investigação e de redação de um trabalho de forma autónoma, de acordo com as orientações recebidas durante o seminário de investigação (3º semestre). Os princípios e objetivos destes trabalhos estão amplamente consensualizados entre os docentes do curso e são previamente transmitidos aos doutorandos.

3.3.6. Evidence of the syllabus coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

The topics chosen by the students in conjunction with the advisor must meet the goals of a thesis, resulting in a final theoretical work. The dissertation should reflect the student's abilities to conduct autonomous research, in accordance with the guidelines provided during the research seminar (3rd semester). Students are advised

beforehand of the principles and objectives of theses.

3.3.7. Metodologias de ensino (avaliação incluída):

Trabalho individual realizado em regime tutorial, com vista a desenvolver e avaliar a capacidade de autonomia do doutorando.

Trabalho de investigação: 100%

3.3.7. Teaching methodologies (including assessment):

Individual work carried out to develop and evaluate the student's ability to conduct autonomous theoretical work .

Research work: 100%

3.3.8. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular:

O trabalho individual é consentâneo com os objetivos de desenvolvimento e avaliação da autonomia do doutorando, da sua capacidade de investigação, pesquisa e problematização de temáticas escolhidas com vista à elaboração da tese.

3.3.8. Evidence of the teaching methodologies coherence with the curricular unit's intended learning outcomes:

Individual work is in line with the goals of this unit: To develop and evaluate the student's academic autonomy, his/her ability to carry out research, to analyze and question the topics chosen for the thesis.

3.3.9. Bibliografia principal:

A bibliografia a recomendar depende de cada um dos temas a desenvolver pelos doutorandos.

4. Descrição e fundamentação dos recursos docentes do ciclo de estudos

4.1 Descrição e fundamentação dos recursos docentes do ciclo de estudos

4.1.1. Fichas curriculares

Mapa V - Ana Teresa Fernandes Peixinho Cristo

4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):

Ana Teresa Fernandes Peixinho Cristo

4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):

Universidade de Coimbra

4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):

Faculdade de Letras

4.1.1.4. Categoria:

Professor Auxiliar ou equivalente

4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):

100

4.1.1.6. Ficha curricular do docente:

[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)

Mapa V - Carmen Isabel Leal Soares

4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):

Carmen Isabel Leal Soares

4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):

Universidade de Coimbra

4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):

Faculdade de Letras

4.1.1.4. Categoria:

Professor Associado ou equivalente

4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):

100

4.1.1.6. Ficha curricular do docente:

[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)

Mapa V - Cristina Maria Proença Padez

4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):

Cristina Maria Proença Padez

4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):

Universidade de Coimbra

4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):

Faculdade de Ciências e Tecnologia

4.1.1.4. Categoria:

Professor Auxiliar ou equivalente

4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):

100

4.1.1.6. Ficha curricular do docente:

[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)

Mapa V - Delfim Ferreira Leão

4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):

Delfim Ferreira Leão

4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):

Universidade de Coimbra

4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):

Faculdade de Letras

4.1.1.4. Categoria:

Professor Catedrático ou equivalente

4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):

100

4.1.1.6. Ficha curricular do docente:

[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)

Mapa V - Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhos**4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhos***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):***Universidade de Coimbra***4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):***Faculdade de Letras***4.1.1.4. Categoria:***Professor Catedrático ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):***100***4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Maria Helena da Cruz Coelho****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Maria Helena da Cruz Coelho***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):***Universidade de Coimbra***4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):***Faculdade de Letras***4.1.1.4. Categoria:***Professor Catedrático ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):***100***4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Maria José Azevedo Santos****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Maria José Azevedo Santos***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):***Universidade de Coimbra***4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):***Faculdade de Letras***4.1.1.4. Categoria:***Professor Catedrático ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):***100*

4.1.1.6. Ficha curricular do docente:[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Norberto Nuno Pinto dos Santos****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Norberto Nuno Pinto dos Santos***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):***Universidade de Coimbra***4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):***Faculdade de Letras***4.1.1.4. Categoria:***Professor Associado ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):***100***4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Paula Cristina Barata Dias****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Paula Cristina Barata Dias***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):***Universidade de Coimbra***4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):***Faculdade de Letras***4.1.1.4. Categoria:***Professor Auxiliar ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):***100***4.1.1.6. Ficha curricular do docente:**[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Raquel Maria Fino Seica****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Raquel Maria Fino Seica***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):***Universidade de Coimbra***4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):***Faculdade de Medicina***4.1.1.4. Categoria:**

Professor Catedrático ou equivalente**4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

100

4.1.1.6. Ficha curricular do docente:[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**Mapa V - Rui de Ascensão Ferreira Cascão****4.1.1.1. Nome do docente (preencher o nome completo):***Rui de Ascensão Ferreira Cascão***4.1.1.2. Instituição de ensino superior (preencher apenas quando diferente da Instituição proponente mencionada em A1):***Universidade de Coimbra***4.1.1.3 Unidade Orgânica (preencher apenas quando diferente da unidade orgânica mencionada em A2):***Faculdade de Letras***4.1.1.4. Categoria:***Professor Associado ou equivalente***4.1.1.5. Regime de tempo na Instituição que submete a proposta (%):**

100

4.1.1.6. Ficha curricular do docente:[Mostrar dados da Ficha Curricular](#)**4.1.2 Equipa docente do ciclo de estudos****4.1.2. Equipa docente do ciclo de estudos / Teaching staff of the study programme**

Nome / Name	Grau / Degree	Área científica / Scientific Area	Regime de tempo / Employment link	Informação/ Information
Ana Teresa Fernandes Peixinho Cristo	Doutor	Ciências da Comunicação	100	Ficha submetida
Carmen Isabel Leal Soares	Doutor	Estudos Clássicos	100	Ficha submetida
Cristina Maria Proença Padez	Doutor	Antropologia	100	Ficha submetida
Delfim Ferreira Leão	Doutor	História da Cultura Clássica	100	Ficha submetida
Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas	Doutor	História	100	Ficha submetida
Maria Helena da Cruz Coelho	Doutor	História	100	Ficha submetida
Maria José Azevedo Santos	Doutor	História da Idade Média	100	Ficha submetida
Norberto Nuno Pinto dos Santos	Mestre	Geografia	100	Ficha submetida
Paula Cristina Barata Dias	Doutor	Estudos Clássicos-Literatura Latina medieval	100	Ficha submetida
Raquel Maria Fino Seiça	Doutor	Medicina-Ciências Fisiológicas/Fisiologia	100	Ficha submetida
Rui de Ascensão Ferreira Cascão	Doutor	História Moderna e Contemporânea	100	Ficha submetida
(11 Items)			1100	

<sem resposta>

4.2. Dados percentuais dos recursos docentes do ciclo de estudos**4.2.1. Corpo docente próprio do ciclo de estudos****4.2.1. Corpo docente próprio do ciclo de estudos / Full time teaching staff**

Corpo docente próprio / Full time teaching staff	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos em tempo integral na instituição / Full time teachers:	11	100

4.2.2. Corpo docente do ciclo de estudos academicamente qualificado

4.2.2. Corpo docente do ciclo de estudos academicamente qualificado / Academically qualified teaching staff

Corpo docente academicamente qualificado / Academically qualified teaching staff	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor (ETI) / Teaching staff with a PhD (FTE):	11	100

4.2.3. Corpo docente do ciclo de estudos especializado

4.2.3. Corpo docente do ciclo de estudos especializado / Specialized teaching staff

Corpo docente especializado / Specialized teaching staff	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos com o grau de doutor especializados nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Teaching staff with a PhD, specialized in the main areas of the study programme (FTE):	11	100
Especialistas, não doutorados, de reconhecida experiência e competência profissional nas áreas fundamentais do ciclo de estudos (ETI) / Specialists, without a PhD, of recognized professional experience and competence, in the main areas of the study programme (FTE):	0	0

4.2.4. Estabilidade do corpo docente e dinâmica de formação

4.2.4. Estabilidade do corpo docente e dinâmica de formação / Teaching staff stability and training dynamics

Estabilidade e dinâmica de formação / Stability and training dynamics	ETI / FTE	Percentagem* / Percentage*
Docentes do ciclo de estudos em tempo integral com uma ligação à instituição por um período superior a três anos / Full time teaching staff with a link to the institution for a period over three years:	11	100
Docentes do ciclo de estudos inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano (ETI) / Teaching staff registered in a doctoral programme for more than one year (FTE):	0	0

4.3. Procedimento de avaliação do desempenho

4.3. Procedimento de avaliação do desempenho do pessoal docente e medidas para a sua permanente actualização:

O procedimento de avaliação dos docentes da Universidade de Coimbra (UC) tem por base o disposto no "Regulamento de Avaliação de Desempenho dos Docentes da Universidade de Coimbra", regulamento n.º 398/2010 publicado no DR n.º 87, 2.ª Série, de 5 de maio de 2010, retificado no DR. 2.ª Série, de 17 de maio de 2010.

Este regulamento define os mecanismos para a identificação dos objetivos de desempenho dos docentes para cada período de avaliação, explicitando a visão da instituição, nos seus diversos níveis orgânicos, e traçando, simultaneamente, um quadro de referência claro para a valorização das atividades dos docentes, com vista à melhoria da qualidade do seu desempenho.

A avaliação do desempenho dos docentes da UC é efetuada relativamente a períodos de três anos e tem em consideração quatro vertentes: investigação; docência; transferência e valorização do conhecimento; gestão universitária e outras tarefas. Relativamente a cada uma das vertentes, a avaliação dos docentes pode incluir duas componentes: avaliação quantitativa e avaliação qualitativa.

A avaliação quantitativa tem por base um conjunto de indicadores e de fatores. Cada indicador retrata um aspeto bem definido da atividade do docente e os fatores representam uma apreciação valorativa, decidida pelo Conselho Científico ou pelo Diretor da Unidade Orgânica (UO) para cada área disciplinar. Os fatores permitem assim ajustar a avaliação quantitativa ao contexto de cada área.

A avaliação qualitativa é efetuada por painéis de avaliadores que avaliam o desempenho do docente em cada vertente.

O processo de avaliação compreende cinco fases (autoavaliação, validação, avaliação, audiência, homologação) e prevê os seguintes intervenientes: Avaliado, Diretor da UO, Conselho Científico da UO, Comissão de Avaliação da UO, Painel de Avaliadores, Conselho Coordenador da Avaliação do Desempenho

dos Docentes e Reitor.

O resultado final da avaliação de cada docente é expresso numa escala de quatro posições: excelente, muito bom, bom e não relevante.

Antes de cada novo ciclo de avaliação, cada UO define, para as suas áreas disciplinares, o conjunto de parâmetros que determinam os novos objetivos do desempenho dos docentes e cada uma das suas vertentes, garantindo, assim, permanente atualização do processo.

4.3. Teaching staff performance evaluation procedures and measures for its permanent updating:

The academic staff performance evaluation procedures of the University of Coimbra (UC) are established in the “Regulation of Teachers’ Performance Evaluation of UC” – regulation no. 398/2010, published on 5 May, and amended on 17 May 2010.

This regulation defines the mechanisms for identifying teachers’ performance goals for each time span of evaluation, clearly stating the institution’s vision, across its different levels, and simultaneously outlining clear guidelines for enhancing teachers’ activities with the purpose of improving their performance.

The teachers’ performance evaluation at UC is made on a three years basis and takes into account four areas: research, teaching, knowledge transfer, university administration and other tasks. The assessment of each area may include quantitative and qualitative criteria.

Quantitative evaluation is based on a set of performance indicators and factors. Each performance indicator refers to a well-defined aspect of the teacher’s activity and the factors represent an evaluation, defined by the Academic Board or the Director of the Organizational Unit (OU), for each subject area. Thus, factors allow quantitative evaluation to be adjusted to the context of each subject area.

Qualitative evaluation is carried out by a panel of evaluators who assess the teachers’ performance in each area.

The evaluation process has five stages (self-evaluation, validation, evaluation, audience, and homologation) and includes the following participants: teacher, OU’s Director, OU’s Academic Board, OU’s Evaluation Committee, Evaluators’ Panel, Coordinating Council of Teachers’ Performance Evaluation and Rector.

The final evaluation of each teacher is expressed on a four point scale: excellent, very good, good and not relevant.

Before each new evaluation cycle each OU identifies, for its subject areas, the set of parameters that define the new goals of teachers’ performance and its components, thus ensuring the continuous updating of the process.

5. Descrição e fundamentação de outros recursos humanos e materiais

5.1. Pessoal não docente afecto ao ciclo de estudos:

Consideram-se todos os funcionários da Faculdade de Letras, uma vez que não há pessoal não docente exclusivamente ao serviço de um ciclo de estudos. Todos os ciclos de estudos da FLUC partilham o conjunto de pessoal não docente (53 ETI): 17 técnicos superiores em regime integral (contrato de trabalho por tempo indeterminado); 23 assistentes técnicos em regime integral (contrato de trabalho por tempo indeterminado); 11 assistentes operacionais em regime integral (contrato de trabalho por tempo indeterminado); 2 técnicos de informática (contrato de trabalho por tempo indeterminado).

5.1. Non teaching staff allocated to the study programme:

All staff members of the Faculty of Arts and Humanities must be considered, since there are no non-teaching staff members exclusively allocated to a specific cycle of studies. All cycles of studies share the same non-teaching staff members (53 full time): 17 senior officers working full time (indefinite duration contract); 23 officers working full time (indefinite duration contract); 11 operational assistants working full time (indefinite duration contract); 2 computing technicians (indefinite duration contract).

5.2. Instalações físicas afectas e/ou utilizadas pelo ciclo de estudos (espaços lectivos, bibliotecas, laboratórios, salas de computadores, etc.):

A Faculdade de Letras dispõe de vários espaços: teatro, anfiteatros, salas de aula, salas de seminários, salas de computadores, estúdio de rádio e televisão e laboratórios (línguas e geomorfologia). Cada departamento dispõe de sala/s com acervos bibliográficos especializados onde se encontra bibliografia recente e fundos antigos especializados. Os alunos têm ainda acesso ao Arquivo municipal, distrital e da Universidade, e a bibliotecas existentes na FLUC (Biblioteca Central) e na Universidade (Biblioteca Geral da UC) e em todas as bibliotecas de qualquer unidade orgânica. Dispõem de uma Sala de Leitura Comum com recursos informáticos e acesso à internet e de serviços de impressão e fotocópias. Todos os alunos podem utilizar os recursos disponibilizados pelo Centro de Informática da UC (CIUC).

5.2. Facilities allocated to and/or used by the study programme (teaching spaces, libraries, laboratories, computer rooms, etc.):

The Faculty of Arts and Humanities has various spaces: one theater, amphitheatres, classrooms, seminar

rooms, computer labs, radio and television studio and language and geomorphology labs. Each department has rooms with specific bibliographic collections, including recent works and specialized older works. Students also have access to the city, district and University archives as well as the libraries in the Faculty (Central Library) and the University library (UC General Library) and all other faculty libraries. They also have access to a Common Reading Room with computer resources, internet access and printers and copiers. Every student can use the resources available through the UC Computer Center (CIUC).

5.3. Indicação dos principais equipamentos e materiais afectos e/ou utilizados pelo ciclo de estudos (equipamentos didácticos e científicos, materiais e TICs):

Para além do conjunto de espólios bibliográficos especializados disponíveis, a Faculdade de Letras possui equipamento informático de apoio às aulas e às atividades desenvolvidas pelos estudantes. Está ainda ao serviço da docência e da aprendizagem material audiovisual múltiplo e diversificado, bem como o acesso à Plataforma de e-learning adequada à monitorização, à distância, do trabalho individual e pessoal desenvolvido pelos estudantes. O acesso à rede e aos equipamentos digitais é generalizado em todas as salas. É, ainda, de realçar a existência de infraestruturas existentes na Universidade de Coimbra que complementam a oferta a este nível.

5.3. Indication of the main equipment and materials allocated to and/or used by the study programme (didactic and scientific equipments, materials and ICTs):

In addition to the available specialized bibliographic materials, the Faculty of Arts and Humanities has computer equipment for classes and student activities. Also available to the academic staff is a wide variety of audiovisual equipment, as well as the e-learning platform which permits distance learning for personal individual work done by students. Access to the internet and digital equipment is available in all classrooms. The University of Coimbra also has infrastructure to complement these services.

6. Actividades de formação e investigação

Mapa VI - 6.1. Centro(s) de investigação, na área do ciclo de estudos, em que os docentes desenvolvem a sua actividade científica

6.1. Mapa VI 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	Observações / Observations
Centro de História da Sociedade e da Cultura	Muito Bom	Universidade de Coimbra	
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos	Excelente	Universidade de Coimbra	
Centro de Estudos Interdisciplinares do séc. XX	Muito Bom	Universidade de Coimbra	
Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território	Bom	Universidade de Coimbra	
Instituto de Imagem Biomédica e Ciências da Vida-IBILI	Excelente	Universidade de Coimbra	

Perguntas 6.2 e 6.3

6.2. Mapa resumo de publicações científicas do corpo docente do ciclo de estudos, na área predominante do ciclo de estudos, em revistas internacionais com revisão por pares, nos últimos cinco anos (referenciação em formato APA):

<http://www.a3es.pt/si/iportal.php/cv/scientific-publication/formId/5f43f74d-faf0-732e-2a10-540de1fbdb57>

6.3. Lista dos principais projetos e/ou parcerias nacionais e internacionais em que se integram as actividades científicas, tecnológicas, culturais e artísticas desenvolvidas na área do ciclo de estudos:

No âmbito do 2º ciclo em “Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade”, embrião deste 3º ciclo, tem-se promovido a cooperação com entidades não universitárias: Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, do turismo da região (Turismo do Centro), de formação (Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra) e do património histórico, cultural e gastronómico (câmaras municipais de Coimbra e Montemor-o-Velho).

Com o Turismo do Centro, tem FLUC, e particularmente o 2º ciclo em funcionamento na área das Culturas da

Alimentação, o Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos e o Centro de História da Sociedade e da Cultura, a que pertence a maioria dos docentes, um protocolo que prevê atividades conjuntas do tipo das acabadas de enunciar.

- *Programa de Cooperação Científica e Tecnológica FCT/CAPES (2014/2015), com a refª FCT 2417 e a refª CAPES 10396/13-0;*
- *concurso anual de Apoio a Projetos de Investigação no domínio da Língua e Cultura Portuguesas da Fundação Calouste Gulbenkian (2014).*

6.3. List of the main projects and/or national and international partnerships, integrating the scientific, technological, cultural and artistic activities developed in the area of the study programme:

In the 2nd cycle in "Food: Sources, Culture and Society", embryo for this 3rd cycle, activities have been promoted in cooperation with non-university organizations: Portuguese Federation of gastronomic Brotherhoods, the region's tourism (Tourism Center), training (School of Hospitality and Tourism Coimbra) and the historical, cultural and gastronomic heritage (municipalities of Coimbra and Montemor-o-Velho). The Faculty of Arts Humanities, particularly the master's program already being offered in the area of Food Culture, the Center for Classical Studies and Humanities and the Center for History of Society and Culture, to which most academic staff belong, have with a protocol with Central Region Tourism that provides for joint activities like those mentioned above.

- *Program for Scientific and Technological Cooperation FCT/CAPES (2014/2015), ref. FCT 2417 and CAPES 10396/13-0;*
- *annual Calouste Gulbenkian Foundation (2014) Portuguese Language and Culture Research Support Project.*

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

7.1. Descreva estas actividades e se a sua oferta corresponde às necessidades do mercado, à missão e aos objetivos da instituição:

- *1º Colóquio de História da Alimentação: Antiguidade (FLUC, 20 de janeiro de 2012, oradores de outras universidades portuguesas – FLUL e FCSH-UNova – e estrangeiras – Universidade de Vitória, País Basco, e Universidade Estadual do Rio de Janeiro);*
- *I Colóquio Luso-brasileiro de História da Alimentação: Património & Cultura. FLUC (31 de maio) e Montemor-o-Velho e e Tentúgal (1 de junho, 2013), com oradores uma vez mais de outras universidades portuguesas e, do Brasil, da UFRJ, UFParaná e Centro Universitário Senac-SP;*
- *1º Fórum Estudante de História & Culturas da Alimentação (FLUC, 30 de maio de 2014).*
- *Parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra na celebração do Dia Mundial da Alimentação;*
- *palestras ministradas por docentes, na Mostra de Doçaria Conventual e Regional de Coimbra;*
- *congressos e conferências, no país e estrangeiro, sobre Culturas da Alimentação.*

7.1. Describe these activities and if they correspond to the market needs and to the mission and objectives of the institution:

- *1st Colloquium on the History of Food: Antiquity (FLUC, January 20, 2012, speakers from other Portuguese universities - FLUL and FCSH-UNova, and foreign universities - University of Victoria, Basque Country, and State University of Rio de Janeiro);*
- *I Luso-Brazilian Colloquium on the History of Food: Heritage & Culture. FLUC (May 31) and Montemor-o-Velho and Tentúgal (June 1, 2013), again with speakers from other Portuguese and Brazilian universities UFRJ, UFParaná and Senac-SP University Center;*
- *1st Student Forum on History & Food Culture (FLUC, May 30, 2014).*
- *Partnership with the Coimbra School of Hospitality and Tourism in celebration of World Food Day;*
- *Lectures by professors, the Exhibition of Convent and Regional Confections of Coimbra;*
- *Congresses and conferences at home and abroad, on Food Culture.*

8. Enquadramento na rede de formação nacional da área (ensino superior público)

8.1. Avaliação da empregabilidade dos graduados por ciclos de estudos similares com base nos dados do Ministério da Economia:

NA

8.1. Evaluation of the graduates' employability based on Ministry of Economy data:

NA

8.2. Avaliação da capacidade de atrair estudantes baseada nos dados de acesso (DGES):

NA

8.2. Evaluation of the capability to attract students based on access data (DGES):

NA

8.3. Lista de eventuais parcerias com outras instituições da região que lecionam ciclos de estudos similares:

NA

8.3. List of eventual partnerships with other institutions in the region teaching similar study programmes:

NA

9. Fundamentação do número de créditos ECTS do ciclo de estudos**9.1. Fundamentação do número total de créditos ECTS e da duração do ciclo de estudos, com base no determinado nos artigos 8.º ou 9.º (1.º ciclo), 18.º (2.º ciclo), 19.º (mestrado integrado) e 31.º (3.º ciclo) do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de Março:**

O número total de créditos e a duração deste ciclo de estudos pressupõe uma aprendizagem orientada da prática de investigação de alto nível. De acordo com uma contabilização normalizada, a cada semestre curricular são atribuídos 30 ECTS (10 ECTS a cada seminário). Ao Seminário de Orientação de tese e à Prova de Qualificação são atribuídos 15 ECTS cada. À tese, uma vez aprovada, são atribuídos 120 ECTS, sendo atribuídos 30 ECTS ao Seminário de orientação de Tese. Estes últimos valores traduzem um grande investimento nas tarefas de investigação e redação e uma cuidadosa gestão individualizada das horas de trabalho, cuja supervisão é da responsabilidade do orientador ou orientadores. No conjunto das suas componentes, este curso de 3º ciclo totaliza 240 ECTS.

9.1. Justification of the total number of ECTS credits and of the duration of the study programme, based on articles no.8 or 9 (1st cycle), 18 (2nd cycle), 19 (integrated master) and 31 (3rd cycle) of Decreto-Lei no. 74/2006, March 24th:

The total number of credits and duration of this program, presupposes a high level of research capability. Using a standardized accounting method, each semester is comprised of 30 ECTS (10 ECTS for each class). The Orientation Seminar and Qualification Exam each have 15 ECTS. Once approved, the thesis is assigned 120 ECTS, 30 ECTS of which are attributed to the Orientation Seminar. These latest figures reflect a large investment in research and writing tasks and careful individualized time-management, whose supervision is the responsibility of the advisor or advisors. This 3rd cycle program's components comprise a total of 240 ECTS.

9.2. Metodologia utilizada no cálculo dos créditos ECTS das unidades curriculares:

A estrutura curricular do curso assim como o número de créditos definidos para cada uma das unidades curriculares tiveram como referência as competências a desenvolver ao longo do ciclo de estudos, com base na deliberação da Universidade de Coimbra, que definiu que a cada ECTS correspondem 27 horas de trabalho por parte do estudante. Os estudantes dedicarão uma parte significativa do seu tempo ao trabalho e investigação autónomos. O 2º semestre do 2º ano e os 3º e 4º anos destinam-se à elaboração da tese a apresentar em provas públicas.

9.2. Methodology used for the calculation of the ECTS credits of the curricular units:

The curriculum structure for this program as well as the number of credits established for each class are based on the skills to be developed over the course of the study cycle and based on the outcome of the assessment by the University of Coimbra that established that each ECTS corresponds to 27 hours of by the student. Students will dedicate a significant part of their time in individual study and research. The 2nd semester of the 2nd year and the 3rd and 4th years are for the completion and public defense of the thesis.

9.3. Forma como os docentes foram consultados sobre a metodologia de cálculo do número de créditos ECTS das unidades curriculares:

O processo de cálculo das unidades de crédito foi feito em sede de Conselho Científico, sob proposta de uma Comissão para o efeito designada – Comissão da Reforma da Oferta Formativa. Foram ouvidas as comissões científicas de departamento, as secções de cada departamento bem como a totalidade do corpo de professores em reuniões gerais de pessoal docente. A opinião dos estudantes é aferida através do Sistema de

9.3. Process used to consult the teaching staff about the methodology for calculating the number of ECTS credits of the curricular units:

The process for calculating the number of credits was done by the Academic Board, under a proposal by the Committee for the Reform of Educational Offerings. All department committees, department sections as well as the entire teaching staff provided input for this process. Student opinions were gathered through the Pedagogical Quality Management System of the University of Coimbra.

10. Comparação com ciclos de estudos de referência no espaço europeu

10.1. Exemplos de ciclos de estudos existentes em instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior com duração e estrutura semelhantes à proposta:

No geral, o panorama assenta sobre uma lógica de programas alocados a Centros de Investigação ou Escolas Doutorais, realidade distinta da portuguesa. Os modelos europeus assentam na oferta de um vasto leque de seminários à escolha.

A Université François-Rabelais (Tours), no seio do Pôle Alimentation, tem o LÉA (L'Équipe Alimentation), que disponibiliza aos doutorandos campos de investigação pré-estabelecidos, nos quais se devem integrar (de que destacamos, pela afinidade temática com a nossa área de estudos, "Sociabilités de la table et identités culinaires").

Da Université de Toulouse 2 faz parte a Escola Doutoral "Territoires, Espace, Sociétés, Cultures", que, através do polo Tourisme, Alimentation, Santé, proporciona formação doutoral na área.

No Reino Unido há que referir o Centro de investigação integrado na Oxford Brookes University, que contempla, entre outras áreas de formação conducentes à obtenção de PhD, uma intitulada "Food, drink and culture".

10.1. Examples of study programmes with similar duration and structure offered by reference institutions of the European Higher Education Area:

Overall, the outlook is based on programs allocated to research centers or doctoral programs, a distinct Portuguese reality. European models are based on providing a wide range of seminars to choose from. The Université François-Rabelais (Tours), within the Pôle Alimentation, has LÉA (L'Équipe Alimentation), which provides doctoral students pre-established fields of research, in which they must integrate (of which we highlight, the thematic affinity with our field of study, "Sociabilités tableware culinaires et identités").

Université de Toulouse 2 part of the Doctoral School "Territoires, Espace, Sociétés, Cultures", which, through the polo Tourisme, Alimentation, Santé, offers doctoral education in this field.

In the UK, we would also mention the Center for Integrated Research of Oxford Brookes University, which includes, among other areas leading to a PhD, one entitled "Food, drink and culture."

10.2. Comparação com objetivos de aprendizagem de ciclos de estudos análogos existentes em instituições de referência do Espaço Europeu de Ensino Superior:

O 3º ciclo de estudos apresentado tem em comum com os seus análogos europeus os seguintes objetivos:

- *colocar as áreas científicas das Humanidades e das Ciências Sociais em diálogo interdisciplinar, entre si e com outras áreas;*
- *contribuir com a sua investigação para a patrimonialização de produtos e de territórios da alimentação;*
- *valorizar práticas alimentares (pessoais, familiares e comunitárias), demonstrando a sua integração nos conceitos de Identidade e de Cultura e Património Imateriais;*
- *dotar de fundamentação científica a conceção da Alimentação como forma de Identidade e como Património Imaterial;*
- *disponibilizar aos setores agroalimentar, da nutrição e da saúde pública os conhecimentos de domínios outros da Alimentação, fundamentais para uma conceção holística da realidade em questão.*

10.2. Comparison with the intended learning outcomes of similar study programmes offered by reference institutions of the European Higher Education Area:

The 3rd cycle studies presented here has the following objectives in common with its European counterparts :

- *bring the areas of the humanities and social sciences into interdisciplinary dialogue with each other and with other areas;*
- *Contribute their research to patrimonialization of products and food-producing land;*
- *value personal, family and community nutrition practices, demonstrating their integration in the concepts of Identity and Culture and Intangible Heritage;*
- *provide justification for the concept of Food as a form of identity and as Intangible Heritage;*
- *Make available to the agri-food, nutrition and public health sectors, knowledge of other fields of Food, fundamental to a holistic conception of the reality in question.*

11. Estágios e/ou Formação em Serviço

11.1. e 11.2 Locais de estágio e/ou formação em serviço (quando aplicável)

Mapa VII - Protocolos de Cooperação

Mapa VII -

11.1.1. Entidade onde os estudantes completam a sua formação:

<sem resposta>

11.1.2. Protocolo (PDF, máx. 100kB):

<sem resposta>

Mapa VIII. Plano de distribuição dos estudantes

11.2. Mapa VIII. Plano de distribuição dos estudantes pelos locais de estágio e/ou formação em serviço demonstrando a adequação dos recursos disponíveis.(PDF, máx. 100kB).

<sem resposta>

11.3. Recursos próprios da Instituição para acompanhamento efectivo dos seus estudantes nos estágios e/ou formação em serviço.

11.3. Recursos próprios da Instituição para o acompanhamento efectivo dos seus estudantes nos estágios e/ou formação em serviço:

<sem resposta>

11.3. Resources of the Institution to effectively follow its students during the in-service training periods:

<no answer>

11.4. Orientadores cooperantes

Mapa IX. Normas para a avaliação e selecção dos elementos das instituições de estágio e/ou formação em serviço responsáveis por acompanhar os estudantes

11.4.1 Mapa IX. Mecanismos de avaliação e selecção dos orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço, negociados entre a Instituição de ensino superior e as instituições de estágio e/ou formação em serviço (PDF, máx. 100kB):

<sem resposta>

Mapa X. Orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço (obrigatório para ciclo de estudos de formação de professores)

11.4.2. Mapa X. Orientadores cooperantes de estágio e/ou formação em serviço (obrigatório para ciclo de estudos de formação de professores) / External supervisors responsible for following the students' activities (mandatory for teacher training study programmes)

Nome / Instituição ou estabelecimento a que pertence / Institution	Categoria Profissional / Professional Title	Habilitação Profissional / Professional qualifications	Nº de anos de serviço / N° of working years
--	---	--	---

<sem resposta>

12. Análise SWOT do ciclo de estudos

12.1. Pontos fortes:

Oferta de uma formação que valoriza a área interdisciplinar dos Estudos sobre a Alimentação e o Património Alimentar.

Oferta única no país que replica as melhores práticas europeias, que aliam a investigação às necessidades da sociedade civil.

Focando-se sobre as perspetivas da Cultura Imaterial e do Património Imaterial, vai ao encontro das diretrizes emanadas de organismos como a UNESCO e a União Europeia.

Potencia a aproximação e o estabelecimento de formação de doutoramento entre Portugal e outras IES europeias e do espaço da Lusofonia, uma vez que a temática do Património Alimentar é dos mais transversais e estruturantes das diversas identidades e culturas do globo.

Sendo uma área nova, conta com um corpo docente altamente qualificado nas áreas tradicionais que contribuem para esta formação interdisciplinar (Humanidades, Ciências Sociais e Medicina).

Incrementa o empreendedorismo neste setor prioritário do tecido socioeconómico, cultural e turístico.

12.1. Strengths:

The program offers education that values the interdisciplinary area of Studies on Food and Food Heritage.

It is unique in the country and replicates the best European practices that combine research with the needs of civil society.

Focus on the perspectives of Intangible Culture and Intangible Heritage, meets the guidelines issued by bodies such as UNESCO and the European Union.

Establishes and enables doctoral training between Portugal and other European HEIs and the Lusophone space, since the theme of Food Heritage is the most transverse and contributing factor of diverse identities and cultures around the globe.

Being a new area, it has a highly qualified academic staff in the traditional areas that contribute to this interdisciplinary training (Humanities, Social Sciences and Medicine).

Increases entrepreneurship in the priority sectors of socio-economic, cultural and tourism.

12.2. Pontos fracos:

Tratando-se de uma proposta nova no panorama da oferta de doutoramentos nas Instituições de Ensino Superior portuguesas, terá que trilhar um percurso contínuo de desbravamento destes saberes.

Considerando que a área científica predominante é a de Humanidades, secundada pelas Ciências Sociais, há que ter em conta que as publicações mais especializadas do corpo docente são maioritariamente capítulos de livros e livros e não tanto revistas. Esta particularidade só pode ser considerada um "ponto fraco" de acordo com critérios bibliométricos importados das ciências ditas "duras".

12.2. Weaknesses:

Since this is a new proposal in terms of doctoral programs in Portuguese Higher Education Institutions, it will have to tread a path of continuous discovery of this knowledge.

Whereas the predominant academic area is the Humanities, supported by the Social Sciences, it is necessary to take into account that the more specialized publications of the academic staff are mostly book sections and books rather than journals. This feature can only be considered a "weak point" according to bibliometric criteria imported from the so-called "hard" sciences.

12.3. Oportunidades:

Pelo pioneirismo que encerra no panorama da oferta formativa de doutoramentos em Portugal, o PACI permitirá às ciências envolvidas trilhar novos e promissores caminhos, tanto pelo carácter interdisciplinar dos estudos como pelo potencial de transferência de saberes que encerram.

O relevo que os estudos deste domínio têm assumido em outras universidades europeias, a existência de uma rede de investigadores em torno do património Alimentar da Lusofonia e as parcerias com instituições culturais, associações de produtores e empresas são uma boa incubadora para o desenvolvimento desta área interdisciplinar de formação doutoral.

Prevê-se uma captação de alunos do espaço lusófono, bem como o estabelecimento de acordos de cotutela com universidades brasileiras (de onde chegaram e se formaram já alunos ao nível do 2º ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade).

12.3. Opportunities:

By the pioneering included in the panorama of doctoral programs in Portugal, PACI will enable the fields involved to tread new and promising paths both by the interdisciplinary nature of the study as by the potential transfer of knowledge they contain.

The place that the studies in this field have assumed at other European universities, the existence of a network of researchers in Lusophone Food Heritage and partnerships with cultural institutions, associations of producers and companies are a good incubator for the development of this interdisciplinary field of doctoral education.

It is expected to attract students from Lusophone countries as well as the establishment of co-advisor

agreements with Brazilian universities (where students have already come from and graduated at the 2nd cycle level in Food: Sources, Culture and Society).

12.4. Constrangimentos:

Poderá haver constrangimentos de ordem financeira, decorrentes da atual situação económica do país, os quais limitarão a capacidade de auto-custear, entre outras iniciativas, a vinda de especialistas estrangeiros e a realização de visitas de estudo (que são sempre uma mais valia, pelo contacto direto que permitem entre alunos e empresas/instituições não universitárias).

12.4. Threats:

There may be financial constraints, resulting from the country's current economic situation, which will limit the ability to self-fund bringing foreign experts and conducting study visits (which are always a plus due to the direct contact between students and companies/non-university institutions).

12.5. CONCLUSÕES:

A procura regular de alunos pelo 2º ciclo de estudos na área interdisciplinar em Estudos sobre Alimentação, nacionais e estrangeiros, muito particularmente a interpelação que os já mestres colocam para prosseguirem para um doutoramento na mesma área (à semelhança do que sucede em outros países europeus) constitui um bom indicador do vazio que importa preencher ao nível da oferta formativa de 3º ciclo.

A FLUC, pelo histórico de formação nesta área, pelo corpo docente qualificado que possuiu ou agrega (em colaboração com outras UOs da UC, a saber: FCTUC e FMUC) e pelo reconhecimento da excelência da investigação que nesta área os seus docentes desenvolvem (como atesta a atribuição, em 2014, de dois apoios financeiros ao DIAITA, um pela Fundação Calouste Gulbenkian e outro pelas FCT e Capes), apresenta credenciais de poder valorizar, com uma proposta inovadora, o panorama nacional de formação de 3º ciclo de estudos.

O doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades cumpre os desígnios subjacentes à criação de um novo curso, a saber:

- promove a especialização de recursos humanos em áreas carenciadas e emergentes;*
- contribui para a valorização científica e profissional dos formandos;*
- potencia o desenvolvimento do conhecimento científico e sua aplicabilidade ao progresso cultural, empresarial, turístico e económico do país;*
- fomenta a constituição de parcerias internacionais (de que a candidatura, em 30 de março de 2014, ao programa Erasmus+, é mais um passo nesse sentido).*

12.5. CONCLUSIONS:

Regular demand by students for the 2nd cycle of studies in the interdisciplinary area of Food Studies, both national and abroad, particularly the interpellation that master's graduates put to continue to a PhD in the same area (as is the case in other European countries) is a good indicator of the void that needs to be filled at the doctoral level.

FLUC, through its educational history in this area, through qualified academic staff (in collaboration with other UC departments, namely: FCTUC and FMUC) and through the recognition of the excellent research developed in this area by the academic staff (as evidenced by the award, in 2014, of two DIAITA grants, one by the Calouste Gulbenkian Foundation and the other by FCT and Capes), demonstrates the credentials to take advantage of the national doctoral program panorama, with an innovative proposal.

The PhD in Food Heritage: Cultures and Identities meets the underlying criteria for the creation of a new program, namely it:

- promotes specialization of human resources in deprived and emerging areas;*
- contributes to the academic and professional development of students;*
- encourages the development of knowledge and its applicability to the cultural, business, tourism and economic progress of the country;*
- fosters the creation of international partnerships (which the March 30, 2014 application to the Erasmus program is another step in that direction).*