



# **Produção Alimentar em Restauração**

## **Relatório de Avaliação do Curso**

**Ano Letivo: 2018/2019**

---

Elaborado por:

**Nelson Félix**  
Produção Alimentar em Restauração

---

## Índice

---

I. Introdução .....	3
II. Número de estudantes que ingressaram no curso .....	4
III. Número de estudantes que concluíram o curso .....	5
IV. Número de estudantes inscritos .....	6
V. Número de estudantes em abandono .....	6
VI. Distribuição das classificações nas unidades curriculares* .....	7
VII. Distribuição do número de ECTS aprovados por estudante .....	20
VIII. Distribuição das classificações finais .....	21
IX. Distribuição dos tempos necessários para conclusão do Curso .....	21
X. Resultados dos inquéritos realizados a estudantes e docentes. ....	22
XI. Decisões da Comissão Científica e da Comissão Pedagógica.....	22
XII. Distribuição dos Estágios Curriculares .....	23
XIII. Outras Informações .....	24
XIV. Sumário Executivo.....	27

## I. Introdução

---

Este documento visa apresentar o relatório de “síntese das atividades do curso” de Produção Alimentar em Restauração, de acordo com o Artigo 58.º dos Estatutos da ESHTe, que se expressa do seguinte modo:

<p>Artigo 58.º <b>(Acompanhamento e avaliação do curso)</b></p>
<p>1 — Anualmente será elaborado pelo diretor de cada curso um relatório síntese das atividades do curso. Esse relatório deverá conter obrigatoriamente, entre outros, os seguintes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Número de estudantes que ingressaram;</li><li>b) Número de estudantes que concluíram o curso;</li><li>c) Número de estudantes inscritos;</li><li>d) Número de estudantes em abandono;</li><li>e) Distribuição das classificações nas unidades curriculares do curso;</li><li>f) Distribuição do número de créditos ECTS aprovados por estudante;</li><li>g) Distribuição das classificações finais;</li><li>h) Distribuição dos tempos necessários para conclusão do curso;</li><li>i) Resultados dos inquéritos realizados a estudantes e docentes, nomeadamente acerca da qualidade do ensino e de aferição do número de horas de trabalho por unidade curricular;</li><li>j) Decisões da comissão científica e da comissão pedagógica.</li></ul>
<p>2 — Os relatórios anuais de avaliação dos cursos deverão ser objeto de apreciação pelo Conselho Técnico-Científico e pelo Conselho Pedagógico e enviados até ao dia 1 de Março do ano subsequente ao ano letivo a que se reportam.</p>

Após esta breve Introdução, os itens II a XI deste Relatório seguem a ordem pela qual os tópicos acima são enumerados e, por concertação entre os Diretores de Curso. O Relatório completa-se com os tópicos XII a XIV, dedicados à distribuição dos Estágios Curriculares, a outras informações, e, por fim, com um Sumário Executivo, onde se inclui uma súmula interpretativa com alguns destaques.

Algumas informações de base relevantes para este Relatório, como o processo de criação do Curso, as formas de acesso, etc., estão disponíveis no sítio Internet da ESHTe. Por outro lado, alguns elementos que deveriam constar neste documento mas cujo preenchimento não foi viável, em virtude de não ser possível o acesso aos instrumentos necessários para a respetiva aferição, encontram-se, ainda assim, elencados no Relatório, apresentando-se a justificação para a ausência de dados descrita nos respetivos itens.

## II. Número de estudantes que ingressaram no curso

Acesso geral 2018/2019		1ª fase		2ª fase		3ª fase	
		PAR	PARN	PAR	PARN	PAR	PARN
Vagas		40	28	4	14	0	5
Candidatos		97	43	30	18	0	3
Cand-1ª Opção		37	6	13	4	0	0
Colocados		40	15	6	10	0	2
Recolocados		0	0	2	0	1	1
Vagas Sobrantes		0	13	0	4	1	4
Matriculados		36	14	6	9	0	1
Média (últ.colocado)		121,4	96	134,8	102	0	116,8
Opção (colocados)	1ª	31	6	5	4	0	0
	2ª	3	6	0	5	0	0
	3ª	1	0	1	0	0	0
	4ª	3	1	0	0	0	4
	5ª	2	1	0	0	0	0
	6ª	0	1	0	0	0	0

Fonte: Serviços Acadêmicos

Regimes Especiais 2018/2019		Func. Públ.	Dipl. Estrang.	Dipl. Port.	Timor	PALOP	Atleta AC
PAR	Vagas	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	1/país	n.d.
	Candidatos	--	--	--	--	--	--
	Matriculados	--	--	--	--	--	--
PARN	Vagas	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	1/país	n.d.
	Candidatos	--	--	--	--	--	--
	Matriculados	--	--	--	--	--	--

Fonte: Serviços Acadêmicos

Concursos Especiais 2018/2019		Titular Curso Superior	≥ 23 anos	TP/CET COZ	TP/CET PAST
PAR	Vagas	1	3	1	--
	Candidatos	6	8	0	--
	Matriculados	1	3	0	--
PARN	Vagas	0	3	--	1
	Candidatos	--	13	--	0
	Matriculados	--	3	--	0

Fonte: Serviços Acadêmicos

Concursos M.C./Transf/Reing. 2018/2019		Mudança Par Inst/Curso - 1º ano	Mudança Par Inst/Curso - outros anos	Reingresso
PAR	Vagas	3	2	s/ Limites
	Candidatos	5	1	--
	Matriculados	3	1	--
PARN	Vagas	1	2	s/ Limites
	Candidatos	1	2	2
	Matriculados	1	0	2

Fonte: Serviços Acadêmicos

### III. Número de estudantes que concluíram o curso

---

#### Diplomados em 2018/2019

PAR	PAR - PL	Total
T	T	T
35	25	60

Fonte: Serviços Académicos

#### Diplomados Pós-Bolonha

CURSO	GRAU	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019
PAR	Bolonha - Licenciatura	74	21	32	34	43	25	37	29	31	36	41	31	35
PAR PL	Bolonha - Licenciatura	xxx	xxx	xxx	14	25	29	37	21	36	32	23	30	25

Fonte: Serviços Académicos

#### IV. Número de estudantes inscritos

---

CURSO	ANO	H	M	TOTAL
PAR	3º	24	13	37
	2º	31	18	49
	1º	33	20	53
	Sub-total	88	51	139
	%	63,31%	36,69%	100%
PAR PL	3º	29	11	40
	2º	32	15	47
	1º	20	15	35
	Sub-total	81	41	122
	%	66,39%	33,61%	100%
<b>Total de Inscritos</b>		<b>169</b>	<b>92</b>	<b>261</b>

Fonte: Serviços Acadêmicos

#### V. Número de estudantes em abandono

---

CURSO	ANO	H	M	TOTAL
PAR	3º	0	0	0
	2º	5	2	7
	1º	4	4	8
	Sub-total	9	6	15
	%	60,00%	40,00%	100%
% em relação aos inscritos		10,22%	11,76%	10,79%
PAR PL	3º	5	3	8
	2º	4	0	4
	1º	3	6	9
	Sub-total	12	9	21
	%	57,14%	42,86%	100%
% em relação aos inscritos		14,81%	21,95%	17,21%
<b>Total de Inscritos</b>		<b>21</b>	<b>15</b>	<b>36</b>

Fonte: Serviços Acadêmicos

## VI. Distribuição das classificações nas unidades curriculares\*

### Curso Diurno

Ano/Sem	PAR Unidade Curricular	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 1 – Semestre 1	Química Alimentar I	Avaliação Contínua	26	13,4
		Época de Recurso	13	11,4
		Melhoria	1	18,0
		Competência adquirida	2	12,5
	Artes Culinárias - Cozinha	Avaliação Contínua	42	15,7
		Competência adquirida	3	15,7
	História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	44	14,2
		Época de Recurso	1	10,0
		Competência adquirida	2	15,0
	Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	45	13,9
		Época de Recurso	2	11,0
		Competência adquirida	2	11,0
	Língua Estrangeira I (Espanhol)	Avaliação Contínua	9	16,2
		Competência adquirida	1	10,0
	Língua Estrangeira I (Francês)	Avaliação Contínua	9	11,6
	Língua Estrangeira I (Inglês)	Avaliação Contínua	27	15,1
		Época de Recurso	1	15,0
		Competência adquirida	1	15,0
	Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	28	14,3
		Época de Recurso	12	12,1
		Competência adquirida	1	13,0
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	35	13,1	
	Época de Recurso	4	13,5	
	Competência adquirida	3	11,3	

Ano/Sem	PAR Unidade Curricular	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 1 – Semestre 2	Química Alimentar II	Avaliação Contínua	25	12,7
		Época de Recurso	12	10,8
		Melhoria	2	15,5
		Competência adquirida	2	11,0
	Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	Avaliação Contínua	42	16,5
		Época de Recurso	1	14,0
		Competência adquirida	3	15,7
	Organização Empresarial	Avaliação Contínua	26	13,0
		Época de Recurso	10	11,9
		Competência adquirida	4	12,5
	Nutrição	Avaliação Contínua	33	12,6
		Época de Recurso	5	10,6
		Melhoria	1	15,0
		Competência adquirida	2	13,0
	Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	36	12,8
		Época de Recurso	5	10,8
		Competência adquirida	2	11,5
	Língua Estrangeira II (Espanhol)	Avaliação Contínua	7	12,6
		Época de Recurso	2	19,0
		Competência adquirida	1	13,0
Língua Estrangeira II (Francês)	Avaliação Contínua	6	12,0	
Língua Estrangeira II (Inglês)	Avaliação Contínua	26	15,2	
	Época de Recurso	2	13,0	



Ano/Sem	PAR Unidade Curricular	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 2 – Semestre 3	Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	26	13,8
		Época de Recurso	6	12,0
		Época Especial	1	10,0
	Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	34	12,7
		Época de Recurso	5	10,4
		Competência adquirida	1	14,0
	Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	36	15,5
		Época de Recurso	1	13,0
	Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	37	15,1
		Época de Recurso	1	10,0
	Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	39	12,5
		Época de Recurso	2	10,0
	Enogastronomia	Avaliação Contínua	39	15,0

Ano/Sem	PAR PAR	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 2 – Semestre 4	Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	34	13,2
		Época de Recurso	7	11,3
	Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	30	12,3
		Época de Recurso	3	10,0
	Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	34	15,4
		Época de Recurso	2	13,5
	Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	31	11,9
		Época de Recurso	7	12,4
		Melhoria	1	11,0
	Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	36	16,4
	Estágio I	Avaliação Contínua	31	16,4
		Época de Recurso	5	17,4

Ano/Sem	PAR PAR	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 3 – Semestre 5	Artes Culinárias - Cozinhas do Mundo	Avaliação Contínua	33	16,6
		Dietética	Avaliação Contínua	32
	Tecnologia Alimentar II	Mobilidade	1	15,0
		Avaliação Contínua	28	13,4
	Higiene e Segurança Alimentar	Época de Recurso	3	11,0
		Avaliação Contínua	31	14,1
	Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	2	13,0
		Avaliação Contínua	32	15,3
	Instalações e Equipamentos	Época de Recurso	1	17,0
		Avaliação Contínua	31	14,4
		Época de Recurso	1	10,0
		Competência adquirida	1	15,0

Ano/Sem	PAR PAR	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 3 – Semestre 6	Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	28	14,1
		Competência adquirida	1	16,0
		Mobilidade	1	15,0
	Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	33	17,4
		Época de Recurso	1	15,0
	Análise e Gestão Financeira	Avaliação Contínua	26	13,6
		Época de Recurso	4	12,3
		Época Especial	2	11,0
		Competência adquirida	1	11,0
		Mobilidade	1	15,0
	Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	29	12,9
		Época de Recurso	2	11,5
		Competência adquirida	1	17,0
	Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	33	16,5
		Mobilidade	1	15,0
	Estágio II	Avaliação Contínua	21	16,7
		1ª Época	7	17,0
Época de Recurso		1	16,0	
Época Especial		2	16,5	

Curso Pós-Laboral

Ano/Sem	PAR PL Unidade Curricular	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 1 – Semestre 1	Química Alimentar I	Avaliação Contínua	23	12,8
		Época de Recurso	3	10,3
		Melhoria	1	14,0
		Trabalhador Estudante	1	10,0
		Época Especial	1	14,0
	Artes Culinárias - Cozinha	Avaliação Contínua	18	16,3
		Competência adquirida	1	16,0
	História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	19	14,7
		Época de Recurso	3	10,7
		Trabalhador Estudante	1	15,0
		Competência adquirida	1	10,0
	Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	17	13,7
		Época de Recurso	2	10,5
		Competência adquirida	1	10,0
	Língua Estrangeira I (Espanhol)	Avaliação Contínua	3	12,3
		Época de Recurso	1	16,0
	Língua Estrangeira I (Francês)	Avaliação Contínua	1	13,0
	Língua Estrangeira I (Inglês)	Avaliação Contínua	20	13,4
		Época de Recurso	2	11,0
		Melhoria	1	10,0
		Competência adquirida	1	10,0
	Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	8	13,9
		Época de Recurso	11	12,0
		Trabalhador Estudante	1	10,0
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	16	13,4	
	Época de Recurso	6	11,3	
	Competência adquirida	1	13,0	

Ano/Sem	PAR PL Unidade Curricular	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 1 – Semestre 2	Química Alimentar II	Avaliação Contínua	19	13,3
		Época de Recurso	4	11,0
		Melhoria	1	11,0
		Competência adquirida	1	10,0
	Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	Avaliação Contínua	17	16,7
		Época de Recurso	2	14,5
		Competência adquirida	1	13,0
	Organização Empresarial	Avaliação Contínua	11	13,4
		Época de Recurso	5	10,4
		Competência adquirida	1	10,0
	Nutrição	Avaliação Contínua	14	12,4
		Época de Recurso	4	10,5
		Competência adquirida	1	11,0
	Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	19	13,7
		Época de Recurso	1	12,0
		Trabalhador Estudante	1	10,0
		Competência adquirida	2	13,5
	Língua Estrangeira II (Espanhol)	Avaliação Contínua	3	12,0
		Época de Recurso	1	16,0
	Língua Estrangeira II (Francês)	Avaliação Contínua	2	10,0
	Língua Estrangeira II (Inglês)	Avaliação Contínua	12	15,3
Época de Recurso		5	12,0	
Competência adquirida		1	14,0	

Ano/Sem	PAR PL Unidade Curricular	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 2 – Semestre 3	Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	24	11,8
		Época de Recurso	10	11,3
	Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	12	12,3
		Época de Recurso	11	11,0
		Trabalhador Estudante	1	10,0
	Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	34	15,6
		Competência adquirida	1	14,0
	Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	34	15,2
		Época de Recurso	2	10,5
		Competência adquirida	1	15,0
	Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	39	12,2
		Época de Recurso	2	10,0
		Competência adquirida	1	11,0
	Enogastronomia	Avaliação Contínua	37	15,2
Competência adquirida		1	11,0	

Ano/Sem	PAR PL Unidade Curricular	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 2 – Semestre 4	Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	19	12,1
		Época de Recurso	11	11,2
	Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	31	11,2
		Época de Recurso	2	10,5
		Trabalhador Estudante	2	11,0
		Competência adquirida	1	10,0
	Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	30	16,4
		Competência adquirida	1	14,0
	Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	18	12,7
		Época de Recurso	7	11,9
		Trabalhador Estudante	1	10,0
		Época Especial	1	12,0
	Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	31	15,1
		Época de Recurso	2	13,5
		Competência adquirida	1	12,0
	Estágio I	Avaliação Contínua	14	16,9
Época de Recurso		11	17,4	
Trabalhador Estudante		2	17,5	

Ano/Sem	PAR PL Unidade Curricular	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 3 – Semestre 5	Artes Culinárias - Cozinhas do Mundo	Avaliação Contínua	31	14,9
		Dietética	Avaliação Contínua	31
	Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	2	10,5
		Avaliação Contínua	22	12,1
		Época de Recurso	1	10,0
	Higiene e Segurança Alimentar	Época de Especial	1	11,0
		Avaliação Contínua	24	13,4
		Época de Recurso	3	10,3
		Trabalhador Estudante	1	10,0
	Ética e Responsabilidade Social	Competência adquirida	1	11,0
		Avaliação Contínua	30	13,8
		Época de Recurso	1	14,0
	Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	26	13,2
		Época de Recurso	1	11,0

Ano/Sem	PAR PL Unidade Curricular	Época/Tipo de Avaliação	Nº Alunos	Média Classif
Ano 3 – Semestre 6	Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	16	13,8
		Época de Recurso	6	10,3
		Época Especial	3	10,0
	Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	30	16,4
		Época de Recurso	1	11,0
	Análise e Gestão Financeira	Avaliação Contínua	19	11,3
		Época de Recurso	6	12,3
	Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	21	12,2
		Época de Recurso	7	10,4
	Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	29	15,7
		Época de Recurso	1	16,0
	Estágio II	Avaliação Contínua	17	16,8
		1ª Época	2	16,0
		Época de Recurso	11	16,1
Trabalhador Estudante		2	16,0	

\* Toda esta secção tem como fonte os Serviços Académicos

### Resultados, por UC, para o Curso de PAR, Diurno (valores absolutos)

Unidade Curricular	Aprovado	Reprovado	Total
Análise e Gestão Financeira	34	1	35
Artes Culinárias - Cozinha	46	3	49
Artes Culinária - Cozinha da Europa	36	5	41
Artes Culinária - Cozinha Dietética	34		34
Artes Culinária - Cozinha e Doçaria Portuguesa	37	2	39
Artes Culinária - Cozinhas do Mundo	33		33
Artes Culinária - Panificação e Pastelaria	47	4	51
Contabilidade de Gestão	38	7	45
Contabilidade Geral	40	6	46
Dietética	33	1	34
Enogastronomia	39		39
Estágio I	36	7	43
Estágio II	32	2	34
Ética e Responsabilidade Social	33		33
Fisiologia Alimentar	41	26	67
Gastronomia e Arte	36	4	40
Gestão de Alimentos e Bebidas	38	3	41
Gestão de Recursos Humanos	32	1	33
Higiene e Segurança Alimentar	33	2	35
História da Alimentação e da Gastronomia	47	2	49
Instalações e Equipamentos	33	2	35
Introdução ao Turismo	49	5	54
Língua Estrangeira I (Espanhol)	10	1	11
Língua Estrangeira I (Francês)	9		9
Língua Estrangeira I (Inglês)	29	1	30
Língua Estrangeira II (Espanhol)	10	4	14
Língua Estrangeira II (Francês)	6	3	9
Língua Estrangeira II (Inglês)	28	3	31
Marketing para a Restauração	30	4	34
Microbiologia Alimentar I	33	15	48
Microbiologia Alimentar II	41	9	50
Nutrição	40	26	66
Organização Empresarial	40	14	54
Produção Animal e Vegetal	41	7	48
Química Alimentar I	41	24	65
Química Alimentar II	39	19	58
Seminário de Metodologia	42	9	51
Sistemas de Restauração	34		34
Tecnologia Alimentar I	33	14	47
Tecnologia Alimentar II	31	3	34
Tecnologia e Sistemas de Informação	42	16	58
<b>TOTAL</b>	<b>1406</b>	<b>255</b>	<b>1661</b>

Fonte: Serviços Académicos

## Resultados, por UC, para o Curso de PAR, Diurno (valores percentuais)

Unidade Curricular	Aprovado	Reprovado	Total
Análise e Gestão Financeira	97%	3%	100%
Artes Culinárias - Cozinha	94%	6%	100%
Artes Culinária - Cozinha da Europa	88%	12%	100%
Artes Culinária - Cozinha Dietética	100%	0%	100%
Artes Culinária - Cozinha e Doçaria Portuguesa	95%	5%	100%
Artes Culinária - Cozinhas do Mundo	100%	0%	100%
Artes Culinária - Panificação e Pastelaria	92%	8%	100%
Contabilidade de Gestão	84%	16%	100%
Contabilidade Geral	87%	13%	100%
Dietética	97%	3%	100%
Enogastronomia	100%	0%	100%
Estágio I	84%	16%	100%
Estágio II	94%	6%	100%
Ética e Responsabilidade Social	100%	0%	100%
Fisiologia Alimentar	61%	39%	100%
Gastronomia e Arte	90%	10%	100%
Gestão de Alimentos e Bebidas	93%	7%	100%
Gestão de Recursos Humanos	97%	3%	100%
Higiene e Segurança Alimentar	94%	6%	100%
História da Alimentação e da Gastronomia	96%	4%	100%
Instalações e Equipamentos	94%	6%	100%
Introdução ao Turismo	91%	9%	100%
Língua Estrangeira I (Espanhol)	91%	9%	100%
Língua Estrangeira I (Francês)	100%	0%	100%
Língua Estrangeira I (Inglês)	97%	3%	100%
Língua Estrangeira II (Espanhol)	71%	29%	100%
Língua Estrangeira II (Francês)	67%	33%	100%
Língua Estrangeira II (Inglês)	90%	10%	100%
Marketing para a Restauração	88%	12%	100%
Microbiologia Alimentar I	69%	31%	100%
Microbiologia Alimentar II	82%	18%	100%
Nutrição	61%	39%	100%
Organização Empresarial	74%	26%	100%
Produção Animal e Vegetal	85%	15%	100%
Química Alimentar I	63%	37%	100%
Química Alimentar II	67%	33%	100%
Seminário de Metodologia	82%	18%	100%
Sistemas de Restauração	100%	0%	100%
Tecnologia Alimentar I	70%	30%	100%
Tecnologia Alimentar II	91%	9%	100%
Tecnologia e Sistemas de Informação	72%	28%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>87%</b>	<b>13%</b>	<b>100%</b>

Fonte: Serviços Académicos



## Resultados, por UC, para o Curso de PAR, Pós-laboral (valores absolutos)

Unidade Curricular	Aprovado	Reprovado	Total
Análise e Gestão Financeira	25	7	32
Artes Culinárias - Cozinha	20	9	29
Artes Culinária - Cozinha da Europa	32	3	35
Artes Culinária - Cozinha Dietética	32		32
Artes Culinária - Cozinha e Doçaria Portuguesa	36	1	37
Artes Culinária - Cozinhas do Mundo	32		32
Artes Culinária - Panificação e Pastelaria	21	8	29
Contabilidade de Gestão	27	11	38
Contabilidade Geral	24	20	44
Dietética	33		33
Enogastronomia	38		38
Estágio I	28	7	35
Estágio II	34	6	40
Ética e Responsabilidade Social	31	1	32
Fisiologia Alimentar	20	34	54
Gastronomia e Arte	34	2	36
Gestão de Alimentos e Bebidas	37	1	38
Gestão de Recursos Humanos	28	1	29
Higiene e Segurança Alimentar	29	2	31
História da Alimentação e da Gastronomia	24	4	28
Instalações e Equipamentos	27	2	29
Introdução ao Turismo	20	11	31
Língua Estrangeira I (Espanhol)	3	3	6
Língua Estrangeira I (Francês)	1	2	3
Língua Estrangeira I (Inglês)	23	6	29
Língua Estrangeira II (Espanhol)	4	3	7
Língua Estrangeira II (Francês)	2	6	8
Língua Estrangeira II (Inglês)	18	10	28
Marketing para a Restauração	25	9	34
Microbiologia Alimentar I	34	16	50
Microbiologia Alimentar II	30	21	51
Nutrição	19	23	42
Organização Empresarial	17	18	35
Produção Animal e Vegetal	42	3	45
Química Alimentar I	28	20	48
Química Alimentar II	24	26	50
Seminário de Metodologia	23	11	34
Sistemas de Restauração	30	2	32
Tecnologia Alimentar I	36	18	54
Tecnologia Alimentar II	24	5	29
Tecnologia e Sistemas de Informação	22	14	36
<b>TOTAL</b>	<b>1037</b>	<b>346</b>	<b>1383</b>

Fonte: Serviços Académicos

## Resultados, por UC, para o Curso de PAR, Pós-laboral (valores percentuais)

Unidade Curricular	Aprovado	Reprovado	Total
Análise e Gestão Financeira	78%	22%	100%
Artes Culinárias - Cozinha	69%	31%	100%
Artes Culinária - Cozinha da Europa	91%	9%	100%
Artes Culinária - Cozinha Dietética	100%	0%	100%
Artes Culinária - Cozinha e Doçaria Portuguesa	97%	3%	100%
Artes Culinária - Cozinhas do Mundo	100%	0%	100%
Artes Culinária - Panificação e Pastelaria	72%	28%	100%
Contabilidade de Gestão	71%	29%	100%
Contabilidade Geral	55%	45%	100%
Dietética	100%	0%	100%
Enogastronomia	100%	0%	100%
Estágio I	80%	20%	100%
Estágio II	85%	15%	100%
Ética e Responsabilidade Social	97%	3%	100%
Fisiologia Alimentar	37%	63%	100%
Gastronomia e Arte	94%	6%	100%
Gestão de Alimentos e Bebidas	97%	3%	100%
Gestão de Recursos Humanos	97%	3%	100%
Higiene e Segurança Alimentar	94%	6%	100%
História da Alimentação e da Gastronomia	86%	14%	100%
Instalações e Equipamentos	93%	7%	100%
Introdução ao Turismo	65%	35%	100%
Língua Estrangeira I (Espanhol)	50%	50%	100%
Língua Estrangeira I (Francês)	33%	67%	100%
Língua Estrangeira I (Inglês)	79%	21%	100%
Língua Estrangeira II (Espanhol)	57%	43%	100%
Língua Estrangeira II (Francês)	25%	75%	100%
Língua Estrangeira II (Inglês)	64%	36%	100%
Marketing para a Restauração	74%	26%	100%
Microbiologia Alimentar I	68%	32%	100%
Microbiologia Alimentar II	59%	41%	100%
Nutrição	45%	55%	100%
Organização Empresarial	49%	51%	100%
Produção Animal e Vegetal	93%	7%	100%
Química Alimentar I	58%	42%	100%
Química Alimentar II	48%	52%	100%
Seminário de Metodologia	68%	32%	100%
Sistemas de Restauração	94%	6%	100%
Tecnologia Alimentar I	67%	33%	100%
Tecnologia Alimentar II	83%	17%	100%
Tecnologia e Sistemas de Informação	61%	39%	100%
<b>TOTAL</b>	<b>74%</b>	<b>26%</b>	<b>100%</b>

Fonte: Serviços Académicos

**Número de discentes aprovados, por anos curriculares frequentados:**

CURSO	ANO	Nº Al.	Aprov.	Rep.	Des.	Taxa Ap.	Taxa Rep.	Taxa Des.
PAR	3º	37	35	2	0	94,59%	5,40%	0
	2º	49	36	6	7	73,46%	12,24%	14,28%
	1º	53	38	7	8	71,69%	13,20%	15,09%
	Sub-total	139	109	15	15	78,41%	10,79%	10,79%
PAR PL	3º	40	25	7	8	62,50%	17,50%	20,00%
	2º	47	36	7	4	76,59%	14,89%	8,51%
	1º	35	19	7	9	54,28%	20%	25,71%
	Sub-total	122	80	21	21	65,57%	17,21%	17,21%
<b>Total</b>		<b>261</b>	<b>189</b>	<b>36</b>	<b>36</b>			

Fonte: Serviços Acadêmicos

## **VII. Distribuição do número de ECTS aprovados por estudante**

---

Segundo a informação fornecida pelos serviços académicos, atualmente não é possível proceder-se ao registo e exportação desta informação.

Desta forma, não é possível apresentar quaisquer dados referentes a este item.

### VIII. Distribuição das classificações finais

---

Classificação	PAR	PAR PL	Total geral
	Nº	Nº	Nº
10 valores	0	0	0
11 valores	0	0	0
12 valores	0	6	6
13 valores	5	9	14
14 valores	10	4	14
15 valores	10	6	16
16 valores	10	0	10
17 valores	0	0	0
18 valores	0	0	0
19 valores	0	0	0
20 valores	0	0	0
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>25</b>	<b>60</b>

### IX. Distribuição dos tempos necessários para conclusão do Curso

---

Nº de anos	PAR	PAR PL	Total geral
	Nº	Nº	Nº
n = 3 anos	28	12	40
n+1 = 4 anos	4	6	10
n+2 = 5 anos	1	4	5
n+2 - >5 anos	2	3	5
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>25</b>	<b>60</b>

## **X. Resultados dos inquéritos realizados a estudantes e docentes.**

<http://www.eshte.pt/contents/ficheiros/92178011-curso-de-par-06-02-2020.pdf>

## **XI. Decisões da Comissão Científica e da Comissão Pedagógica.**

No ano letivo de 2018/2019 foram realizadas reuniões do Conselho Pedagógico, cujos assuntos estão devidamente reportados e desenvolvidos nas respetivas atas (ver <http://www.eshte.pt/pt/artigos/orgaos-da-eshte/conselho-pedagogico>)

Nessas reuniões foram identificados alguns desafios pelos docentes e discentes representantes do curso e que se prontificaram a discutir e trabalhar para encontrar a melhor solução.

## XII. Distribuição dos Estágios Curriculares

Neste ano letivo realizaram-se 134 estágios, 123 no território nacional e 11 noutros países, conforme a seguinte distribuição:

CURSO	PAR	
	Portugal	Estrangeiro
Diurno	65	5
Pós-Laboral	58	6
<b>Total</b>	<b>123</b>	<b>11</b>

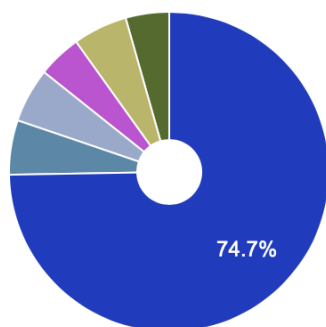
Fonte. Gabinete de Estágios

### Curso Diurno e Pós-laboral – Listagem de Entidades de Estágios 2018/2019

À mesa com Marta Bárto	Grupo Avillez	Pestana Porto Santo & Pestana Colombos
Alkawa Sushi Bar	Hotel Camiral - PGA Catalunya	PGA Catalunya Resort - Hotel Camiral
Altis Belém Hotel & Spa	Hotel Cascais Miragem	Phenix Portugal
Areia do Seixo	Hotel Cliff Bay	Portofino Restaurante Bar
Arkhe	Hotel Dom Pedro	Praia no Parque
ASAE	Hotel Estoril Éden	PT Bali Numadi CMU Bungalow
Atrio Restaurante Hotel	Hotel Fortaleza do Guincho	Puratos
Bairro do Avillez	Hotel InterContinental Cascais-Estoril	Quinta do Arneiro
Beach House Hotel	Hotel Londres	Quinta do Lago
Belcanto	Hotel Quinta da Marinha Resort	Restaurante Aldeia da Fonte
Benamor Golf	Hotel Ritz Four Seasons	Restaurante Caelis
Botânica Tapas e Petiscos	Hotel The Cliff Bay	Restaurante Cozinha by António Cordeiro
Buffet de la Gare de Celigny	Hotel Tivoli Oriente	Restaurante Furnas do Guincho
Buzios Good Times	Hotel Torre Praia	Restaurante Maria Catita
Cá SA Bica	Hotel Vila Galé Collection Paço de Arcos	Restaurante Pap'Açorda
Caelis	Hotel Villa Cascais - Albatroz	Restaurante Praia no Parque
Cantinho do Avillez - Chiado	ICA	Restaurante Tsukiji
Ceia	Imppecto, Ideias e Eventos, Lda	Roots Café
Centralmed, Lda	Inst. Nacional Ricardo Jorge	Sana Lisboa Hotel
CITRUS	Irriverente	Sarl Enero Les Pecheurs
Comer O Mundo	ITAN	SGS Portugal
EAS Unipessoal - SUCH	Laboratório Alimentar ESHTe	Six Senses Douro Valley
Eurest Portugal	Le Petit Café	Solar do Bitoque
Euskalduna Studio	Lindesnes Havhotell - Under	Sublime Comporta
Fairmont Rey Juan Carlos I	Lisbon Marriott Hotel	SUD Lisboa Terrazza
Farol Hotel	Loco by Alexandre Silva	Taberna Criativa
Fifty seconds by Martin Berasategui	Manjar de Óbidos	Tasca da Linha
Flash Keeper	Martin Berasategui Restaurador	The Oitavos
Forsaúde - Labalimentar	Monte da Ravasqueira	Tivoli Avenida Liberdade
Francescana SRL	Penha Longa Resort	UNISELF
Fundação O Século	Penina Hotel & Golf Resort	Vila Joya
Gertal	Pesca	Vila Vita Parc
Go Natural	Pestana Carlton Madeira	Your Care , Lda
Grande Real Villa Itália Hotel & Spa	Pestana Chelsea Bridge Hotel	

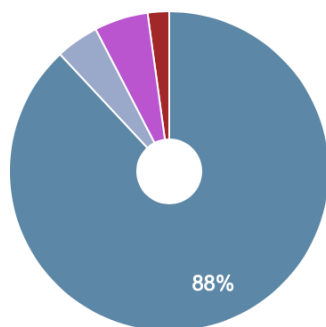
### XIII. Outras Informações

Como ingressam os alunos neste curso? 



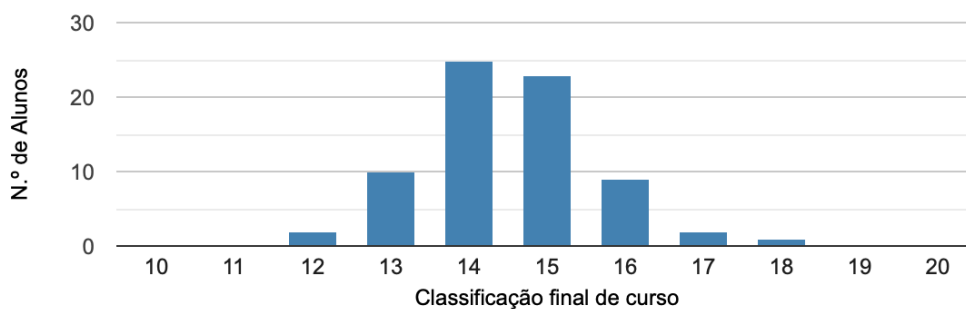
- 1.ª opção do concurso nacional de acesso
- 2.ª opção do concurso nacional de acesso
- Outras opções ou modalidades do regime geral de acesso
- Mudança ou transferência de curso
- Provas para maiores de 23 anos
- Outras formas de ingresso

Onde estavam os alunos 1 ano após iniciarem este curso? 



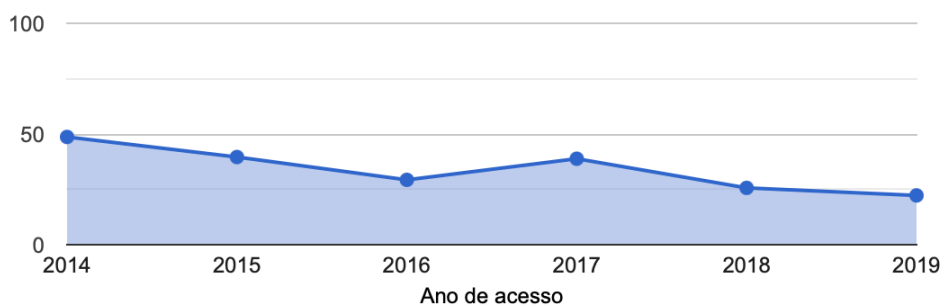
- Diplomados neste curso
- Inscritos no mesmo curso
- Inscritos noutra curso do mesmo estabelecimento
- Inscritos num curso de outro estabelecimento
- Não foram encontrados no Ensino Superior nacional

Distribuição das classificações finais dos diplomados neste curso 

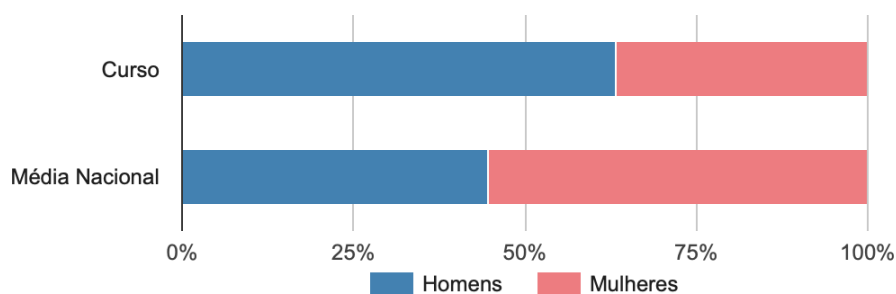




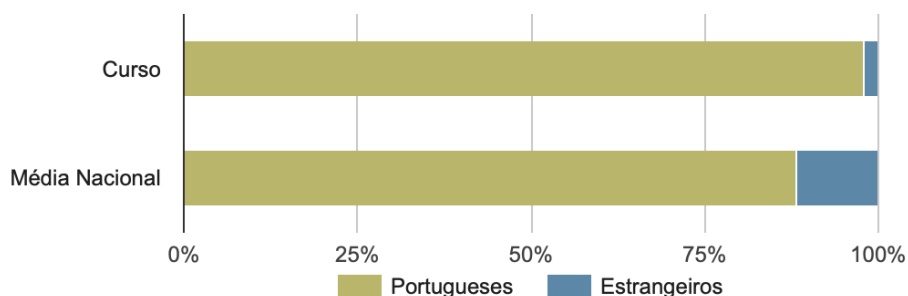
**Percentil dos alunos que entram no curso, em termos de notas nas provas de ingresso, quando comparados com todos os alunos do País que realizaram as mesmas provas [i](#)**



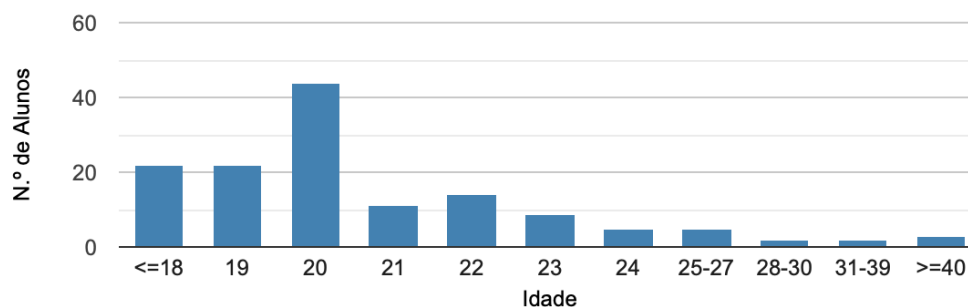
**Distribuição dos alunos inscritos por sexo [i](#)**



**Distribuição dos alunos inscritos por nacionalidade [i](#)**

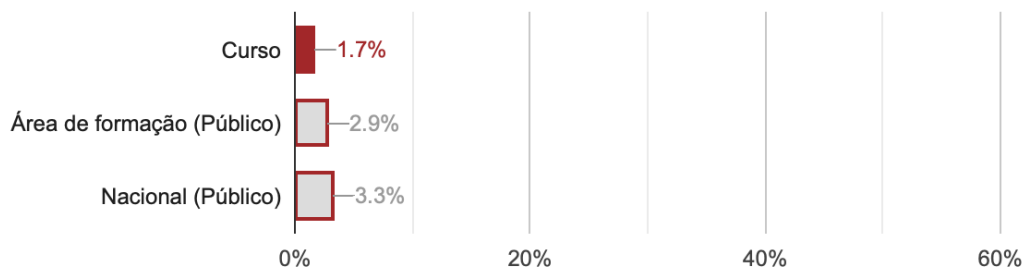


**Distribuição por idades dos alunos inscritos neste curso [i](#)**



Taxa de desemprego registado no IEFP dos diplomados deste curso

**Percentagem de recém-diplomados do curso que estão registados no IEFP como desempregados**



Fonte: <http://infocursos.mec.pt>

## **XIV. Sumário Executivo**

---

### **a) As principais notas interpretativas das tabelas de dados incluídas neste Relatório são:**

#### **II. Número de estudantes que ingressaram no curso**

As vagas disponíveis para o Curso não foram preenchidas logo na primeira fase de colocações do Acesso Geral, existindo muito mais candidatos do que vagas disponíveis (97 para 40 no Curso Diurno, 43 para 28, no Curso Pós-laboral);

O Curso suscita relevante interesse por parte de candidatos provenientes de outros regimes de ingresso, para além do Acesso Geral; em 2018/19, no total destes regimes foram colocados 8 alunos no Curso Diurno e 6 alunos no Curso Pós-laboral, mais se acrescenta que no regime «maiores de 23 anos» existiram muito mais candidatos do que vagas disponíveis (2,6 para 1 no Curso Diurno, 4,3 para 1, no Curso Pós-laboral), isto para além de outras manifestações de interesse não formalizadas em candidatura.

#### **III. Número de estudantes que concluíram o curso**

O número total de diplomados – 60 – é bastante relevante; a grande maioria conclui o Curso antes dos 23 anos; a distribuição prevalece no género masculino em ambos os regimes.

#### **IV. Número de estudantes inscritos**

O número total de estudantes inscritos é de 261, sendo 139 no Curso Diurno e 122 no Curso Pós-laboral; a distribuição por anos é, de 53, 49, 37, no Curso Diurno, e 35, 47, 40, no Curso Pós-laboral.

A distribuição por géneros tem aspetos variáveis segundo os Cursos e Anos Curriculares, mas observa-se uma significativa maior resiliência do género masculino.

#### **V. Número de estudantes em abandono**

O número total de estudantes em abandono é de 36, sendo 15 no Curso Diurno e 21 no Curso Pós-laboral.

A distribuição por anos é, de 8, 7, 0, no Curso Diurno, e 9, 4, 8, no Curso Pós-laboral.

A sua distribuição por géneros tem aspetos variáveis segundo os Cursos e Anos Curriculares, mas observa-se uma significativa maior resiliência do género masculino.

#### **VI. Distribuição das classificações nas unidades curriculares**

Grande variedade de situações, que serão retomadas no tópico XII.

#### **VII. Distribuição do número de ECTS aprovados por estudante**

Sem informação disponível.

#### **VIII. Distribuição das classificações finais**

As classificações médias situam-se entre 14 e 16 para o regime diurno e 13 e 15 no regime pós-laboral.

## **IX. Distribuição dos tempos necessários para conclusão do Curso**

O tempo médio de conclusão do curso é de 3 anos, quer para o curso diurno, quer para o pós-laboral. Um número pequeno de alunos termina o curso em 4 ou 5 anos.

## **X. Decisões da Comissão Científica e da Comissão Pedagógica**

No ano letivo de 2018/2019 foram realizadas reuniões do Conselho Pedagógico, onde foram identificados alguns desafios pelos docentes e discentes representantes do curso e que se prontificaram a discutir e trabalhar para encontrar a melhor solução, cujos assuntos estando devidamente reportados e desenvolvidos nas respetivas atas dessas reuniões.

## **XI. Distribuição dos Estágios Curriculares**

Neste ano letivo realizaram-se 134 estágios, 123 (65 do Curso Diurno e 58 do Curso Pós-Laboral) no território nacional e 11 (5 do Curso Diurno e 36do Curso Pós-Laboral) noutros países, valores que se configuram como bastante relevantes.

## **XII. Outras informações**

### **i) Evolução do número de alunos inscritos**

No que respeita à evolução do número de inscritos entre 2006/07 e 2016/17, observa-se um acréscimo geral, sobretudo no género masculino, bem como um aumento do número médio de inscrições no 1º ano curricular. Com isso permite inferir a forte atratividade do curso, sobretudo no regime diurno.

No Curso Pós-laboral essa tendência é menor, mas com leitura mais indefinida ao nível da idade média de frequência e da taxa de retenção.

Quando se comparam estes dois regimes, para estes indicadores, verifica-se que, há uma visível tendência para o aumento do número de inscritos e estabilidade no que respeita à idade média de frequência e ao número de inscrições por ano curricular, pelo que todas as dissonâncias antes apresentadas têm uma leitura própria.

### **II) Taxa de Aprovação**

Estes indicadores apresentam alguma variabilidade entre o curso diurno e pós-laboral.

Numa análise geral, podemos concluir que a taxa de aprovação é maior no regime diurno e a de reprovação e a de abandono são menores do que no regime pós laboral.

### **III) Diplomados Pós-Bolonha**

Quanto ao número de diplomados entre 2006/07 e 2018/19, observa-se uma situação crescente de 2007/2008 a 2010/2011 (74, 21, 32, 34, 43, respetivamente), decrescendo no ano de 2011/2012 para 25 diplomados no regime diurno e voltando a subir no ano seguinte (37), tendo sofrido novo decréscimo em 2013/2014 para 29, vindo a subir nos anos seguintes. Há um decréscimo em 2017/2018 e voltando a subir em 2018/2019.

O regime pós laboral tem apresentado um crescimento constante, com uma descida em 2013/2014, que provavelmente se reflete na grande subida nos anos seguintes. Volta a descer em 2016/2017 para 23 e subindo para 30 em 2017/2018. E 2018/2019 o número de diplomados é de 25.

## Notas Finais

- **NÍVEIS E CARACTERÍSTICAS DA PROCURA**

No Regime Diurno verifica-se um número de candidatos muito elevado, o triplo, face ao número de vagas a concurso. Todas as vagas disponíveis para o Curso foram preenchidas, logo na primeira fase de colocações do Acesso Geral; o Curso suscita relevante interesse por parte de candidatos provenientes de outros regimes de ingressos, para além do Acesso Geral.

- **NÍVEIS DE RETENÇÃO E ABANDONO**

Seria de alguma importância tentar saber as razões dos estudantes em abandono. Há alunos que mudam de PAR para outras licenciaturas da ESHTe, sendo abandono em PAR, mas continuando a serem alunos ESHTe noutras licenciaturas.

- **DISTINÇÕES POR IDADE E GÉNERO**

Quer no regime diurno como no pós-laboral a distribuição prevalece no género masculino em ambos os regimes. A distribuição por géneros tem aspetos variáveis segundo os Cursos e Anos Curriculares, mas observa-se uma significativa maior resiliência do género masculino. Há uma tendência para uma idade média mais avançada de ingresso, sobretudo no regime pós-laboral.

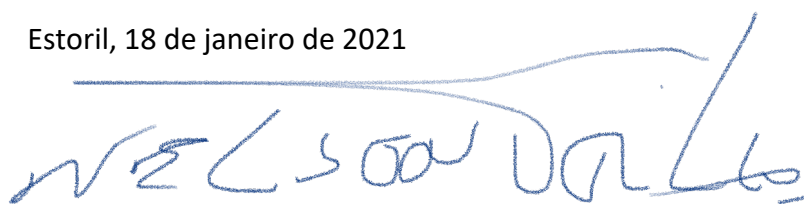
- **NÍVEIS DE CLASSIFICAÇÃO E APROVAÇÃO**

Observa-se um nível médio de classificações médias 14 e 16 no Curso Diurno e 13 e 15 no Curso Pós-laboral.

- **ESTÁGIOS CURRICULARES**

Considerando a pouca incidência dos estágios curriculares realizados no estrangeiro, sempre que possível e, tendo presente as atuais contingências financeiras dos orçamentos que viabilizam a frequência de um discente no Ensino Superior, deve estimular-se, de modo assertivo, a possibilidade de realização destes estágios.

Estoril, 18 de janeiro de 2021



---

Nelson Félix