

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO CURSO DE PRODUÇÃO ALIMENTAR EM RESTAURAÇÃO

Ano lectivo 2008/2009

1. INTRODUÇÃO

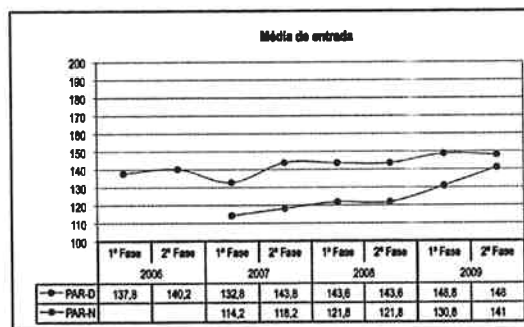
Este relatório tem como objectivo apresentar uma breve avaliação do curso de Produção Alimentar em Restauração (PAR), referente ao ano lectivo 2008/2009.

É de referir que, à data, não foram ainda criadas e definidas as metodologias e instrumentos necessários à avaliação dos cursos, conforme previsto nos Estatutos da ESHTe. Assim, para a recolha dos dados foram consultados alunos que terminaram a licenciatura em 2008/2009, alunos que frequentam actualmente o 3º ano do curso e professores da ESHTe, solicitando que dessem a sua opinião sobre o curso, mencionando os aspectos positivos, negativos e fazendo sugestões de melhoria. Foram ainda recolhidos dados estatísticos junto da Drª Eliana Sousa, secretariado da Presidência da ESHTe.

2. DADOS ESTATÍSTICOS

Os gráficos 1 a 3 apresentam alguns dados estatísticos referentes ao curso de PAR, nomeadamente a evolução da classificação média de entrada dos alunos (gráfico 1) e a evolução dos candidatos versus colocações para os regimes diurno (gráfico 2) e pós laboral (gráfico 3).

Gráfico 1 – Evolução da média de entrada



De forma geral, observa-se uma tendência de subida na nota média de entrada dos candidatos ao curso de PAR, em particular no regime pós-laboral.

Gráfico 2 - Evolução dos candidatos versus colocações – Regime Diurno

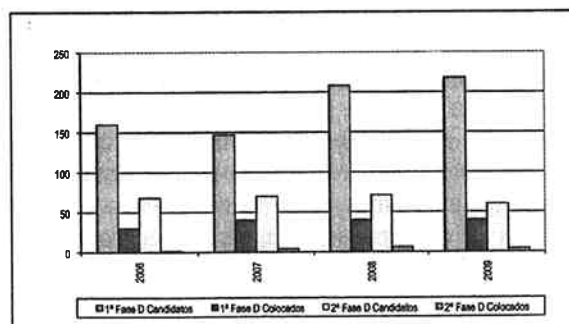
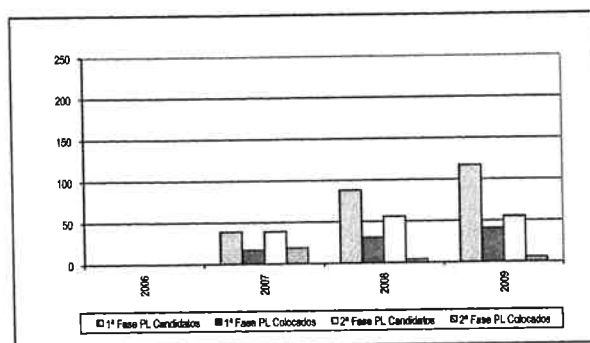


Gráfico 3 - Evolução dos candidatos versus colocações – Regime Diurno



Regista-se ainda uma tendência de subida no número de candidatos ao curso, bem como no aumento de vagas e respectivas colocações para o regime diurno.

3. APRECIÇÃO GLOBAL

Quer por parte dos discentes, quer no que é referido pelos docentes, a grande mais valia do curso de PAR é a sua abrangência em termos das unidades curriculares e versatilidade dos conhecimentos adquiridos, aliada à existência na ESHTe de alguns professores de elevado grau de especialização e competência como formadores, conferindo a estes futuros profissionais formação em diferentes matérias, possibilitando enveredar por diversas áreas de especialização, como a segurança alimentar, cozinha, indústria.

No entanto, alguns alunos referem que esta virtude da multidisciplinaridade é, ao mesmo tempo, uma falha, pois não permite o aprofundamento dos temas estudados. Outro aspecto tem que ver com a entrada dos alunos através de diferentes áreas de ensino, o que dificulta a leccionação das matérias de forma nivelada. Estes dois aspectos estarão, eventualmente, relacionados, uma vez que, nivelar os conhecimentos transmitidos, ajustando à formação geral dos alunos, poderá não permitir o aprofundamento da matéria leccionada.

4. AVALIAÇÃO POR ÁREA CIENTÍFICA

4.1. Ciências da Alimentação

As unidades curriculares (UC) desta área são das mais apreciadas pelos alunos, nomeadamente: Dietética, Higiene e Segurança Alimentar, Microbiologia, Nutrição e Tecnologia Alimentar. De forma geral, são unidades curriculares que correm bem, sendo consideradas pelos alunos como tendo professores de elevada qualidade e elevado grau de exigência.

Um dos aspectos referidos como menos positivo é a eliminação da UC de Toxicologia.

O principal problema da área deve-se por um lado, às deficientes condições do laboratório de química e tecnologia, que é muito limitante, e por outro, ao excesso de alunos por turno. O número de alunos por turno não pode exceder os 16, no caso do laboratório de microbiologia, e o mesmo se deveria aplicar ao de tecnologia e química, pois dessa forma, poder-se-ia compensar a falta de qualidade deste último. Outro aspecto relevante sobre os turnos é a forma como é feita a distribuição dos alunos pelos mesmos, o que faz com que, as 2/3 primeiras semanas de cada semestre sejam sempre confusas, e com perda de rendimento.

Os alunos e docentes valorizam a interligação existente entre algumas disciplinas (ex: Artes Culinárias -Cozinha e Pastelaria Dietética e a Dietética; Produção Animal e Vegetal e Tecnologia dos Alimentos e algumas componentes das Artes Culinárias), que permitem aos alunos ter uma visão integrada da área

alimentar. Um outro aspecto, relacionado com esta questão da interligação, sobre o qual, os alunos se queixam, é a fraca aplicação que é feita dos conceitos de Higiene e Segurança Alimentar, nas aulas práticas de cozinha e pastelaria.

4.2. Contabilidade e Informática

Os alunos referem a UC de Tecnologias de Informação e Comunicação, como uma UC de pouco interesse, considerando preferível aprender/desenvolver software específico para a área da restauração.

No que se refere a Contabilidade e Finanças, os alunos sentem carências na formação ministrada. Também os docentes desta área consideram que a reformulação de Bolonha diminuiu drasticamente as horas destas UC, referindo ainda que há conteúdos programáticos específicos destas UC que são abordados noutras UC. Esta questão será abordada mais à frente no capítulo Sugestões de Melhoria.

4.3. Ciências Sociais

No que se refere à disciplina de Seminário de Metodologia, esta veio trazer uma mais valia aos alunos, no que se refere à forma de apresentação e desenvolvimento dos trabalhos. No entanto, falta-lhe uma componente que os ensine a pesquisar informação científica e a tirar partido da utilização da B-On.

A grande maioria dos alunos considera de pouco desinteresse as UC de Gastronomia e Arte e Ética e Responsabilidade Social (ERS). Em relação à primeira consideram que a UC poderia ter um grande interesse, mas que é leccionada de forma muito descontextualizada em relação aos objectivos do curso de PAR, com fraca aplicação à área da restauração. Em relação a ERS, referem que quer o conteúdo, quer a forma como a disciplina é leccionada não traz mais valias à sua formação académica, em particular numa lógica de custo/benefício das horas que são gastas com esta disciplina versus as horas que consideram faltar a outras UC, cujos conteúdos gostariam de ver aprofundados. Por outro lado, um dos motivos que parece estar na origem da desmotivação dos alunos face à unidade curricular de ERS é o facto da avaliação da disciplina se concentrar na apresentação de um trabalho, desmotivando assim os alunos para a necessidade de assistirem às aulas.

Os docentes consideram que os alunos de PAR, apesar de mais interessados, manifestam uma capacidade de abstracção e conceptualização mais baixa, comparativamente com outros cursos, apresentando um nível de cultura geral também inferior.

4.4. Gestão

Quer alunos, quer docentes, consideram insuficientes o número de horas dedicados a estas matérias, sendo necessária mais formação nesta área.

Como foi referido para a área de Contabilidade e Informática, também nesta, há aspectos a considerar relativamente à integração das matérias de diferentes UC, a referir no capítulo Sugestões de Melhoria.

4.5. Inglês e Outras Línguas

De forma geral os alunos consideram muito insuficiente a formação em línguas, uma vez que se limita a 2 semestres. Também os docentes consideram as horas insuficientes, sendo impeditiva uma verdadeira progressão da aprendizagem linguística e aplicação prática dos conhecimentos apreendidos, nomeadamente das áreas da cozinha e restauração.

4.6. Técnica de Hotelaria e Restauração

Esta é a área em que os alunos apontam mais falhas, provavelmente porque é a que mais se relaciona com os objectivos do curso e para a qual estão mais vocacionados e sensibilizados.

A opinião entre os alunos e docentes é unânime no que se refere à carga horária insuficiente para as UC de Artes Culinárias.

O aspecto mencionado em paralelo com este é a falta de condições, nomeadamente:

- Concentração das aulas práticas em 3 dias da semana (condiciona horários e afecta aprendizagem e ensino; dificulta muito a existência de material em nº suficiente para todas as turmas, gerando problemas na organização das aulas)
- Deficiências existentes em termos de instalações (cozinhas, pastelaria, padaria, balneários)
- Deficiências em termos de equipamentos específicos para a leccionação das vertentes mais práticas (disponibilidade condicionada; falta de manutenção, existência de equipamentos obsoletos)
- Partilha das instalações com outra instituição e a existência de materiais que não são de uso comum (utensílios diversos, alguns equipamentos, etc), dificulta muito a gestão dos mesmos, levando invariavelmente a maiores perdas do que seria de prever;

Outro dos aspectos mencionados relativamente às disciplinas desta área, é o facto de algumas funcionarem por módulos (pastelaria e cozinha), com classificações finais baseadas em médias de 2 módulos. Esta situação é desvantajosa para docentes e discentes, pois, individualmente os módulos focam duas vertentes bastante distintas, logo, penalizando alunos com diversas apetências e, por outro lado, obriga a que cada docente fique dependente de outro para o lançamento das pautas de classificação finais, situação que se agrava quando um dos módulos é leccionado por um docente externo.

Outro aspecto que compromete o correcto funcionamento das aulas é o facto da estrutura de apoio se manter no modelo desenvolvido quando o curso tinha menos alunos e não funcionava em regime pós-laboral.

Os docentes referem também que o curso ficou penalizado com a eliminação da UC de Restaurante e Bar, uma vez que esta permitia o contacto directo com o cliente, pondo em prática os conhecimentos das aulas de Enogastronomia, podendo dar informações aos "clientes" sobre a ementa e confecção dos pratos.

Apesar dos aspectos negativos, há alguns aspectos positivos a salientar, nomeadamente o dinamismo que alguns docentes revelam, que contribui para a projecção não só o curso mas também a própria ESHTe. Alguns alunos apresentam uma vocação muito grande para a área, são motivadores e promovem a melhoria contínua.

Há algumas disciplinas entre as quais existe interligação (Dietética e Artes Culinárias - Cozinha e Pastelaria Dietética) o que contribui para a concentração e optimização de esforços, bem como para a integração dos conhecimentos adquiridos.

Os estágios obrigatórios nas áreas práticas constituem uma mais valia que consolida/desmistifica vocações; aproxima o estudante ao mundo do trabalho e até lhe facilita a integração no mesmo. No entanto, alguns alunos referem como menos positivo, a eliminação do estágio no 1º ano.

5. SUGESTÕES DE MELHORIA

5.1. Curso

- ✓ Promoção de uma maior integração entre os programas das UC, de forma a evitar sobreposição de conteúdos, e no sentido de fomentar a interligação das UC, com a realização de trabalhos complementares entre as mesmas (ex: Contabilidade, Marketing, Organização Empresarial).
- ✓ Maior adequação dos conteúdos de algumas UC ao curso de PAR (ex: Gastronomia e Arte, Gestão, Tecnologias e Sistemas de Informação) ao curso de PAR.
- ✓ Implementação de um sistema de segurança alimentar no âmbito das aulas práticas, no sentido de fomentar, de forma integrada, as boas práticas de higiene e de fabrico.
- ✓ Investimento ao nível das condições das cozinhas e do equipamento das mesmas.
- ✓ Investimento no laboratório de Tecnologia, no sentido da criação de um laboratório/cozinha e existência de uma sala de avaliação sensorial para que a UC de Tecnologia dos Alimentos pudesse ser mais convenientemente explorada e para a prestação de serviços ao exterior no âmbito da especificidade do curso e para a sua projecção.
- ✓ Nivelar o grau de exigência entre as diferentes UC
- ✓ Ponderar a necessidade de reformulação do curso, tendo em consideração os seguintes aspectos:
 1. Aumento do número de horas lectivas das UC – Artes Culinárias
 2. Alteração da UC de Higiene e Segurança Alimentar para o 2º ano de forma a existir uma maior integração entre os conceitos e as práticas, em particular para que os alunos não realizem o Estágio I sem esta competência
 3. Alteração da UC de Organização Empresarial para o 2º ano, em paralelo com a disciplina de Contabilidade Geral, de forma a que possa ser feito um plano de negócio mais completo e em conjunto
 4. Criação de uma UC ou projecto final de curso, que permitisse integrar os conhecimentos adquiridos ao longo do mesmo, numa perspectiva de empreendedorismo
 5. Criação de uma horta, pelos menos de condimentos, que servisse às UC de Produção Animal e Vegetal e Artes Culinárias
 6. Inclusão de UC de Análise sensorial dos alimentos e outra de Controlo de Qualidade dos Alimentos que permitiriam alargar mais as áreas de actuação dos licenciados
 7. Inclusão da UC de Línguas ao longo de todos os anos de formação
 8. Início da UC de Estágio a partir do 1º ano
 9. Eventual especialização do curso em diferentes ramos (Gastronomia e Artes Culinárias, Qualidade e Segurança Alimentar)

5.2. ESHTTE

- ✓ Melhoria no serviço de refeições – é frequente a crítica dos alunos relativamente às refeições, envolvendo diversas dimensões – gestão, higiene e segurança alimentar, nutrição – como escola na área da hotelaria é extremamente importante que os conceitos leccionados nas aulas sejam reflectivos em termos de aplicação prática, o que não acontece na ESHTTE. Para além desta

vertente, não há serviço de refeições ao jantar, o que prejudica os alunos e professores do regime pós-laboral.

- ✓ Melhoria do serviço e dos produtos disponíveis no bar da escola – à semelhança do que foi referido anteriormente, também o bar é alvo de severas críticas por parte dos alunos que encontram aqui uma total desadequação em relação às suas necessidades e problemas graves ao nível da higiene e segurança alimentar.
- ✓ Biblioteca – alargamento do horário de funcionamento e aquisição de mais manuais e livros das áreas técnicas de cozinha.
- ✓ Maior transparência na atribuição de notas por parte dos docentes com entrega das notas parciais (trabalhos, participação, etc.) e correcção dos elementos de avaliação (trabalhos, frequências, outros).
- ✓ Promoção por parte dos docentes de um maior rigor em termos de escrita e construção frásica.

6. CONCLUSÃO

Com base nos dados apresentados verifica-se que o curso de PAR é bastante abrangente em termos de áreas curriculares e diversidades dos conhecimentos e competências adquiridas.

Há no entanto melhorias a realizar, sendo relevante assegurar a interdisciplinaridade e organização entre as matérias leccionadas, nas diferentes unidades curriculares, bem como a sua adequação ao contexto da restauração.

Parece nos ainda imperativo o investimento ao nível das áreas técnicas, em particular no que se refere às cozinhas.

A direcção do curso,
Cláudia Viegas
19.03.2010

Contribuíram para este relatório:

Ex-alunos do Curso de PAR, ano lectivo 2008/2009

Alunos do 3º ano do Curso de PAR, ano lectivo 2009/2010

Docentes: Carlos Brandão, Dulce Sarroeira, Filipa Carvalho, Filipe Vitorino, Gilberto Costa, Graça Joaquim, Henrique Fernandes, Manuela Guerra, Margarida Soares, Maria José Pires, Miguel Brito, Nelson Felix, Raquel Moreira, Rita Peres, Silja Schutte