



**Relatório de Avaliação de Curso**  
Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

---

Ano letivo 2019-20  
09/11/2022

<a href="#">I. Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso</a>	3
<a href="#">II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso</a>	4
<a href="#">III. Número de Estudantes Inscritos</a>	5
<a href="#">IV. Número de Estudantes em Abandono</a>	5
<a href="#">V. Distribuição das Classificações nas Unidades Curriculares</a>	5
<a href="#">VI. Distribuição dos Tempos Necessários para Conclusão do Curso</a>	11
<a href="#">VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes</a>	12

### I. Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso

#### I. - Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso

Ingresso	Nr. de candidatos	Nr. de matriculados
Maiores de 23	2	2
Mudanças de Curso	2	0
Reingresso	4	4

FONTE: SIGES

### II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso

#### II.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	Nr. de diplomados	Percentagem
13 valores	12	34.29%
14 valores	21	60.00%
15 valores	2	5.71%
<b>Total</b>	<b>35</b>	
<b>Média</b>	<b>13,74</b>	

FONTE: SIGES

#### II.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	Nr. de diplomados	Género Feminino	Género Masculino
13 valores	12	3	9
14 valores	21	10	11
15 valores	2	1	1
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>14</b>	<b>21</b>
<b>Média</b>	<b>13,74</b>	<b>13,92</b>	<b>13,63</b>
<b>Percentagem</b>		<b>40.00%</b>	<b>60.00%</b>

FONTE: SIGES

#### II.3 - Por Idade

Idade	Nr. de diplomados	Percentagem
22 anos	1	2.86%
23 anos	6	17.14%
24 anos	6	17.14%
25 anos	10	28.57%
26 anos	2	5.71%
28 anos	2	5.71%
29 anos	4	11.43%
32 anos	1	2.86%
49 anos	1	2.86%
51 anos	2	5.71%
<b>Total</b>	<b>35</b>	

FONTE: SIGES

### III. Número de Estudantes Inscritos

#### III.1 - Por Ano de Inscrição

Ano	Nr. Total
3	46
2	27
1	35
<b>Total</b>	<b>108</b>

FONTE: SIGES

#### III.2 - Por Ano de Inscrição e Género

Ano	Nr. Homens	Nr. Mulheres	Nr. Total
3	28	18	46
2	18	9	27
1	24	11	35
<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>38</b>	<b>108</b>

FONTE: SIGES

### IV. Número de Estudantes em Abandono

#### IV.1 - Abandono

Ano	Nr. Total	% Total	Nr. Genero Feminino	% Genero Feminino	% Genero Femin/Total	Nr. Genero Masculino	% Genero Masculino	% Genero Masc./Total
3	7	15.22%	2	11.11%	4.35%	5	17.86%	10.87%
2	6	22.22%	1	11.11%	3.70%	5	27.78%	18.52%
1	20	57.14%	2	18.18%	5.71%	18	75.00%	51.43%
<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>30.56%</b>	<b>5</b>	<b>13.16%</b>	<b>4.63%</b>	<b>28</b>	<b>40.00%</b>	<b>25.93%</b>

FONTE: SIGES

### V. Distribuição das Classificações nas Unidades Curriculares

#### V.1 - Mapa de Classificações Médias das Diferentes UC, Pelas Respetivas Épocas de Avaliação

Unidade Curricular	Época Avaliação	Nr. Discentes	Média
Análise e Gestão Financeira	Avaliação Contínua	28	12.38
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	7	9.71
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	4	10.33
Análise e Gestão Financeira	Integração	6	11.40
Artes Culinárias - Cozinha	Avaliação Contínua	29	15.44
Artes Culinárias - Cozinha	Época de Recurso	1	12.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	19	17.33
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Época de Recurso	2	14.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Integração	30	16.47
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	27	15.07
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Integração	8	16.00
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Integração	10	15.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	16	17.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Época de Recurso	1	11.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Integração	30	15.93
Artes Culinárias - Cozinha I	Integração	48	15.64
Artes Culinárias - Cozinha II	Integração	48	15.98
Artes Culinárias - Cozinhas do Mundo	Avaliação Contínua	30	14.67
Artes Culinárias - Panificação	Integração	48	16.00
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	Avaliação Contínua	30	16.37
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	Época de Recurso	1	13.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Integração	48	16.19
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	24	11.88
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	4	11.00
Contabilidade de Gestão	Trabalhador Estudante	1	13.00
Contabilidade de Gestão	Integração	26	14.04
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	22	9.45
Contabilidade Geral	Época de Recurso	14	13.14
Contabilidade Geral	Melhoria	1	12.00
Contabilidade Geral	Integração	27	12.81
Dietética	Avaliação Contínua	26	14.85
Dietética	Integração	8	16.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	22	15.86
Enogastronomia	Integração	29	15.38
Estágio I	Avaliação Contínua	15	14.60
Estágio I	Época de Recurso	4	14.50
Estágio I	Integração	27	15.76
Estágio I	Competência adquirida	1	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	16	15.92
Estágio II	1ª Época	6	16.50
Estágio II	Época de Recurso	8	15.63

## Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Estágio II	Trabalhador Estudante	3	15.00
Estágio II	Integração	6	17.25
Estágio II	Época Especial	3	9.50
Estágio II	Competência adquirida	1	0.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	29	14.83
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	1	12.00
Ética e Responsabilidade Social	Integração	9	14.33
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	35	13.13
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	13	7.36
Fisiologia Alimentar	Melhoria	2	9.00
Fisiologia Alimentar	Trabalhador Estudante	1	12.00
Fisiologia Alimentar	Integração	40	13.10
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	21	15.94
Gastronomia e Arte	Integração	28	15.57
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	18	14.82
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	2	11.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	29	14.46
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	1	0.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	32	12.13
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	4	10.50
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	1	10.00
Gestão de Recursos Humanos	Integração	7	11.00
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	32	12.94
Higiene e Segurança Alimentar	Época de Recurso	4	9.50
Higiene e Segurança Alimentar	Integração	9	11.63
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	24	14.50
História da Alimentação e da Gastronomia	Época de Recurso	4	8.33
História da Alimentação e da Gastronomia	Integração	48	14.04
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	36	13.32
Instalações e Equipamentos	Integração	8	12.13
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	21	11.33
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	11	12.10
Introdução ao Turismo	Melhoria	2	16.50
Introdução ao Turismo	Integração	48	12.56
Língua Estrangeira I - Espanhol	Integração	8	12.63
Língua Estrangeira I - Francês	Integração	5	13.60
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	34	13.53
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Avaliação Contínua	7	12.40
Língua Estrangeira I (Francês)	Avaliação Contínua	4	13.00
Língua Estrangeira I (Inglês)	Avaliação Contínua	13	15.56
Língua Estrangeira I (Inglês)	Época de Recurso	6	12.33
Língua Estrangeira I (Inglês)	Época Especial	1	10.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Integração	8	14.50
Língua Estrangeira II - Francês	Integração	5	14.40
Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	33	14.30
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Avaliação Contínua	6	16.00

## Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Língua Estrangeira II (Espanhol)	Época de Recurso	1	3.00
Língua Estrangeira II (Francês)	Avaliação Contínua	5	14.33
Língua Estrangeira II (Francês)	Época de Recurso	1	0.00
Língua Estrangeira II (Inglês)	Avaliação Contínua	17	15.57
Língua Estrangeira II (Inglês)	Época de Recurso	5	13.80
Língua Estrangeira II (Inglês)	Época Especial	1	10.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	34	13.36
Marketing para a Restauração	Época de Recurso	2	10.00
Marketing para a Restauração	Trabalhador Estudante	2	12.50
Marketing para a Restauração	Integração	8	12.63
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	21	12.46
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	8	11.25
Microbiologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	2	12.00
Microbiologia Alimentar I	Integração	21	11.90
Microbiologia Alimentar I	Época Especial	1	8.00
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	27	11.90
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	6	9.00
Microbiologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	2	5.00
Microbiologia Alimentar II	Integração	20	11.90
Microbiologia Alimentar II	Época Especial	1	8.00
Nutrição	Avaliação Contínua	26	13.42
Nutrição	Época de Recurso	10	9.00
Nutrição	Trabalhador Estudante	5	9.25
Nutrição	Integração	41	12.49
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	31	14.65
Organização Empresarial	Época de Recurso	7	9.14
Organização Empresarial	Melhoria	1	15.00
Organização Empresarial	Integração	46	12.87
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	20	12.16
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	1	10.00
Produção Animal e Vegetal	Integração	29	12.10
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	26	12.71
Química Alimentar I	Época de Recurso	14	9.55
Química Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	7.00
Química Alimentar I	Integração	42	12.52
Química Alimentar II	Avaliação Contínua	34	13.32
Química Alimentar II	Época de Recurso	8	11.43
Química Alimentar II	Melhoria	1	17.00
Química Alimentar II	Trabalhador Estudante	1	8.00
Química Alimentar II	Integração	46	12.65
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	27	13.89
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	7	12.83
Seminário de Metodologia	Integração	45	13.20
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	30	15.69
Sistemas de Restauração	Época de Recurso	1	13.00
Sistemas de Restauração	Integração	8	15.25



Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	28	12.00
Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	1	6.00
Tecnologia Alimentar I	Integração	28	11.50
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	34	11.82
Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	2	10.00
Tecnologia Alimentar II	Integração	8	11.25
Tecnologia Alimentar II	Época Especial	3	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	22	11.57
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	11	10.91
Tecnologia e Sistemas de Informação	Trabalhador Estudante	3	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Integração	46	12.58

FONTES: SIGES

## V.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Reprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados
Análise e Gestão Financeira	38	4	42	90.48%	9.52%
Artes Culinárias - Cozinha	2	11	13	15.38%	84.62%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	31	1	32	96.88%	3.13%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	33	0	33	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	10	0	10	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	31	1	32	96.88%	3.13%
Artes Culinárias - Cozinha I	48	0	48	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha II	48	0	48	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinhas do Mundo	25	0	25	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Panificação	48	0	48	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	2	11	13	15.38%	84.62%
Artes Culinárias - Pastelaria	48	0	48	100.00%	0.00%
Contabilidade de Gestão	29	7	36	80.56%	19.44%
Contabilidade Geral	37	5	42	88.10%	11.90%
Dietética	32	0	32	100.00%	0.00%
Enogastronomia	31	1	32	96.88%	3.13%
Estágio I	27	5	32	84.38%	15.63%
Estágio II	31	7	38	81.58%	18.42%
Ética e Responsabilidade Social	36	0	36	100.00%	0.00%
Fisiologia Alimentar	48	22	70	68.57%	31.43%
Gastronomia e Arte	29	3	32	90.63%	9.38%
Gestão de Alimentos e Bebidas	31	2	33	93.94%	6.06%
Gestão de Recursos Humanos	37	2	39	94.87%	5.13%
Higiene e Segurança Alimentar	38	2	40	95.00%	5.00%
História da Alimentação e da Gastronomia	54	6	60	90.00%	10.00%
Instalações e Equipamentos	37	2	39	94.87%	5.13%
Introdução ao Turismo	57	6	63	90.48%	9.52%
Língua Estrangeira I - Espanhol	8	0	8	100.00%	0.00%

Língua Estrangeira I - Francês	5	0	5	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	34	0	34	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I (Espanhol)	1	2	3	33.33%	66.67%
Língua Estrangeira I (Francês)	0	1	1	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira I (Inglês)	6	5	11	54.55%	45.45%
Língua Estrangeira II - Espanhol	8	0	8	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II - Francês	5	0	5	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	33	0	33	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II (Espanhol)	0	3	3	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira II (Francês)	0	3	3	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira II (Inglês)	4	10	14	28.57%	71.43%
Marketing para a Restauração	39	1	40	97.50%	2.50%
Microbiologia Alimentar I	24	13	37	64.86%	35.14%
Microbiologia Alimentar II	26	13	39	66.67%	33.33%
Nutrição	43	21	64	67.19%	32.81%
Organização Empresarial	49	16	65	75.38%	24.62%
Produção Animal e Vegetal	30	1	31	96.77%	3.23%
Química Alimentar I	50	17	67	74.63%	25.37%
Química Alimentar II	53	18	71	74.65%	25.35%
Seminário de Metodologia	52	10	62	83.87%	16.13%
Sistemas de Restauração	34	1	35	97.14%	2.86%
Tecnologia Alimentar I	33	5	38	86.84%	13.16%
Tecnologia Alimentar II	39	2	41	95.12%	4.88%
Tecnologia e Sistemas de Informação	48	17	65	73.85%	26.15%
<b>Total</b>	<b>1542</b>	<b>257</b>	<b>1799</b>	<b>85.71%</b>	<b>14.29%</b>

FONTE: SIGES

### V.3 - Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	46	35	6	7	76.09%	13.04%	15.22%
2	27	18	4	6	66.67%	14.81%	22.22%
1	35	17	3	20	48.57%	8.57%	57.14%
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>70</b>	<b>13</b>	<b>33</b>	<b>64.81%</b>	<b>12.04%</b>	<b>30.56%</b>

FONTE: SIGES

### VI. Distribuição dos Tempos Necessários para Conclusão do Curso

#### VI.1 - Diplomados por Número de Anos Letivos da Inscrição até à Conclusão do Curso

Nr. Anos	Nr. de diplomados	% de diplomados	Nr. Genero Feminino	% Genero Feminino	Nr. Genero Masculino	% Genero Masculino
1	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
2	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
3	22	62.86%	9	64.29%	13	61.90%
4	10	28.57%	4	28.57%	6	28.57%
5	3	8.57%	1	7.14%	2	9.52%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
<b>Média Anos</b>	<b>3.46</b>		<b>3.43</b>		<b>3.48</b>	
<b>Total de Diplomados</b>	<b>35</b>		<b>14</b>		<b>21</b>	

FONTE: SIGES

### VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes

#### VII.1 - Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Componente prática do curso	19	11%	21%	42%	11%	16%	3,00
Componente teórica do curso	19	0%	11%	16%	42%	32%	3,95
Articulação entre unidades curriculares	19	5%	5%	42%	37%	11%	3,42
Modelo do estágio (carga horária, período)	19	11%	11%	21%	16%	16%	3,21
Horários das aulas	19	0%	5%	37%	37%	21%	3,74
Número de horas de aulas	19	5%	5%	26%	47%	16%	3,63
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	19	11%	16%	37%	26%	11%	3,11
Nível global de exigência	19	5%	11%	32%	37%	16%	3,47
Disponibilidade do diretor de curso	19	5%	0%	16%	26%	47%	4,17

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito insatisfeito/a e 5 a Muito satisfeito/a

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Qualificação do corpo docente	19	0%	11%	11%	53%	26%	3,95
Perspetivas de empregabilidade	19	5%	5%	21%	32%	26%	3,76
Oportunidades de participação em projetos de investigação	19	11%	5%	37%	16%	11%	3,13
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	19	16%	11%	5%	37%	16%	3,31
Oportunidades de intercâmbio internacional	19	11%	5%	5%	32%	21%	3,64
Prestígio dos cursos da ESHTe	19	11%	0%	16%	47%	16%	3,65

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito fraco e 5 a Muito forte