



Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Ano letivo 2021-22
29/05/2024

1. Introdução	3
2. Vagas	3
3. Diplomados	3
4 - Empregabilidade dos diplomados	6
5. Estudantes inscritos	7
6. Estudantes em abandono	8
7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares	8
8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes	13
8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes	13
8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes	14
8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes	15
9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes	16
10. Estágios Curriculares	16
11. Mobilidade Erasmus	19
12. Corpo docente	19
13. Atividades relevantes	21
14. Pontos fortes e ações de melhoria	22
15. Comentários	22

1. Introdução

2. Vagas

<i>Concursos</i>	<i>Regime diurno</i>	<i>Regime noturno</i>
Concurso Geral		
Regressos	Sem limites	
Mudança de par Instituição/curso (2º e 3º ano)		
Mudança de par Instituição/curso (1º ano)		
Cursos profissionais de dupla certificação		
Maiores de 23		
Titulares de curso superior		
Titulares de cursos CET ? Turismo de Portugal		
Total		

Concurso geral de acesso

PAR regime diurno

Média do último colocado 1ª fase:

Média do último colocado 2ª fase:

Média do último colocado 3ª fase:

PAR regime pós-laboral

Média do último colocado 1ª fase:

Média do último colocado 2ª fase:

Média do último colocado 3ª fase:

3. Diplomados

3.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
13 valores	5	19.23%	6	16.22%	8	22.86%
14 valores	11	42.31%	16	43.24%	11	31.43%
15 valores	7	26.92%	9	24.32%	14	40.00%
16 valores	3	11.54%	5	13.51%	2	5.71%
17 valores	0	0.00%	1	2.70%	0	0.00%
Total	26		37		35	
Média	14,31		14,43		14,29	

FONTE: SIGES

3.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	2021/22				2020/21				2019/20			
	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
13 valores	1	3.85%	4	15.38%	0	0.00%	6	16.22%	1	2.86%	7	20.00%
14 valores	3	11.54%	8	30.77%	4	10.81%	12	32.43%	3	8.57%	8	22.86%
15 valores	4	15.38%	3	11.54%	4	10.81%	5	13.51%	11	31.43%	3	8.57%
16 valores	3	11.54%	0	0.00%	3	8.11%	2	5.41%	1	2.86%	1	2.86%
17 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	2.70%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Total	26	11	42.31%	15	57.69%	37	12	32.43%	25	67.57%	35	16
Média	14,31		14,82		13,93		14,43		14,12		14,29	14

FONTE: SIGES

3.3 - Por Idade

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Idade	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
20 anos anos	0	0.00%	1	2.70%	1	2.86%
21 anos anos	8	30.77%	14	37.84%	11	31.43%
22 anos anos	7	26.92%	8	21.62%	17	48.57%
23 anos anos	4	15.38%	6	16.22%	2	5.71%
24 anos anos	3	11.54%	2	5.41%	1	2.86%
25 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	2	5.71%
26 anos anos	3	11.54%	2	5.41%	0	0.00%
27 anos anos	1	3.85%	0	0.00%	0	0.00%
29 anos anos	0	0.00%	1	2.70%	1	2.86%
30 anos anos	0	0.00%	1	2.70%	0	0.00%
33 anos anos	0	0.00%	1	2.70%	0	0.00%
43 anos anos	0	0.00%	1	2.70%	0	0.00%
Total	26		37		35	
Média	22,73		23,32		22,11	

FONTE: SIGES

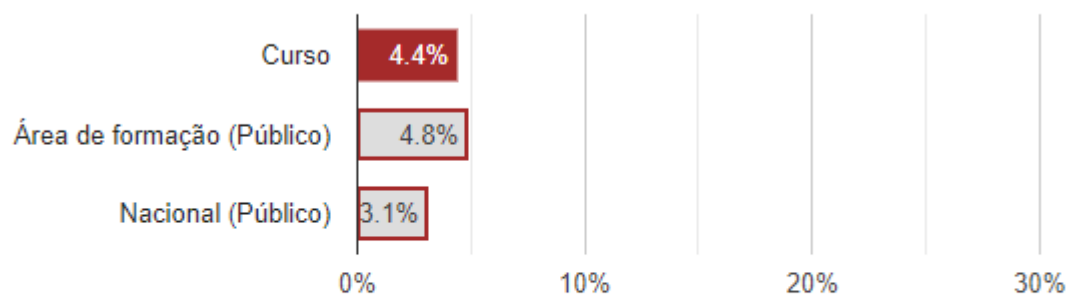
3.4 - Por número de anos letivos da inscrição até à conclusão do curso

Nr. Anos	Nr. de diplomados	%	Nr. Genero Feminino	%	Nr. Genero Masculino	%
1	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
2	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
3	22	84.62%	10	90.91%	12	80.00%
4	4	15.38%	1	9.09%	3	20.00%
5	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Média Anos	3.15		3.09		3.20	
Total de Diplomados	26		11		15	

FONTE: SIGES

4 - Empregabilidade dos diplomados

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



Ligação direta a esta página: <http://infocursos.medu.pt/dges.asp?code=7110&codc=9217>

5. Estudantes inscritos

5.1 - Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	54	41.22%
2	46	35.11%
3	31	23.66%
Total	131	

FONTE: SIGES

5.2 - Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	54	20	37.04%	34	62.96%
2	46	15	32.61%	31	67.39%
3	31	11	35.48%	20	64.52%
Total	131	46	35.11%	85	64.89%

FONTE: SIGES

5.3 - Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante	
	Sim	Não
1	0	54
2	1	45
3	3	28
Total	4	127

FONTE: SIGES

6. Estudantes em abandono

Ano	Nr. Total	% Total	Nr. Genero Feminino	% Genero Feminino	% Genero Femin/Total	Nr. Genero Masculino	% Genero Masculino	% Genero Masc./Total
3	2	6.45%	0	0.00%	0.00%	2	10.00%	6.45%
2	8	17.39%	2	13.33%	4.35%	6	19.35%	13.04%
1	12	22.22%	3	15.00%	5.56%	9	26.47%	16.67%
Total	22	16.79%	5	10.87%	3.82%	17	20.00%	12.98%
Total 2020/21	35	24.82%	10	21.74%	7.09%	25	26.32%	17.73%
Total 2019/20	35	25.36%	9	18.00%	6.52%	26	29.55%	18.84%

FONTE: SIGES

7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares

7.1 - 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	21	13.70
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	7	10.29
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	1	10.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	37	15.29
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Integração	2	15.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	MOBILIDADE	3	18.00
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	25	17.36
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Época de Recurso	1	14.00
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Integração	1	13.00
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Avaliação Contínua	29	15.72
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Integração	2	15.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	23	14.68
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Época de Recurso	16	12.19
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Integração	3	14.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Avaliação Contínua	42	13.89
Artes Culinárias - Cozinha I	Época de Recurso	5	0.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Integração	3	14.50
Artes Culinárias - Cozinha I	Competência adquirida	2	0.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Avaliação Contínua	48	14.66
Artes Culinárias - Cozinha II	Época de Recurso	3	11.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Melhoria	1	16.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Integração	3	14.50
Artes Culinárias - Cozinha II	Competência adquirida	1	0.00

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Artes Culinárias - Panificação	Avaliação Contínua	45	16.63
Artes Culinárias - Panificação	Integração	3	14.33
Artes Culinárias - Panificação	Competência adquirida	1	0.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Avaliação Contínua	43	17.05
Artes Culinárias - Pastelaria	Época de Recurso	1	0.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Integração	3	15.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Competência adquirida	2	0.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	30	13.45
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	11	9.40
Contabilidade de Gestão	Integração	1	10.00
Contabilidade de Gestão	MOBILIDADE	3	18.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	44	15.50
Contabilidade Geral	Época de Recurso	2	11.00
Contabilidade Geral	Trabalhador Estudante	1	15.00
Contabilidade Geral	Integração	2	12.00
Contabilidade Geral	Época Especial	1	18.00
Dietética	Avaliação Contínua	26	15.28
Dietética	Época de Recurso	2	10.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	40	14.77
Enogastronomia	Integração	3	14.00
Estágio I	Avaliação Contínua	34	17.20
Estágio I	Época de Recurso	5	18.60
Estágio I	Integração	2	16.00
Estágio I	Competência adquirida	3	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	22	15.60
Estágio II	1ª Época	2	17.00
Estágio II	Época de Recurso	3	11.00
Estágio II	Integração	1	0.00
Estágio II	Época Especial	1	14.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	27	15.59
Ética e Responsabilidade Social	Integração	1	10.00
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	49	14.00
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	16	10.63
Fisiologia Alimentar	Integração	2	11.00
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	36	16.85
Gastronomia e Arte	Época de Recurso	3	10.00
Gastronomia e Arte	Integração	2	15.00
Gastronomia e Arte	MOBILIDADE	3	18.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	36	13.56
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	4	9.33
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	2	13.50
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	1	0.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	23	12.17
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	3	10.00
Gestão de Recursos Humanos	Melhoria	1	14.00
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	1	10.00

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Gestão de Recursos Humanos	Integração	1	10.00
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	27	14.15
Higiene e Segurança Alimentar	Integração	1	10.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	47	15.57
História da Alimentação e da Gastronomia	Integração	3	13.00
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	27	13.56
Instalações e Equipamentos	Integração	1	10.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	42	10.44
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	10	4.20
Introdução ao Turismo	Integração	2	11.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	7	14.17
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	7	12.17
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	36	14.10
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	1	15.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	6	13.40
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	1	15.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	8	10.43
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	34	15.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	2	12.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	1	16.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	28	14.89
Marketing para a Restauração	Integração	1	10.00
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	36	12.13
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	8	11.00
Microbiologia Alimentar I	Integração	1	10.00
Microbiologia Alimentar I	Competência adquirida	1	16.00
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	31	11.84
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	12	8.30
Microbiologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	1	0.00
Microbiologia Alimentar II	Integração	1	10.00
Microbiologia Alimentar II	Época Especial	1	10.00
Microbiologia Alimentar II	MOBILIDADE	3	18.00
Nutrição	Avaliação Contínua	31	12.59
Nutrição	Época de Recurso	25	9.88
Nutrição	Trabalhador Estudante	2	7.00
Nutrição	Integração	1	11.00
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	33	12.46
Organização Empresarial	Época de Recurso	13	11.25
Organização Empresarial	Trabalhador Estudante	1	11.00
Organização Empresarial	Integração	1	12.00
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	38	14.03
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	4	9.33
Produção Animal e Vegetal	Integração	1	10.00
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	42	12.97
Química Alimentar I	Época de Recurso	9	8.63
Química Alimentar I	Integração	1	10.00

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Química Alimentar I	Competência adquirida	1	10.00
Química Alimentar II	Avaliação Contínua	43	13.06
Química Alimentar II	Época de Recurso	10	9.38
Química Alimentar II	Integração	2	11.50
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	48	13.12
Seminário de Metodologia	Integração	2	10.50
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	26	12.92
Sistemas de Restauração	Época de Recurso	2	11.00
Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	33	12.11
Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	9	8.63
Tecnologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	7.00
Tecnologia Alimentar I	Integração	1	12.00
Tecnologia Alimentar I	Época Especial	2	10.50
Tecnologia Alimentar I	MOBILIDADE	3	18.00
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	26	12.76
Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	3	11.00
Tecnologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	1	5.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	49	12.24
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	8	10.25
Tecnologia e Sistemas de Informação	Integração	2	10.50

FONTE: SIGES

7.2 - Mapa de Aprovações por UC

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Unidade Curricular	Aprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Aprovados (2019/20)
Análise e Gestão Financeira	27	29	93.10%	93.02%	83.72%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	39	42	92.86%	97.06%	93.75%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	27	27	100.00%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	31	31	100.00%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	38	42	90.48%	100.00%	95.83%
Artes Culinárias - Cozinha I	42	52	80.77%	73.77%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha II	42	56	75.00%	65.52%	100.00%
Artes Culinárias - Panificação	45	49	91.84%	82.26%	100.00%
Artes Culinárias - Pastelaria	42	49	85.71%	76.27%	100.00%
Contabilidade de Gestão	30	45	66.67%	84.21%	89.13%
Contabilidade Geral	39	50	78.00%	69.23%	88.00%
Dietética	27	28	96.43%	100.00%	100.00%
Enogastronomia	41	43	95.35%	100.00%	97.92%
Estágio I	40	44	90.91%	88.57%	93.75%
Estágio II	25	29	86.21%	95.24%	97.37%
Ética e Responsabilidade Social	28	28	100.00%	100.00%	100.00%
Fisiologia Alimentar	56	67	83.58%	61.73%	65.31%
Gastronomia e Arte	39	44	88.64%	88.24%	93.88%
Gestão de Alimentos e Bebidas	38	43	88.37%	100.00%	97.92%
Gestão de Recursos Humanos	29	29	100.00%	97.62%	94.87%
Higiene e Segurança Alimentar	27	28	96.43%	97.56%	94.87%
História da Alimentação e da Gastronomia	45	50	90.00%	86.44%	93.68%
Instalações e Equipamentos	28	28	100.00%	97.56%	97.44%
Introdução ao Turismo	34	54	62.96%	77.78%	88.42%
Língua Estrangeira I - Espanhol	6	7	85.71%	78.57%	100.00%
Língua Estrangeira I - Francês	6	7	85.71%	100.00%	100.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	32	37	86.49%	86.49%	100.00%
Língua Estrangeira II - Espanhol	6	7	85.71%	78.57%	100.00%
Língua Estrangeira II - Francês	5	8	62.50%	75.00%	100.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	31	36	86.11%	80.00%	100.00%
Marketing para a Restauração	29	29	100.00%	100.00%	100.00%
Microbiologia Alimentar I	36	46	78.26%	82.50%	86.54%
Microbiologia Alimentar II	28	49	57.14%	78.05%	80.85%
Nutrição	33	59	55.93%	67.16%	76.00%
Organização Empresarial	38	48	79.17%	85.94%	80.21%
Produção Animal e Vegetal	31	43	72.09%	92.68%	84.78%
Química Alimentar I	40	53	75.47%	80.56%	75.51%
Química Alimentar II	38	55	69.09%	68.75%	80.41%
Seminário de Metodologia	43	50	86.00%	78.69%	87.37%
Sistemas de Restauração	27	28	96.43%	100.00%	100.00%
Tecnologia Alimentar I	32	49	65.31%	75.00%	90.38%
Tecnologia Alimentar II	27	30	90.00%	92.86%	88.10%
Tecnologia e Sistemas de Informação	41	59	69.49%	67.65%	77.08%
Total	1388	1687	82.28%	84.08%	88.74%

FONTE: SIGES

7.3 - Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Aprovados (2019/20)	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	31	26	3	2	83.87%	84.09%	85.37%	9.68%	6.45%
2	46	31	10	8	67.39%	79.41%	88.64%	21.74%	17.39%
1	54	37	6	12	68.52%	61.90%	62.26%	11.11%	22.22%
Total	131	94	19	22	71.76%	73.05%	77.54%	14.50%	16.79%

FONTE: SIGES

8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes

8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Horário de funcionamento	993	3%	6%	22%	33%	26%	3,83
Carga letiva (número de horas de aulas)	993	6%	6%	20%	35%	26%	3,73
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	993	1%	3%	26%	41%	23%	3,87
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	993	2%	6%	25%	44%	18%	3,75
Grau de cumprimento do programa	993	1%	3%	13%	38%	35%	4,14
Pertinência dos conteúdos programáticos	993	2%	6%	18%	36%	33%	3,97
Articulação com outras UC do curso	993	4%	8%	21%	34%	25%	3,74
Adequação do modelo de avaliação	993	3%	5%	20%	39%	27%	3,88
Organização e dinâmica das aulas	993	3%	7%	20%	34%	30%	3,85
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	993	3%	5%	18%	33%	35%	3,99
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	993	2%	2%	15%	30%	44%	4,21
Assiduidade e pontualidade do/a docente	993	1%	3%	10%	24%	54%	4,38
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	993	2%	3%	14%	35%	38%	4,16
Avaliação global da UC	993	2%	4%	21%	41%	26%	3,90

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito desadequado e 5 a Muito adequado

8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Componente prática do curso	65	15%	11%	20%	34%	20%	3,32
Componente teórica do curso	65	6%	12%	31%	42%	9%	3,35
Articulação entre unidades curriculares	65	8%	22%	38%	26%	6%	3,02
Modelo do estágio (carga horária, período)	65	2%	12%	14%	25%	6%	3,37
Horários das aulas	65	6%	22%	32%	31%	9%	3,15
Número de horas de aulas	65	5%	8%	37%	45%	6%	3,40
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	65	6%	18%	35%	26%	6%	3,08
Nível global de exigência	65	5%	9%	37%	45%	5%	3,35
Disponibilidade do diretor de curso	65	12%	12%	14%	20%	8%	2,98

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	65	3%	3%	32%	43%	14%	3,65
Perspetivas de empregabilidade	65	0%	5%	14%	40%	28%	4,05
Oportunidades de participação em projetos de investigação	65	11%	15%	14%	23%	6%	2,98
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	65	11%	15%	15%	23%	17%	3,25
Oportunidades de intercâmbio internacional	65	5%	9%	14%	18%	12%	3,42
Prestígio dos cursos da ESHTe	65	3%	9%	22%	35%	12%	3,55

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

8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Salas de aula e outros espaços de lecionação	1871	3%	8%	18%	11%	1%	2,96
Equipamentos e sistemas informáticos	1871	4%	8%	17%	11%	2%	2,97
Biblioteca	1871	1%	3%	10%	18%	8%	3,74
Espaços para estudo	1871	7%	9%	12%	10%	3%	2,82
Espaços para convívio	1871	7%	10%	13%	9%	2%	2,74
Serviços de alimentação	1871	7%	8%	11%	8%	2%	2,73
Higiene e limpeza das instalações	1871	2%	4%	13%	17%	5%	3,44
Condições e serviços de segurança	1871	2%	4%	13%	16%	6%	3,49
Transportes e acessibilidades	1871	5%	8%	12%	10%	3%	2,97
Portal de serviços académicos	1871	2%	4%	12%	17%	6%	3,50
Serviços académicos (apoio presencial/telefónico)	1871	6%	8%	12%	10%	3%	2,93
Serviços de informática (help desk)	1871	3%	5%	10%	8%	3%	3,12
Moodle	1871	1%	3%	10%	20%	9%	3,79
Web Site da ESHTe	1871	1%	3%	11%	19%	8%	3,73
Redes sociais da ESHTe	1871	2%	4%	12%	11%	3%	3,23
Serviços de ação social	1871	1%	2%	7%	8%	3%	3,46
Serviços de apoio aos estágios	1871	1%	3%	8%	9%	6%	3,52
Serviços de mobilidade e relações internacionais	1871	1%	2%	6%	6%	3%	3,41
Atividades culturais promovidas pela ESHTe	1871	3%	4%	9%	7%	2%	3,07
Atividades promovidas pela associação de estudantes	1871	3%	4%	9%	10%	4%	3,29

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

9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Grau de cumprimento do programa	41	0%	0%	2%	17%	73%	4,76
Articulação com outras UC do curso	41	0%	2%	17%	51%	15%	3,91
Adequação das metodologias de ensino	41	0%	0%	2%	39%	51%	4,53
Adequação do modelo de avaliação	41	0%	0%	2%	44%	46%	4,47
Horário de funcionamento	41	0%	0%	15%	41%	37%	4,24
Carga letiva (número de horas de aulas)	41	7%	5%	7%	46%	24%	3,84
Dimensão da(s) turma(s)	41	10%	2%	20%	27%	34%	3,79
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	41	15%	5%	24%	34%	15%	3,32
Adequação dos recursos informáticos	41	7%	2%	20%	44%	17%	3,68
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	41	0%	0%	20%	49%	17%	3,97
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	41	0%	7%	17%	54%	15%	3,82
Nível de preparação anterior dos estudantes	41	0%	15%	46%	27%	2%	3,19
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	41	0%	0%	24%	61%	7%	3,82
Nível de aprendizagem alcançados pelos estudantes	41	0%	0%	15%	68%	10%	3,95
Avaliação global da UC	41	0%	0%	0%	61%	32%	4,34

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito desadequado e 5 a Muito adequado

10. Estágios Curriculares

Estágios	Em Portugal	No Estrangeiro	Total
Estágios Curriculares (estágio I e II)	57	7	64
Estágios Extracurriculares	2	0	2

Lista de entidades

Consideram-se aqui todos os estágios (sem discriminar estágios curriculares e não-curriculares):

Alma

Aquapura Douro Valley Hotels Villas & Spa

Arzak Restaurant

Belcanto

Cabanas ds Viscondessa

Casa do Marquês

CM Cascais

Cor de Tangerina
Credin Portugal
Dicas e Costumes
Epic Sana Lisboa
Eurohotel Altura
Fifty Seconds
Four Seasons Hotel Prague
Gadanha Restaurante
Golden Frutos
Grupo José Avillez
Guinchotel
Hotel Albatroz
Hotel Bairro Alto
Hotel Cascais Miragem
Hotel FonteCruz
Hotel Palácio Estoril
hotel Quinta das Lágrimas
Hotel Serras Barcelona
Hotel The Lumiares
Hotel Villa Galé Cascais
L'And Vineyards
LOCO
Martinhal Hotel
Nau Hotels
NH Hotel Rallye Lisboa
Oficina do Pestisco
Osteria Francescana
Palacio do Chiado Hotel
Pastelaria Nilo
Pastelaria Versailles
Pestana
Pestana Blue Alvor
Republica Gourmet

Restaurante Botelini

Restaurante EPUR

Restaurante Green

Restaurante La Cigale

Restaurante Magna Carta

Restaurante Zazah

Sala de Corte

Sardinha Rabina

Savoy Signature

SGS Portugal

Sheraton Dubrovnik Riviera Hotel

Sheraton Hotels Dubrovnik

Sweet Lisbon

The Oitavos Restaurant

Tivoli Avenida Liberdade

Yellow Mammoth

Zambeze

Zumzum Gastrobar

11. Mobilidade Erasmus

OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	3	Macedónia
Mobilidade para estágio curricular *	11	Itália ; Hungria ; Espanha ; Grécia ; Holanda
Mobilidade para estágio extracurricular *	0	--
Mobilidade para estágio recém-graduado *	0	--

* Soma regime diurno e pós-laboral

INCOMING

6 estudantes concluíram UC no curso em mobilidade incoming.

12. Corpo docente

Categoria	N	%
Assistente convidado	7	19,4
Professor adjunto	12	33,3
Professor adjunto convidado	13	36,1
Professor coordenador (sem agregação)	2	5,6
Protocolo *	2	5,6
Total	36	100,0

* Sem mais informação

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	14	41,2
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	20	58,8
Total	34	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	12	35,3
Tempo integral	2	5,9
Tempo parcial	20	58,8
Total	34	100,0

Percentagem	N	%
100,0%	14	41,2
91,7%	9	26,5
59,5%	8	23,5
58,3%	1	2,9
50,0%	1	2,9
33,3%	1	2,9
Total	34	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	11	32,4
Mestrado	10	29,4
Licenciatura	10	29,4
Ensino Secundário	1	2,9
Ensino Básico	2	5,9
Total	34	100,0

Detentores do título de especialista: 9 (26,5%)

13. Atividades relevantes

Durante o ano lectivo foram mantidas as actividades que consideramos relevantes realizadas pelos estudantes do Curso de PAR, onde se realçam as actividades complementares através de aulas ou seminários com convidados e entidades externas, como por exemplo:

- Seminário/Webinar Nippon Gases, no âmbito da UC Tecnologia Alimentar
- Aplicação de insetos na produção de alimentos (empresa Portugal Bugs), no âmbito da UC Tecnologia Alimentar
- A aula de nutrição e desporto com convidados externos, com o desafio para desenvolvimento de produto alimentar com determinada composição nutricional, projecto em realização e em articulação com a UC Cozinha Dietética
- Aulas com componente de prática-científica para o conhecimento da utilização de algas pelo seu todo, respectivamente as suas características gastronómicas e nutricionais, além da sustentabilidade. Estas aulas de investigação aplicada, inseridas no âmbito das UC de Artes Culinárias, terão desenvolvimento futuro num projecto partilhado com o Mestrado de Inovação em Artes e Ciências Culinárias, estando previsto a publicação dos resultados no ano de 2023

Também durante este ano, o Curso de PAR esteve representado a participar no evento CHEFS ON FIRE, que se realizou na Fiartil no mês de setembro, assim como se efectuaram diversas visitas de estudo a unidades de produção e distribuição alimentar.

É de referir que os estudantes do Curso de PAR participaram activamente em todas as actividades e eventos da ESHTe, respectivamente na concepção e produção de almoços e jantares semanais da ESHTe, além da sua participação no dia da ESHTe e dia de NATAL.

14. Pontos fortes e ações de melhoria

O curso de PAR continua a ser o único no país com as características curriculares que fazem parte do seu plano de estudos, o que aumenta as capacidades técnicas, profissionais e científicas dos alunos licenciados em PAR. Estes factos mantêm uma característica diferenciadora, com resposta positiva pelo mercado de trabalho e a normal preferência pelos agentes empregadores, o que torna o curso de PAR atrativo pela sua elevada empregabilidade.

De forma geral os alunos obtêm boas classificações às unidades curriculares, sendo as notas mais elevadas atingidas nas unidades curriculares das artes culinárias e estágios curriculares, para as quais também se verifica um maior sucesso em conjunto com as disciplinas das ciências sociais. O menor desempenho escolar está associado às unidades curriculares das ciências exactas.

Como ação de melhoria irão ser adaptadas e complementadas as FUC de algumas UC, de modo a que os alunos sejam mais motivados para as matérias, tentando-se também uma evolução positiva na pesquisa e desenvolvimento de actividades científicas, com aplicação prática.

Também como já salientado em relatórios anteriores, as limitações que a ESHTe apresenta na gestão do espaço e dos equipamentos, neste caso relacionadas com as áreas técnicas de produção alimentar, tem trazido algumas dificuldades na realização das actividades lectivas e de produção da actividade científica, com aplicação prática. No entanto este factor, embora limitativo, não tem sido impeditivo para a concretização das normais actividades do curso de PAR.

15. Comentários

Sem comentários adicionais