Escola Superior
de Hotelaria
e Turismo do Estoril

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Ano letivo 2022-23
09/06/2025

Índice

1. Introdução 4
2. Vagas, candidaturas e ingressos 4
2.1 Vagas, candidaturas e ingressos 4
2.2 Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso 5
3. Caracterização dos inscritos pela primeira vez 5
4. Diplomados 6
4.1 Por Classificação Final 7
4.2 Por Classificação Final e Género 7
4.3 Por Idade 8
4.4 Por número de anos letivos da inscrição até à conclusão do curso 8
4.5 Empregabilidade dos diplomados 9
5. Estudantes inscritos 9
5.1 Por Ano Curricular 9
5.2 Por Ano Curricular e Género 9
5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante 10
6. Estudantes em abandono 10
7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares 10
7.1 Mapa de Classificações Médias das Diferentes UC, Pelas Respetivas Épocas de Avaliação 10
7.2 Mapa de Aprovações por UC 15
7.3 Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados 17
8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes 17
8.1 Autoavaliação dos estudantes em relação à sua assiduidade às aulas 17
8.2 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes 17
8.3 Avaliação da prestação dos docentes pelos estudantes 18
8.4 Satisfação global com o funcionamento das Unidades Curriculares 18
8.5 Avaliação do Curso pelos Estudantes 18
8.6 Avaliação das condições da ESHTE pelos estudantes 20
8.7 Síntese dos comentários dos estudantes nos inquéritos de monitorização pedagógica 20
9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes 21
9.1 Síntese dos comentários dos docentes nos inquéritos de monitorização pegadógica das UC 21
10. Estágios Curriculares 21
11. Mobilidade Erasmus 25
12. Corpo docente 25
13. Atividades relevantes 27

14. Pontos fortes e ações de melhoria 27

15. Comentários finais 27

1. Introdução

2. Vagas, candidaturas e ingressos

2.1 Vagas, candidaturas e ingressos

		DGH			DGH-PL		
		2020/21	2021/22	2022/23	2020/21	2021/22	2022/23
1ª FASE	Vagas (1ªF)	62	60	60	56	55	56
	Candidatos	349	307	302	194	122	163
	Rácio candidatos / vagas	5,63	5,12	5,03	3,46	2,22	2,91
	Candidatos 1ª Opção	137	104	83	18	7	22
	Índice de Procura (cand.1ªop/Vagas*100)	221,0	173,3	138,3	32,1	12,7	39,3
	Colocados	63	60	60	58	55	57
	Matriculados	55	52	43	46	43	45
	Média (último colocado)	153,4	151,2	149,4	133,6	126,4	130,2
2ª FASE	Vagas (2ªF)	8	8	17	15	12	11
	Candidatos	106	77	90	102	69	70
	Rácio candidatos / vagas	13,25	9,63	5,29	6,80	5,75	6,36
	Colocados	14	11	19	21	17	17
	Recolocados (noutro curso/instituição)	5	2	1	0	5	6
	Matriculados	14	7	18	19	12	13
	Média (último colocado)	154,0	155,8	150,4	140,6	141,4	131,6
	Vagas (3ªF)	0	4	0	2	5	4
	Candidatos		43		30	24	24

3ª FASE	Rácio candidatos / vagas		10,75		15,00	4,80	6,00
	Colocados		4		2	7	4
	Recolocados (noutro curso/instituição)	0	0	1	0	2	0
	Matriculados		3		2	4	2
	Média (último colocado)		155,4		139,6	128,8	136,4
Matriculados		64	60	59	67	52	54

Fonte: SA

2.2 Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso

Ingresso	Nr. de candidatos	Nr. de matrículados
Maiores de 23	4	3
Mudanças de par Instituição/ Curso	16	7
Reingresso	1	0
Titulares de Cursos Superiores	2	1

FONTE: SIGES

3. Caracterização dos inscritos pela primeira vez

	Total Respostas	Área Metropolitana de Lisboa	Região Norte	Região Centro	Região do Alentejo	Região do Algarve	Região Autónoma da Madeira	Região Autónoma dos Açores	Estrangeiro
Qual a sua região de residência habitual antes de ingressar no curso da ESHTE?	40	83%	3%	5%	0%	8%	0%	3%	0%

	Total Respostas	Sim	Não
Para frequentar as aulas na ESHTE, mudou ou irá mudar de concelho de residência?	40	25%	75%

	Total Respostas	Sim - na área do turismo, hotelaria ou restauração	Sim - noutra área	Não
Atualmente exerce alguma atividade profissional?	40	3%	10%	88%

Por que motivos escolheu este curso	Total	Taxa de resposta
Vocação / interesse pelas matérias	25	20.16%
Perspetivas de aprendizagens práticas	17	13.71%
Perspetivas de emprego bem remunerado	14	11.29%
Perspetivas de emprego gratificante	13	10.48%
Perspetivas de desenvolvimento de ideias e conhecimentos	13	10.48%
Diversidade das saídas profissionais	11	8.87%
Intuito de progredir na carreira profissional	9	7.26%
Condições de acesso ao curso	8	6.45%
Desejo de contribuir para o desenvolvimento do país	7	5.65%
Desejo de obter um bom estatuto social	4	3.23%
Facilidade de estudar e trabalhar em simultâneo	3	2.42%

Quais as características que lhe parecem mais atrativas na ESHTE	Total	Taxa de resposta
Prestígio	21	30.00%
Localização	17	24.29%
Vida académica (convívio, participação associativa, etc.)	10	14.29%
Infraestruturas e serviços de apoio ao ensino	8	11.43%
Qualificação do corpo docente	8	11.43%
Custo das propinas	5	7.14%
Nenhuma das anteriores	1	1.43%

4. Diplomados

4.1 Por Classificação Final

Classificação Final	2022/23		2021/22		2020/21	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	1	1.41%	0	0.00%	3	4.35%
13 valores	9	12.68%	3	5.77%	3	4.35%
14 valores	22	30.99%	9	17.31%	19	27.54%
15 valores	22	30.99%	15	28.85%	26	37.68%
16 valores	14	19.72%	20	38.46%	13	18.84%
17 valores	3	4.23%	5	9.62%	4	5.80%
18 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	1.45%
Total	**71**		**52**		**69**	
Média	**14,68**		**15,29**		**14,86**	

FONTE: SIGES

4.2 Por Classificação Final e Género

Class. Final	2022/23				2021/22				2020/21			
	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
12 valores	0	0.00%	1	1.41%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	3	4.35%
13 valores	4	5.63%	5	7.04%	0	0.00%	3	5.77%	1	1.45%	2	2.90%
14 valores	12	16.90%	10	14.08%	5	9.62%	4	7.69%	7	10.14%	12	17.39%
15 valores	11	15.49%	11	15.49%	12	23.08%	3	5.77%	17	24.64%	9	13.04%
16 valores	12	16.90%	2	2.82%	16	30.77%	4	7.69%	11	15.94%	2	2.90%
17 valores	3	4.23%	0	0.00%	4	7.69%	1	1.92%	3	4.35%	1	1.45%
18 valores	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	1	1.45%
Total	**42**	**59.15%**	**29**	**40.85%**	**37**	**71.15%**	**15**	**28.85%**	**39**	**56.52%**	**30**	**43.48%**
Média	**14,95**		**14,28**		**15,51**		**14,73**		**15,21**		**14,4**	

FONTE: SIGES

4.3 Por Idade

Idade	2022/23		2021/22		2020/21	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
20 anos anos	1	1.41%	0	0.00%	0	0.00%
21 anos anos	36	50.70%	32	61.54%	32	46.38%
22 anos anos	12	16.90%	15	28.85%	18	26.09%
23 anos anos	14	19.72%	2	3.85%	6	8.70%
24 anos anos	3	4.23%	1	1.92%	3	4.35%
25 anos anos	1	1.41%	2	3.85%	1	1.45%
26 anos anos	1	1.41%	0	0.00%	4	5.80%
27 anos anos	1	1.41%	0	0.00%	1	1.45%
30 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.45%
31 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.45%
35 anos anos	1	1.41%	0	0.00%	0	0.00%
38 anos anos	1	1.41%	0	0.00%	0	0.00%
40 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.45%
43 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.45%
Total	**71**		**52**		**69**	
Média	**22,32**		**21,58**		**22,87**	

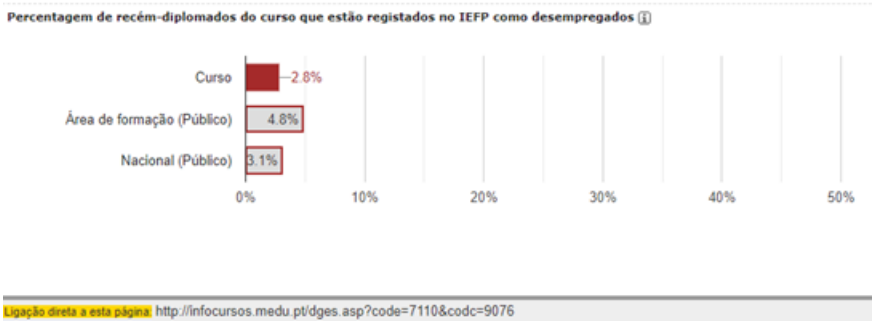
FONTE: SIGES

4.4 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	61	85.92%	42	100.00%	19	65.52%
4	5	7.04%	0	0.00%	5	17.24%
5	3	4.23%	0	0.00%	3	10.34%
6 ou mais	2	2.82%	0	0.00%	2	6.90%
Média Anos	**3.28**		**3.00**		**3.69**	
Total de Diplomados	**71**		**42**		**29**	

FONTE: SIGES

4.5 Empregabilidade dos diplomados



http://infocursos.medu.pt/dges.asp?code=7110&codc=9076

5. Estudantes inscritos

5.1 Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	87	36.25%
2	65	27.08%
3	88	36.67%
Total	**240**	

FONTE: SIGES

5.2 Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	87	46	52.87%	41	47.13%
2	65	38	58.46%	27	41.54%
3	88	50	56.82%	38	43.18%
Total	**240**	**134**	**55.83%**	**106**	**44.17%**

FONTE: SIGES

5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante			
	Sim	%	Não	%
1	5	5.75%	82	94.25%
2	3	4.62%	62	95.38%
3	14	15.91%	74	84.09%
Total	**22**	**14.58%**	**218**	**85.42%**

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	4	4.55%	3	6.00%	3.41%	1	2.63%	1.14%
2	5	7.69%	3	7.89%	4.62%	2	7.41%	3.08%
1	14	16.09%	6	13.04%	6.90%	8	19.51%	9.20%
Total	**23**	**9.58%**	**12**	**8.96%**	**5.00%**	**11**	**10.38%**	**4.58%**
Total 2021/22	**35**	**14.71%**	**13**	**9.49%**	**5.46%**	**22**	**21.78%**	**9.24%**
Total 2020/21	**25**	**10.42%**	**6**	**4.44%**	**2.50%**	**19**	**18.10%**	**7.92%**

FONTE: SIGES

NOTA: Introduzir aqui o texto pretendido para a nota.

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	49	12.79
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	20	11.61
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	1	0.00
Análise e Gestão Financeira	Integração	1	11.00
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	4	12.50
Análise e Gestão Financeira	MOBILIDADE	3	15.33
Arquitetura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	63	14.52
Arquitetura e Design de Hotéis	Época de Recurso	10	13.40
Arquitetura e Design de Hotéis	Melhoria	1	15.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Trabalhador Estudante	1	13.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Integração	1	12.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	58	13.86
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	5	9.80
Contabilidade de Gestão	Melhoria	1	13.00
Contabilidade de Gestão	Integração	1	13.00

Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	2	13.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	58	13.34
Contabilidade Geral	Época de Recurso	2	10.00
Contabilidade Geral	Trabalhador Estudante	1	13.00
Contabilidade Geral	Integração	1	0.00
Contabilidade Geral	Competência adquirida	1	17.00
Contabilidade Geral	MOBILIDADE	1	16.00
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	64	15.18
Cultura Portuguesa	Época de Recurso	1	12.00
Cultura Portuguesa	Trabalhador Estudante	1	6.00
Cultura Portuguesa	Integração	1	0.00
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	78	11.81
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	10	7.80
Direito e Legislação do Turismo	Melhoria	1	12.00
Direito e Legislação do Turismo	Trabalhador Estudante	1	10.00
Direito e Legislação do Turismo	Integração	1	10.00
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	2	10.50
Economia	Avaliação Contínua	85	12.87
Economia	Época de Recurso	18	3.44
Economia	Trabalhador Estudante	1	0.00
Economia	Competência adquirida	3	11.67
Enogastronomia	Avaliação Contínua	64	15.22
Enogastronomia	Época de Recurso	1	11.00
Enogastronomia	Integração	1	11.00
Enogastronomia	Competência adquirida	2	15.00
Estágio I	Avaliação Contínua	59	17.48
Estágio I	Época de Recurso	3	18.33
Estágio I	Integração	1	0.00
Estágio I	Competência adquirida	2	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	59	17.41
Estágio II	1ª Época	8	17.63
Estágio II	Época de Recurso	5	17.40
Estágio II	Trabalhador Estudante	2	17.50
Estágio II	Integração	1	0.00
Estágio II	Época Especial	3	16.33
Estágio II	Competência adquirida	2	0.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	73	13.36
Estratégia Empresarial	Época de Recurso	3	7.67
Estratégia Empresarial	Integração	1	11.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	71	14.78
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época de Recurso	1	7.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Trabalhador Estudante	2	15.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Integração	1	11.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Competência adquirida	1	0.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	MOBILIDADE	2	16.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	64	15.98
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	2	11.50

Ética e Responsabilidade Social	Trabalhador Estudante	1	0.00
Ética e Responsabilidade Social	Integração	1	15.00
Ética e Responsabilidade Social	Época Especial	1	10.00
Ética e Responsabilidade Social	MOBILIDADE	6	15.17
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	89	13.47
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	21	5.58
Geografia e Mercados Turísticos	Integração	1	12.00
Geografia e Mercados Turísticos	Época Especial	1	10.00
Geografia e Mercados Turísticos	Competência adquirida	3	11.67
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	58	16.50
Gestão de Alimentos e Bebidas	Trabalhador Estudante	2	12.50
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	1	0.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	3	16.50
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	72	17.76
Gestão de Alojamento	Época de Recurso	2	18.00
Gestão de Alojamento	Integração	1	0.00
Gestão de Alojamento	Competência adquirida	1	14.00
Gestão de Alojamento	MOBILIDADE	1	15.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	64	12.85
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	5	10.60
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	2	8.00
Gestão de Recursos Humanos	Integração	1	12.00
Gestão de Recursos Humanos	Época Especial	1	10.00
Gestão de Recursos Humanos	MOBILIDADE	3	15.67
Inovação e Organização Empresarial	Avaliação Contínua	73	14.07
Inovação e Organização Empresarial	Época de Recurso	1	12.00
Inovação e Organização Empresarial	Integração	1	0.00
Inovação e Organização Empresarial	Competência adquirida	5	13.40
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	69	13.41
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	2	11.00
Introdução ao Turismo	Integração	1	0.00
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	8	12.17
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	73	16.57
Introdução às Operações Hoteleiras	Integração	1	13.00
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	6	15.20
Liderança e Cultura Organizacional	Avaliação Contínua	61	10.39
Liderança e Cultura Organizacional	Época de Recurso	11	8.64
Liderança e Cultura Organizacional	Trabalhador Estudante	1	6.00
Liderança e Cultura Organizacional	Integração	1	10.00
Liderança e Cultura Organizacional	Época Especial	1	10.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Avaliação Contínua	5	16.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Época de Recurso	1	12.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	37	14.64
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	6	10.83
Língua Estrangeira I - Espanhol	Competência adquirida	3	14.33
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	21	13.71
Língua Estrangeira I - Francês	Integração	1	0.00

Língua Estrangeira I - Francês	Competência adquirida	1	15.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	66	13.67
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	12	11.40
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	1	0.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	6	13.20
Língua Estrangeira I - Italiano	Avaliação Contínua	8	14.13
Língua Estrangeira II - Alemão	Avaliação Contínua	8	16.75
Língua Estrangeira II - Alemão	Competência adquirida	1	14.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	42	13.81
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	4	11.50
Língua Estrangeira II - Espanhol	Competência adquirida	2	14.50
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	23	12.73
Língua Estrangeira II - Francês	Integração	1	0.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	72	12.91
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	3	10.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Trabalhador Estudante	1	13.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	1	0.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	4	12.75
Língua Estrangeira II - Italiano	Avaliação Contínua	8	13.38
Língua Estrangeira II - Italiano	Época de Recurso	1	2.00
Língua Estrangeira III - Alemão	Avaliação Contínua	8	12.50
Língua Estrangeira III - Espanhol	Avaliação Contínua	23	12.52
Língua Estrangeira III - Espanhol	Época de Recurso	5	10.40
Língua Estrangeira III - Espanhol	Melhoria	1	14.00
Língua Estrangeira III - Espanhol	Trabalhador Estudante	1	10.00
Língua Estrangeira III - Francês	Avaliação Contínua	25	12.61
Língua Estrangeira III - Francês	Época de Recurso	1	13.00
Língua Estrangeira III - Francês	Trabalhador Estudante	1	6.00
Língua Estrangeira III - Francês	Integração	1	0.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Avaliação Contínua	53	13.57
Língua Estrangeira III - Inglês	Época de Recurso	10	10.22
Língua Estrangeira III - Inglês	Integração	1	0.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Época Especial	1	13.00
Língua Estrangeira III - Inglês	MOBILIDADE	2	15.50
Língua Estrangeira III - Italiano	Avaliação Contínua	5	14.33
Língua Estrangeira III - Italiano	MOBILIDADE	1	16.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Avaliação Contínua	7	11.20
Língua Estrangeira IV - Alemão	Época de Recurso	1	0.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Avaliação Contínua	25	12.92
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Época de Recurso	6	11.83
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Trabalhador Estudante	1	0.00
Língua Estrangeira IV - Francês	Avaliação Contínua	27	12.58
Língua Estrangeira IV - Francês	Integração	1	0.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Avaliação Contínua	65	13.90
Língua Estrangeira IV - Inglês	Época de Recurso	7	12.57
Língua Estrangeira IV - Inglês	Integração	1	0.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	MOBILIDADE	1	15.00

Língua Estrangeira IV - Italiano	Avaliação Contínua	6	15.25
Língua Estrangeira IV - Italiano	Época de Recurso	1	7.00
Marketing	Avaliação Contínua	63	13.92
Marketing	Época de Recurso	4	7.33
Marketing	Integração	1	10.00
Marketing	Época Especial	1	14.00
Marketing	Competência adquirida	2	12.00
Marketing	MOBILIDADE	8	15.88
Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	81	12.78
Métodos Quantitativos	Época de Recurso	2	11.00
Métodos Quantitativos	Integração	1	0.00
Métodos Quantitativos	Competência adquirida	4	12.50
Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	61	13.11
Negociação e Técnicas de Vendas	Época de Recurso	6	10.17
Negociação e Técnicas de Vendas	Integração	1	12.00
Negociação e Técnicas de Vendas	MOBILIDADE	8	15.88
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	76	13.72
Nutrição e Higiene Alimentar	Época de Recurso	1	14.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Integração	1	0.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	4	11.50
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	55	13.21
Organização de Eventos	Época de Recurso	3	10.33
Organização de Eventos	Melhoria	1	14.00
Organização de Eventos	Trabalhador Estudante	2	11.50
Organização de Eventos	Integração	1	11.00
Organização de Eventos	Competência adquirida	1	11.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	70	11.24
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	11	10.73
Seminário de Metodologia	Integração	1	12.00
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	5	13.40
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	58	16.61
Sociologia do Turismo	Época de Recurso	2	14.00
Sociologia do Turismo	Trabalhador Estudante	1	14.00
Sociologia do Turismo	Integração	1	15.00
Sociologia do Turismo	MOBILIDADE	1	15.00
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	70	16.14
Técnicas de Gestão Comercial	Época de Recurso	1	16.00
Técnicas de Gestão Comercial	Integração	1	11.00
Técnicas de Gestão Comercial	MOBILIDADE	3	15.67
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	55	15.65
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Época de Recurso	4	13.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Integração	1	0.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	1	14.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	58	14.55
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Época de Recurso	3	11.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Trabalhador Estudante	2	1.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Integração	1	0.00

Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Competência adquirida	3	14.00
Técnicas de Receção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	65	16.69
Técnicas de Receção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	5	12.40
Técnicas de Receção e Alojamento Hoteleiro	Integração	1	0.00
Técnicas de Receção e Alojamento Hoteleiro	Época Especial	1	15.00
Técnicas de Receção e Alojamento Hoteleiro	Competência adquirida	1	0.00
Técnicas de Receção e Alojamento Hoteleiro	MOBILIDADE	3	16.67
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Avaliação Contínua	58	15.47
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época de Recurso	12	11.83
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Trabalhador Estudante	2	17.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Integração	1	11.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época Especial	1	12.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	MOBILIDADE	1	0.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	79	10.61
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	16	6.77
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Integração	1	0.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	3	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	90	12.12
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	2	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Trabalhador Estudante	1	7.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Integração	1	11.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época Especial	1	14.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Competência adquirida	2	11.00

FONTE: SIGES

7.2 Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2021/22)	Tx. Aprovados (2020/21)
Análise e Gestão Financeira	70	78	89.74%	89.55%	94.74%
Arquitetura e Design de Hotéis	74	76	97.37%	100.00%	97.26%
Contabilidade de Gestão	62	67	92.54%	92.68%	97.10%
Contabilidade Geral	63	64	98.44%	95.18%	97.14%
Cultura Portuguesa	62	67	92.54%	93.90%	97.06%
Direito e Legislação do Turismo	74	93	79.57%	68.13%	85.44%
Economia	66	107	61.68%	59.26%	71.32%
Enogastronomia	63	68	92.65%	92.68%	94.37%
Estágio I	62	65	95.38%	90.70%	90.41%
Estágio II	75	80	93.75%	92.19%	98.65%
Estratégia Empresarial	75	77	97.40%	100.00%	98.59%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	73	78	93.59%	96.88%	94.52%
Ética e Responsabilidade Social	74	75	98.67%	98.39%	100.00%
Geografia e Mercados Turísticos	62	114	54.39%	50.00%	66.09%

Gestão de Alimentos e Bebidas	61	64	95.31%	94.25%	92.86%
Gestão de Alojamento	76	77	98.70%	98.39%	98.65%
Gestão de Recursos Humanos	72	76	94.74%	98.44%	97.18%
Inovação e Organização Empresarial	66	80	82.50%	80.25%	91.09%
Introdução ao Turismo	69	80	86.25%	84.52%	93.94%
Introdução às Operações Hoteleiras	68	80	85.00%	85.37%	95.00%
Liderança e Cultura Organizacional	46	75	61.33%	82.14%	95.95%
Língua Estrangeira I - Alemão	4	6	66.67%	85.71%	100.00%
Língua Estrangeira I - Espanhol	41	46	89.13%	80.56%	94.55%
Língua Estrangeira I - Francês	14	23	60.87%	70.59%	92.31%
Língua Estrangeira I - Inglês	63	85	74.12%	76.47%	92.86%
Língua Estrangeira I - Italiano	8	8	100.00%	71.43%	84.62%
Língua Estrangeira II - Alemão	5	8	62.50%	57.14%	100.00%
Língua Estrangeira II - Espanhol	37	48	77.08%	80.00%	89.29%
Língua Estrangeira II - Francês	15	23	65.22%	68.75%	82.14%
Língua Estrangeira II - Inglês	64	81	79.01%	81.48%	90.10%
Língua Estrangeira II - Italiano	8	9	88.89%	62.50%	80.00%
Língua Estrangeira III - Alemão	6	7	85.71%	90.00%	100.00%
Língua Estrangeira III - Espanhol	28	30	93.33%	91.11%	97.78%
Língua Estrangeira III - Francês	24	27	88.89%	76.19%	95.45%
Língua Estrangeira III - Inglês	59	67	88.06%	90.36%	98.61%
Língua Estrangeira III - Italiano	4	6	66.67%	100.00%	87.50%
Língua Estrangeira IV - Alemão	5	8	62.50%	90.00%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Espanhol	29	32	90.63%	85.71%	84.62%
Língua Estrangeira IV - Francês	27	28	96.43%	68.18%	87.50%
Língua Estrangeira IV - Inglês	67	74	90.54%	80.72%	97.30%
Língua Estrangeira IV - Italiano	4	7	57.14%	85.71%	85.71%
Marketing	74	79	93.67%	96.83%	97.37%
Métodos Quantitativos	67	88	76.14%	71.08%	85.71%
Negociação e Técnicas de Vendas	69	76	90.79%	95.45%	98.59%
Nutrição e Higiene Alimentar	69	82	84.15%	77.78%	92.00%
Organização de Eventos	61	63	96.83%	95.29%	95.83%
Seminário de Metodologia	61	87	70.11%	72.09%	89.42%
Sociologia do Turismo	61	63	96.83%	96.39%	97.18%
Técnicas de Gestão Comercial	75	75	100.00%	100.00%	100.00%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	58	61	95.08%	93.18%	92.86%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	58	67	86.57%	90.80%	88.57%
Técnicas de Receção e Alojamento Hoteleiro	75	76	98.68%	95.45%	98.57%
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	72	75	96.00%	96.88%	100.00%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	56	99	56.57%	59.14%	85.58%
Tecnologia e Sistemas de Informação II	70	97	72.16%	63.33%	80.00%
Total	**2851**	**3352**	**85.05%**	**84.48%**	**91.71%**

FONTE: SIGES

7.3 Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2021/22)	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	88	71	13	4	80.68%	74.29%	87.34%	14.77%	4.55%
2	65	55	7	5	84.62%	88.10%	89.55%	10.77%	7.69%
1	87	63	14	14	72.41%	66.67%	84.04%	16.09%	16.09%
Total	**240**	**189**	**34**	**23**	**78.75%**	**76.47%**	**86.67%**	**14.17%**	**9.58%**

FONTE: SIGES

8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes

8.1 Autoavaliação dos estudantes em relação à sua assiduidade às aulas

	Total Respostas	Menos de 25% das aulas	Entre 25% a 50% das aulas	Entre 50% a 75% das aulas	Mais de 75% das aulas
Qual a sua assiduidade nesta UC?	1980	8%	7%	21%	64%

8.2 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Horário de funcionamento	1980	3%	3%	14%	34%	39%	8%	4,13
Pertinência dos conteúdos no âmbito do curso	1980	2%	4%	14%	33%	39%	7%	4,11
Complementaridade com outras UC do curso	1980	2%	5%	17%	34%	33%	8%	3,98
Adequação da metodologia de ensino/aprendizagem	1980	3%	5%	17%	33%	35%	7%	3,98
Adequação do modelo de avaliação	1980	3%	4%	14%	33%	38%	7%	4,05

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

8.3 Avaliação da prestação dos docentes pelos estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Assiduidade e pontualidade	2345	3%	2%	7%	23%	58%	8%	4,42
Clareza na comunicação dos conteúdos	2345	3%	3%	14%	28%	45%	8%	4,16
Cumprimento do modelo de avaliação	2340	2%	1%	8%	25%	54%	8%	4,39

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

8.4 Satisfação global com o funcionamento das Unidades Curriculares

	Total Respostas	Muito insatisfeito/a	Insatisfeito/a	Nem satisfeito/a, nem insatisfeito/a	Satisfeito/a	Muito satisfeito/a
Em termos globais, qual é o seu grau de satisfação em relação ao funcionamento desta UC?	1980	3%	5%	21%	40%	31%

8.5 Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	Está bastante aquém das expectativas	Está em parte aquém das expectativas	Corresponde às expectativas	Supera em parte as expectativas	Supera bastante as expectativas
O curso que frequenta está a corresponder às suas expectativas iniciais?	107	7%	26%	49%	9%	9%

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de aprendizagens práticas	107	3%	10%	26%	36%	21%	4%	3,64
Oportunidades de desenvolvimento de ideias e conhecimentos teóricos	107	2%	5%	30%	41%	21%	1%	3,76
Modelo dos estágios curriculares (carga horária, período)	107	5%	12%	16%	30%	23%	14%	3,64
Informação e apoio da coordenação de curso	107	7%	19%	34%	18%	18%	5%	3,21
Perspetivas de empregabilidade	107	4%	6%	21%	36%	26%	7%	3,81
Prestígio dos cursos da ESHTE	107	3%	7%	23%	32%	24%	11%	3,77

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	Não sei	Média (1 a 5)
Número de horas de aulas	107	2%	5%	34%	43%	15%	2%	3,66
Nível de exigência das UC	107	4%	9%	33%	46%	7%	2%	3,43
Número de UC no curso	107	2%	2%	34%	46%	15%	2%	3,71

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

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de participação em projetos de investigação	107	11%	17%	23%	14%	9%	25%	2,91
Oportunidades de participação em atividades de convívio, desporto, cultura, solidariedade, etc.	107	18%	16%	22%	17%	12%	15%	2,88
Oportunidades de intercâmbio internacional (ex. Erasmus)	107	7%	10%	21%	25%	12%	24%	3,32
Oportunidades de contacto com pessoas/empresas relevantes no setor	107	13%	10%	21%	24%	17%	14%	3,25

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito Fracas e 5 a Muito Boas

	Total Respostas	Muito insatisfeito/a	Insatisfeito/a	Nem satisfeito/a, nem insatisfeito/a	Satisfeito/a	Muito satisfeito/a
Em termos globais, qual é o seu grau de satisfação em relação ao curso?	107	1%	9%	23%	50%	17%

	Total Respostas	Sim, pretendo inscrever-me num mestrado	Sim, pretendo inscrever-me noutra formação	Não pretendo continuar a estudar	Ainda não sei
Tem intenção de continuar a estudar após a conclusão da licenciatura?	107	51%	17%	10%	21%

	Total Respostas	Na ESHTE	Noutra instituição	Ainda não sei
Tendo intenção de continuar a estudar, pretende fazê-lo:	71	17%	55%	28%

8.6 Avaliação das condições da ESHTE pelos estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Salas de aula	178	3%	8%	46%	31%	11%	0%	3,40
Laboratórios e cozinhas	178	1%	3%	20%	31%	10%	35%	3,74
Equipamentos e sistemas informáticos	178	1%	12%	44%	33%	8%	2%	3,36
Biblioteca e respetivos serviços	178	1%	5%	29%	40%	19%	6%	3,77
Espaços para estudo	178	7%	12%	27%	34%	12%	7%	3,34
Espaços para convívio	178	12%	13%	30%	33%	10%	2%	3,14
Serviços de alimentação	178	6%	7%	25%	33%	15%	15%	3,51
Higiene e limpeza das instalações	178	3%	10%	27%	44%	16%	0%	3,62
Condições e serviços de segurança	178	4%	5%	26%	39%	21%	4%	3,72
Transportes e acessibilidades	178	7%	14%	28%	31%	14%	7%	3,34
Portal de serviços académicos	178	4%	11%	26%	40%	15%	2%	3,52
Serviços académicos (presencial/telefónico)	178	10%	22%	31%	27%	4%	6%	2,92
Serviços de informática (help desk)	178	4%	8%	29%	22%	7%	30%	3,27
Moodle	178	1%	7%	28%	45%	19%	1%	3,74
Web Site da ESHTE	178	2%	6%	26%	45%	20%	2%	3,75
Redes sociais da ESHTE	178	5%	9%	27%	31%	11%	17%	3,41
Serviços de ação social	178	2%	6%	17%	22%	8%	45%	3,52
Serviços de apoio aos estágios	178	3%	8%	20%	19%	11%	39%	3,44
Serviços de mobilidade e relações internacionais	178	3%	7%	17%	15%	10%	48%	3,42
Atividades promovidas pela associação de estudantes	178	9%	11%	22%	24%	10%	24%	3,21

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

8.7 Síntese dos comentários dos estudantes nos inquéritos de monitorização pedagógica

9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média (1 a 5)
Grau de cumprimento do programa	52	0%	0%	0%	23%	73%	4,76
Adequação das metodologias de ensino	52	0%	0%	0%	31%	65%	4,68
Adequação do modelo de avaliação	52	0%	0%	2%	27%	67%	4,68
Complementaridade com outras UC do curso	52	2%	6%	12%	56%	21%	3,92
Horário de funcionamento	52	4%	2%	8%	37%	46%	4,24
Carga letiva	52	2%	15%	13%	38%	27%	3,76
Dimensão da(s) turma(s)	52	6%	13%	27%	35%	15%	3,42
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	52	0%	10%	31%	33%	23%	3,72
Adequação dos recursos informáticos	52	2%	0%	27%	40%	27%	3,94
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	52	0%	2%	25%	46%	23%	3,94
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	52	4%	10%	19%	52%	12%	3,60
Nível de preparação anterior dos estudantes	52	2%	10%	40%	37%	8%	3,40
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	52	0%	4%	19%	56%	17%	3,90
Avaliação global da UC	52	0%	0%	8%	62%	27%	4,20

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

9.1 Síntese dos comentários dos docentes nos inquéritos de monitorização pegadógica das UC

10. Estágios Curriculares

Estágios	Em Portugal	No Estrangeiro	Total
Estágios Curriculares (estágio I e II)	103	41	144
Estágios Extracurriculares	1	0	1

Lista de entidades

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

Altis Grand Hotel
Blue Palace Luxury Collection
BLUE PALACE, A LUXURY COLLECTION RESORT, ELOUNDA CRETE

Casa da Rua de Santana
Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
Eurostars Universal Lisboa
Grecotel Marine Palace & Aqua Park
Grecotel Marine Palace & Aqua Park
Hard Rock Hotel Amsterdam American
Herdade da Malhadinha Nova
Hilton Vilamoura As Cascatas Golf Resort & Spa - Mourastock III
Hotel Aethos Ericeira
Hotel Algarve Casino
Hotel Aqua Pedra dos Bicos
Hotel Dom Pedro Vilamoura
Hotel InterContinental Cascais-Estoril
Hotel Oitavos
Hotel PortoBay Marques
Hotel Ritz Four Seasons Lisboa
Hotel Riviera Carcavelos
Hotel Sofitel Lisbon Liberdade
Ikos Odisia Hotel Enterprises Single Member Societe Anonyme
Maison Albar Hotels - Le Monumental Palace
Maison Albar Le Monumental Palace
Monte do Álamo, Lda

NANA HOTELS
NANA HOTELS - NANA PRINCESS
PALAZZO DANIELE
Penha Longa Resort
Pestana CR7 Lisboa
Pestana Porto Santo
Pestana Porto Santo/Pestana Colombos
Pestana Porto Santo/Pestana Ilha Dourada
Pestana Porto Santo/Pestana Ilha Dourada
Pestana Sintra Golf Resort & SPA Hotel
Pine Cliffs Reosrt
Quinta da Comporta - Wellness Boutique Resort
Quinta da Comporta Wellness Boutique Resort
Real Caparica Hotel
Royal Óbidos Spa & Golf Resort
Sani Beach
Sani Development and Tourism Single Member Societe Anonyme
Sani Resort
Selina Gerês
Sheraton Cascais Resort
Silent Living
Six Senses Ibiza

Six Senses Ibiza
Sociedade Hoteleira Oliatlântico SA
Sofitel Barcelona Skipper
Sublime Stay SA
Sublime Stay SA
The Editory Riverside Santa Apolonia
The One Barcelona
The Patio Suite Hotel
The Ritz-Carlton Tenerife, Abama
The Ritz-Carlton Tenerife, Abama
Tivoli Avenida da Liberdade
Vilamoura Garden Hotel
Vilamoura Garden Mourastock II
VMPS - Águas e Turismo S.A (Vidago Palace e Pedras Salgadas Spa & Nature Park)

Fonte: Gabinete de Estágios

11. Mobilidade Erasmus

OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	13	Itália; Espanha; R. Checa; Croácia; França; Hungria
Mobilidade para estágio curricular *	16	Holanda; Grécia; Espanha; Itália; Alemanha; Bélgica
Mobilidade para estágio extracurricular *	0	
Mobilidade para estágio recém-graduado *	0	

* Soma regime diurno e pós-laboral

INCOMING

5 estudantes concluíram UC no curso em mobilidade *incoming* .

Fonte: GMRI

12. Corpo docente

Categoria	N	%
Assistente convidado	7	21,2
Professor adjunto	16	48,5
Professor adjunto convidado	8	24,2
Professor Coordenador	2	6,1
Total	33	100,0

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	18	54,5
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	15	45,5
Total	33	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	16	48,5
Tempo integral	2	6,1
Tempo parcial	15	45,5
Total	33	100,0

Percentagem	N	%
100,0%	18	54,5
91,7%	4	12,1
75,0%	1	3,0
59,5%	6	18,2
54,2%	1	3,0
41,7%	1	3,0
33,3%	1	3,0
25,0%	1	3,0
Total	33	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	18	54,5
Mestrado	5	15,2
Licenciatura	9	27,3
Ensino Básico	1	3,0
Total	33	100,0

Detentores do título de especialista: 4 (12,1%)

Fonte: Divisão de Recursos Humanos

13. Atividades relevantes

14. Pontos fortes e ações de melhoria

15. Comentários finais