



Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Ano letivo 2023-24
13/05/2025

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	8
5. Estudantes inscritos	8
5.1 Por Ano Curricular	9
5.2 Por Ano Curricular e Género	9
5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante	9
6. Estudantes em abandono	9
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	13
7.3 Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados	14
8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes	15
8.1 Autoavaliação dos estudantes em relação à sua assiduidade às aulas	15
8.2 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes	15
8.3 Avaliação da prestação dos docentes pelos estudantes	15
8.4 Satisfação global com o funcionamento das Unidades Curriculares	15
8.5 Avaliação do Curso pelos Estudantes	15
8.6 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes	18
8.7 Síntese dos comentários dos estudantes nos inquéritos de monitorização pedagógica	18
9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes	19
9.1 Síntese dos comentários dos docentes nos inquéritos de monitorização pedagógica das UC	19
10. Estágios Curriculares	19
11. Mobilidade Erasmus	22
12. Corpo docente	22
13. Atividades relevantes	24

14. Pontos fortes e ações de melhoria	24
15. Comentários finais	24

1. Introdução

Este documento visa apresentar o relatório do curso de Direcção e Gestão Hoteleira no ano letivo de 2023-24, de acordo com o Artigo 58.º dos Estatutos da ESHTe.

2. Vagas, candidaturas e ingressos

2.1 Vagas, candidaturas e ingressos

		DGH				DGH-PL			
		2020/ 21	2021/ 22	2022/ 23	2023/ 24	2020/ 21	2021/ 22	2022/ 23	2023/ 24
1ª FASE	Vagas (1ªF)	62	60	60	60	56	55	56	55
	Candidatos	349	307	302	320	194	122	163	137
	Rácio candidatos / vagas	5,63	5,12	5,03	5,33	3,46	2,22	2,91	2,49
	Candidatos 1ª Opção	137	104	83	90	18	7	22	10
	Índice de Procura (cand.1ªop/Vagas*100)	221,0	173,3	138,3	150,0	32,1	12,7	39,3	18,2
	Colocados	63	60	60	60	58	55	57	55
	Matriculados	55	52	43	47	46	43	45	46
	Média (último colocado)	153,4	151,2	149,4	151,2	133,6	126,4	130,2	129,2
	Vagas (2ªF)	8	8	17	13	15	12	11	9
	Candidatos	106	77	90	125	102	69	70	73
2ª FASE	Rácio candidatos / vagas	13,25	9,63	5,29	9,62	6,80	5,75	6,36	8,11
	Colocados	14	11	19	14	21	17	17	15
	Recolocados (noutro curso/instituição)	5	2	1	1	0	5	6	6
	Matriculados	14	7	18	10	19	12	13	10
	Média (último colocado)	154,0	155,8	150,4	152,0	140,6	141,4	131,6	139,2

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Vagas (3ªF)	0	4	0	4	2	5	4	5
Candidatos		43		38	30	24	24	19
Rácio candidatos / vagas		10,75		9,50	15,00	4,80	6,00	3,80
3ª FASE Colocados		4		4	2	7	4	7
Recolocados (noutro curso/instituição)	0	0	1		0	2	0	2
Matriculados		3		3	2	4	2	7
Média (último colocado)		155,4		149	139,6	128,8	136,4	134
Matriculados	64	60	59	59	59	52	54	55

Fonte: SA

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

Ingresso	Nr. de candidatos	Nr. de matriculados
Maiores de 23	2	1
Mudanças de par Instituição/ Curso	14	1
Reingresso	3	0
Titulares de Cursos Superiores	1	0

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?	55	82%	4%	13%	0%	0%	0%	2%	0%

	Total Respostas	Sim	Não
Para frequentar as aulas na ESHTE, mudou ou irá mudar de concelho de residência?	55	22%	78%

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

	Total Respostas	Sim - na área do turismo, hotelaria ou restauração	Sim - noutra área	Não
Atualmente exerce alguma atividade profissional?	55	5%	5%	89%

Por que motivos escolheu este curso	Total	Taxa de resposta
Vocação / interesse pelas matérias	47	25.00%
Perspetivas de desenvolvimento de ideias e conhecimentos	22	11.70%
Perspetivas de aprendizagens práticas	21	11.17%
Intuito de progredir na carreira profissional	17	9.04%
Perspetivas de emprego gratificante	17	9.04%
Perspetivas de emprego bem remunerado	17	9.04%
Diversidade das saídas profissionais	15	7.98%
Condições de acesso ao curso	14	7.45%
Desejo de contribuir para o desenvolvimento do país	11	5.85%
Desejo de obter um bom estatuto social	5	2.66%
Facilidade de estudar e trabalhar em simultâneo	2	1.06%

Quais as características que lhe parecem mais atrativas na ESHTe	Total	Taxa de resposta
Prestígio	34	29.06%
Localização	27	23.08%
Qualificação do corpo docente	19	16.24%
Vida académica (convívio, participação associativa, etc.)	14	11.97%
Custo das propinas	10	8.55%
Infraestruturas e serviços de apoio ao ensino	8	6.84%
Nenhuma das anteriores	5	4.27%

4. Diplomados

4.1 Por Classificação Final

Classificação Final	2023/24		2022/23		2021/22	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	1	1.75%	1	1.41%	0	0.00%
13 valores	6	10.53%	9	12.68%	3	5.77%
14 valores	21	36.84%	22	30.99%	9	17.31%
15 valores	19	33.33%	22	30.99%	15	28.85%
16 valores	9	15.79%	14	19.72%	20	38.46%
17 valores	1	1.75%	3	4.23%	5	9.62%
Total	57		71		52	
Média	14,56		14,68		15,29	

FONTE: SIGES

4.2 Por Classificação Final e Género

Class. Final	2023/24				2022/23				2021/22			
	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
12 valores	1	1.75%	0	0.00%	0	0.00%	1	1.41%	0	0.00%	0	0.00%
13 valores	3	5.26%	3	5.26%	4	5.63%	5	7.04%	0	0.00%	3	5.77%
14 valores	11	19.30%	10	17.54%	12	16.90%	10	14.08%	5	9.62%	4	7.69%
15 valores	10	17.54%	9	15.79%	11	15.49%	11	15.49%	12	23.08%	3	5.77%
16 valores	7	12.28%	2	3.51%	12	16.90%	2	2.82%	16	30.77%	4	7.69%
17 valores	1	1.75%	0	0.00%	3	4.23%	0	0.00%	4	7.69%	1	1.92%
Total	33	57.89%	24	42.11%	42	59.15%	29	40.85%	37	71.15%	15	28.85%
Média	14,67		14,42		14,95		14,28		15,51		14,73	

FONTE: SIGES

4.3 Por Idade

Idade	2023/24		2022/23		2021/22	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
20 anos anos	0	0.00%	1	1.41%	0	0.00%
21 anos anos	19	33.33%	36	50.70%	32	61.54%
22 anos anos	22	38.60%	12	16.90%	15	28.85%
23 anos anos	7	12.28%	14	19.72%	2	3.85%
24 anos anos	2	3.51%	3	4.23%	1	1.92%
25 anos anos	4	7.02%	1	1.41%	2	3.85%
26 anos anos	0	0.00%	1	1.41%	0	0.00%
27 anos anos	0	0.00%	1	1.41%	0	0.00%
29 anos anos	1	1.75%	0	0.00%	0	0.00%
31 anos anos	2	3.51%	0	0.00%	0	0.00%
35 anos anos	0	0.00%	1	1.41%	0	0.00%
38 anos anos	0	0.00%	1	1.41%	0	0.00%
Total	57		71		52	
Média	22,51		22,32		21,58	

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	1	1.75%	0	0.00%	1	4.17%
3	39	68.42%	25	75.76%	14	58.33%
4	15	26.32%	7	21.21%	8	33.33%
5	1	1.75%	0	0.00%	1	4.17%
6 ou mais	1	1.75%	1	3.03%	0	0.00%
Média Anos	3.33		3.30		3.38	
Total de Diplomados	57		33		24	

FONTE: SIGES

4.5 Empregabilidade dos diplomados

Informação disponível em:

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

5. Estudantes inscritos

5.1 Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	76	34.86%
2	72	33.03%
3	70	32.11%
Total	218	

FONTE: SIGES

5.2 Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	76	42	55.26%	34	44.74%
2	72	39	54.17%	33	45.83%
3	70	40	57.14%	30	42.86%
Total	218	121	55.50%	97	44.50%

FONTE: SIGES

5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante			
	Sim	%	Não	%
1	3	3.95%	73	96.05%
2	5	6.94%	67	93.06%
3	6	8.57%	64	91.43%
Total	14	7.59%	204	92.41%

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	2.86%	0	0.00%	0.00%	2	6.67%	2.86%
2	2	2.78%	2	5.13%	2.78%	0	0.00%	0.00%
1	10	13.16%	3	7.14%	3.95%	7	20.59%	9.21%
Total	14	6.42%	5	4.13%	2.29%	9	9.28%	4.13%
Total 2022/23	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%

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	42	12.93
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	19	11.47
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	1	11.00
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	2	12.50
Análise e Gestão Financeira	MOBILIDADE	2	18.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	60	15.64
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	55	12.96
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	12	6.44
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	63	13.71
Contabilidade Geral	Época de Recurso	2	10.50
Contabilidade Geral	Melhoria	2	14.50
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	64	16.55
Cultura Portuguesa	Época de Recurso	1	10.00
Cultura Portuguesa	Competência adquirida	1	16.00
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	67	13.07
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	4	5.50
Direito e Legislação do Turismo	Melhoria	1	14.00
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	2	11.50
Economia	Avaliação Contínua	71	12.15
Economia	Época de Recurso	18	5.41
Economia	Época Especial	2	10.00
Economia	Competência adquirida	2	12.50
Enogastronomia	Avaliação Contínua	67	14.91
Enogastronomia	Competência adquirida	1	0.00
Estágio I	Avaliação Contínua	62	17.64
Estágio I	Época de Recurso	3	18.33
Estágio I	Competência adquirida	2	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	37	16.68
Estágio II	1ª Época	7	17.43
Estágio II	Época de Recurso	10	16.70
Estágio II	Melhoria	1	16.00
Estágio II	Época Especial	3	17.33
Estágio II	Competência adquirida	1	0.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	53	13.29
Estratégia Empresarial	Época de Recurso	3	5.50
Estratégia Empresarial	MOBILIDADE	2	15.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	56	14.67
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época de Recurso	1	10.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Trabalhador Estudante	1	11.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	MOBILIDADE	1	17.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	53	16.23
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	1	10.00

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Ética e Responsabilidade Social	MOBILIDADE	3	16.67
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	79	12.67
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	29	8.11
Geografia e Mercados Turísticos	Competência adquirida	1	10.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	65	17.68
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	3	13.50
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	1	0.00
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	57	18.25
Gestão de Alojamento	MOBILIDADE	3	15.67
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	58	15.13
Inovação e Organização Empresarial	Avaliação Contínua	68	14.46
Inovação e Organização Empresarial	Época de Recurso	1	14.00
Inovação e Organização Empresarial	Competência adquirida	3	13.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	63	14.68
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	1	10.00
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	3	12.67
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	64	17.23
Introdução às Operações Hoteleiras	Época de Recurso	2	10.00
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	3	15.00
Liderança e Cultura Organizacional	Avaliação Contínua	66	10.85
Liderança e Cultura Organizacional	Época de Recurso	24	8.18
Liderança e Cultura Organizacional	Melhoria	1	13.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	39	15.52
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	1	4.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Competência adquirida	2	14.50
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	23	14.95
Língua Estrangeira I - Francês	Época de Recurso	2	10.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	64	13.13
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	9	9.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	3	11.50
Língua Estrangeira I - Italiano	Avaliação Contínua	6	14.20
Língua Estrangeira I - Italiano	Época de Recurso	1	14.00
Língua Estrangeira II - Alemão	Avaliação Contínua	1	13.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	41	13.82
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	4	8.25
Língua Estrangeira II - Espanhol	Competência adquirida	2	14.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	28	15.13
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	68	14.51
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	3	8.67
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	3	12.67
Língua Estrangeira II - Italiano	Avaliação Contínua	6	13.60
Língua Estrangeira II - Italiano	Época de Recurso	2	9.50
Língua Estrangeira III - Alemão	Avaliação Contínua	4	12.33
Língua Estrangeira III - Espanhol	Avaliação Contínua	41	12.46
Língua Estrangeira III - Espanhol	Época de Recurso	6	8.33
Língua Estrangeira III - Espanhol	Trabalhador Estudante	1	17.00
Língua Estrangeira III - Francês	Avaliação Contínua	11	12.30

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Língua Estrangeira III - Francês	Época de Recurso	3	12.33
Língua Estrangeira III - Inglês	Avaliação Contínua	66	15.31
Língua Estrangeira III - Inglês	Época de Recurso	3	14.00
Língua Estrangeira III - Inglês	MOBILIDADE	1	11.00
Língua Estrangeira III - Italiano	Avaliação Contínua	8	14.14
Língua Estrangeira III - Italiano	Época de Recurso	1	7.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Avaliação Contínua	4	12.67
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Avaliação Contínua	47	13.22
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Época de Recurso	1	12.00
Língua Estrangeira IV - Francês	Avaliação Contínua	13	13.67
Língua Estrangeira IV - Francês	Época de Recurso	1	0.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Avaliação Contínua	67	14.21
Língua Estrangeira IV - Inglês	Época de Recurso	3	12.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Época Especial	1	12.00
Língua Estrangeira IV - Italiano	Avaliação Contínua	10	12.78
Marketing	Avaliação Contínua	46	13.36
Marketing	Época de Recurso	11	9.90
Marketing	Trabalhador Estudante	1	16.00
Marketing	MOBILIDADE	3	16.00
Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	69	13.35
Métodos Quantitativos	Época de Recurso	4	9.75
Métodos Quantitativos	Melhoria	3	14.67
Métodos Quantitativos	Competência adquirida	3	14.67
Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	52	14.55
Negociação e Técnicas de Vendas	Época de Recurso	7	11.43
Negociação e Técnicas de Vendas	MOBILIDADE	3	16.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	67	14.05
Nutrição e Higiene Alimentar	Época de Recurso	2	8.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	3	12.67
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	66	13.91
Organização de Eventos	Época de Recurso	2	13.00
Organização de Eventos	MOBILIDADE	1	11.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	78	12.52
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	3	10.67
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	3	14.00
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	65	16.31
Sociologia do Turismo	Trabalhador Estudante	1	15.00
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	59	17.17
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	63	14.29
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Época de Recurso	3	15.67
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	1	0.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	67	14.57
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Época de Recurso	2	10.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Época Especial	1	0.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Competência adquirida	1	0.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	53	15.58
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	1	12.00

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Trabalhador Estudante	1	18.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	MOBILIDADE	1	17.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Avaliação Contínua	40	14.08
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época de Recurso	16	13.75
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	MOBILIDADE	2	18.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	79	12.47
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	12	7.60
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Trabalhador Estudante	1	11.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	3	13.33
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	69	12.12
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	11	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Competência adquirida	2	13.50

FONTE: SIGES

7.2 Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2022/23)	Tx. Aprovados (2021/22)
Análise e Gestão Financeira	58	66	87.88%	89.74%	89.55%
Arquitetura e Design de Hotéis	58	60	96.67%	97.37%	100.00%
Contabilidade de Gestão	52	67	77.61%	92.54%	92.68%
Contabilidade Geral	65	67	97.01%	98.44%	95.18%
Cultura Portuguesa	66	66	100.00%	92.54%	93.90%
Direito e Legislação do Turismo	65	74	87.84%	79.57%	68.13%
Economia	59	93	63.44%	61.68%	59.26%
Enogastronomia	68	68	100.00%	92.65%	92.68%
Estágio I	63	67	94.03%	95.38%	90.70%
Estágio II	53	59	89.83%	93.75%	92.19%
Estratégia Empresarial	55	58	94.83%	97.40%	100.00%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	57	59	96.61%	93.59%	96.88%
Ética e Responsabilidade Social	56	57	98.25%	98.67%	98.39%
Geografia e Mercados Turísticos	58	109	53.21%	54.39%	50.00%
Gestão de Alimentos e Bebidas	68	69	98.55%	95.31%	94.25%
Gestão de Alojamento	59	60	98.33%	98.70%	98.39%
Gestão de Recursos Humanos	56	58	96.55%	94.74%	98.44%
Inovação e Organização Empresarial	60	72	83.33%	82.50%	80.25%
Introdução ao Turismo	60	67	89.55%	86.25%	84.52%
Introdução às Operações Hoteleiras	60	69	86.96%	85.00%	85.37%
Liderança e Cultura Organizacional	66	91	72.53%	61.33%	82.14%
Língua Estrangeira I - Espanhol	35	42	83.33%	89.13%	80.56%
Língua Estrangeira I - Francês	22	25	88.00%	60.87%	70.59%
Língua Estrangeira I - Inglês	61	76	80.26%	74.12%	76.47%
Língua Estrangeira I - Italiano	6	7	85.71%	100.00%	71.43%

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Língua Estrangeira II - Alemão	1	1	100.00%	62.50%	57.14%
Língua Estrangeira II - Espanhol	36	47	76.60%	77.08%	80.00%
Língua Estrangeira II - Francês	23	27	85.19%	65.22%	68.75%
Língua Estrangeira II - Inglês	59	74	79.73%	79.01%	81.48%
Língua Estrangeira II - Italiano	6	8	75.00%	88.89%	62.50%
Língua Estrangeira III - Alemão	3	4	75.00%	85.71%	90.00%
Língua Estrangeira III - Espanhol	42	48	87.50%	93.33%	91.11%
Língua Estrangeira III - Francês	13	13	100.00%	88.89%	76.19%
Língua Estrangeira III - Inglês	68	70	97.14%	88.06%	90.36%
Língua Estrangeira III - Italiano	7	9	77.78%	66.67%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Alemão	3	4	75.00%	62.50%	90.00%
Língua Estrangeira IV - Espanhol	44	48	91.67%	90.63%	85.71%
Língua Estrangeira IV - Francês	9	13	69.23%	96.43%	68.18%
Língua Estrangeira IV - Inglês	62	71	87.32%	90.54%	80.72%
Língua Estrangeira IV - Italiano	9	10	90.00%	57.14%	85.71%
Marketing	57	61	93.44%	93.67%	96.83%
Métodos Quantitativos	61	78	78.21%	76.14%	71.08%
Negociação e Técnicas de Vendas	59	62	95.16%	90.79%	95.45%
Nutrição e Higiene Alimentar	58	72	80.56%	84.15%	77.78%
Organização de Eventos	69	69	100.00%	96.83%	95.29%
Seminário de Metodologia	68	84	80.95%	70.11%	72.09%
Sociologia do Turismo	66	66	100.00%	96.83%	96.39%
Técnicas de Gestão Comercial	58	59	98.31%	100.00%	100.00%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	61	67	91.04%	95.08%	93.18%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	65	71	91.55%	86.57%	90.80%
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	55	56	98.21%	98.68%	95.45%
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	54	58	93.10%	96.00%	96.88%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	68	95	71.58%	56.57%	59.14%
Tecnologia e Sistemas de Informação II	57	82	69.51%	72.16%	63.33%
Total	2627	3033	86.61%	85.05%	84.48%

FONTE: SIGES

7.3 Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2022/23)	Tx. Aprovados (2021/22)	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	70	57	11	2	81.43%	80.68%	74.29%	15.71%	2.86%
2	72	63	7	2	87.50%	84.62%	88.10%	9.72%	2.78%
1	76	57	9	10	75.00%	72.41%	66.67%	11.84%	13.16%
Total	218	177	27	14	81.19%	78.75%	76.47%	12.39%	6.42%

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	Esteve presente em menos de 50% das aulas	Esteve presente em mais de 50% das aulas
Qual a sua assiduidade nesta UC?	2385	19%	81%

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	1943	3%	3%	14%	36%	44%	1%	4,15
Pertinência dos conteúdos no âmbito do curso	1943	3%	4%	13%	34%	45%	1%	4,16
Complementaridade com outras UC do curso	1943	3%	4%	17%	35%	39%	2%	4,04
Adequação da metodologia de ensino/aprendizagem	1943	4%	4%	15%	35%	42%	1%	4,08
Adequação do modelo de avaliação	1943	3%	4%	13%	35%	43%	1%	4,12

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	2554	3%	2%	6%	20%	67%	2%	4,50
Clareza na comunicação dos conteúdos	2554	5%	4%	12%	27%	50%	2%	4,16
Cumprimento do modelo de avaliação	2551	3%	3%	8%	26%	58%	2%	4,36

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?	1943	3%	4%	15%	43%	35%

8.5 Avaliação do Curso pelos Estudantes

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

	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?	161	6%	28%	45%	16%	6%

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de aprendizagens práticas	161	3%	8%	21%	35%	28%	4%	3,81
Oportunidades de desenvolvimento de ideias e conhecimentos teóricos	161	4%	4%	21%	44%	23%	4%	3,82
Modelo dos estágios curriculares (carga horária, período)	161	4%	5%	17%	30%	27%	17%	3,84
Informação e apoio da coordenação de curso	161	4%	14%	22%	32%	20%	8%	3,56
Perspetivas de empregabilidade	161	1%	5%	18%	35%	33%	9%	4,03
Prestígio dos cursos da ESHTe	161	0%	4%	15%	36%	33%	12%	4,11

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	161	0%	2%	43%	37%	16%	3%	3,68
Nível de exigência das UC	161	1%	4%	40%	39%	14%	2%	3,62
Número de UC no curso	161	1%	1%	37%	39%	18%	4%	3,75

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito baixo e 5 a Muito elevado

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de participação em projetos de investigação	161	6%	6%	22%	27%	18%	20%	3,55
Oportunidades de participação em atividades de convívio, desporto, cultura, solidariedade, etc.	161	14%	10%	28%	17%	17%	14%	3,15
Oportunidades de intercâmbio internacional (ex. Erasmus)	161	6%	6%	19%	26%	20%	23%	3,65
Oportunidades de contacto com pessoas/empresas relevantes no setor	161	3%	7%	20%	32%	24%	12%	3,77

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?	161	2%	7%	19%	59%	14%

	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?	161	47%	11%	7%	35%

	Total Respostas	Na ESHTe	Noutra instituição	Ainda não sei
Tendo intenção de continuar a estudar, pretende fazê-lo:	90	14%	49%	37%

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	179	3%	17%	40%	30%	8%	2%	3,23
Laboratórios e cozinhas	179	1%	4%	17%	35%	9%	34%	3,72
Equipamentos e sistemas informáticos	179	3%	18%	42%	26%	9%	2%	3,21
Biblioteca e respetivos serviços	179	1%	7%	24%	38%	19%	11%	3,74
Espaços para estudo	179	8%	18%	27%	23%	13%	9%	3,15
Espaços para convívio	179	22%	18%	28%	17%	8%	7%	2,70
Serviços de alimentação	179	21%	19%	13%	16%	10%	20%	2,69
Higiene e limpeza das instalações	179	4%	13%	33%	31%	15%	4%	3,41
Condições e serviços de segurança	179	5%	7%	23%	36%	20%	9%	3,65
Transportes e acessibilidades	179	5%	13%	25%	31%	18%	8%	3,47
Portal de serviços académicos	179	2%	5%	32%	41%	16%	4%	3,65
Serviços académicos (presencial/telefónico)	179	9%	15%	34%	21%	13%	7%	3,16
Serviços de informática (help desk)	179	4%	6%	28%	17%	9%	34%	3,32
Moodle	179	1%	4%	23%	41%	27%	4%	3,95
Web Site da ESHTe	179	1%	3%	22%	49%	22%	3%	3,89
Redes sociais da ESHTe	179	2%	6%	24%	33%	14%	21%	3,63
Serviços de ação social	179	1%	4%	21%	20%	11%	43%	3,63
Serviços de apoio aos estágios	179	2%	8%	20%	16%	11%	44%	3,47
Serviços de mobilidade e relações internacionais	179	4%	4%	16%	15%	10%	51%	3,48
Atividades promovidas pela associação de estudantes	179	9%	7%	26%	20%	7%	31%	3,14

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	49	0%	0%	0%	16%	78%	4,83
Adequação das metodologias de ensino	49	0%	0%	0%	31%	63%	4,67
Adequação do modelo de avaliação	49	0%	0%	2%	39%	53%	4,54
Complementaridade com outras UC do curso	49	0%	6%	8%	43%	37%	4,17
Horário de funcionamento	49	2%	4%	4%	47%	37%	4,20
Carga letiva	49	6%	18%	6%	37%	27%	3,63
Dimensão da(s) turma(s)	49	0%	14%	20%	33%	27%	3,76
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	49	2%	6%	24%	43%	18%	3,74
Adequação dos recursos informáticos	49	0%	2%	8%	57%	27%	4,15
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	49	0%	2%	8%	55%	29%	4,17
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	49	0%	8%	20%	47%	18%	3,80
Nível de preparação anterior dos estudantes	49	0%	6%	39%	35%	14%	3,61
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	49	0%	6%	29%	41%	18%	3,76
Avaliação global da UC	49	0%	0%	8%	53%	33%	4,26

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 pedagógica das UC

10. Estágios Curriculares

DGH 2024 Nacional (DGH + DGH-PL)		
TOTAL DGH	2.º ano	3.º ano
163	Nacional	Nacional
Grande Lisboa	56	56
Região Centro	4	1
Algarve	11	7
Região Norte		6
Madeira	3	2
Alentejo	12	4
Açores	1	
TOTAL	87	76

DGH 2024 Internacional (DGH + DGH-PL)		
TOTAL DGH	2.º ano	3.º ano
50	Internacional	Internacional
Marrocos		1
Inglaterra	2	
Grécia	21	10
França		1
República Checa		1
Dubai		5
Cabo Verde		1
Países Baixos		2
Espanha	1	4
São Tomé e Príncipe	1	
TOTAL	25	25

Estágios Extracurriculares (DGH + DGH-PL): 10

Fonte: Gabinete de Estágios

11. Mobilidade Erasmus

OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	5	Croácia ; Espanha ; Itália
Mobilidade para estágio curricular	13	Grécia ; França ; Republica Checa ; Espanha
Mobilidade para estágio extracurricular	0	
Mobilidade para estágio recém-graduado	1	Republica Checa

INCOMING

8 estudantes acolhidos em UC do curso.

Fonte: GMRI

12. Corpo docente

Categoria	N	%
Assistente convidado	9	16,7
Professor adjunto	24	44,4
Professor adjunto convidado	17	31,5
Professor coordenador	2	3,7
Professor coordenador principal	1	1,9
Protocolo*	1	1,9
Total	54	100,0

* Sem mais informação

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	27	50,9
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo incerto	1	1,9
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	25	47,2
Total	53	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	24	45,3
Tempo integral	3	5,7
Tempo parcial	26	49,1
Total	53	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	23	43,4
Mestrado	15	28,3
Licenciatura	14	26,4
Ensino Básico	1	1,9
Total	53	100,0

Detentores do título de especialista: 13 (24,5%)

Fonte: Divisão de Recursos Humanos

13. Atividades relevantes

Foram realizadas diversas visitas de estudo, no âmbito de diferentes UC, a diversos departamentos de unidades e cadeias hoteleiras. Entre outras, Hotel Palace do Estoril, Hotel Onyria Quinta da Marinha, Hotel Miragem; Hotel Altis e Hotel Ritz. Os alunos de DGH estiveram envolvidos no apoio à organização de diversos eventos promovidos pela EShte (festa de natal, open day, aniversário EShte, diversos seminários e congressos).

14. Pontos fortes e ações de melhoria

1. Grau de concretização das propostas de ação de melhoria apresentadas no ano letivo anterior (ou acompanhamento das ações de melhoria apresentadas no ano anterior)

Em conjunto com os diversos coordenadores de Área Científica, a coordenação do curso, resolveu os pequenos problemas identificados (nas reuniões tidas com o corpo docente e com o corpo discente do curso). Procurou-se sempre agir com vista à resolução dessas situações tendo-se, em geral, obtido sucesso.

2. Pontos fortes e aspetos a melhorar (relativos ao ano letivo em análise, idealmente com indicação de medidas concretas a implementar no ano seguinte)

Registou-se um elevado número de candidatos à frequência do curso, tendo sido preenchidas todas as vagas existentes.

Salienta-se que, a nível do acesso geral (1ª fase), a nota mínima de entrada do último colocado foi elevada (151,2).

O curso suscitou também relevante interesse por parte de candidatos provenientes de outros regimes de ingresso, em geral, existiram sempre mais candidatos do que vagas disponíveis.

A relação com os players da hotelaria manteve-se bastante profícua. Esta proximidade possibilitou a partilha de conhecimentos, competências e preocupações dos hoteleiros com a nossa academia. Neste âmbito, registaram-se diversos fóruns, aulas abertas, seminários e workshops conjuntos, cuja participação dos players apresentou um forte contributo.

As solicitações do mercado para a realização dos estágios curriculares, nas respetivas empresas hoteleiras, foram bastante superiores ao número de discentes. Os estágios continuaram a revelar-se uma excelente forma de agregar os conteúdos académicos à realidade profissional, sendo determinantes para a avaliação e futura empregabilidade dos nossos diplomados nessas organizações. Neste ano letivo os discentes de DGH estagiaram em 99 entidades distintas.

Como aspetos a melhorar apresentam-se as limitações relativas ao problema das instalações.

15. Comentários finais

O ano letivo de 2023/24 decorreu com sucesso e conforme previsto.

Registou-se um elevado número de candidatos à frequência do curso, tendo sido preenchidas todas as vagas existentes.

Salienta-se que, a nível do acesso geral (1ª fase), a nota mínima de entrada do último colocado foi elevada.

O curso suscitou também relevante interesse por parte de candidatos provenientes de outros regimes de ingresso, em geral, existiram sempre mais candidatos do que vagas disponíveis.