

Gestão Hoteleira

Ano letivo 2021-22 24/09/2023



Gestão Hoteleira

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



Gestão Hoteleira

1. Introdução

2. Vagas

3. Diplomados

3.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	2021/22		Final 2021/22 2020/21		2019/20		
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	
13 valores	0	0.00%	1	4.35%	1	8.33%	
14 valores	1	4.76%	3	13.04%	3	25.00%	
15 valores	5	23.81%	14	60.87%	2	16.67%	
16 valores	9	42.86%	4	17.39%	4	33.33%	
17 valores	5	23.81%	1	4.35%	2	16.67%	
18 valores	1	4.76%	0	0.00%	0	0.00%	
Total	21	21			12		
Média	16	16		15,04		15,25	

FONTE: SIGES

3.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação	2021/22			2020/21				2019/20				
Final	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
13 valores	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	1	4.35%	0	0.00%	1	8.33%
14 valores	1	4.76%	0	0.00%	2	8.70%	1	4.35%	1	8.33%	2	16.67%
15 valores	1	4.76%	4	19.05%	10	43.48%	4	17.39%	2	16.67%	0	0.00%
16 valores	5	23.81%	4	19.05%	2	8.70%	2	8.70%	1	8.33%	3	25.00%
17 valores	5	23.81%	0	0.00%	1	4.35%	0	0.00%	1	8.33%	1	8.33%
18 valores	0	0.00%	1	4.76%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Total	21	12	57.14%	9	42.86%	23	15	65.22%	8	34.78%	12	5
Média	16	1	6,17	15	5,78	15,04	15,1	3	14,8	38	15,25	1

FONTE: SIGES

3.3 - Por Idade



Gestão Hoteleira

Idade	2021/22		2020/21		2019/20		
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	
23 anos anos	3	14.29%	4	17.39%	0	0.00%	
24 anos anos	8	38.10%	0	0.00%	4	33.33%	
25 anos anos	4	19.05%	5	21.74%	3	25.00%	
26 anos anos	1	4.76%	4	17.39%	1	8.33%	
27 anos anos	1	4.76%	5	21.74%	1	8.33%	
28 anos anos	1	4.76%	2	8.70%	0	0.00%	
31 anos anos	0	0.00%	1	4.35%	0	0.00%	
32 anos anos	0	0.00%	1	4.35%	0	0.00%	
35 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	8.33%	
37 anos anos	0	0.00%	1	4.35%	0	0.00%	
41 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	8.33%	
43 anos anos	1	4.76%	0	0.00%	0	0.00%	
48 anos anos	1	4.76%	0	0.00%	0	0.00%	
54 anos anos	1	4.76%	0	0.00%	0	0.00%	
57 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	8.33%	
Total	21		23		12		
Média	27,95		26,61		29,75		

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	13	61.90%	8	66.67%	5	55.56%
3	7	33.33%	4	33.33%	3	33.33%
4	1	4.76%	0	0.00%	1	11.11%
5	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Média Anos	2.43		2.33		2.56	
Total de Diplomados	los 21		12		9	

FONTE: SIGES

4 - Empregabilidade dos diplomados

Sem dados disponíveis.		
•		



Gestão Hoteleira

5. Estudantes inscritos

5.1 - Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	46	37.40%
2	77	62.60%
Total	123	

FONTE: SIGES

5.2 - Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	46	28	60.87%	18	39.13%
2	77	46	59.74%	31	40.26%
Total	123	74	60.16%	49	39.84%

FONTE: SIGES

5.3 - Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante				
	Sim	Não			
1	7	39			
2	3	74			
Total	10	113			

FONTE: SIGES



Gestão Hoteleira

6. Estudantes em abandono

Ano	Nr. Total	% Total	Nr. Genero Feminino	% Genero Feminino	% Genero Femin/Total	Nr. Genero Masculino	% Genero Masculino	% Genero Masc./Total
2	30	38.96%	17	36.96%	22.08%	13	41.94%	16.88%
1	5	10.87%	3	10.71%	6.52%	2	11.11%	4.35%
Total	35	28.46%	20	27.03%	16.26%	15	30.61%	12.20%
Total 2020/21	60	44.12%	33	40.74%	24.26%	27	49.09%	19.85%
Total 2019/20	66	55.00%	41	54.67%	34.17%	25	55.56%	20.83%

FONTE: SIGES

7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares





Gestão Hoteleira

Unidade Curricular	Época Avaliação	Nr. Discentes	Média
Análise e Gestão Financeira de Empresas Hoteleiras	Avaliação Contínua	39	14.56
Arquitetura Hoteleira e Gestão de Equipamentos	Avaliação Contínua	44	15.50
Arquitetura Hoteleira e Gestão de Equipamentos	1ª Época	2	0.00
Dissertação	Avaliação Contínua	9	16.67
Gastronomia e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	6	16.00
Gastronomia e Segurança Alimentar	1ª Época	3	0.00
Gestão da Qualidade na Atividade Hoteleira	Avaliação Contínua	38	13.94
Gestão da Qualidade na Atividade Hoteleira	1ª Época	4	10.75
Gestão da Qualidade na Atividade Hoteleira	Época de Recurso	1	12.00
Gestão Estratégica de Eventos	Avaliação Contínua	39	14.38
Gestão Estratégica de Eventos	1ª Época	2	0.00
Gestão Estratégica de Eventos	Época de Recurso	5	10.60
Gestão Estratégica de F&B	Avaliação Contínua	46	16.20
Gestão Estratégica de Pessoas em Hotelaria	Avaliação Contínua	28	14.82
Gestão Estratégica de Pessoas em Hotelaria	1ª Época	12	12.67
Gestão Estratégica do Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	44	17.70
Marketing e Revenue Management em Hotelaria	Avaliação Contínua	42	13.53
Marketing e Revenue Management em Hotelaria	Época de Recurso	4	9.00
Marketing e Revenue Management em Hotelaria	Trabalhador Estudante	1	10.00
Mercados e Tendências em Hotelaria	Avaliação Contínua	46	14.30
Metodologia	Avaliação Contínua	46	14.13
Metodologia	1ª Época	3	13.33
Metodologia	Época de Recurso	2	13.50
Relatório de Estágio	Avaliação Contínua	5	17.20
Seminários	Avaliação Contínua	40	14.28
Seminários	1ª Época	5	12.20
Seminários	Época de Recurso	1	13.00
Sistemas Avançados de Gestão	Avaliação Contínua	43	14.29
Sistemas Avançados de Gestão	Época de Recurso	3	10.67
Sistemas Avançados de Gestão	Trabalhador Estudante	1	13.00
Sistemas Informáticos e e-Business em Hotelaria	Avaliação Contínua	37	14.64
Sistemas Informáticos e e-Business em Hotelaria	1ª Época	8	7.33
Sistemas Informáticos e e-Business em Hotelaria	Época de Recurso	1	10.00
Trabalho de Projeto	Avaliação Contínua	7	16.57

FONTE: SIGES

7.2 - Mapa de Aprovações por UC



Gestão Hoteleira

Unidade Curricular	Aprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Aprovados (2019/20)
Análise e Gestão Financeira de Empresas Hoteleiras	39	39	100.00%	93.33%	87.93%
Arquitetura Hoteleira e Gestão de Equipamentos	44	46	95.65%	94.92%	94.64%
Dissertação	9	9	100.00%	100.00%	100.00%
Gastronomia e Segurança Alimentar	6	9	66.67%	94.12%	87.50%
Gestão da Qualidade na Atividade Hoteleira	40	43	93.02%	93.48%	89.13%
Gestão Estratégica de Eventos	43	46	93.48%	96.61%	92.98%
Gestão Estratégica de F&B	44	46	95.65%	96.61%	90.91%
Gestão Estratégica de Pessoas em Hotelaria	37	40	92.50%	98.11%	97.96%
Gestão Estratégica do Alojamento Hoteleiro	44	44	100.00%	96.61%	94.64%
Marketing e Revenue Management em Hotelaria	37	47	78.72%	90.00%	88.52%
Mercados e Tendências em Hotelaria	44	46	95.65%	98.28%	96.43%
Metodologia	51	51	100.00%	97.73%	90.91%
Relatório de Estágio	5	5	100.00%	50.00%	-
Seminários	42	46	91.30%	94.92%	89.29%
Sistemas Avançados de Gestão	45	47	95.74%	95.00%	85.25%
Sistemas Informáticos e e-Business em Hotelaria	39	46	84.78%	94.92%	91.07%
Trabalho de Projeto	7	7	100.00%	100.00%	100.00%
Total	576	617	93.35%	95.36%	91.46%

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
2	77	21	26	30	27.27%	30.26%	19.05%	33.77%	38.96%
1	46	40	1	5	86.96%	86.67%	77.19%	2.17%	10.87%
Total	123	61	27	35	49.59%	55.15%	46.67%	21.95%	28.46%

FONTE: SIGES

8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes



Gestão Hoteleira

8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Horário de funcionamento	338	0%	3%	19%	42%	23%	3,97
Carga letiva (número de horas de aulas)	338	0%	4%	18%	43%	22%	3,95
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	338	0%	4%	17%	40%	31%	4,07
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	338	1%	5%	21%	39%	27%	3,92
Grau de cumprimento do programa	338	1%	1%	14%	40%	34%	4,17
Pertinência dos conteúdos programáticos	338	1%	4%	18%	40%	29%	4,00
Articulação com outras UC do curso	338	2%	7%	25%	37%	21%	3,73
Adequação do modelo de avaliação	338	1%	5%	19%	40%	25%	3,92
Organização e dinâmica das aulas	338	1%	6%	21%	38%	25%	3,88
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	338	1%	4%	17%	36%	35%	4,06
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	338	0%	3%	10%	36%	38%	4,24
Assiduidade e pontualidade do/a docente	338	1%	1%	12%	28%	50%	4,36
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	338	0%	2%	11%	32%	39%	4,26
Avaliação global da UC	338	0%	2%	21%	43%	26%	4,01

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



Gestão Hoteleira

8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Componente prática do curso	29	7%	34%	24%	17%	14%	2,96
Componente teórica do curso	29	0%	3%	10%	52%	34%	4,17
Articulação entre unidades curriculares	29	3%	17%	21%	34%	24%	3,59
Modelo do estágio (carga horária, período)	29	3%	0%	17%	17%	24%	3,94
Horários das aulas	29	0%	10%	24%	34%	31%	3,86
Número de horas de aulas	29	0%	3%	24%	38%	34%	4,03
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	29	0%	14%	24%	34%	21%	3,67
Nível global de exigência	29	0%	0%	34%	38%	28%	3,93
Disponibilidade do diretor de curso	29	0%	3%	10%	21%	59%	4,44

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	29	0%	0%	24%	38%	38%	4,14
Perspetivas de empregabilidade	29	3%	0%	21%	41%	21%	3,88
Oportunidades de participação em projetos de investigação	29	0%	10%	21%	17%	14%	3,56
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	29	0%	10%	21%	21%	10%	3,50
Oportunidades de intercâmbio internacional	29	7%	10%	17%	14%	14%	3,28
Prestígio dos cursos da ESHTE	29	0%	0%	17%	45%	24%	4,08

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



Gestão Hoteleira

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



Gestão Hoteleira

9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Grau de cumprimento do programa	15	0%	0%	0%	13%	80%	4,86
Articulação com outras UC do curso	15	0%	7%	27%	27%	27%	3,85
Adequação das metodologias de ensino	15	0%	0%	7%	53%	33%	4,29
Adequação do modelo de avaliação	15	0%	0%	0%	47%	47%	4,50
Horário de funcionamento	15	13%	13%	20%	27%	20%	3,29
Carga letiva (número de horas de aulas)	15	0%	0%	33%	33%	27%	3,93
Dimensão da(s) turma(s)	15	0%	7%	33%	13%	40%	3,93
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	15	0%	13%	7%	53%	20%	3,86
Adequação dos recursos informáticos	15	0%	7%	0%	40%	47%	4,36
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	15	0%	7%	0%	20%	53%	4,50
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	15	0%	0%	7%	40%	47%	4,43
Nível de preparação anterior dos estudantes	15	7%	0%	27%	60%	0%	3,50
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	15	0%	0%	7%	60%	27%	4,21
Nível de aprendizagem alcançados pelos estudantes	15	0%	0%	0%	87%	7%	4,07
Avaliação global da UC	15	0%	0%	0%	73%	20%	4,21

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	7	1	8
Estágios Extracurriculares	1	1	2

Lista de entidades

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

Altis Grand Hotel

Enigma Natura Water Hotel

Hotel Corinthia

Hotel São Vicente Alfama

Hotel White Lisboa

Palácio da Lousã Boutique Hotel

Pestana Group



Gestão Hoteleira

11. Mobilidade Erasmus

OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	0	
Mobilidade para estágio curricular	0	
Mobilidade para estágio extracurricular	1	Espanha
Mobilidade para estágio recém-graduado	0	

INCOMING

3 estudantes concluíram UC?s no curso em mobilidade incoming.

12. Corpo docente

Categoria	N	%
Professor adjunto	11	52,4
Professor adjunto convidado	6	28,6
Professor coordenador (sem agregação)	3	14,3
Professor coordenador principal	1	4,8
Total	21	100,0

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	15	71,4
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	6	28,6
Total	21	100,0



Gestão Hoteleira

Regime	N	%
Exclusividade	13	61,9
Tempo integral	2	9,5
Tempo parcial	6	28,6
Total	21	100,0

Percentagem	N	%
100,0%	15	71,4
83,3%	2	9,5
59,5%	1	4,8
50,0%	1	4,8
33,3%	2	9,5
Total	21	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	13	61,9
Mestrado	6	28,6
Licenciatura	2	9,5
Total	21	100,0

Detentores do título de especialista: 9 (42,9%)



Gestão Hoteleira

13. Atividades relevantes

Como nota introdutória e de enquadramento, importa sublinhar que, no quadro da sua missão e objetivos associados, o Mestrado em Gestão Hoteleira visa proporcionar uma formação de nível superior no domínio da gestão hoteleira, promovendo o desenvolvimento de competências em domínios que permitam responder às novas e constantes exigências do setor, e dos correspondentes modelos e processos de negócio.

Neste quadro, e num contexto de *new hospitality*, pretende-se assegurar o desenvolvimento de competências múltiplas nos domínios da gestão, planeamento, qualidade, inovação e competitividade hoteleira. Na prossecução deste desígnio, promove-se a aquisição de competências críticas em domínios nucleares, tais como, o marketing (holístico); da compreensão e capacidade de intervenção sobre o mercado; da capacidade de inovação (processos, produtos, modelos organizacionais e negócios); do pensamento e gestão estratégica, com derivação para os domínios da gestão, financeiro, operacional e dos recursos humanos.

Nesta linha, e considerando que o período objeto de análise neste documento ainda, embora de forma parcial, foi impactado pela pandemia COVID-19, cenário do qual emergiram vários constrangimentos e desafios para o processo de ensino-aprendizagem, para além das aulas ministradas, num formato presencial clássico, foram adotadas, de forma flexível, face às contingências que se foram colocando, soluções alternativas e complementares, com a conjugação de aulas síncronas e assíncronas. Nos diferentes modelos de aula, e de forma complementar, foi assegurada a modalidade de tutorias, enquanto instrumento de acompanhamento dos alunos e do processo de ensino-aprendizagem.

No quadro da especificidade de cada unidade curricular, e sempre que reconhecida pertinência e valor acrescentado para a formação dos alunos, os docentes, no âmbito da sua autonomia, deu-se continuidade à integração nas aulas de convidados externos, sejam de empresas/organizações do setor, e/ou investigadores/académicos com saberes específicos sobre determinados conteúdos programáticos, seja na modalidade assíncrona e/ou síncrona. Dentro do mesmo espírito e em linha com os princípios enunciados, os docentes de várias unidades curriculares (em articulação com a Coordenação e na consideração das restrições pandémicas) promoveram a realização de ações de contato com o setor, sendo que as visitas de estudo a empresas do setor estiveram fortemente condicionadas pelas restrições pandémicas e sanitárias, bem como pela diminuição da atividade do setor, que foi fortemente impactado pela negativa. Estas iniciativas são particularmente valorizadas na medida em que permitem consolidar a abordagem a determinados conteúdos, reforçando as competências associadas, e permitem estabelecer uma transição e a complementaridade entre o plano da abstração teórica e a realidade concreta do setor e do mercado.



Gestão Hoteleira

Para efeito de conclusão do curso, os alunos dispõem de diferentes tipologias de trabalho final (dissertação, trabalho de projeto, relatório de estágio), assumindo, de forma diferenciada, abordagens variadas com incidências distintas em termos de investigação (pura vs aplicada, com particular incidência nesta última). Neste plano, os alunos contam com a orientação de docentes da ESHTE, com afinidade e competências nos domínios temáticos associados. Neste âmbito, dá-se nota complementar do facto de alguns alunos terem participado, com os resultados das suas investigações, em eventos académicos nacionais e/ou internacionais, tendo emergido algumas publicações associadas (revistas e livros da especialidade).

Ainda no âmbito do trabalho final de curso, e sobretudo nas tipologias de projeto e estágio, a ESHTE disponibiliza oportunidades de realização em contexto de mobilidade internacional, por via do recurso ao Programa Erasmus+. No entanto, no ano letivo em apreço, e em linha com o anterior, dadas as restrições e constrangimentos que derivaram da pandemia, o número de mobilidades realizadas neste contexto foi pouco expressivo, sendo expectável que, com o gradual levantamento das restrições pandémicas e a recuperação da atividade do setor no plano internacional, este instrumento possa vir a ser futuramente mais reconhecido e utilizado.

14. Pontos fortes e ações de melhoria

No quadro de um exercício analítico e crítico relativo ao Mestrado em Gestão Hoteleira, correspondente ao ano letivo 2021/2022, que reúne, de forma integrada, contributos da Coordenação, dos elementos do corpo docente e do corpo discente, o mesmo é estruturado em dois planos de análise: (1) análise interna, com identificação dos pontos fortes e fracos; e, (2) análise externa e de contexto, com identificação de oportunidades e constrangimentos. Importa ainda dar nota que no relatório análogo referente ao ano anterior, não foram estabelecidas medidas concretas de ação que possam ser mensuradas ao nível da sua execução. Nesta medida, da referida leitura integrada emergem e derivam várias evidências que importam identificar e monitorizar futuramente, de forma regular e sistemática, e que podem ser alvo de propostas de ações de intervenção concretas num plano futuro de execução mais consolidado e maturado, processo que necessariamente terá que ser concretizado, seja no curto e/ou médio prazo, face aos desafios que se colocarão.

Neste plano, sublinhando-se e convergindo com o Relatório Anual de Curso anterior, como pontos fortes sinalizados, identificam-se os seguintes:



Gestão Hoteleira

- Qualificações e competências do corpo docente, ao qual se reconhece a sua qualidade, diversidade e competências orientadas para o setor;
- ii. Complementaridade potencial com cursos ministrados no 1º ciclo da ESHTE;
- iii. Matriz curricular inovadora considerando a oferta existente neste mercado de formação (geometria variável), considerando a existência de unidades curriculares de opção (para além das consideradas nucleares) permitindo responder ao interesse dos diferentes perfis de alunos e gerando sinergias formativas;
- iv. Capacidade de atrair candidatos de outros campos de estudos e instituições;
- v. Capacidade de atrair alunos internacionais, sobretudo de países de língua portuguesa;
- vi. A autonomia da Coordenação no processo de gestão do curso facilita a resolução de problemas administrativos e facilita a comunicação entre os agentes envolvidos no curso, nomeadamente, assegurando o funcionamento do sistema de geometria variável que este programa curricular oferece;
- vii. O sistema interno de gestão da qualidade é uma unidade que, com as suas diferentes valências, permite um melhor conhecimento e gestão da instituição, oferecendo informação relevante tendo em vista a melhoria contínua do curso e dos seus processos administrativos;
- viii. O curso é acreditado pelo sistema TEDQUAL da Organização Mundial de Turismo, o que lhe confere níveis superiores de notoriedade e reputação;
- ix. A integração da ESHTE no centro de investigação CÍTUR (da rede RIPTUR), acreditado pela FCT, a par do CIDI (Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação), unidade funcional da ESHTE, oferece oportunidades e condições de investigação para docentes e discentes. Com estas estruturas será ainda possível uma maior aproximação ao mercado de trabalho e à sociedade em geral, potenciando o desenvolvimento de linhas de investigação:
- x. Prestígio da instituição.

Num plano oposto e simétrico, os principais pontos fracos identificados são os sequintes:



Gestão Hoteleira

- i. A oferta formativa apenas em horário pós-laboral, e muito tardio, cujo cenário alternativo obrigará a nova acreditação junto da A3ES;
- ii. Oferta formativa de base limitada à língua portuguesa, embora existam condições de acompanhamento de alunos em língua inglesa;
- iii. Limitado envolvimento, embora de tendência crescente, dos formandos em projetos de investigação;
- iv. Produção científica do corpo docente relativamente limitada, e que deve ser estimulada e potenciada;
- v. Taxa de sucesso dos alunos ainda fora dos parâmetros desejáveis, essencialmente no 2º ano, considerando a percentagem de alunos que termina o curso no prazo normal previsto, com muitos a prorrogarem esse prazo e outros a não complementarem o segundo ano;
- vi. O facto de que não existir uma representação formal dos cursos do 2.º ciclo ao nível do Conselho Pedagógico, assumindo a Coordenação essa posição. No entanto, em situações limites, e nos termos da lei, os assuntos de natureza Pedagógica são analisados em contexto de Conselho Pedagógico. O Provedor do Aluno da ESHTE é igualmente uma figura central no sentido de garantir a audição e defesa dos direitos dos alunos. De todo o modo, os novos Estatutos da ESHTE já permitem suprimir esta lacuna de natureza essencialmente formal, mas que ainda não teve consequência prática e concreta no período em análise;
- vii. Staff administrativo de apoio ao curso limitado, o que, por vezes, deriva em tempos de resposta a procedimentos administrativos desfasados dos parâmetros recomendados e considerados satisfatórios no quadro de uma política institucional global de gestão da qualidade:
- viii. Alguns procedimentos administrativos/académicos manifestam ser pouco flexíveis e morosos;
- ix. Lacuna relativa ao nível da insuficiência de informação sobre a satisfação da comunidade escolar e integração dos alunos no mercado de trabalho.

Considerando a análise interna, na ponderação dos pontos fortes e fracos referidos, bem como os vetores de influência do contexto externo, de seguida sinalizam-se as oportunidades perspetivadas:

eshte Escola Superior de Hotelaria

Relatório de Avaliação de Curso

Gestão Hoteleira

- i. Campus com um projeto em curso para o desenvolvimento de um *cluster* de I&D e atividades complementares em Turismo e Hotelaria, mas que ainda se encontra em fase embrionária e cuja concretização se projeta apenas para um horizonte de médio prazo, inviabilizando soluções concretas no curto prazo;
- Reforço da especialização de recursos humanos em áreas-chave do turismo e hotelaria, atividade considerada estratégica para o desenvolvimento do país, pelo que o Mestrado em Gestão Hoteleira poderá ser instrumental e um vetor de alavancagem neste domínio;
- iii. Tendência crescente de reconhecimento do setor do turismo e hotelaria em Portugal, com impactos positivos em diferentes domínios (económico, sociocultural e outros), estabelecendo um contexto favorável para o curso;
- iv. Crescimento, em Portugal, da procura e da oferta no ensino superior em hotelaria, mesmo num quadro de fomento um clima superior de competitividade e concorrência neste âmbito;
- v. Reconhecimento na Estratégia Turismo 2027, plano estratégico para o desenvolvimento do turismo em Portugal, da necessidade de valorizar a qualificação dos profissionais da hotelaria e existência de vários estudos que sustentam a necessidade em reforçar o apoio ao ensino superior;
- vi. Possibilidade das instituições de ensino superior politécnico terem oferta formativa ao nível de doutoramento, cenário que poderá suscitar a oportunidade da ESHTE vir a ter esse tipo de oferta o que, por inerência, valorizaria a oferta formativa dos mestrado;
- vii. O CiTUR, enquanto unidade orientada para a investigação, poderá contribuir para ampliar a oferta de oportunidades e desenvolvimento de projetos de investigação em Hotelaria.

No plano oposto, e considerando aspetos relacionados com o ambiente contextual, identificam-se os seguintes constrangimentos:

- i. O nível médio de rendimento em Portugal, aliada à falta de financiamento no 2º ciclo de estudos no ensino superior (de estudantes e instituições), inibe a progressão sustentada dos estudantes e é um condicionamento no potencial de desenvolvimento desta oferta formativa. Esta realidade é particularmente evidente num contexto de internacionalização, onde aspetos como instalações e serviços de apoio são particularmente valorizados;
- ii. As leis e regras orçamentais, bem como o modelo de financiamento subjacente ao 2.º ciclo condicionam fortemente o investimento em domínios fundamentais (investigação, da gestão do curso) para este ciclo de oferta formativa;
- iii. A Fundação para a Ciência e Tecnologia continuar a não reconhecer o turismo como uma área própria na investigação.

Neste quadro, e considerando os dados quantitativos resultantes deste mecanismo interno, importa reter alguns dados considerados mais pertinentes e críticos, tendo por base comparativa o ano académico anterior (2020/21):

eshte Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Relatório de Avaliação de Curso

Gestão Hoteleira

- i. Observa-se uma redução do volume de alunos inscritos face ao ano anterior, em que se verificou um nível pleno de inscrições face ao nº de vagas disponíveis, passando para um valor relativo de 76,7%, o que implica, necessariamente um exercício de reflexão e acompanhamento sobre este indicador da procura;
- ii. Constata-se uma redução do nº de alunos diplomados (alunos que concluíram o curso/ciclo). Se se considerar os alunos inscritos no 2º ano do curso, potencialmente em condições de terminar o curso no respetivo ano académico, passa-se de um valor relativo 27,6% para 19,5%, mesmo considerando que houve uma diminuição do tempo médio para a conclusão do curso;
- iii. Regista-se um crescimento, embora marginal da taxa de abandono, que passa de 30,9% para 33,3%, dado que deve ser merecedor da melhor atenção da Coordenação do Curso, mas que deve, porventura, ser enquadrado num exercício mais alargado do ponto de vista institucional;
- iv. Regista-se uma redução marginal da taxa de aprovação nas diferentes UC?s do curso, embora com valores globalmente satisfatórios;
- v. Cenário idêntico se observa na taxa de discentes aprovados por ano curricular, sendo o total manifestamente afetado pelos dados relativos ao 2º ano, sendo que no 1º a taxa de aprovação é muito significativa;
- vi. Quanto à avaliação, por parte dos estudantes, das UC?s do curso, considera-se que o volume de respostas não corresponde ao universo potencial do curso, pelo que não se pode extrair qualquer conclusão, situação que poderá e deverá ser considerada e consolidada em exercícios posteriores no quadro de exercícios de recolha de dados análogos;
- vii. Por último, quanto à avaliação do curso pelos estudantes, importa sinalizar que os resultados são positivos, mas que podem e devem ser melhorados. Neste âmbito, importa ainda dar nota de uma limitação que condiciona esta leitura analítica e que se prende com a taxa de resposta. Se considerarmos o universo global de alunos inscritos nos 1º e 2º anos, a mesma é inferior a 10%, o que limita este exercício de leitura analítica e crítica neste domínio, e constitui um espaço de melhoria a consolidar.

Em síntese, a globalidade dos indicadores quantitativos analisados, remetem para um cenário menos positivo face ao ano académico anterior em que se observou uma procura plena face à oferta estabelecida e em que os indicadores associados, alguns com a devida reserva em termos de representatividade, indiciam uma tendência em sentido contrário ao pretendido. Neste quadro, importa ter presente esta realidade e desenvolver esforços analíticos e compreensivos sobre os mesmos, em particular no que respeita à redução da procura e ao crescimento da taxa de abandono, bem como da performance do curso. Se do contexto pandémico poderão derivar múltiplos e potenciais fatores explicativos, pelas suas implicações socioeconómicas, das dinâmicas do próprio mercado turístico e das alterações suscitadas ao nível do modelo de ensino-aprendizagem, importa desenvolver uma leitura mais fina desta realidade e tendência, para que se possa compreender e atuar ativamente neste domínio.



Gestão Hoteleira

Por fim, e em linha com o referido em sede de relatório análogo anterior, importa dar nota e sublinhar que a consolidação da implementação do Sistema Interno de Garantia da Qualidade viabilizará um conjunto de instrumentos que potenciarão a capacidade compreensiva, analítica e crítica sobre aspetos determinantes da dinâmica do curso, o que permitirá um nível superior de intervenção sobre o mesmo, por via da adoção de medidas concretas que otimizem as oportunidades elencadas e mitiguem alguns dos constrangimentos identificados. No entanto, existem alguns indicadores cujo mecanismo de suporte à recolha e sistematização dos dados ainda não está devidamente robustecido, podendo ser melhorado, o que constituirá valor acrescentado neste tipo de exercício.

15. Comentários