



Relatório de Avaliação de Curso

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

Ano letivo 2021-22
09/08/2023

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

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

1. Introdução

2. Vagas

3. Diplomados

3.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
14 valores	0	0.00%	2	25.00%	0	0.00%
15 valores	2	50.00%	2	25.00%	0	0.00%
16 valores	1	25.00%	2	25.00%	1	50.00%
17 valores	1	25.00%	2	25.00%	1	50.00%
Total	4		8		2	
Média	15,75		15,5		16,5	

FONTE: SIGES

3.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	2021/22				2020/21				2019/20			
	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
14 valores	0	0.00%	0	0.00%	2	25.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
15 valores	2	50.00%	0	0.00%	1	12.50%	1	12.50%	0	0.00%	0	0.00%
16 valores	0	0.00%	1	25.00%	0	0.00%	2	25.00%	1	50.00%	0	0.00%
17 valores	1	25.00%	0	0.00%	2	25.00%	0	0.00%	1	50.00%	0	0.00%
Total	4	3	75.00%	1	25.00%	8	5	62.50%	3	37.50%	2	2
Média	15,75	15,67	16	15,5	15,4	15,67	16,5	1				

FONTE: SIGES

3.3 - Por Idade

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

Idade	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
23 anos anos	0	0.00%	3	37.50%	0	0.00%
24 anos anos	2	50.00%	1	12.50%	0	0.00%
25 anos anos	0	0.00%	1	12.50%	1	50.00%
26 anos anos	0	0.00%	1	12.50%	0	0.00%
27 anos anos	1	25.00%	0	0.00%	0	0.00%
28 anos anos	0	0.00%	1	12.50%	0	0.00%
33 anos anos	1	25.00%	0	0.00%	0	0.00%
36 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	50.00%
37 anos anos	0	0.00%	1	12.50%	0	0.00%
Total	4		8		2	
Média	27		26,13		30,5	

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	2	50.00%	1	33.33%	1	100.00%
3	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
4	2	50.00%	2	66.67%	0	0.00%
5	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Média Anos	3.00		3.33		2.00	
Total de Diplomados	4		3		1	

FONTE: SIGES

4 - Empregabilidade dos diplomados

Sem dados disponíveis.

5. Estudantes inscritos

5.1 - Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	10	47.62%
2	11	52.38%
Total	21	

FONTE: SIGES

5.2 - Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	10	6	60.00%	4	40.00%
2	11	8	72.73%	3	27.27%
Total	21	14	66.67%	7	33.33%

FONTE: SIGES

5.3 - Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante	
	Sim	Não
1	2	8
2	0	11
Total	2	19

FONTE: SIGES

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

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	3	27.27%	2	25.00%	18.18%	1	33.33%	9.09%
1	0	0.00%	0	0.00%	0.00%	0	0.00%	0.00%
Total	3	14.29%	2	14.29%	9.52%	1	14.29%	4.76%
Total 2020/21	11	40.74%	6	35.29%	22.22%	5	50.00%	18.52%
Total 2019/20	20	62.50%	12	57.14%	37.50%	8	72.73%	25.00%

FONTE: SIGES

7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares

7.1 - Mapa de Classificações Médias das Diferentes UC, Pelas Respetivas Épocas de Avaliação

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

Unidade Curricular	Época Avaliação	Nr. Discentes	Média
Auditorias e Certificação	Avaliação Contínua	10	13.80
Concepção e Desenvolvimento de Novos Produtos	Avaliação Contínua	9	15.11
Concepção e Desenvolvimento de Novos Produtos	Época de Recurso	1	11.00
Controlo Analítico	Avaliação Contínua	5	14.00
Controlo Analítico	Época de Recurso	5	7.60
Dissertação	Avaliação Contínua	1	17.00
Epidemiologia e Saúde Pública	Avaliação Contínua	6	14.00
Epidemiologia e Saúde Pública	Época de Recurso	4	12.50
Estágio	Avaliação Contínua	1	17.00
Ferramentas, Sistemas e Modelos de Qualidade	Avaliação Contínua	10	15.10
Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho	Avaliação Contínua	10	14.70
Legislação e Normalização	Avaliação Contínua	10	14.80
Liderança e Gestão de Equipas	Avaliação Contínua	7	14.14
Liderança e Gestão de Equipas	Época de Recurso	3	11.00
Perceção e Comunicação de Riscos Alimentares	Avaliação Contínua	8	13.25
Perceção e Comunicação de Riscos Alimentares	Época de Recurso	2	13.50
Qualidade em Restauração	Avaliação Contínua	10	14.60
Saúde e Alimentação	Avaliação Contínua	8	13.13
Saúde e Alimentação	Competência adquirida	2	0.00
Seminário de Metodologia I	Avaliação Contínua	5	14.60
Seminário de Metodologia II	Avaliação Contínua	6	15.17
Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	10	15.30
Sustentabilidade e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	10	16.40
Trabalho de Projeto	Avaliação Contínua	2	17.50

FONTE: SIGES

7.2 - Mapa de Aprovações por UC

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

Unidade Curricular	Aprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Aprovados (2019/20)
Auditorias e Certificação	10	10	100.00%	100.00%	93.33%
Concepção e Desenvolvimento de Novos Produtos	10	10	100.00%	100.00%	93.33%
Controlo Analítico	6	10	60.00%	100.00%	93.33%
Dissertação	1	1	100.00%	100.00%	-
Epidemiologia e Saúde Pública	10	10	100.00%	100.00%	77.78%
Estágio	1	1	100.00%	100.00%	-
Ferramentas, Sistemas e Modelos de Qualidade	10	10	100.00%	100.00%	93.33%
Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho	10	10	100.00%	100.00%	100.00%
Legislação e Normalização	10	10	100.00%	100.00%	93.75%
Liderança e Gestão de Equipas	10	10	100.00%	100.00%	93.33%
Perceção e Comunicação de Riscos Alimentares	10	10	100.00%	100.00%	93.33%
Qualidade em Restauração	10	10	100.00%	100.00%	93.33%
Saúde e Alimentação	10	10	100.00%	100.00%	100.00%
Seminário de Metodologia I	5	5	100.00%	91.67%	70.00%
Seminário de Metodologia II	6	6	100.00%	92.86%	77.78%
Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar	10	10	100.00%	100.00%	87.50%
Sustentabilidade e Segurança Alimentar	10	10	100.00%	100.00%	93.33%
Trabalho de Projeto	2	2	100.00%	-	100.00%
Total	141	145	97.24%	98.17%	90.95%

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	11	4	4	3	36.36%	38.10%	11.76%	36.36%	27.27%
1	10	10	0	0	100.00%	100.00%	93.33%	0.0%	0.0%
Total	21	14	4	3	66.67%	51.85%	50.00%	19.05%	14.29%

FONTE: SIGES

8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes

8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Horário de funcionamento	160	0%	0%	0%	27%	69%	4,72
Carga letiva (número de horas de aulas)	160	0%	2%	3%	38%	53%	4,49
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	160	1%	1%	8%	39%	48%	4,37
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	160	2%	1%	10%	34%	49%	4,32
Grau de cumprimento do programa	160	0%	0%	3%	33%	59%	4,60
Pertinência dos conteúdos programáticos	160	0%	1%	4%	33%	58%	4,56
Articulação com outras UC do curso	160	0%	1%	14%	26%	53%	4,38
Adequação do modelo de avaliação	160	0%	2%	4%	30%	58%	4,53
Organização e dinâmica das aulas	160	0%	2%	11%	28%	54%	4,41
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	160	0%	3%	6%	28%	58%	4,49
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	160	0%	1%	3%	25%	66%	4,65
Assiduidade e pontualidade do/a docente	160	0%	0%	2%	19%	74%	4,76
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	160	1%	2%	9%	23%	55%	4,43
Avaliação global da UC	160	0%	1%	4%	33%	58%	4,54

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

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Componente prática do curso	8	0%	38%	25%	25%	13%	3,13
Componente teórica do curso	8	0%	0%	0%	63%	38%	4,38
Articulação entre unidades curriculares	8	0%	25%	0%	50%	13%	3,57
Modelo do estágio (carga horária, período)	8	0%	13%	13%	25%	0%	3,25
Horários das aulas	8	0%	0%	25%	63%	13%	3,88
Número de horas de aulas	8	0%	0%	50%	25%	25%	3,75
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	8	0%	0%	38%	50%	13%	3,75
Nível global de exigência	8	0%	0%	25%	63%	13%	3,88
Disponibilidade do diretor de curso	8	0%	13%	13%	50%	13%	3,71

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	8	0%	0%	13%	38%	50%	4,38
Perspetivas de empregabilidade	8	0%	0%	0%	38%	38%	4,50
Oportunidades de participação em projetos de investigação	8	0%	0%	13%	50%	13%	4,00
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	8	0%	0%	13%	38%	0%	3,75
Oportunidades de intercâmbio internacional	8	0%	13%	0%	25%	0%	3,33
Prestígio dos cursos da ESHTe	8	0%	0%	0%	50%	0%	4,00

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

8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes

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

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

9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Grau de cumprimento do programa	17	0%	0%	0%	12%	76%	4,87
Articulação com outras UC do curso	17	0%	6%	6%	47%	24%	4,07
Adequação das metodologias de ensino	17	0%	0%	0%	29%	59%	4,67
Adequação do modelo de avaliação	17	0%	0%	0%	47%	41%	4,47
Horário de funcionamento	17	0%	6%	18%	47%	18%	3,87
Carga letiva (número de horas de aulas)	17	0%	0%	12%	35%	41%	4,33
Dimensão da(s) turma(s)	17	0%	0%	0%	24%	65%	4,73
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	17	0%	0%	6%	35%	41%	4,43
Adequação dos recursos informáticos	17	0%	6%	12%	47%	24%	4,00
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	17	0%	6%	12%	24%	29%	4,08
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	17	0%	0%	6%	71%	12%	4,07
Nível de preparação anterior dos estudantes	17	0%	12%	47%	29%	0%	3,20
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	17	0%	0%	6%	65%	18%	4,13
Nível de aprendizagem alcançados pelos estudantes	17	0%	0%	12%	76%	0%	3,87
Avaliação global da UC	17	0%	0%	0%	76%	12%	4,13

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

10. Estágios Curriculares

Sem ocorrências.

11. Mobilidade Erasmus

Sem ocorrências.

12. Corpo docente

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

Categoria	N	%
Assistente convidado	1	6,7
Professor adjunto	3	20,0
Professor adjunto convidado	8	53,3
Professor coordenador (sem agregação)	2	13,3
Protocolo *	1	6,7
Total	15	100,0

* Sem mais informação

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	5	35,7
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	9	64,3
Total	14	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	4	28,6
Tempo integral	1	7,1
Tempo parcial	9	64,3
Total	14	100,0

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

Percentagem	N	%
100,0%	5	35,7
91,7%	3	21,4
59,5%	1	7,1
33,3%	3	21,4
20,8%	1	7,1
16,7%	1	7,1
Total	14	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	8	57,1
Mestrado	4	28,6
Licenciatura	2	14,3
Total	14	100,0

Detentores do título de especialista: 5 (35,7%)

Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

13. Atividades relevantes

No âmbito da Uc de Conceção e Desenvolvimento de Novos Produtos, **integração** dos alunos de mestrado anualmente em projetos de desenvolvimento de produtos alimentares com a Empresa Novarroz / ESHTe. Atividade: Inovação e desenvolvimento de novos produtos com base em arroz carolino; arroz carolino integral e farinha de arroz à base de nozes; Simulação de equipas de desenvolvimento de produtos alimentares em contexto real. ESHTe (Manuela Guerra; alunos mestrado SQAR); Novarroz (João Vieira).

Publicações associadas a projetos desenvolvidos naquela UC em 21/22:

1. Castanho, A., Guerra, M., Brites, C., Oliveira, J. & Cunha, M. 2022. Design thinking for food: remote association as a creative tool in the context of the ideation of new rice-based meals. In Menu, vol 10, Proceedings of the 12th International Conference on Culinary Arts and Sciences. Eds Michaud, M., Giboreau, A. & Perez-Cueto, A. The Worshipful Company of Cooks & The Institut Paul Bocuse Research Center ? The Lyon Metropole, Lyon 2 university and The TrAlim Chair. ISBN 2275-5748. Lyon, France, 2-3 June. Pag 88. <https://www.calameo.com/read/00562149717283ee86b45?authid=Mr3mFivUndwt>
2. Guerra, M. Félix, N. & Brandão, C. 2021. From snacks to meat alternatives: the potential of walnuts for trendy foods. Paper# 59. XIII International Tourism Congress, Reinventing Tourism fo Upcoming Challenges. Estoril, Portugal, 28-29 October. Book of Abstracts ESHTe/CiTUR. Pag 159-160. ISBN 978-989-9066-04-5. [URL:http://itc2021.eshte.pt/blog/wpcontent/uploads/2021/12/XIII_ITC_Estoril_2021_Book_of_Abstracts.pdf](http://itc2021.eshte.pt/blog/wpcontent/uploads/2021/12/XIII_ITC_Estoril_2021_Book_of_Abstracts.pdf)
3. Castanho, A., Guerra, M., Brites, C., Oliveira, J.C. & Cunha, L. M. 2021. Design thinking for the product development: testing brainstorming techniques. Poster PDA 12 session, In Book of Abstract of Dare2Change: Innovation Driven Agrifood Business. 18-19 Novembro. Porto. Pp 38. https://dare2change.pt/media/galeria_evento/Abstracts/Dare2Change_AbstractBook.pdf

Parcerias MSQAR com empresas:

1. SGS Portugal
2. Serviços Sociais do Ministério do Trabalho e Solidariedade Social - Secção de Refeitórios

14. Pontos fortes e ações de melhoria

Pontos fortes: taxa de aprovação nas ucs de 1º ano; avaliação geral realizada pelos alunos às ucs do curso;

Aspetos a melhorar: medidas/mecanismos para reverter a situação de abandono escolar que se verifica no 2º ano; ações de divulgação do curso e da sua especificidade dentro da área da restauração para aumentar a atratividade do mesmo.

15. Comentários