



**Relatório de Avaliação de Curso**  
Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

---

Ano letivo 2021-22  
26/09/2023

|   |    |
|---|----|
| <a href="#">1. Introdução</a>   | 3  |
| <a href="#">2. Vagas</a>  | 3  |
| <a href="#">3. Diplomados</a>   | 3  |
| <a href="#">4 - Empregabilidade dos diplomados</a>                                      | 6  |
| <a href="#">5. Estudantes inscritos</a>   | 7  |
| <a href="#">6. Estudantes em abandono</a>   | 8  |
| <a href="#">7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares</a>            | 8  |
| <a href="#">8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes</a> | 13 |
| <a href="#">8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes</a>       | 13 |
| <a href="#">8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes</a>                                 | 14 |
| <a href="#">8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes</a>                   | 15 |
| <a href="#">9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes</a>   | 16 |
| <a href="#">10. Estágios Curriculares</a>   | 16 |
| <a href="#">11. Mobilidade Erasmus</a>  | 18 |
| <a href="#">12. Corpo docente</a>   | 18 |
| <a href="#">13. Atividades relevantes</a>   | 20 |
| <a href="#">14. Pontos fortes e ações de melhoria</a>                                   | 21 |
| <a href="#">15. Comentários</a>   | 21 |

### 1. Introdução

### 2. Vagas

#### Vagas

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

#### Concurso geral de acesso

##### PAR regime diurno

Média do último colocado 1ª fase:

Média do último colocado 2ª fase:

Média do último colocado 3ª fase:

##### PAR regime pós-laboral

Média do último colocado 1ª fase:

Média do último colocado 2ª fase:

Média do último colocado 3ª fase:

### 3. Diplomados

### 3.1 - Por Classificação Final

| Classificação Final | 2021/22        |        | 2020/21        |        | 2019/20        |        |
|---------------------|----------------|--------|----------------|--------|----------------|--------|
|                     | Nr. diplomados | %      | Nr. diplomados | %      | Nr. diplomados | %      |
| 12 valores          | 0              | 0.00%  | 2              | 10.00% | 0              | 0.00%  |
| 13 valores          | 7              | 41.18% | 4              | 20.00% | 12             | 34.29% |
| 14 valores          | 5              | 29.41% | 6              | 30.00% | 21             | 60.00% |
| 15 valores          | 4              | 23.53% | 5              | 25.00% | 2              | 5.71%  |
| 16 valores          | 1              | 5.88%  | 2              | 10.00% | 0              | 0.00%  |
| 17 valores          | 0              | 0.00%  | 1              | 5.00%  | 0              | 0.00%  |
| <b>Total</b>        | <b>17</b>      |        | <b>20</b>      |        | <b>35</b>      |        |
| <b>Média</b>        | <b>13,94</b>   |        | <b>14,2</b>    |        | <b>13,71</b>   |        |

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 | %            |
| 12 valores          | 0             | 0.00%     | 0              | 0.00%    | 1             | 5.00%     | 1              | 5.00%         | 0             | 0.00%         | 0              | 0.00%        |
| 13 valores          | 3             | 17.65%    | 4              | 23.53%   | 1             | 5.00%     | 3              | 15.00%        | 3             | 8.57%         | 9              | 25.71%       |
| 14 valores          | 4             | 23.53%    | 1              | 5.88%    | 3             | 15.00%    | 3              | 15.00%        | 10            | 28.57%        | 11             | 31.43%       |
| 15 valores          | 3             | 17.65%    | 1              | 5.88%    | 3             | 15.00%    | 2              | 10.00%        | 1             | 2.86%         | 1              | 2.86%        |
| 16 valores          | 1             | 5.88%     | 0              | 0.00%    | 1             | 5.00%     | 1              | 5.00%         | 0             | 0.00%         | 0              | 0.00%        |
| 17 valores          | 0             | 0.00%     | 0              | 0.00%    | 1             | 5.00%     | 0              | 0.00%         | 0             | 0.00%         | 0              | 0.00%        |
| <b>Total</b>        | <b>17</b>     | <b>11</b> | <b>64.71%</b>  | <b>6</b> | <b>35.29%</b> | <b>20</b> | <b>10</b>      | <b>50.00%</b> | <b>10</b>     | <b>50.00%</b> | <b>35</b>      | <b>14</b>    |
| <b>Média</b>        | <b>13,94</b>  |           | <b>14,18</b>   |          | <b>13,5</b>   |           | <b>14,2</b>    |               | <b>14,5</b>   |               | <b>13,9</b>    | <b>13,71</b> |

FONTE: SIGES

### 3.3 - Por Idade

| Idade        | 2021/22        |        | 2020/21        |        | 2019/20        |        |
|--------------|----------------|--------|----------------|--------|----------------|--------|
|              | Nr. diplomados | %      | Nr. diplomados | %      | Nr. diplomados | %      |
| 21 anos anos | 3              | 17.65% | 2              | 10.00% | 7              | 20.00% |
| 22 anos anos | 2              | 11.76% | 1              | 5.00%  | 4              | 11.43% |
| 23 anos anos | 4              | 23.53% | 2              | 10.00% | 12             | 34.29% |
| 24 anos anos | 2              | 11.76% | 3              | 15.00% | 2              | 5.71%  |
| 25 anos anos | 2              | 11.76% | 1              | 5.00%  | 0              | 0.00%  |
| 26 anos anos | 0              | 0.00%  | 2              | 10.00% | 2              | 5.71%  |
| 27 anos anos | 1              | 5.88%  | 1              | 5.00%  | 3              | 8.57%  |
| 28 anos anos | 0              | 0.00%  | 0              | 0.00%  | 1              | 2.86%  |
| 29 anos anos | 0              | 0.00%  | 1              | 5.00%  | 0              | 0.00%  |
| 30 anos anos | 1              | 5.88%  | 1              | 5.00%  | 1              | 2.86%  |
| 31 anos anos | 1              | 5.88%  | 1              | 5.00%  | 0              | 0.00%  |
| 37 anos anos | 1              | 5.88%  | 1              | 5.00%  | 0              | 0.00%  |
| 42 anos anos | 0              | 0.00%  | 1              | 5.00%  | 0              | 0.00%  |
| 43 anos anos | 0              | 0.00%  | 1              | 5.00%  | 0              | 0.00%  |
| 47 anos anos | 0              | 0.00%  | 0              | 0.00%  | 1              | 2.86%  |
| 48 anos anos | 0              | 0.00%  | 1              | 5.00%  | 0              | 0.00%  |
| 49 anos anos | 0              | 0.00%  | 0              | 0.00%  | 2              | 5.71%  |
| 57 anos anos | 0              | 0.00%  | 1              | 5.00%  | 0              | 0.00%  |
| <b>Total</b> | <b>17</b>      |        | <b>20</b>      |        | <b>35</b>      |        |
| <b>Média</b> | <b>24,82</b>   |        | <b>30,15</b>   |        | <b>25,57</b>   |        |

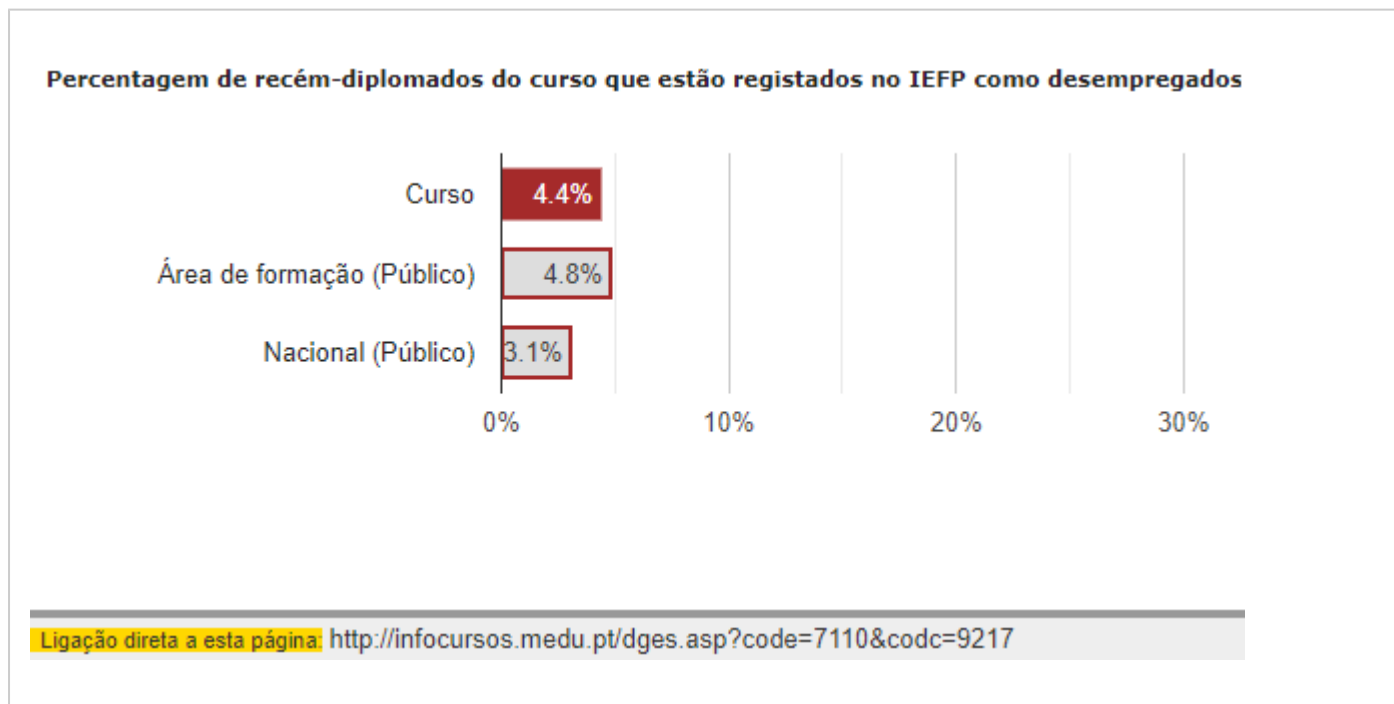
FONTE: SIGES

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

| Nr. Anos                   | Nr. de diplomados | %      | Nr. Genero Feminino | %      | Nr. Genero Masculino | %      |
|----------------------------|-------------------|--------|---------------------|--------|----------------------|--------|
| 1                          | 0                 | 0.00%  | 0                   | 0.00%  | 0                    | 0.00%  |
| 2                          | 0                 | 0.00%  | 0                   | 0.00%  | 0                    | 0.00%  |
| 3                          | 11                | 64.71% | 8                   | 72.73% | 3                    | 50.00% |
| 4                          | 4                 | 23.53% | 2                   | 18.18% | 2                    | 33.33% |
| 5                          | 0                 | 0.00%  | 0                   | 0.00%  | 0                    | 0.00%  |
| 6 ou mais                  | 2                 | 11.76% | 1                   | 9.09%  | 1                    | 16.67% |
| <b>Média Anos</b>          | <b>3.59</b>       |        | <b>3.45</b>         |        | <b>3.83</b>          |        |
| <b>Total de Diplomados</b> | <b>17</b>         |        | <b>11</b>           |        | <b>6</b>             |        |

FONTE: SIGES

#### 4 - Empregabilidade dos diplomados



### 5. Estudantes inscritos

#### 5.1 - Por Ano Curricular

| Ano          | Nr. Inscritos | %      |
|--------------|---------------|--------|
| 1            | 38            | 41.30% |
| 2            | 32            | 34.78% |
| 3            | 22            | 23.91% |
| <b>Total</b> | <b>92</b>     |        |

FONTE: SIGES

#### 5.2 - Por Ano Curricular e Género

| Ano          | Nr. Inscritos | Gén. Feminino | %             | Gén. Masculino | %             |
|--------------|---------------|---------------|---------------|----------------|---------------|
| 1            | 38            | 15            | 39.47%        | 23             | 60.53%        |
| 2            | 32            | 11            | 34.38%        | 21             | 65.63%        |
| 3            | 22            | 14            | 63.64%        | 8              | 36.36%        |
| <b>Total</b> | <b>92</b>     | <b>40</b>     | <b>43.48%</b> | <b>52</b>      | <b>56.52%</b> |

FONTE: SIGES

#### 5.3 - Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

| Ano          | Trabalhador-Estudante |           |
|--------------|-----------------------|-----------|
|              | Sim                   | Não       |
| 1            | 4                     | 34        |
| 2            | 3                     | 29        |
| 3            | 5                     | 17        |
| <b>Total</b> | <b>12</b>             | <b>80</b> |

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                    | 1         | 4.55%         | 1                   | 7.14%             | 4.55%                | 0                    | 0.00%              | 0.00%                |
| 2                    | 11        | 34.38%        | 2                   | 18.18%            | 6.25%                | 9                    | 42.86%             | 28.13%               |
| 1                    | 18        | 47.37%        | 8                   | 53.33%            | 21.05%               | 10                   | 43.48%             | 26.32%               |
| <b>Total</b>         | <b>30</b> | <b>32.61%</b> | <b>11</b>           | <b>27.50%</b>     | <b>11.96%</b>        | <b>19</b>            | <b>36.54%</b>      | <b>20.65%</b>        |
| <b>Total 2020/21</b> | <b>29</b> | <b>31.87%</b> | <b>8</b>            | <b>20.51%</b>     | <b>8.79%</b>         | <b>21</b>            | <b>40.38%</b>      | <b>23.08%</b>        |
| <b>Total 2019/20</b> | <b>33</b> | <b>30.56%</b> | <b>5</b>            | <b>13.16%</b>     | <b>4.63%</b>         | <b>28</b>            | <b>40.00%</b>      | <b>25.93%</b>        |

FONTES: 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    | 9             | 12.38 |
| Análise e Gestão Financeira                     | Época de Recurso      | 7             | 11.71 |
| Análise e Gestão Financeira                     | Trabalhador Estudante | 1             | 12.00 |
| Artes Culinárias - Cozinha da Europa            | Avaliação Contínua    | 28            | 16.19 |
| Artes Culinárias - Cozinha da Europa            | Integração            | 1             | 0.00  |
| Artes Culinárias - Cozinha Dietética            | Avaliação Contínua    | 15            | 15.87 |
| Artes Culinárias - Cozinha Dietética            | Integração            | 1             | 0.00  |
| Artes Culinárias - Cozinha do Mundo             | Avaliação Contínua    | 17            | 14.88 |
| Artes Culinárias - Cozinha do Mundo             | Integração            | 1             | 0.00  |
| Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa | Avaliação Contínua    | 26            | 16.00 |
| Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa | Época de Recurso      | 1             | 10.00 |
| Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa | Integração            | 2             | 16.00 |
| Artes Culinárias - Cozinha I                    | Avaliação Contínua    | 28            | 15.29 |
| Artes Culinárias - Cozinha I                    | Época de Recurso      | 5             | 5.00  |
| Artes Culinárias - Cozinha I                    | Integração            | 2             | 15.00 |
| Artes Culinárias - Cozinha I                    | Competência adquirida | 2             | 0.00  |
| Artes Culinárias - Cozinha II                   | Avaliação Contínua    | 33            | 14.52 |
| Artes Culinárias - Cozinha II                   | Época de Recurso      | 4             | 12.75 |
| Artes Culinárias - Cozinha II                   | Integração            | 2             | 15.00 |
| Artes Culinárias - Panificação                  | Avaliação Contínua    | 34            | 13.29 |
| Artes Culinárias - Panificação                  | Integração            | 2             | 16.00 |
| Artes Culinárias - Panificação                  | Competência adquirida | 1             | 0.00  |
| Artes Culinárias - Pastelaria                   | Avaliação Contínua    | 34            | 17.22 |



## Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

|  |                       |    |       |
|--|-----------------------|----|-------|
| Artes Culinárias - Pastelaria            | Integração            | 2  | 16.00 |
| Artes Culinárias - Pastelaria            | Competência adquirida | 1  | 0.00  |
| Contabilidade de Gestão                  | Avaliação Contínua    | 25 | 13.79 |
| Contabilidade de Gestão                  | Época de Recurso      | 8  | 9.71  |
| Contabilidade de Gestão                  | Trabalhador Estudante | 1  | 13.00 |
| Contabilidade de Gestão                  | Integração            | 1  | 14.00 |
| Contabilidade de Gestão                  | Época Especial        | 1  | 14.00 |
| Contabilidade Geral                      | Avaliação Contínua    | 30 | 15.35 |
| Contabilidade Geral                      | Época de Recurso      | 4  | 13.33 |
| Contabilidade Geral                      | Integração            | 1  | 13.00 |
| Dietética                                | Avaliação Contínua    | 15 | 15.00 |
| Enogastronomia                           | Avaliação Contínua    | 24 | 14.58 |
| Enogastronomia                           | Época de Recurso      | 2  | 6.50  |
| Enogastronomia                           | Integração            | 2  | 16.50 |
| Estágio I                                | Avaliação Contínua    | 24 | 17.64 |
| Estágio I                                | Época de Recurso      | 1  | 18.00 |
| Estágio I                                | Integração            | 1  | 0.00  |
| Estágio I                                | Competência adquirida | 3  | 0.00  |
| Estágio II                               | Avaliação Contínua    | 15 | 16.58 |
| Estágio II                               | Época de Recurso      | 1  | 17.00 |
| Estágio II                               | Integração            | 1  | 0.00  |
| Estágio II                               | Competência adquirida | 3  | 0.00  |
| Ética e Responsabilidade Social          | Avaliação Contínua    | 16 | 15.38 |
| Fisiologia Alimentar                     | Avaliação Contínua    | 38 | 12.80 |
| Fisiologia Alimentar                     | Época de Recurso      | 8  | 10.13 |
| Fisiologia Alimentar                     | Trabalhador Estudante | 1  | 6.00  |
| Gastronomia e Arte                       | Avaliação Contínua    | 28 | 16.23 |
| Gastronomia e Arte                       | Época de Recurso      | 1  | 7.00  |
| Gestão de Alimentos e Bebidas            | Avaliação Contínua    | 21 | 13.89 |
| Gestão de Alimentos e Bebidas            | Época de Recurso      | 2  | 10.00 |
| Gestão de Alimentos e Bebidas            | Integração            | 2  | 17.50 |
| Gestão de Recursos Humanos               | Avaliação Contínua    | 14 | 11.50 |
| Gestão de Recursos Humanos               | Época de Recurso      | 3  | 10.67 |
| Higiene e Segurança Alimentar            | Avaliação Contínua    | 16 | 14.69 |
| Higiene e Segurança Alimentar            | Época de Recurso      | 1  | 0.00  |
| História da Alimentação e da Gastronomia | Avaliação Contínua    | 33 | 15.00 |
| História da Alimentação e da Gastronomia | Integração            | 2  | 17.00 |
| História da Alimentação e da Gastronomia | Competência adquirida | 1  | 12.00 |
| Instalações e Equipamentos               | Avaliação Contínua    | 17 | 12.65 |
| Instalações e Equipamentos               | Trabalhador Estudante | 1  | 6.00  |
| Introdução ao Turismo                    | Avaliação Contínua    | 31 | 12.93 |
| Introdução ao Turismo                    | Época de Recurso      | 5  | 7.67  |
| Introdução ao Turismo                    | Integração            | 2  | 14.00 |
| Introdução ao Turismo                    | Competência adquirida | 1  | 10.00 |
| Língua Estrangeira I - Espanhol          | Avaliação Contínua    | 4  | 16.00 |
| Língua Estrangeira I - Espanhol          | Época de Recurso      | 1  | 19.00 |

## Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

|                                  |                       |    |       |
|----------------------------------|-----------------------|----|-------|
| Língua Estrangeira I - Francês   | Avaliação Contínua    | 9  | 12.00 |
| Língua Estrangeira I - Francês   | Melhoria              | 1  | 18.00 |
| Língua Estrangeira I - Inglês    | Avaliação Contínua    | 20 | 13.21 |
| Língua Estrangeira I - Inglês    | Época de Recurso      | 2  | 12.00 |
| Língua Estrangeira I - Inglês    | Integração            | 1  | 18.00 |
| Língua Estrangeira I - Inglês    | Competência adquirida | 1  | 10.00 |
| Língua Estrangeira II - Espanhol | Avaliação Contínua    | 4  | 17.00 |
| Língua Estrangeira II - Espanhol | Época de Recurso      | 1  | 11.00 |
| Língua Estrangeira II - Francês  | Avaliação Contínua    | 10 | 14.17 |
| Língua Estrangeira II - Inglês   | Avaliação Contínua    | 21 | 15.93 |
| Língua Estrangeira II - Inglês   | Época de Recurso      | 1  | 11.00 |
| Língua Estrangeira II - Inglês   | Competência adquirida | 1  | 15.00 |
| Marketing para a Restauração     | Avaliação Contínua    | 10 | 13.60 |
| Marketing para a Restauração     | Época de Recurso      | 4  | 13.75 |
| Microbiologia Alimentar I        | Avaliação Contínua    | 20 | 12.13 |
| Microbiologia Alimentar I        | Época de Recurso      | 6  | 8.00  |
| Microbiologia Alimentar I        | Trabalhador Estudante | 2  | 7.00  |
| Microbiologia Alimentar I        | Integração            | 2  | 11.50 |
| Microbiologia Alimentar II       | Avaliação Contínua    | 25 | 12.00 |
| Microbiologia Alimentar II       | Época de Recurso      | 10 | 6.29  |
| Microbiologia Alimentar II       | Época Especial        | 2  | 10.50 |
| Nutrição                         | Avaliação Contínua    | 26 | 13.44 |
| Nutrição                         | Época de Recurso      | 18 | 9.14  |
| Nutrição                         | Trabalhador Estudante | 3  | 11.50 |
| Nutrição                         | Integração            | 1  | 12.00 |
| Nutrição                         | Competência adquirida | 1  | 16.00 |
| Organização Empresarial          | Avaliação Contínua    | 28 | 11.74 |
| Organização Empresarial          | Época de Recurso      | 7  | 8.57  |
| Organização Empresarial          | Integração            | 1  | 13.00 |
| Organização Empresarial          | Competência adquirida | 1  | 12.00 |
| Produção Animal e Vegetal        | Avaliação Contínua    | 23 | 13.32 |
| Produção Animal e Vegetal        | Época de Recurso      | 3  | 8.00  |
| Produção Animal e Vegetal        | Integração            | 2  | 11.50 |
| Química Alimentar I              | Avaliação Contínua    | 25 | 13.73 |
| Química Alimentar I              | Época de Recurso      | 12 | 8.20  |
| Química Alimentar I              | Trabalhador Estudante | 2  | 9.50  |
| Química Alimentar I              | Integração            | 2  | 14.50 |
| Química Alimentar I              | Competência adquirida | 1  | 17.00 |
| Química Alimentar II             | Avaliação Contínua    | 30 | 13.00 |
| Química Alimentar II             | Época de Recurso      | 24 | 10.69 |
| Química Alimentar II             | Integração            | 1  | 10.00 |
| Seminário de Metodologia         | Avaliação Contínua    | 32 | 12.25 |
| Seminário de Metodologia         | Integração            | 2  | 12.50 |
| Seminário de Metodologia         | Competência adquirida | 2  | 15.00 |
| Sistemas de Restauração          | Avaliação Contínua    | 15 | 14.40 |
| Tecnologia Alimentar I           | Avaliação Contínua    | 29 | 11.56 |

|                                     |                       |    |       |
|-------------------------------------|-----------------------|----|-------|
| Tecnologia Alimentar I              | Época de Recurso      | 5  | 10.00 |
| Tecnologia Alimentar II             | Avaliação Contínua    | 11 | 12.64 |
| Tecnologia Alimentar II             | Época de Recurso      | 7  | 10.86 |
| Tecnologia Alimentar II             | Época Especial        | 1  | 10.00 |
| Tecnologia e Sistemas de Informação | Avaliação Contínua    | 30 | 11.67 |
| Tecnologia e Sistemas de Informação | Época de Recurso      | 8  | 9.33  |
| Tecnologia e Sistemas de Informação | Trabalhador Estudante | 2  | 14.50 |
| Tecnologia e Sistemas de Informação | Integração            | 1  | 13.00 |
| Tecnologia e Sistemas de Informação | Competência adquirida | 1  | 12.00 |

FONTE: SIGES

## 7.2 - Mapa de Aprovações por UC

## Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

| Unidade Curricular                              | Aprovados  | Total Alunos | Tx. Aprovados | Tx. Aprovados (2020/21) | Tx. Aprovados (2019/20) |
|---|------------|--------------|---------------|-------------------------|-------------------------|
| Análise e Gestão Financeira                     | 14         | 17           | 82.35%        | 92.59%                  | 90.48%                  |
| Artes Culinárias - Cozinha da Europa            | 22         | 29           | 75.86%        | 91.67%                  | 96.88%                  |
| Artes Culinárias - Cozinha Dietética            | 16         | 16           | 100.00%       | 100.00%                 | 100.00%                 |
| Artes Culinárias - Cozinha do Mundo             | 18         | 18           | 100.00%       | 91.30%                  | 100.00%                 |
| Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa | 27         | 29           | 93.10%        | 91.67%                  | 96.88%                  |
| Artes Culinárias - Cozinha I                    | 25         | 37           | 67.57%        | 86.36%                  | 100.00%                 |
| Artes Culinárias - Cozinha II                   | 26         | 39           | 66.67%        | 80.00%                  | 100.00%                 |
| Artes Culinárias - Panificação                  | 30         | 37           | 81.08%        | 86.36%                  | 100.00%                 |
| Artes Culinárias - Pastelaria                   | 26         | 37           | 70.27%        | 84.44%                  | 100.00%                 |
| Contabilidade de Gestão                         | 22         | 36           | 61.11%        | 66.67%                  | 80.56%                  |
| Contabilidade Geral                             | 27         | 35           | 77.14%        | 69.23%                  | 88.10%                  |
| Dietética                                       | 14         | 15           | 93.33%        | 96.15%                  | 100.00%                 |
| Enogastronomia                                  | 26         | 28           | 92.86%        | 95.83%                  | 96.88%                  |
| Estágio I                                       | 19         | 29           | 65.52%        | 89.66%                  | 84.38%                  |
| Estágio II                                      | 17         | 20           | 85.00%        | 92.31%                  | 81.58%                  |
| Ética e Responsabilidade Social                 | 16         | 16           | 100.00%       | 100.00%                 | 100.00%                 |
| Fisiologia Alimentar                            | 34         | 47           | 72.34%        | 62.75%                  | 68.57%                  |
| Gastronomia e Arte                              | 22         | 29           | 75.86%        | 92.00%                  | 90.63%                  |
| Gestão de Alimentos e Bebidas                   | 20         | 25           | 80.00%        | 96.30%                  | 93.94%                  |
| Gestão de Recursos Humanos                      | 17         | 17           | 100.00%       | 95.83%                  | 94.87%                  |
| Higiene e Segurança Alimentar                   | 16         | 17           | 94.12%        | 100.00%                 | 95.00%                  |
| História da Alimentação e da Gastronomia        | 33         | 36           | 91.67%        | 88.89%                  | 90.00%                  |
| Instalações e Equipamentos                      | 17         | 18           | 94.44%        | 91.67%                  | 94.87%                  |
| Introdução ao Turismo                           | 28         | 39           | 71.79%        | 73.33%                  | 90.48%                  |
| Língua Estrangeira I - Espanhol                 | 5          | 5            | 100.00%       | 83.33%                  | 100.00%                 |
| Língua Estrangeira I - Francês                  | 6          | 10           | 60.00%        | 50.00%                  | 100.00%                 |
| Língua Estrangeira I - Inglês                   | 22         | 24           | 91.67%        | 83.87%                  | 100.00%                 |
| Língua Estrangeira II - Espanhol                | 5          | 5            | 100.00%       | 83.33%                  | 100.00%                 |
| Língua Estrangeira II - Francês                 | 6          | 10           | 60.00%        | 0.00%                   | 100.00%                 |
| Língua Estrangeira II - Inglês                  | 16         | 23           | 69.57%        | 78.79%                  | 100.00%                 |
| Marketing para a Restauração                    | 14         | 14           | 100.00%       | 100.00%                 | 97.50%                  |
| Microbiologia Alimentar I                       | 10         | 30           | 33.33%        | 87.50%                  | 64.86%                  |
| Microbiologia Alimentar II                      | 10         | 37           | 27.03%        | 59.38%                  | 66.67%                  |
| Nutrição  | 21         | 49           | 42.86%        | 53.85%                  | 67.19%                  |
| Organização Empresarial                         | 22         | 37           | 59.46%        | 82.98%                  | 75.38%                  |
| Produção Animal e Vegetal                       | 22         | 28           | 78.57%        | 91.67%                  | 96.77%                  |
| Química Alimentar I                             | 23         | 42           | 54.76%        | 72.00%                  | 74.63%                  |
| Química Alimentar II                            | 19         | 55           | 34.55%        | 34.04%                  | 74.65%                  |
| Seminário de Metodologia                        | 32         | 36           | 88.89%        | 93.62%                  | 83.87%                  |
| Sistemas de Restauração                         | 14         | 15           | 93.33%        | 96.00%                  | 97.14%                  |
| Tecnologia Alimentar I                          | 10         | 34           | 29.41%        | 64.00%                  | 86.84%                  |
| Tecnologia Alimentar II                         | 19         | 19           | 100.00%       | 91.67%                  | 95.12%                  |
| Tecnologia e Sistemas de Informação             | 23         | 42           | 54.76%        | 68.09%                  | 73.85%                  |
| <b>Total</b>                                    | <b>831</b> | <b>1181</b>  | <b>70.36%</b> | <b>81.29%</b>           | <b>85.71%</b>           |

FONTE: SIGES

### 7.3 - Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

| Ano          | Nr. Alunos | Aprovados | Reprovados | Desistências | Tx. Aprovados | Tx. Aprovados (2020/21) | Tx. Aprovados (2019/20) | Tx. Reprovados | Tx. Desistências |
|--------------|------------|-----------|------------|--------------|---------------|-------------------------|-------------------------|----------------|------------------|
| 3            | 22         | 17        | 4          | 1            | 77.27%        | 68.97%                  | 76.09%                  | 18.18%         | 4.55%            |
| 2            | 32         | 10        | 15         | 11           | 31.25%        | 72.73%                  | 66.67%                  | 46.88%         | 34.38%           |
| 1            | 38         | 16        | 8          | 18           | 42.11%        | 65.00%                  | 48.57%                  | 21.05%         | 47.37%           |
| <b>Total</b> | <b>92</b>  | <b>43</b> | <b>27</b>  | <b>30</b>    | <b>46.74%</b> | <b>68.13%</b>           | <b>64.81%</b>           | <b>29.35%</b>  | <b>32.61%</b>    |

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  | 670             | 2% | 6% | 18% | 31% | 31% | 3,93  |
| Carga letiva (número de horas de aulas)                               | 670             | 1% | 5% | 20% | 31% | 31% | 3,97  |
| Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)   | 670             | 1% | 3% | 20% | 35% | 29% | 4,00  |
| Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação) | 670             | 1% | 4% | 23% | 32% | 28% | 3,91  |
| Grau de cumprimento do programa                                       | 670             | 1% | 3% | 17% | 29% | 38% | 4,14  |
| Pertinência dos conteúdos programáticos                               | 670             | 2% | 4% | 21% | 27% | 33% | 3,96  |
| Articulação com outras UC do curso                                    | 670             | 4% | 6% | 22% | 26% | 27% | 3,80  |
| Adequação do modelo de avaliação                                      | 670             | 4% | 9% | 22% | 26% | 30% | 3,75  |
| Organização e dinâmica das aulas                                      | 670             | 3% | 6% | 22% | 24% | 33% | 3,87  |
| Clareza na exposição das matérias pelo/a docente                      | 670             | 3% | 5% | 18% | 25% | 37% | 4,00  |
| Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas           | 670             | 1% | 3% | 15% | 22% | 46% | 4,24  |
| Assiduidade e pontualidade do/a docente                               | 670             | 1% | 2% | 13% | 23% | 50% | 4,35  |
| Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações                   | 670             | 2% | 4% | 16% | 27% | 40% | 4,12  |
| Avaliação global da UC  | 670             | 2% | 3% | 20% | 32% | 31% | 4,00  |

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

### 8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes

|   | Total Respostas | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | Média |
|---|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| Componente prática do curso                     | 43              | 5%  | 16% | 40% | 28% | 7%  | 3,17  |
| Componente teórica do curso                     | 43              | 2%  | 16% | 42% | 23% | 12% | 3,27  |
| Articulação entre unidades curriculares         | 43              | 5%  | 21% | 42% | 19% | 9%  | 3,07  |
| Modelo do estágio (carga horária, período)      | 43              | 2%  | 14% | 14% | 28% | 5%  | 3,30  |
| Horários das aulas                              | 43              | 14% | 12% | 26% | 37% | 7%  | 3,12  |
| Número de horas de aulas                        | 43              | 2%  | 14% | 37% | 33% | 9%  | 3,34  |
| Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula) | 43              | 14% | 19% | 33% | 19% | 7%  | 2,85  |
| Nível global de exigência                       | 43              | 2%  | 26% | 21% | 37% | 7%  | 3,23  |
| Disponibilidade do diretor de curso             | 43              | 7%  | 28% | 19% | 9%  | 5%  | 2,66  |

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                                 | 43              | 2% | 14% | 35% | 33% | 12% | 3,39  |
| Perspetivas de empregabilidade                                | 43              | 2% | 9%  | 23% | 30% | 16% | 3,60  |
| Oportunidades de participação em projetos de investigação     | 43              | 9% | 12% | 26% | 12% | 7%  | 2,93  |
| Oportunidades de participação em atividades extracurriculares | 43              | 9% | 19% | 19% | 14% | 7%  | 2,86  |
| Oportunidades de intercâmbio internacional                    | 43              | 5% | 7%  | 23% | 21% | 5%  | 3,23  |
| Prestígio dos cursos da ESHTe                                 | 43              | 7% | 5%  | 28% | 26% | 12% | 3,39  |

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

### 8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes

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

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

### 9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes

|   | Total Respostas | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | Média |
|---|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| Grau de cumprimento do programa                                 | 41              | 0%  | 0%  | 0%  | 22% | 73% | 4,77  |
| Articulação com outras UC do curso                              | 41              | 0%  | 5%  | 12% | 54% | 15% | 3,91  |
| Adequação das metodologias de ensino                            | 41              | 0%  | 0%  | 2%  | 44% | 49% | 4,49  |
| Adequação do modelo de avaliação                                | 41              | 0%  | 0%  | 5%  | 46% | 41% | 4,39  |
| Horário de funcionamento  | 41              | 0%  | 5%  | 22% | 29% | 39% | 4,08  |
| Carga letiva (número de horas de aulas)                         | 41              | 7%  | 5%  | 12% | 41% | 27% | 3,82  |
| Dimensão da(s) turma(s)   | 41              | 2%  | 7%  | 24% | 34% | 27% | 3,79  |
| Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)     | 41              | 15% | 2%  | 24% | 34% | 20% | 3,44  |
| Adequação dos recursos informáticos                             | 41              | 7%  | 5%  | 17% | 46% | 17% | 3,66  |
| Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola | 41              | 0%  | 0%  | 15% | 49% | 22% | 4,09  |
| Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas             | 41              | 2%  | 7%  | 20% | 54% | 12% | 3,69  |
| Nível de preparação anterior dos estudantes                     | 41              | 7%  | 5%  | 51% | 24% | 5%  | 3,16  |
| Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem            | 41              | 0%  | 10% | 17% | 56% | 12% | 3,74  |
| Nível de aprendizagem alcançados pelos estudantes               | 41              | 0%  | 2%  | 20% | 63% | 10% | 3,85  |
| Avaliação global da UC  | 41              | 0%  | 0%  | 0%  | 76% | 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 (estágio I e II) | 24          | 2              | 26    |
| Estágios Extracurriculares             | 0           | 0              | 0     |

#### Lista de entidades

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

Altis

Altis Belém Hotel

ASAE

Blue Palace Resort

CREDITAÇÃO

Faculdade de Medicina Veterinária

Fortaleza do Guincho



Futuremed

Grande Real Santa Eulália Albufeira

Hotel Cliff Bay

Hotel Ritz Lisboa

InterContinental Cascais-Estoril

Onyria Quinta da Marinha

Penha Longa Resort Hotel

PHC Hotels

Porto Bay Lisboa

Principe Hotel Management

Restaurante EPUR

Restaurante Invulgar

RM Private Portugal

SLB - Suprime hospitality

SUCH

Terra Chã

Verride Palacio de Sanata Catarina

### 11. Mobilidade Erasmus

#### OUTGOING

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

\* Soma regime diurno e pós-laboral

#### INCOMING

Sem ocorrências.

### 12. Corpo docente

| Categoria                             | N         | %            |
|---------------------------------------|-----------|--------------|
| Assistente convidado                  | 10        | 30,3         |
| Professor adjunto                     | 7         | 21,2         |
| Professor adjunto convidado           | 13        | 39,4         |
| Professor coordenador (sem agregação) | 1         | 3,0          |
| Protocolo *                           | 2         | 6,1          |
| <b>Total</b>                          | <b>33</b> | <b>100,0</b> |

\* Sem mais informação

| Tipo de contrato  | N         | %            |
|---|-----------|--------------|
| Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado  | 8         | 25,8         |
| Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo | 23        | 74,2         |
| <b>Total</b>  | <b>31</b> | <b>100,0</b> |

| Regime         | N         | %            |
|----------------|-----------|--------------|
| Exclusividade  | 6         | 19,4         |
| Tempo integral | 2         | 6,5          |
| Tempo parcial  | 23        | 74,2         |
| <b>Total</b>   | <b>31</b> | <b>100,0</b> |

| Percentagem  | N         | %            |
|--------------|-----------|--------------|
| 100,0%       | 8         | 25,8         |
| 91,7%        | 7         | 22,6         |
| 75,0%        | 1         | 3,2          |
| 59,5%        | 9         | 29,0         |
| 58,3%        | 1         | 3,2          |
| 50,0%        | 3         | 9,7          |
| 33,3%        | 2         | 6,5          |
| <b>Total</b> | <b>31</b> | <b>100,0</b> |

| Grau académico            | N         | %            |
|---------------------------|-----------|--------------|
| Doutoramento              | 12        | 38,7         |
| Mestrado                  | 9         | 29,0         |
| Licenciatura              | 9         | 29,0         |
| 2º ciclo do Ensino Básico | 1         | 3,2          |
| <b>Total</b>              | <b>31</b> | <b>100,0</b> |

Detentores do título de especialista: 5 (16,1%)

### 13. Atividades relevantes

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

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

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

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

#### 14. Pontos fortes e ações de melhoria

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

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

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

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

#### 15. Comentários

Sem comentários adicionais