



**ÁREA NUCLEAR ENSINO E APRENDIZAGEM  
RELATÓRIO DE CURSO**

Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

---

Ano letivo 2020-21  
16/02/2022

<a href="#">Identificação</a>	3
<a href="#">Estrutura Curricular</a>	3
<a href="#">Plano de Estudos</a>	4
<a href="#">Ligações Externas no Apoio à Docência</a>	5
<a href="#">Locais de Estágio e/ou de Formação em Serviço</a>	5
<a href="#">Trabalhos de Investigação envolvendo Estudantes</a>	5
<a href="#">Informações adicionais</a>	5
<a href="#">Corpo Docente</a>	5
<a href="#">Índice de envelhecimento do corpo docente</a>	7
<a href="#">Estudantes</a>	8
<a href="#">Informação Adicional Sobre os Estudantes</a>	8
<a href="#">Procura</a>	9
<a href="#">Estratégias Adotadas para Aumentar a Procura</a>	9
<a href="#">Sucesso Académico</a>	10
<a href="#">Estratégias Adotadas para Combate ao Insucesso</a>	11
<a href="#">Abandono Escolar</a>	12
<a href="#">Estratégias Adotadas para Combate ao Abandono</a>	12
<a href="#">Internacionalização dos Estudantes</a>	13
<a href="#">Estratégias Adotadas para Incrementar a Internacionalização</a>	13
<a href="#">Empregabilidade</a>	13
<a href="#">Estratégias Adotadas para Melhorar a Empregabilidade do Curso</a>	16
<a href="#">Satisfação</a>	17
<a href="#">Apreciação Global dos Resultados da Satisfação</a>	18
<a href="#">Monitorização do Cumprimento dos Mecanismos de Garantia da Qualidade para as Unidades Curriculares</a>	18
<a href="#">Análise Crítica do Funcionamento do Curso</a>	19
<a href="#">Melhoria</a>	19
<a href="#">Observações</a>	20

## Identificação

<b>diretor de curso:</b>	[4001] Ana Cristina Vilas Boas Correia
<b>regime de funcionamento:</b>	Diurno
<b>grau/diploma:</b>	Diploma de Técnico Superior Profissional
<b>departamento:</b>	Indústrias Alimentares (DIA)
<b>unidade orgânica:</b>	[3185] Escola Superior Agrária de Viseu

## Estrutura Curricular

ÁREA CIENTÍFICA/ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO	ECTS	
	Obrigatórios	Opcionais
Tronco comum		
Terapia e reabilitação	0	0
<b>Total</b>	120	

## Plano de Estudos

NOME DA UNIDADE CURRICULAR:	ANO / SEMESTRE	ÁREA CIENTÍFICA	DURAÇÃO	HORAS DE TRABALHO	HORAS DE CONTACTO	ECTS	OBSERVAÇÕES
Alimentação e Saúde	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Aplicação do Frio na Cadeia Alimentar	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Composição de Alimentos	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0130:00	0060:00	5	
Empreendedorismo e Turismo Gastronómico	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Gastronomia Asiática e Africana	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Gastronomia Portuguesa e Europeia	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Higiene e Segurança Alimentar	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Língua Estrangeira - Francês/Inglês	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0108:00	0045:00	4	
Produção Sustentável de Alimentos	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0162:00	0075:00	6	
Técnicas Terapêuticas e Bem-Estar	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Transformação e Conservação de Alimentos	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Turismo	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Águas Termais e Promoção da Saúde	2º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Degustação e Análise Sensorial	2º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Estágio	2º Ano / Semestral	-	Semestral	0760:00	0000:00	30	
Gestão da Produção Alimentar	2º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Novas Tendências na Gastronomia	2º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Nutrição Coletiva	2º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	
Roteiros Vitivinícolas e Enologia	2º Ano / Semestral	-	Semestral	0135:00	0060:00	5	

## Ligações Externas no Apoio à Docência

O ano letivo de 2020/2021 foi marcado por bastante instabilidade decorrente da situação pandémica. Houve alternância entre o ensino presencial e o ensino online. Apesar de contacto prévio com empresas externas para a realização de eventuais visitas de estudo não foi possível a sua realização devido à negação da parte das empresas.

## Locais de Estágio e/ou de Formação em Serviço

O ano letivo de 2020/2021 devido à situação Pandémica houve muitas limitações de funcionamento na área abrangente neste CTeSP, nomeadamente ao nível da restauração, hotelaria e termas, contudo foram realizados estágios nos seguintes locais:

- Restaurante Quinta do Galo
- Restaurante Dallas
- Pólo Gastronómico Centro de Portugal
- Município de Ilhavo

## Trabalhos de Investigação envolvendo Estudantes

Em algumas UCs deste CTeSP os alunos realizaram trabalhos de pesquisa bibliográfica subordinados a vários temas enquadrados no âmbito dos respetivos conteúdos programáticos dessas UCs.

## Informações adicionais

### Corpo Docente

NOME	CATEGORIA	GRAU ACADÉMICO	ÁREA CIENTÍFICA DO GRAU ACADÉMICO	ESPECIALISTA	CARGA LETIVA NO CURSO
Abel Aurélio Abreu de Figueiredo	-	Doutoramento	Motricidade Humana - Especialidade de Ciências do Desporto	-	30h
Ana Cristina Vilas Boas Correia	Professor Adjunto	Mestrado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	-	90h
António Manuel Cardoso Monteiro	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Ciências Agrárias - Ciência Animal	-	75h
António Manuel Santos Tomas Jordão	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Ciência e Tecnologia de Alimentos	-	90h
Carolina Salgado de Oliveira	Assistente 1º Triénio	Licenciatura	Gestão e Planeamento em Turismo	-	90h
Edite Maria Relvas das Neves Teixeira de Lemos	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Ciências Biomédicas	-	90h
Fátima Susana Mota Roboredo Amante	Professor Adjunto	Doutoramento	Área Temática Ignorada	-	45h
Fernando Jorge Andrade Gonçalves	Professor Adjunto	Doutoramento	Química	-	60h
João Carlos Gonçalves	Professor Adjunto	Doutoramento	Engenharia Mecânica - Especialidade de Transmissão de Calor	-	120h
JOAO PEDRO SARAIVA CABRAL COSTA	Equiparado a Assistente	Licenciatura	Gestão Turística e Hoteleira	-	18h
JOSÉ RICARDO CORREIA NOGUEIRA	Assistente Convidado	Licenciatura	Engenharia Zootécnica	-	75h
Maria João da Cunha e Silva Reis Lima	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Biotecnologia - Especialidade Química	-	78h
Maria Lúcia de Jesus Pato	Professor Adjunto	Doutoramento	Ciências Agrónomicas	-	60h
Paula Maria dos Reis Correia	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Engenharia Alimentar	-	90h
Raquel de Pinho Ferreira Guiné	Professor Coordenador com Agregação	Doutoramento	Ciências dos Alimentos	-	60h
SARA JOSEFINA SAMPAIO SANTOS	Assistente Convidado	Licenciatura	Educação Especial e Reabilitação	-	60h
Vítor João Pereira Domingues Martinho	Professor Coordenador com Agregação	Doutoramento	Ciências Agrónomicas e Florestais	-	18h
Vítor Miguel do Amaral Figueiredo	Assistente Convidado	Mestrado	Engenharia Agropecuária	-	75h

	2018/19	2019/20	2020/21
número total de docentes	0	0	16
número total de docentes ETI	0	0	12.5
número de docentes em tempo integral	0	0	11
número de docentes doutorados em tempo integral	0	0	10
número de professores de carreira	0	0	12
número de docentes em tempo integral por um período superior a 3 anos	0	0	4
número total de docentes doutorados ETI	0	0	11
número de docentes especialistas de reconhecida experiência e competência profissional ETI (não doutorados)	0	0	0
número de docentes especialistas de reconhecida experiência e competência profissional ETI (incluindo doutorados)	0	0	0
número de docentes inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano	-	-	-
número total de estudantes	0	0	25

	2018/19	2019/20	2020/21
percentagem de docentes em tempo integral	0.00%	0.00%	88.00%
percentagem de docentes doutorados em tempo integral	0.00%	0.00%	80.00%
percentagem de professores de carreira	0.00%	0.00%	75.00%
percentagem de docentes em tempo integral por um período superior a 3 anos	0.00%	0.00%	32.00%
percentagem de docentes doutorados	0.00%	0.00%	88.00%
percentagem de docentes especialistas de reconhecida experiência e competência profissional	0.00%	0.00%	0.00%
percentagem de docentes inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano	-	-	-
docentes e doutores especialistas por cada 30 estudantes	0.0	0.0	12.0
rácio estudantes/docentes ETI	0.0	0.0	2.0

## Índice de envelhecimento do corpo docente

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	IE	NÚMERO	IE	NÚMERO	IE
Índice de envelhecimento do corpo docente	<30	0	0.000	0	0.000	0	11.000
	>=30 A <40	0		0		0	
	>=40 A <50	0		0		7	
	>=50 A <60	0		0		10	
	>=60	0		0		1	

## Estudantes

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por ano curricular	1º Ano	0	0.00%	0	0.00%	15	60.00%
	2º Ano	0	0.00%	0	0.00%	10	40.00%
	3º Ano	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	Total	0		0		25	

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por género	Feminino	0	0.00%	0	0.00%	16	64.00%
	Masculino	0	0.00%	0	0.00%	9	36.00%
	Total	0		0		25	

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por idade	<20	0	0.00%	0	0.00%	2	8.00%
	>=20 A <24	0	0.00%	0	0.00%	11	44.00%
	>=24 A <28	0	0.00%	0	0.00%	3	12.00%
	>=28	0	0.00%	0	0.00%	9	36.00%
	Total	0		0		25	

## Informação Adicional Sobre os Estudantes

Dos alunos que ingressaram e frequentaram pela primeira vez em 2020/2021, a maioria é proveniente do Ensino Profissional.

A maioria frequenta o 1º ano e é do sexo feminino (>60%). No que diz respeito à faixa etária a maioria está entre 20 e 24 anos (40%), passando o grupo com idade superior a 28 anos a ser o segundo grupo com mais alunos (36%) e os restantes grupos com a mesma distribuição (12%)

## Procura

		2018/19	2019/20	2020/21
número de vagas		25	25	25
número de candidatos				
número de colocados		13	23	25
número de estudantes inscritos no 1º ano pela 1ª vez		13	12	9
nota mínima de entrada (CNA)		n.a	n.a	n.a
nota média de entrada (CNA)		n.a	n.a	n.a

## Estratégias Adotadas para Aumentar a Procura

A procura do CTeSP em Gastronomia, Turismo e Bem Estar nos 2 anos letivos desde que entrou em funcionamento (2018/19) tem sido grande por parte de candidatos mas como alguns são estrangeiros, ou, não se inscrevem ou, não frequentam as aulas nem se propuseram à avaliação final das várias UC, principalmente no 1º ano.

Ao longo dos anos têm sido adotadas estratégias diversificadas para aumentar a procura, nomeadamente:

- Participação de professores e funcionários nas Feiras Virtuais 2020 (devido à pandemia COVID19 houve muitas feiras a decorrerem virtualmente entre abril e junho de 2020);
- Parceria com a Inspiring Future para divulgação de toda a oferta formativa do Instituto Politécnico de Viseu;
- Criação em novembro de 2019 da Rede PEPER
- Promoção do Ensino Profissional em Rede que integra 18 agrupamentos de escolas com cursos profissionais, 12 escolas profissionais e 3 escolas secundárias com cursos profissionais da região Dão Lafões e Alto Douro;
- Forte ligação de docentes com o ensino profissional, recebendo alunos na ESAV nomeadamente na realização de estágios curriculares para a obtenção das Provas de Aptidão Profissional.

## Sucesso Académico

	2018/19	2019/20	2020/21
número de diplomados	0	0	6
diplomados em n anos**	0	0	4
diplomados em n+1 anos	0	0	2
diplomados em n+2 anos	0	0	0
diplomados em mais do que n+2 anos	0	0	0

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	MÉDIA	NÚMERO	MÉDIA	NÚMERO	MÉDIA
média de estudantes aprovados às unidades curriculares	estudantes inscritos	0		0		243	
	estudantes aprovados	0	0.000	0	0.000	178	0.698
	estudantes avaliados	0	0.000	0	0.000	189	0.942

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO
razão entre estudantes avaliados e estudantes não avaliados nas unidades curriculares	estudantes avaliados	0		0		189	
	estudantes não avaliados	0	0	0	0	54	3.5

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
percentagem de unidades curriculares com taxa de aprovação <= 30,00%	unidades curriculares com taxa de aprovação <= 30,00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	unidades curriculares	0		0		19	

## **Estratégias Adotadas para Combate ao Insucesso**

Em virtude de falta de dados fornecidos pelos Serviços Académicos não foi possível fazer uma análise adequada contudo, e tendo em conta os relatórios das UC do CTeSP GTBE é possível constatar que a taxa de insucesso foi maior no 1º ano talvez devido à maioria dos alunos inscritos não terem frequentado as aulas (alunos estrangeiros) para além de outros serem Trabalhadores Estudante não sendo muito assíduos.

No sentido de se promover o sucesso escolar foram adotadas diferentes metodologias, designadamente a metodologia do trabalho colaborativo.

A transição para o ambiente virtual veio trazer desafios acrescidos, na medida em que nem todos os alunos conseguiam demonstrar uma atitude de empenho e de motivação.

No entanto, o facto de ser uma turma com poucos alunos (em virtude de muitos não terem frequentado), permitiu que, mesmo a distância, se conseguisse fazer um acompanhamento personalizado, indo ao encontro das dificuldades e necessidades de cada aluno e dando apoio individualizado.

Houve ainda um conjunto de alunos que, embora figurando na lista de alunos inscritos, nunca frequentaram a totalidade das unidades curriculares, o que pode ajudar a explicar a percentagem de alunos que se submeteram a avaliação.

Na generalidade das unidades curriculares foram praticadas metodologias de ensino que incentivavam a participação ativa e colaborativa dos alunos nas aulas.

De realçar ainda a implementação de metodologias de ensino dinâmicas e focadas nos alunos e nas suas necessidades de aprendizagem, a utilização de materiais/recursos pedagógico-didáticos atuais, apelativos e motivadores e, ainda, a aplicação diversificada de instrumentos de avaliação com prática regular de avaliação formativa e frequente feedback aos alunos.

De realçar que os docentes se revelaram sempre disponíveis para o esclarecimento de qualquer dúvida que surgisse durante o semestre e ainda, dedicaram algumas aulas práticas presenciais para o apoio ao desenvolvimento dos trabalhos.

Uma das possíveis estratégias para combater o insucesso poderá ser o recurso de um maior número de trabalhos individuais/grupo na maior parte das UCs.

## Abandono Escolar

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Total	número de abandonos	0	0.00%	0	0.00%	21	52.50%
	número de inscritos	0		0		40	
1º Ano	número de abandonos	0	0.00%	0	0.00%	19	67.86%
	número de inscritos	0		0		28	
2º Ano	número de abandonos	0	0.00%	0	0.00%	2	16.67%
	número de inscritos	0		0		12	
3º Ano	número de abandonos	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	número de inscritos	0		0		0	
4º Ano	número de abandonos	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	número de inscritos	0		0		0	

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Motivo Apontado para o Abandono	Doença	0	0.00%	0	0.00%	2	16.67%
	Fatores Económicos	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	Incompatibilidade com Horários de Trabalho	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	Mudança para um Curso de Outra Instituição de Ensino Superior	0	0.00%	0	0.00%	1	8.33%
	Mudança para um Curso de Outra Unidade Orgânica do IPV	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	Mudança para um Curso na Mesma Unidade Orgânica	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	Não Identificação com o Curso	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	Outro Motivo	0	0.00%	0	0.00%	9	75.00%

## Estratégias Adotadas para Combate ao Abandono

A utilização de metodologias ativas que envolvam o estudante no seu processo de aprendizagem, de atividades que promovam a colaboração entre estudantes e agentes das áreas que o CTeSP abrange (restauração, hotelaria e termas).

Incentivar os estudantes a participarem nas várias atividades propostas quer nas várias UCs como no âmbito do CTeSP e da própria ESAV.

De referir que a situação pandémica tem levado ao agravamento das dificuldades económicas de algumas famílias o que também tem sido causa de abandono escolar estando a Coordenação do CTeSP alerta para que junto da ESAV; IPV e outros organismos para a sua resolução.

## Internacionalização dos Estudantes

ESTUDANTES	2018/19		2019/20		2010/21	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Estudantes em Programas Internacionais de Mobilidade	0		0		0	

DOCENTES	2018/19		2019/20		2020/21	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
docentes estrangeiros incluindo em mobilidade						
docentes em programas internacionais de mobilidade (Enviados)						
número total de docentes						

## Estratégias Adotadas para Incrementar a Internacionalização

A pandemia COVID19 que se abateu em todo o mundo entre março de 2020 e a atualidade, levando a sucessivos confinamentos e ao encerramento de muitas fronteiras, condicionou fortemente os dados relativos à internacionalização.

No ano letivo 2020/21, este CTeSP teve uma forte procura a nível de estudantes internacionais, contudo a nível de inscrição e frequência tem sido em muito menor expressão devido essencialmente à questão dos trâmites legais (vistos), principalmente nos candidatos provenientes dos PALOPs.

Em colaboração com os Serviços Internacionais promover uma maior participação de estudantes nacionais em programas internacionais com sessões de esclarecimento e apresentação/compartilha de experiências de alunos que tenham participado em programas internacionais, nomeadamente nos Programas de mobilidade internacional, como é o caso do Programa ERASMUS+.

## Empregabilidade

	2018/19	2019/20	2020/21
% recém-diplomados do curso registados no IEFP como desempregados*			

\* dados IEFP

	2018/19		2019/20		2020/21	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Diplomados a exercer atividade profissional em setor de atividade relacionado com o curso						
Diplomados a exercer atividade profissional em setor de atividade diferente do do curso						
Diplomados que responderam ao questionário à satisfação						
Diplomados a quem foi solicitada resposta ao questionário à satisfação						

	2018/19		2019/20		2020/21	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Entidades empregadoras que responderam ao questionário à satisfação						
Entidades empregadoras a quem foi solicitada resposta ao questionário à satisfação						

	2018/19	2019/20	2020/21
	MÉDIA	MÉDIA	MÉDIA
Grau de satisfação das entidades empregadoras com os diplomados do curso	<i>média calculada para o penúltimo ano sendo atribuído valor 0 a respostas "totalmente insatisfeito" e valor 6 a respostas "totalmente satisfeito"</i>	<i>média calculada para o último ano sendo atribuído valor 0 a respostas "totalmente insatisfeito" e valor 6 a respostas "totalmente satisfeito"</i>	<i>média calculada para o corrente ano sendo atribuído valor 0 a respostas "totalmente insatisfeito" e valor 6 a respostas "totalmente satisfeito"</i>

	2018/19	2019/20	2020/21
justificação principal para o grau de satisfação atribuído			
Competências técnicas face às necessidades da organização	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>
Conhecimentos face às necessidades da organização	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>
Capacidade de integração no espírito e objetivos da organização	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>
Outro	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>	<i>assinalar com X se for a justificação mais assinalada</i>

## Estratégias Adotadas para Melhorar a Empregabilidade do Curso

A coordenação do CTeSP sempre que solicitada no que diz respeito a ofertas de emprego, encaminha para o SIVA para respectiva divulgação. Para além disso, sempre que surgem ofertas de emprego e Estágios Profissionais são divulgados pelos estudantes e diplomados por via e\_mail, pela AEESAV ou ainda através de plataformas de redes sociais, como Facebook.

De acordo com a informação disponibilizada, não existem alunos do CTeSP em Gastronomia, Turismo e Bem Estar inscritos no IEFP.

Grande parte dos alunos que conclui o CTeSP prossegue os seus estudos, ingressando na Licenciatura em Engenharia Alimentar.

## Satisfação

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM A UNIDADE CURRICULAR	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	-		-		112	47.66%
	NÚMERO DE ESTUDANTES INSCRITOS NA UNIDADE CURRICULAR	-	-	-	-	235	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM O ESTÁGIO, DISSERTAÇÃO OU PROJETO	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	-		-		1	12.5%
	NÚMERO DE ESTUDANTES INSCRITOS NA UNIDADE CURRICULAR	-	-	-	-	8	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM O CURSO	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	-		-		9	36%
	NÚMERO DE ESTUDANTES INSCRITOS NO CURSO	-	-	-	-	25	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
		2018/19	2019/20	2020/21			
UNIDADES CURRICULARES	NATUREZA	-	-	4.25			
	IMPLEMENTAÇÃO	-	-	4.34			
	AUTOAVALIAÇÃO	-	-	4.4			
		2018/19	2019/20	2020/21			
ESTÁGIO, DISSERTAÇÃO OU PROJETO	NATUREZA	-	-	1			
	ASPETOS CIENTÍFICO-PEDAGÓGICOS E ORGANIZACIONAIS	-	-	1			
	AVALIAÇÃO E PROMOÇÃO DO SUCESSO	-	-	1			
	AUTOAVALIAÇÃO DO ESTUDANTE	-	-	1			
	RELAÇÕES INTERPESSOAIS	-	-	1			
		2018/19	2019/20	2020/21			
CURSO	PERCEÇÃO GLOBAL	-	-	4			
	AMBIENTE	-	-	4.54			

Escala: 0- Não sabe/não aplicável; 1- Completamente desadequado; 2- Desadequado; 3- Adequado; 4- Muito adequado; 5- totalmente adequado.

## Apreciação Global dos Resultados da Satisfação

A taxa de respostas ao questionário à satisfação dos estudantes com as Unidades Curriculares e com o Estágio foi de cerca 41%. Já com o curso baixou para 36%. Em relação à satisfação com as unidades curriculares, do estágio e do curso, situando-se os valores acima dos 4 para todos os parâmetros.

Para se melhorar a taxa de preenchimento será necessário continuar a promover o preenchimento dos questionários de satisfação.

## Monitorização do Cumprimento dos Mecanismos de Garantia da Qualidade para as Unidades Curriculares

		2018/19		2019/20		2020/21	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Taxa de cumprimento do prazo para elaboração dos relatórios de unidade curricular	Relatórios elaborados dentro do prazo	-	-	-	-	19	100.00%
	Número de unidades curriculares	-	-	-	-	19	
Taxa de cumprimento do prazo para validação dos relatórios de unidade curricular	Relatórios validados dentro do prazo	-	-	-	-	19	100.00%
	Relatórios elaborados dentro do prazo	-	-	-	-	19	

## Análise Crítica do Funcionamento do Curso

Em relação ao curso destaca-se pela positiva o empenho do corpo docente, quer da parte dos docentes da ESAV como de outras Unidades Orgânicas do IPV, assim como dos contratados. Os docentes, para além das aulas de contacto, estão disponíveis para os estudantes num horário de atendimento presencial de 4 horas semanais, e por outras vias electrónicas (email, Moodle, etc) para o esclarecimento de dúvidas das matérias lecionadas ou outros assuntos relacionados com a UC, bem como apoio ao desenvolvimento de trabalhos de grupo.

Para além das atividades letivas, os docentes têm uma carga elevada de tarefas burocráticas retirando-lhes tempo para atividades de investigação.

A coordenação do CTeSP realizou reuniões com os estudantes quer do 1º ano, como do 2º ano, para informações e assuntos relacionados com o curso, nomeadamente dos estágios, tendo sido elaboradas atas que ficaram disponíveis no Moodle na Direção do CTeSP.

Ao nível de Espaços Letivos/Infraestruturas/Material foram constatadas algumas limitações com os espaços físicos de leção principalmente ao nível das atividades práticas de confeção de alimentos em determinadas UCs devido ao espaço muito reduzido da *Kitchen Lab*, como de limitação de número de material/utensílios para que a maioria dos alunos trabalhassem em simultâneo na execução dos pratos/menus.

Também constatou-se ausência de espaços físicos de trabalho/estudo/reuniões adequados onde os docentes possam estar com os estudantes. A limitação de disponibilidade de Espaços em determinados horários foi verificada na programação de organização de eventos extra aulas.

Em relação ao Pessoal constatou-se falta de apoio, nomeadamente, de assistentes operacionais para apoiar as atividades letivas de carácter mais prático. Para além de falta de pessoal administrativo para dar apoio aos docentes nomeadamente ao nível dos cargos de direção do curso.

No geral, podemos considerar que o CTeSP no ano letivo 2020/21 decorreu, no 1º semestre de uma forma regular com as limitações já referidas anteriormente. Contudo, a partir do final de janeiro, e devido à situação Pandémica do COVID-19, houve interrupção de aulas presenciais que só foram retomadas a partir de abril mais dificuldades principalmente nas componentes práticas das UCs, quer as realizadas em laboratório como na execução de tarefas relacionadas com a vertente gastronómica.

## Melhoria

ANO	DESCRIÇÃO	META	INDICADORES	RESULTADOS	
				INDICADORES	VERIFICAÇÃO DA EFICÁCIA
2021	Envolvimento dos alunos com ações de natureza prática e com a região envolvente	Motivar os alunos para UCs desta natureza	realização de seminários		

## Observações

O CTeSP em Gastronomia, Turismo e Bem Estar é um curso que só entrou em funcionamento no ano letivo 2018/19. Contudo, os dados fornecidos pelos Serviços Académicos só são os referentes ao ano letivo 2020/21.

De referir que muitos dos quadros não estão preenchidos com dados referentes a este ano letivos uma vez que no documento fornecido pelos Serviços Académicos não constavam nenhuns valores. Assim, nos campos em que os dados não foram disponibilizados pelos Serviços Académicos.

O ano letivo de 2020/2021 foi marcado pela 2.<sup>a</sup> vaga da pandemia COVID 19 que provocou um segundo confinamento da população em virtude do qual se voltou, no segundo semestre letivo, ao ensino a distância. Esta nova realidade motivou alterações nas metodologias de ensino e de avaliação no sentido de se poderem ajustar aos novos constrangimentos. Sendo um CTeSP um tipo de formação eminentemente prática e com uma forte ligação à comunidade, algumas das atividades previstas acabaram por não se poder realizar, designadamente visitas de estudo.