



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

Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Ano letivo 2021-22
30/11/2023

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

Identificação

diretor de curso:	[4019] João Carlos Gonçalves
regime de funcionamento:	Diurno
grau/diploma:	Diploma de Técnico Superior Profissional
departamento:	Indústrias Alimentares (DIA)
unidade orgânica:	[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
Total	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

Como previsto no plano de curso, os estudantes realizam os seus estágios em empresas da região. Estas empresas, pelo orientador externo, apoiaram na realização da parte prática dos estágios.

Locais de Estágio e/ou de Formação em Serviço

Os estágios foram realizados em empresas da região, nomeadamente:

- DALLAS Restaurante
- TreSanti
- Pólo Gastronómico de Viseu
- Visão Global
- Museu do Pão
- Paço dos Cunhas (Global wines)
- Casa da Ínsua (VisaBeira)

Trabalhos de Investigação envolvendo Estudantes

Em várias UC, foram realizados trabalhos grupo, de pesquisa sobre vários temas. Estes trabalhos foram apresentados em contexto de sala aula, sendo objeto de apresentação e debate pelos estudantes. Por exemplo nas UC: Gastronomia Asiática e Africana; Transformação e Conservação de alimentos, etc.

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	-	18h
Ana Cristina Ferrão Silva	Assistente Convidado	Mestrado	Indústrias Alimentares	-	60h
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	-	60h
Carolina Salgado de Oliveira	Assistente Convidado	Licenciatura	Gestão e Planeamento em Turismo	-	90h
Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Química	-	39h
Edite Maria Relvas das Neves Teixeira de Lemos	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Ciências Biomédicas	-	100.5h
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
Maria João da Cunha e Silva Reis Lima	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Biotecnologia - Especialidade Química	-	60h
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	-	30h
Vítor Miguel do Amaral Figueiredo	Assistente Convidado	Mestrado	-	-	37.5h

	2019/20	2020/21	2021/22
número total de docentes	0	17	18
número total de docentes ETI	0	13.3	14.6
número de docentes em tempo integral	0	10	11
número de docentes doutorados em tempo integral	0	9	10
número de professores de carreira	0	10	11
número de docentes em tempo integral por um período superior a 3 anos	0	3	11
número total de docentes doutorados ETI	0	10	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	25	22

	2019/20	2020/21	2021/22
percentagem de docentes em tempo integral	0.00%	75.19%	75.34%
percentagem de docentes doutorados em tempo integral	0.00%	67.67%	68.49%
percentagem de professores de carreira	0.00%	58.82%	61.11%
percentagem de docentes em tempo integral por um período superior a 3 anos	0.00%	22.56%	75.34%
percentagem de docentes doutorados	0.00%	75.19%	75.34%
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	10.8	13.6
rácio estudantes/docentes ETI	0.0	1.9	1.5

Índice de envelhecimento do corpo docente

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	IE	NÚMERO	IE	NÚMERO	IE
Índice de envelhecimento do corpo docente	<30	0	0.000	0	13.000	0	14.000
	>=30 A <40	0		0		1	
	>=40 A <50	0		5		4	
	>=50 A <60	0		12		13	
	>=60	0		1		1	

Estudantes

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por ano curricular	1º Ano	0	0.00%	15	60.00%	11	50.00%
	2º Ano	0	0.00%	10	40.00%	11	50.00%
	3º Ano	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	Total	0		25		22	

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por género	Feminino	0	0.00%	16	64.00%	17	77.27%
	Masculino	0	0.00%	9	36.00%	5	22.73%
	Total	0		25		22	

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por idade	<20	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	>=20 A <24	0	0.00%	9	36.00%	12	54.55%
	>=24 A <28	0	0.00%	5	20.00%	3	13.64%
	>=28	0	0.00%	11	44.00%	7	31.82%
	Total	0		25		22	

Informação Adicional Sobre os Estudantes

à semelhança do verificado no ano letivo 2020-2021, muitos dos alunos que ingressaram no 1º ano é proveniente do Ensino Profissional. Vários dos estudantes são estudantes estrangeiros, do Brasil e Guiné. Neste ano letivo ingressaram no curso duas estudantes de nacionalidade Guineense que mostraram muitas dificuldades nas várias matérias, inclusive na língua Portuguesa. Com o apoio extra dos docentes foi possível superar a grande parte das dificuldades.

Procura

	2019/20	2020/21	2021/22
número de vagas	25	25	25
número de candidatos			
número de colocados	23	25	
número de estudantes inscritos no 1º ano pela 1ª vez	12	9	11
nota mínima de entrada (CNA)	NA	NA	NA
nota média de entrada (CNA)	NA	NA	NA

Estratégias Adotadas para Aumentar a Procura

A procura do CTeSP em Gastronomia, Turismo e Bem Estar tem sido grande. Muitos dos candidatos 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:

- Publicitação do curso na página da Internet da escola, e nas redes sociais;

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

	2019/20	2020/21	2021/22
número de diplomados	0	6	10
diplomados em n anos**	0	4	7
diplomados em n+1 anos	0	2	3
diplomados em n+2 anos	0	0	0
diplomados em mais do que n+2 anos	0	0	0

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	MÉDIA	NÚMERO	MÉDIA	NÚMERO	MÉDIA
média de estudantes aprovados às unidades curriculares	estudantes inscritos	0		232		196	
	estudantes aprovados	0	0.000	173	0.709	158	0.806
	estudantes avaliados	0	0.000	184	0.940	168	0.940

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO
razão entre estudantes avaliados e estudantes não avaliados nas unidades curriculares	estudantes avaliados	0	0	184	3.83	168	6
	estudantes não avaliados	0		48		28	

		2019/20		2020/21		2021/22	
		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		19		19	

Estratégias Adotadas para Combate ao Insucesso

O sucesso académico dos estudantes tem sido razoável. Muitos dos estudantes terminam o curso no nº de anos previsto. Alguns dos estudantes não frequentam as aulas e/ou não se submetem a avaliação.

Os Resultados obtidos são também devido ao apoio aos estudantes por parte dos docentes, nomeadamente utilizando metodologias ativas de apoio à aprendizagem e no esclarecimento de dúvidas.

Abandono Escolar

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Total	número de abandonos	0	0.00%	20	50.00%	7	26.92%
	número de inscritos	0		40		26	
1º Ano	número de abandonos	0	0.00%	18	64.29%	5	35.71%
	número de inscritos	0		28		14	
2º Ano	número de abandonos	0	0.00%	2	16.67%	2	16.67%
	número de inscritos	0		12		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	

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Motivo Apontado para o Abandono	Doença	0	0.00%	2	10.00%	0	0.00%
	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%	1	5.00%	0	0.00%
	Mudança para um Curso de Outra Unidade Orgânica do IPV	0	0.00%	0	0.00%	2	28.57%
	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%	18	45.00%	5	71.43%

Estratégias Adotadas para Combate ao Abandono

Não se tem verificado um abandono assinalável.

As estratégias adotadas para combater o abandono têm-se baseado no acompanhamento continuado dos estudantes, motivando-os para a participação nas actividades lectivas do curso e outras da ESAV.

Internacionalização dos Estudantes

ESTUDANTES	2019/20		2020/21		2021/22	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Estudantes estrangeiros matriculados						
Estudantes em programas internacionais de mobilidade (Recebidos)						
Estudantes em programas internacionais de mobilidade (Enviados)						
Número total de estudantes						

Internacionalização dos Docentes

DOCENTES	2019/20		2020/21		2021/22	
	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

Nos últimos anos, a pandemia COVID-19 condicionou fortemente as ações de internacionalização. Muitos dos estudantes que ingressam neste CTESP são estudantes internacionais, contudo a nível de inscrição e frequência.

Das estratégias adotadas para a internacionalização, tem-se a colaboração com os Serviços Internacionais na promoção de uma maior participação de estudantes nacionais em programas internacionais, promovendo 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

	2019/20	2020/21	2021/22
% recém-diplomados do curso registados no IEFP como desempregados*			

* dados IEFP

	2019/20		2020/21		2021/22	
	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						

	2019/20		2020/21		2021/22	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Entidades empregadoras que responderam ao questionário à satisfação						
Entidades empregadoras a quem foi solicitada resposta ao questionário à satisfação						

	2019/20	2020/21	2021/22
	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>

	2019/20	2020/21	2021/22
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 AEE SAV 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. Vários dos estudantes que concluem o CTeSP prosseguem os seus estudos, ingressando na Licenciatura em Engenharia Alimentar.

Satisfação

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM A UNIDADE CURRICULAR	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	-	-	112	49.78%	76	41.08%
	NÚMERO DE ESTUDANTES INSCRITOS NA UNIDADE CURRICULAR	-	-	225			
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM O ESTÁGIO, DISSERTAÇÃO OU PROJETO	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	-	-	1	14.29%	6	54.55%
	NÚMERO DE ESTUDANTES INSCRITOS NA UNIDADE CURRICULAR	-	-	7			
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM O CURSO	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	-	-	11	44%	10	45.45%
	NÚMERO DE ESTUDANTES INSCRITOS NO CURSO	-	-	25			
		2019/20		2020/21		2021/22	
UNIDADES CURRICULARES	NATUREZA	-	-	4.25	-	4.52	-
	IMPLEMENTAÇÃO	-	-	4.34	-	4.64	-
	AUTOAVALIAÇÃO	-	-	4.4	-	4.8	-
		2019/20		2020/21		2021/22	
ESTÁGIO, DISSERTAÇÃO OU PROJETO	NATUREZA	-	-	1	-	3.5	-
	ASPETOS CIENTÍFICO-PEDAGÓGICOS E ORGANIZACIONAIS	-	-	1	-	4	-
	AVALIAÇÃO E PROMOÇÃO DO SUCESSO	-	-	1	-	3.75	-
	AUTOAVALIAÇÃO DO ESTUDANTE	-	-	1	-	3.5	-
	RELAÇÕES INTERPESSOAIS	-	-	1	-	4	-
		2019/20		2020/21		2021/22	
CURSO	PERCEÇÃO GLOBAL	-	-	4.2	-	3.94	-
	AMBIENTE	-	-	4.63	-	4.47	-

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

Tendo em conta os vários índices, a avaliação dos estudantes relativamente ao curso e às UC é bastante positivo. Isto reflete uma satisfação dos estudantes como o curso.

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

		2019/20		2020/21		2021/22	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Taxa de cumprimento do prazo para elaboração dos relatórios de unidade curricular	Relatórios elaborados dentro do prazo	0	0.00%	19	100.00%	18	95.00%
	Número de unidades curriculares	0		19		19	
Taxa de cumprimento do prazo para validação dos relatórios de unidade curricular	Relatórios validados dentro do prazo	0	0.00%	19	100.00%	18	100.00%
	Relatórios elaborados dentro do prazo	0		19		18	

Análise Crítica do Funcionamento do Curso

Globalmente pode afirmar-se que o curso tem funcionado de forma regular. Embora vários dos estudantes colocados no curso acabam por não se inscrever. Isto deve-se a que vários dos estudantes dão internacionais e depois são confrontados com dificuldades em cumprir as formalidades legais, nomeadamente a obtenção de Vistos.

tendo em conta os diferentes índices de satisfação, pode afirmar-se que os estudantes estão satisfeitos com o curso.

Melhoria

ANO	DESCRIÇÃO	META	INDICADORES	RESULTADOS	
				INDICADORES	VERIFICAÇÃO DA EFICÁCIA

Observações