

Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Ano letivo 2023-24 22/10/2025



dentificação	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
ndice 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	1
Estratégias Adotadas para Combate ao Abandono	1
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	17
Monitorização do Cumprimento dos Mecanismos de Garantia da Qualidade para as Unidades Curriculares	18
Análise Crítica do Funcionamento do Curso	18
Melhoria	19
Observações	19



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

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	ECT	ECTS		
Tronco comum	Obrigatórios	Opcionais		
Gestão e Administração	5	417		
Hotelaria e Restauração	50	4167		
Indústrias Alimentares	25	2083		
Línguas e Literaturas Estrangeiras	4	333		
Produção Agrícola e Animal	6	5		
Terapia e reabilitação	20	1667		
Turismo e Lazer	10	833		
Total	120)		



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

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	



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Ligações Externas no Apoio à Docência

Ligações Externas no Apolo a Docencia
Neste ano letivo apenas funcionou o 1º ano do curso, pelo que não houve estudantes a realizar estágio.
No âmbito de algumas UC foram realizadas Visitas de estudo:
Aplicação do Frio na Cadeia Alimentar: No âmbito desta UC foi realizada uma visita de estudo à empresa BEIRAGEL - Unidade Industrial de transformação de pescado congelado. O objetivo foi para que os estudantes contactassem na prática com os diferentes equipamentos de refrigeração.
Técnicas Terapêuticas e Bem-Estar: Foram realizados contactos com a câmara Municipal de Viseu no âmbito do programa atividade Sénior de modo a promover uma melhor compreensão da realização de programas de bem estar
Turismo: Foi realizada uma visita de Estudo ao Museu Grão Vasco (Viseu) para que os alunos pudessem alicerçar alguns ensinamentos transmitidos durante as aulas.
₋ocais de Estágio e/ou de Formação em Serviço
Neste ano letivo apenas funcionou o 1º ano do curso, e por isso não houve alunos a realizar o estágio
Γrabalhos de Investigação envolvendo Estudantes
Pode-se considerar trabalhos de investigação os trabalhos realizados na UC de Gastronomia Asiática e Africana, em que os estudantes têm que realizar um Trabalho Teórico (em grupo de 2 estudantes) de pesquisa sobre a cultura gastronómica de um determinado País, com a elaboração de relatório com apresentação e discussão em sala de aula.
nformações adicionais
Corpo Docente



NOME	CATEGORIA	GRAU ACADÉMICO	ÁREA CIENTÍFICA DO GRAU ACADÉMICO	ESPECIALISTA	CARGA LETIVA NO CURSO
Ana Cristina Ferrão Silva	Assistente Convidado	Mestrado	Indústrias Alimentares	-	30h
Ana Cristina Vilas Boas Correia	Professor Adjunto	Mestrado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	-	999h
António Manuel Cardoso Monteiro	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Ciências Agrárias - Ciência Animal	-	999h
António Manuel Santos Tomas Jordão	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Ciência e Tecnologia de Alimentos	-	60h
Catarina Manuela Almeida Coelho	Professor Adjunto	Doutoramento	Ciência animal	-	45h
Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Química	-	38h
Edite Maria Relvas das Neves Teixeira de Lemos	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Ciências Biomédicas	-	100.5h
Fernando Jorge Andrade Gonçalves	Professor Adjunto	Doutoramento	Química	-	30h
João Carlos Gonçalves	Professor Adjunto	Doutoramento	Engenharia Mecânica - Especialidade de Transmissão de Calor	-	120h
Maria João da Cunha e Silva Reis Lima	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Biotecnologia - Especialidade Química	-	1059h
Maria Lúcia de Jesus Pato	Professor Adjunto	Doutoramento	Ciências Agronómicas	-	60h
Paula Maria dos Reis Correia	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Engenharia Alimentar	-	78h
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	-	15h
Vítor João Pereira Domingues Martinho	Professor Coordenador com Agregação	Doutoramento	Ciências Agronómicas e Florestais	-	30h
Vítor Miguel do Amaral Figueiredo	Assistente Convidado	Mestrado	-	-	30h

	2021/22	2022/23	2023/24
número total de docentes	19	12	19
número total de docentes ETI	15.6	11	13
número de docentes em tempo integral	13	10	13
número de docentes doutorados em tempo integral	11	9	12
número de professores de carreira	12	10	13
número de docentes em tempo integral por um período superior a 3 anos	13	10	13
número total de docentes doutorados ETI	12	10	12
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	22	10	16



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

	2021/22	2022/23	2023/24
percentagem de docentes em tempo integral	83.33%	90.91%	100.00%
percentagem de docentes doutorados em tempo integral	70.51%	81.82%	92.31%
percentagem de professores de carreira	63.16%	83.33%	68.42%
percentagem de docentes em tempo integral por um período superior a 3 anos	83.33%	90.91%	100.00%
percentagem de docentes doutorados	76.92%	90.91%	92.31%
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	15.0	27.0	22.5
rácio estudantes/docentes ETI	1.4	0.9	1.2

Índice de envelhecimento do corpo docente

		2021/	2021/22		3	2023/24	
		NÚMERO	IE	NÚMERO	IE	NÚMERO	IE
Índice de envelhecimento do corpo docente	<30	0		0		0	
	>=30 A <40	1		1		2	
	>=40 A <50	8	10.000	2	9.000	6	5.500
	>=50 A <60	10		9		10	
	>=60	0		0		1	



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Estudantes

		2021/22		2022/23		2023/24	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por ano curricular	1º Ano	11	50.00%	0	0.00%	16	100.00%
	2º Ano	11	50.00%	10	100.00%	0	0.00%
	3º Ano	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	Total	22		10		16	

		2021/22		2022/23		2023/24	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por género	Feminino	17	77.27%	9	90.00%	15	93.75%
	Masculino	5	22.73%	1	10.00%	1	6.25%
	Total	22		10		16	

		2021/22		2022/	2022/23		2023/24	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%	
	<20	6	27.27%	2	20.00%	7	43.75%	
	>=20 A <24	8	36.36%	5	50.00%	7	43.75%	
Por idade	>=24 A <28	4	18.18%	2	20.00%	1	6.25%	
	>=28	4	18.18%	1	10.00%	1	6.25%	
	Total	22		10		16		

Informação Adicional Sobre os Estudantes

Apesar de terem sido colocados 21 estudantes, 11 deles estrangeiros, alguns acabaram por desistir do curso. Pelo que apenas 16 estudantes se submeteram a avaliação.



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Procura

	2021/22	2022/23	2023/24
número de vagas	25	0	25
número de candidatos		0	24
número de colocados	11	0	23
número de estudantes inscritos no 1º ano pela 1ª vez		0	21
nota mínima de entrada (CNA)			
nota média de entrada (CNA)			

Estratégias Adotadas para Aumentar a Procura



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Sucesso Académico

	2021/22	2022/23	2023/24
número de diplomados	10	6	0
diplomados em n anos**	7	4	0
diplomados em n+1 anos	3	2	0
diplomados em n+2 anos	0	0	0
diplomados em mais do que n+2 anos	0	0	0

		2021	/22	2022	/23	2023	/24
		NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO
média de estudantes aprovados às unidades	estudantes aprovados	158		70		101	
curriculares	estudantes inscritos	196	0.806	77	0.909	190	0.532
	estudantes avaliados	168	0.940	71	0.986	124	0.815

		2021	/22	2022	/23	2023	/24
		NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO
razão entre estudantes avaliados e estudantes não	estudantes avaliados	168	6	71	11.83	124	1.00
avaliados nas unidades curriculares	estudantes não avaliados	28	6	6	11.83	66	1.88

		2021/	22	2022/	23	2023/	24
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
percentagem de unidades curriculares com	unidades curriculares com taxa de aprovação <= 30,00%	0 1	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
taxa de aprovação <= 30,00%	unidades curriculares	19		19		19	

NOTA:

- Número de estudantes avaliados, independentemente de terem realizado a respetiva avaliação em uma, ou mais, das épocas estabelecidas pela Escola, incluindo a de avaliação contínua e periódica.
- Os estudantes a aguardar entrega de dissertação estão incluídos nos alunos não avaliados e só é feito o levantamento no ano letivo atual.
 No item «unidades curriculares com taxa de aprovação <= 30%», a taxa de aprovação é o número de estudantes aprovados abre os avaliados

Estratégias Adotadas para Combate ao Insucesso

Foram várias as estratégias adotadas para combater o insucesso escolar e motivar os estudantes para as matérias, quer ao nível das metodologias de ensino, quer no apoio extra aos estudantes, nomeadamente nas UC em que os estudantes apresentam maiores dificuldades. É total a disponibilidade dos docentes para esclarecer e tirar dúvidas.



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Abandono Escolar

		2021/	22	2022/	23	2023/	24	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%	
Total	número de abandonos	7	20,020/	4	40.000/	10	47.000/	
Total	número de inscritos	26	26.92%	10	40.00%	21	47.62%	
1º Ano	número de abandonos número de inscritos	5 14	35.71%	0	0.00%	10 21	47.62%	
2º Ano	número de abandonos número de inscritos	2 12	16.67%	4 10	40.00%	0	0.00%	
3º Ano	número de abandonos número de inscritos	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	
4º Ano	número de abandonos número de inscritos	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	

		2021/22		2022	/23	2023/24	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
	Doença	0	0.00%	0	0.00%	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%
Mativa Apantada para a	Mudança para um Curso de Outra Instituição de Ensino Superior	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Motivo Apontado para o Abandono	Mudança para um Curso de Outra Unidade Orgânica do IPV	2	28.57%	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%	3	30.00%
	Outro Motivo	5	71.43%	4	100.00%	7	50.00%

NOTA:

- NÚMERO DE INSCRITOS Os valores apresentados correspondem ao número de alunos que efetuaram inscrição no início do respetivo ano letivo.
- NÚMERO DE ABANDONOS Os valores apresentados correspondem ao resultado obtido pela diferença entre o número de alunos que efetuaram inscrição no início
 do respetivo ano letivo e o número de estudantes que não renovaram a inscrição no ano subsequente, excluindo os diplomados, mais o número de estudantes que
 formalizaram o processo de abandono no ano letivo em causa.

Estratégias Adotadas para Combate ao Abandono

Para combater o abandono têm-se adotado estratégias baseadas no acompanhamento continuado dos estudantes, motivando-os para a participação nas atividades letivas do curso e da ESAV.

Como referido anteriormente, este ano letivo apenas funcionou o 1 ano do curso. Como 11 estudantes eram estrangeiros, o nº de abandonos verificou-se neste domínio, sendo desconhecida a origem do abandono.



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Internacionalização dos Estudantes

ESTUDANTES	2021/22		2022/23		2023/24	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Estudantes estrangeiros matriculados					11	52
Estudantes em programas internacionais de mobilidade (Recebidos)						
Estudantes em programas internacionais de mobilidade (Enviados)						
Número total de estudantes						

Internacionalização dos Docentes

DOCENTES	2021/22		2021/22 2022/23		2023/24	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Docentes estrangeiros incluindo em mobilidade						
Docentes em programas internacionais de mobilidade (Enviados)						
Número total de docentes						



Empregabilidade

ÁREA NUCLEAR ENSINO E APRENDIZAGEM RELATÓRIO DE CURSO

Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Estratégias Adotadas para Incrementar a Internacionalização

52% dos (11) estudantes que ingressaram neste CTESP são estudantes internacionais. Nomeadamente provenientes do Brasil e PALOP.

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

1 3		



	2021	2021/22 2022/23		1/22 2022/23 2023/24		2022/23		3/24
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%		
Diplomados a exercer atividade profissional em setor de atividade relacionado com o curso	-	-	0	0.00%	-	-		
Diplomados a exercer atividade profissional em setor de atividade não relacionado com o curso	-	-	0	0.00%	-	-		
Diplomados que responderam ao questionário à satisfação	-	-	0	0.00%	-	-		
Diplomados a quem foi solicitada resposta ao questionário à satisfação	-		10		-			



entidades empregadoras com os diplomados do curso

ÁREA NUCLEAR ENSINO E APRENDIZAGEM RELATÓRIO DE CURSO

		202	1/22	202	2/23	202	3/24
		Mé	edia	Me	édia	Mé	dia
Entidades empregadoras responderam a questionário à satisfação	que 10	-		-		-	
Entidades empregadoras quem foi solicit resposta ao questionário à satisfação	a ada	-	-	-	-	-	-
	1					,	
		2021/22		2022/	23	2023	/24
	MÉDIA			MÉDIA		MÉDIA	
Grau de satisfação das							



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Justificação principal para o grau de satisfação atribuído	2021/22	2022/23	2023/24
Competências técnicas face às necessidades da entidade empregadora	-		-
Conhecimentos face às necessidades da entidade empregadora	-	-	-
Capacidade de integração no espírito e objetivos da entidade empregadora	-	-	-
Outro	-	-	-

Estratégias Adotadas para Melhorar a Empregabilidade do Curso

Neste ano letivo apenas funcionou o 1º ano do curso. No ano letivo anterior (2021/2022) houve alguns estudantes que não terminaram o estágio, principalmente porque não entregaram o relatório de estágio.

É desconhecida a taxa de empregabilidade do curso. Principalmente, porque os estudantes não respondem aos questionários.

Contudo, dos estudantes que terminaram em 2021/2022, 3 estudantes ingressaram em cursos de Licenciatura da ESAV.



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Satisfação

		2021/22		20	2022/23		2023/	24
		NÚMERO	%	NÚME	RO 9	6	NÚMERO	%
	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	-		15		10		
SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM A UNIDADE CURRICULAR	NÚMERO DE ESTUDANTES NSCRITOS NA UNIDADE CURRICULAR	-	-	67	22.	39%	190	5.26%
		NÚMERO		% N	IÚMERO) %	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	10	45	450/	-		2	10.50/
SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM O CURSO	NÚMERO DE ESTUDANTES INSCRITOS NO CURSO	22	45.45%		-		16	12.5%

		2021/22	2022/23	2023/24
	NATUREZA	-	4.82	4.19
UNIDADES CURRICULARES	IMPLEMENTAÇÃO	-	4.91	4.19
	AUTOAVALIAÇÃO	-	4.85	4.28

		2021/22	2022/23	2023/24
CURSO	PERCEÇÃO GLOBAL	3.94	-	4.1
	AMBIENTE	4.47	-	3.83

NOTA:

- Escala: 0- Não sabe/não aplicável; 1- Completamente desadequado;2- Desadequado;3- Adequado;4- Muito adequado;5- totalmente adequado.
- Soma de todos os estudantes inscritos todas as unidades curriculares corresponde às inscrições em todas as UCs, excluindo das UCs cujo inquérito é do tipo estágio.
- Soma de todos os estudantes inscritos em estágio, dissertação ou projeto corresponde às inscrições em UCs consideradas como estágio, dissertação ou projeto.

Apreciação Global dos Resultados da Satisfação

Apesar da taxa de respostas aos questionários ser baixa, 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.



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

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

			2021/22	2	2022/23		2023/24		
			NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%	
Taxa de cumprimento do pr	azo		18	05.00%	7	37.00%	10	53.00%	
para elaboração dos relatón unidade curricular	Númer unidad curricu	les	19	95.00%	19	37.00%	19		
Taxa de cumprimento do prazo para validação dos relatórios de unidade curricular	azo		18	400,000/	400,000/	7	100 000/	10	100.00%
	Relató elabora		18	100.00%	7	100.00%	10	100.00%	

Análise Crítica do Funcionamento do Curso

Como referido anteriormente, este ano letivo apenas funcionou o 1º ano do curso. No geral, podemos afirmar que o curso tem funcionou de forma regular. Alguns estudantes acabaram desistir do curso, mas desconhecem-se os motivos.



Gastronomia, Turismo e Bem-Estar

Melhoria

ANO	DESCRIÇÃO	META	INDICADODEC	RESULTADOS			
ANO DESCRIÇÃO M	WEIA	INDICADORES	INDICADORES	VERIFICAÇÃO DA EFICÁCIA			

Observações