

Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Ano letivo 2023-24 22/10/2025



Identificação	3
Estrutura Curricular	3
Plano de Estudos	3
Ligações Externas no Apoio à Docência	5
Locais de Estágio e/ou de Formação em Serviço	5
Trabalhos de Investigação envolvendo Estudantes	6
Informações adicionais	6
Corpo Docente	6
Índice de envelhecimento do corpo docente	8
Estudantes	9
Informação Adicional Sobre os Estudantes	9
Procura	10
Estratégias Adotadas para Aumentar a Procura	10
Sucesso Académico	11
Estratégias Adotadas para Combate ao Insucesso	11
Abandono Escolar	12
Estratégias Adotadas para Combate ao Abandono	13
Internacionalização dos Estudantes	13
Internacionalização dos Docentes	14
Estratégias Adotadas para Incrementar a Internacionalização	14
Empregabilidade	14
Estratégias Adotadas para Melhorar a Empregabilidade do Curso	17
Satisfação	18
Apreciação Global dos Resultados da Satisfação	18
Monitorização do Cumprimento dos Mecanismos de Garantia da Qualidade para as Unidades Curriculares	19
Análise Crítica do Funcionamento do Curso	19
Melhoria	20
<u>Observações</u>	20



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Identificação

diretor de curso: [4004] António Manuel Santos Tomas Jordão

regime de funcionamento: Diurno

grau/diploma:Diploma de Técnico Superior Profissionaldepartamento:Ecologia e Agricultura Sustentável (DEAS)unidade orgânica:[3185] Escola Superior Agrária de Viseu

Estrutura Curricular

ÁREA CIENTÍFICA/ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO	ECT	S
Tronco comum	Obrigatórios	Opcionais
Biologia e Bioquímica	9	8
Ciências da Vida%	4	3
Indústrias Alimentares	34	28
Informática na Ótica do Utilizador	2	2
Marketing e publicidade	4	3
Matemática e Estatística	3	3
Produção Agrícola e Animal	56	47
Química	4	3
Serviços de Saúde Pública	4	3

Plano de Estudos



NOME DA UNIDADE CURRICULAR:	ANO / SEMESTRE	ÁREA CIENTÍFICA	DURAÇÃO	HORAS DE TRABALHO	HORAS DE CONTACTO	ECTS	OBSERVAÇÕES
Físico-Química	1º Ano / Anual	Química	Anual	0099:00	0045:00	4	
Botânica e Fisiologia Vegetal	1º Ano / Semestral	Biologia e Bioquímica	Semestral	0165:00	0075:00	6	
Equipamentos Enológicos	1º Ano / Semestral	Indústrias Alimentares	Semestral	0108:00	0045:00	4	
Estabilização e Conservação de Vinhos	1º Ano / Semestral	Indústrias Alimentares	Semestral	0171:00	0075:00	6	
Fundamentos de Matemática	1º Ano / Semestral	-	Semestral	0060:00	0060:00	5	
Gestão e Contabilidade	1º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0099:00	0045:00	4	
Gestão Hídrica da Vinha	1º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0126:00	0045:00	4	
Introdução ao Cálculo e Estatística Aplicados à Agricultura	1º Ano / Semestral	Matemática e Estatística	Semestral	0094:00	0040:00	3	
Mecanização da Vinha	1º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0105:00	0045:00	3	
Microbiologia Enológica	1º Ano / Semestral	Biologia e Bioquímica	Semestral	0099:00	0045:00	3	
Nutrição e Fertilização da Vinha	1º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0099:00	0045:00	4	
Solos e Climas	1º Ano / Semestral	Ciências da Vida%	Semestral	0105:00	0045:00	4	
Vinificação	1º Ano / Semestral	Indústrias Alimentares	Semestral	0127:00	0055:00	5	
Viticultura I	1º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0141:00	0060:00	5	
Viticultura II	1º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0132:00	0060:00	5	
Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos na Vinha	2º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0118:00	0050:00	4	
Aplicações Informáticas	2º Ano / Semestral	Informática na Ótica do Utilizador	Semestral	0098:00	0035:00	2	
Caracterização de Vinhos e Derivados	2º Ano / Semestral	Indústrias Alimentares	Semestral	0160:00	0070:00	5	
Estágio em Adega	2º Ano / Semestral	Indústrias Alimentares	Semestral	0297:00	00:000	10	
Estágio na Vinha	2º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0495:00	00:000	20	
Marketing e Comercialização	2º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0099:00	0045:00	4	
Parcelário Vitícola	2º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0099:00	0045:00	4	
Produtos Derivados da Uva e do Vinho	2º Ano / Semestral	Indústrias Alimentares	Semestral	0099:00	0045:00	4	
Proteção da Vinha	2º Ano / Semestral	Produção Agrícola e Animal	Semestral	0089:00	0040:00	3	
Qualidade e Segurança Alimentar	2º Ano / Semestral	Serviços de Saúde Pública	Semestral	0115:00	0055:00	4	



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Ligações Externas no Apoio à Docência

No âmbito das atividades realizadas nas várias U.Cs. do Curso, foram realizadas atividades que contaram com a colaboração de várias entidades externas, quer ao nível da realização de palestras, ao nível de realização de visitas de estudo, quer ainda no apoio em termos de materiais de suporte de carácter técnico e pedagógico. Mencionam-se de seguida algumas das entidades:

- Radcliffe's IPM World Textbook - http://www.ipmworld.umn.edu/ - UC IPM online -

http://www.ipm.ucdavis.edu/

- Integrated Pest Management at Iowa State University http://www.ipm.iastate.edu/
- Center for IPM https://www.cipm.info/
- IOBC wprs http://www.iobc-wprs.org/pub/index.html
- European and Mediterranean Plant Protection Organization http://www.eppo.org

Comissão Europeia: Agricultura Biológica

- https://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming_pt
- FAO: Organic Agriculture http://www.fao.org/organicag/oa-home/en/
- Flora on https://flora-on.pt/
- Flora Digital de Portugal https://jb.utad.pt/flora
- Realização de visita de estudo à Adega Cooperativa de Silgueiros e ainda a colaboração com várias empresas e entidades, nomeadamente: VINES & WINES, Consultores de enologia , Lda, Chão de S. Francisco Soc. Vitivinicultura e Turismo Rural Lda, Lusovini Distribuição SA e Comissão Vitivinícola Regional do Dão -CVR do Dão.

Locais de Estágio e/ou de Formação em Serviço

Foi mantido um estreito contacto com as empresas/instituições recetoras dos estagiários, em particular para o caso dos alunos do segundo ano do Curso. De referir o forte empenho dos orientadores das empresas que evidenciaram um forte apoio à realização das atividades dos alunos que realizaram os 2 Estágios Curriculares (de adega e de vinha). Assim, no âmbito da realização de estágios e/ou formação em Serviço, o Curso teve a colaboração de várias empresa e entidades, nomeadamente:

Vines e Wines- Consultores de Enologia, LDA, Viseu;

Adega Cooperativa de Silgueiros, Silgueiros;

Pedra Cancela, S. João de Lourosa;

Chão de S. Francisco Soc. Vitivinicultura e Turismo Rural Lda.



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Trabalhos de Investigação envolvendo Estudantes

No geral, as diversas U.Cs. deste Curso Técnico Superior Porfissional não tem trabalhos de Investigação onde possam ser associados este tipo de trabalhos. Porém, sempre que possível e desde que as actividades possam ser enquadradas em alguma U.C., ocorre algum envolvimento dos alunos. Assim, os estudantes foram envolvidos nos seguintes projetos: Life Landscapefire, Projeto RRN Valorizar a agricultura Familiar, projeto BioGrapeSustain - Use of grapevine and microbiome diversity for sustainable production, projeto PAGE - Paisagens alimentares com gerações de mulheres inovadoras

sagens alimentares com gerações de mulheres inovadoras
ormações adicionais
da a considerar.
po Docente



NOME	OME CATEGORIA GRAU ÁREA CIENTÍFICA DO GRAU ACADÉMICO			ESPECIALISTA	CARGA LETIVA NO CURSO
Ana Cristina Ferrão Silva	Assistente Convidado	Mestrado	Indústrias Alimentares	-	30h
António de Fátima de Melo Antunes Pinto	Professor Adjunto	Mestrado	Agronomia - Protecção Integrada	-	45h
António Manuel Santos Tomas Jordão	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Ciência e Tecnologia de Alimentos	-	105h
Carlos Davide Gonçalves Gaião	Assistente Convidado	Mestrado	-	-	45h
Carlota Maria de Carvalho Lemos	Professor Adjunto	Doutoramento	Multimédia em Educação	-	45h
Cristina Isabel de Vitória Pereira Amaro da Costa	Professor Adjunto	Doutoramento	Agronomia	-	65h
Daniela de Vasconcelos Teixeira Aguiar da Costa	Professor Adjunto	Doutoramento	Ciências Agronómicas	-	111h
Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Química	-	22.5h
Fernando Jorge Andrade Gonçalves	Professor Adjunto	Doutoramento	Química	-	100h
Francisco José Matias Marques	Assistente	Licenciatura	Engenharia Rural	Produção Agrícola e Animal	120h
Helena Maria Paiva Martins Esteves Correia	Professor Adjunto	Licenciatura	Engenharia Agrícola	-	60h
João Carlos Gonçalves	Professor Adjunto	Doutoramento	Engenharia Mecânica - Especialidade de Transmissão de Calor	-	67.5h
Manuel José Esteves de Brito	Professor Adjunto	Mestrado	Tecnologia Multimédia	-	35h
Maria Lúcia de Jesus Pato	Professor Adjunto	Doutoramento	Ciências Agronómicas	-	45h
Miguel Cardoso Machado de Oliveira	Assistente Convidado	Mestrado	Engenharia Agrícola	-	60h
Paula Maria dos Reis Correia	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Engenharia Alimentar	-	25h
Paulo Barracosa Correia da Silva	Professor Adjunto	Doutoramento	Biociências - Especialização em Biotecnologia	-	60h
Pedro Rodrigues	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Engenharia dos Biosistemas	-	45h
Raquel de Pinho Ferreira Guiné	Professor Coordenador com Agregação	Doutoramento	Ciências dos Alimentos	-	15h
Vítor João Pereira Domingues Martinho	Professor Coordenador com Agregação	Doutoramento	Ciências Agronómicas e Florestais	-	45h



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

	2021/22	2022/23	2023/24
número total de docentes	20	18	21
número total de docentes ETI	17.2	15	17
número de docentes em tempo integral	15	15	17
número de docentes doutorados em tempo integral	11	11	13
número de professores de carreira	15	15	17
número de docentes em tempo integral por um período superior a 3 anos	15	15	17
número total de docentes doutorados ETI	11.3	11	13
número de docentes especialistas de reconhecida experiência e competência profissional ETI (não doutorados)	1	1	1
número de docentes especialistas de reconhecida experiência e competência profissional ETI (incluindo doutorados)	1	1	1
número de docentes inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano	-	-	-
número total de estudantes	18	25	26

	2021/22	2022/23	2023/24
percentagem de docentes em tempo integral	87.21%	100.00%	100.00%
percentagem de docentes doutorados em tempo integral	63.95%	73.33%	76.47%
percentagem de professores de carreira	75.00%	83.33%	80.95%
percentagem de docentes em tempo integral por um período superior a 3 anos	87.21%	100.00%	100.00%
percentagem de docentes doutorados	65.70%	73.33%	76.47%
percentagem de docentes especialistas de reconhecida experiência e competência profissional	5.81%	6.67%	5.88%
percentagem de docentes inscritos em programas de doutoramento há mais de um ano	-	-	-
docentes e doutores especialistas por cada 30 estudantes	20.0	14.4	16.2
rácio estudantes/docentes ETI	1.0	1.7	1.5

Índice de envelhecimento do corpo docente

		2021/22		2022/23		2023/2	24
		NÚMERO	IE	NÚMERO	IE	NÚMERO	IE
Índice de envelhecimento do corpo docente	<30	0		0		0	
	>=30 A <40	3		2		3	
	>=40 A <50	5	4.000	4	6.000	4	4.667
	>=50 A <60	10		10		12	
	>=60	2		2		2	



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Estudantes

		2021/22		2022/23		2023/24	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por ano curricular	1º Ano	9	50.00%	16	64.00%	16	61.54%
	2º Ano	9	50.00%	9	36.00%	10	38.46%
	3º Ano	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
	Total	18		25		26	

		2021/22		2022/23		2023/24	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Por género	Feminino	3	16.67%	7	28.00%	6	23.08%
	Masculino	15	83.33%	18	72.00%	20	76.92%
	Total	18		25		26	

		2021/22		2022/23		2023/24	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
	<20	5	27.78%	8	32.00%	13	50.00%
	>=20 A <24	6	33.33%	9	36.00%	7	26.92%
Por idade	>=24 A <28	4	22.22%	3	12.00%	2	7.69%
	>=28	3	16.67%	5	20.00%	4	15.38%
	Total	18		25		26	

Informação Adicional Sobre os Estudantes

No que diz respeito à caracterização dos estudantes, pela análise dos elementos disponibilizados verifica-se que o Curso tem ao longo dos últimos 3 anos mantido uma procura constante, bem consolidada e com perspetivas de potencial crescimento. Este facto, pode ser considerado como bastante satisfatório em face da panorâmica nacional de atratividade pelas áreas ligadas ao setor primário. A constante procura do Curso também resulta de um forte empenho do corpo docente na abrangência das matérias lecionadas ligadas ao setor vitivinícola e ainda como resultado das várias atividades práticas realizadas (onde se incluem a realização de diversas visitas de estudo). Por outro lado, o facto dos alunos terem uma forte expectativa de empregabilidade no sector contribui também para a manutenção de uma procura consolidada do Curso.

Ainda de salientar que este Curso continua a evidenciar uma maior atratividade por parte dos alunos do sexo masculino (acima de 75% do total de alunos inscritos no Curso). Por outro lado, em termos de idades a maioria dos alunos têm idades inferiores a 20 anos (50% do total de alunos inscritos) e ainda compreendidas entre os 20 e os 24 anos (27 % do total de alunos inscritos).



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Procura

	2021/22	2022/23	2023/24
número de vagas			25
número de candidatos			22
número de colocados			22
número de estudantes inscritos no 1º ano pela 1ª vez			16
nota mínima de entrada (CNA)			
nota média de entrada (CNA)			

Estratégias Adotadas para Aumentar a Procura

Salientam-se algumas ações que a instituição tem vindo a desenvolver, nomeadamente, a participação em feiras vocacionais junto de algumas escolas secundárias e profissionais e ainda a inclusão do Instituto Politécnico de Viseu (IPV) na rede PEPER - Promoção do Ensino Profissional em Rede.



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Sucesso Académico

	2021/22	2022/23	2023/24
número de diplomados	1	4	3
diplomados em n anos**	1	1	2
diplomados em n+1 anos	0	2	0
diplomados em n+2 anos	0	1	1
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	102		146		187	
curriculares	estudantes inscritos	177	0.576	262	0.557	307	0.609
	estudantes avaliados	115	0.887	167	0.874	236	0.792

		2021	/22	2022	/23	2023	/24
		NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO	NÚMERO	RAZÃO
razão entre estudantes avaliados e estudantes não	estudantes avaliados	115	1 05	167	1.76	236	2 22
avaliados nas unidades curriculares	estudantes não avaliados	62	1.85	95	1.70	71	3.32

		2021/2	22	2022/	23	2023/	24
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
percentagem de unidades curriculares com	unidades curriculares com taxa de aprovação <= 30,00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
taxa de aprovação <= 30,00%	unidades curriculares	25		25		25	

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

Verifica-se um reduzido número de estudantes diplomados no ano letivo 2023-2024 (total de 3 alunos). Em todo o caso, várias estratégias têm sido desenvolvidas pelo corpo docente para estimular o sucesso escolar dos alunos, nomeadamente através de um forte acompanhamento dos alunos nas várias Unidades Curriculares onde existem 4 horas semanais de atendimento aos estudantes e ainda o desenvolvimento de várias ações de natureza técnico-prática.



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Abandono Escolar

		2021/	22	2022/	23	2023/	24
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
Total	número de abandonos	10 47.62%	47.000/	16	48.48%	11	37.93%
Total	número de inscritos	21	47.02%	33	40.40%	29	37.93%
1º Ano	número de abandonos número de inscritos	8 12	66.67%	13 24	54.17%	9 19	47.37%
2º Ano	número de abandonos número de inscritos	2 9	22.22%	3 9	33.33%	2 10	20.00%
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	0.00%	0 0	0.00%	0	0.00%

		2021	/22	2022	/23	2023/24	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
	Doença	0	0.00%	0	0.00%	1	9.09%
	Fatores Económicos	0	0.00%	3	18.75%	0	0.00%
	Incompatibilidade com Horários de Trabalho	0	0.00%	3	18.75%	1	9.09%
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	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%	1	6.25%	0	0.00%
	Outro Motivo	10	100.00%	9	6.25%	9	81.82%

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.



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Estratégias Adotadas para Combate ao Abandono

O ano letivo 2023-2024 foi caracterizado por um decréscimo da percentagem de alunos que abandonaram o Curso relativamente ao ano letivo anterior (decréscimo de 48 % para 34 %). No entanto, os valores são ainda elevados, e ainda sobrevalorizados em virtude de ter existido um número apreciável de alunos que embora se tenham matriculado não chegaram a frequentar o Curso. No entanto, os fatores apontados pelos alunos para abandonarem o Curso estão associados a fatores económicos e de incompatibilidade com horários de trabalho no caso dos trabalhadores-estudantes e ainda fundamentalmente outros motivos não especificados que representam 80 % do total. Este último motivo para o abandono, deixa pouca informação que permita tentar contribuir para tomar medidas para reduzir o abandono dos alunos ao curso.

Internacionalização dos Estudantes

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



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Internacionalização dos Docentes

DOCENTES	2021/22		2021/22		2021/22 2022/		2022/23	3 2023/24		
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%				
Docentes estrangeiros incluindo em mobilidade					1					
Docentes em programas internacionais de mobilidade (Enviados)					2					
Número total de docentes					2					

Estratégias Adotadas para Incrementar a Internacionalização

As ações de internacionalização dos alunos foram muito reduzidas ou inexistentes. Por outro lado, de salientar que as características dos alunos que frequentam este Curso torna difícil um incremento destas ações, devido entre outros fatores, às limitações económicas dos alunos, fraco "espirito" empreendedor e as dificuldades no desenvolvimento de competências ao nível de línguas estrangeiras. No entanto, o Serviço de relações Internacionais do IPV disponibiliza informação sobre várias ações de internacionalização, nomeadamente ao nível do programa ERASMUS divulgando o programa através dos meios digitais existente na instituição. Em termos do corpo docente, algumas missões foram realizadas.

Empregabilidade		



	2021	/22	2022	1/23	2023/24	
	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	-		2		-	



	2021/22		2022	2022/23		3/24
	Mé	dia	Mé	dia	Mé	dia
Entidades empregadoras que responderam ao questionário à satisfação	-		0		-	
Entidades empregadoras a quem foi solicitada resposta ao questionário à satisfação	-	-	3	0.00%	-	-

	2021/22	2022/23	2023/24
	MÉDIA	MÉDIA	MÉDIA
Grau de satisfação das entidades empregadoras com os diplomados do curso	-	0	-



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Justificação principal para o grau de satisfação atribuído	2021/22	2022/23	2023/24
Competências técnicas face às necessidades da entidade empregadora	-	0	-
Conhecimentos face às necessidades da entidade empregadora	-	0	-
Capacidade de integração no espírito e objetivos da entidade empregadora	-	0	-
Outro	-	0	-

Estratégias Adotadas para Melhorar a Empregabilidade do Curso

Não foram disponibilizadas informações pelos serviços que permitam uma análise objetiva da empregabilidade do Curso. No entanto, a realização dos vários estágios pelos alunos permite um potenciar na futura integração no mercado de trabalho.



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Satisfação

		2021/22	2	2022/	23	2023/24	1
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	-		65		-	
SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM A UNIDADE CURRICULAR	NÚMERO DE ESTUDANTES INSCRITOS NA UNIDADE CURRICULAR	-	-	249	26.1%	-] -
		NÚMERO	%	6 NÚME	RO %	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À	NÚMERO DE RESPOSTAS AO QUESTIONÁRIO	5	27.78%		-		
SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM O CURSO	NÚMERO DE ESTUDANTES INSCRITOS NO CURSO	18			-	-	-

		2021/22	2022/23	2023/24
	NATUREZA	-	4.56	-
UNIDADES CURRICULARES	IMPLEMENTAÇÃO	-	4.61	-
	AUTOAVALIAÇÃO	-	3.74	-

		2021/22	2022/23	2023/24
CURSO	PERCEÇÃO GLOBAL	3.69	-	-
CURSU	AMBIENTE	3.29	-	-

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

Apreciação Global dos Resultados da Satisfação

Embora os alunos sejam fortemente estimulados a realizarem o preenchimneto dos inquéritos verifca-se uma percentagem muito baixa na taxa de respostas.



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

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

		2021/22	2022/2		3	2023/2	4	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%	
Taxa de cumprimento do prazo	Relatórios elaborados dentro do prazo	18	72.00%	16	64.00%	18	72.00%	
para elaboração dos relatórios de unidade curricular	Número de unidades curriculares	25	72.00%	25		25		
Taxa de cumprimento do prazo para validação dos relatórios de	Relatórios validados dentro do prazo	16	90,000/	16	400 000/	13	72.000/	
unidade curricular	Relatórios elaborados dentro do prazo	18	89.00%	16	100.00%	18	72.00%	

Análise Crítica do Funcionamento do Curso

O Curso tem uma vertente essencialmente de cariz prático, desenvolvendo-se várias atividades na vinha, na adega e nos laboratórios da ESAV. Este facto, permite manter um forte empenho dos alunos nas atratividades gerais do Curso. De salientar também o bom relacionamento entre o corpo docente e os alunos.



Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Melhoria

^	ANODESCRIÇÃOMET	META	INDICADORES	RESULTADOS		
		MEIA	AINDICADORES	INDICADORES	VERIFICAÇÃO DA EFICÁCIA	
L						
L]		

\bullet			~
Oh	SAL	/ac	ões
UD.	361	<i>r</i> aç	063