

Analisado em UTC de 21.04.2021

Aluísio Azevedo Costa



*Analisado em reunião
de etc de 22/04/2021*

Amândio

*Analisado em Reunião Cons. Fed
2021/04/30*

Aida Brito

RELATÓRIO DE DIREÇÃO DE CURSO

CURSO LRC

Curso (s)	Licenciatura em Restauração e Catering
Ano Letivo	2019/20
Coordenador de Curso	Adriano Azevedo Costa/José Alexandre Martins
Data	2021.04.12

1 - IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1 - CURSO

Licenciatura em Restauração e Catering

1.2 - ANO LETIVO

2019/20

1.3 - N° DE ESTUDANTES QUE INGRESSARAM NO CURSO, POR TIPO DE ACESSO

TIPO DE ACESSO	N° DE ESTUDANTES
1ª FASE	4
2ª FASE	2
3ª FASE	0
REINGRESSOS	0
TITULARES DE CURSOS MÉDIOS OU SUPERIORES	5
MUDANÇAS DE CURSO	0
TRANSFERÊNCIAS	0
MAIORES DE 23 ANOS	1
ESTUDANTES INTERNACIONAIS	14
MÉDIA DE ENTRADA NO CURSO	10
TOTAL	27

1.4 - N° DE ESTUDANTES QUE CONCLUÍRAM O CURSO E DISTRIBUIÇÃO DE CLASSIFICAÇÕES

CLASSIFICAÇÕES	N° DE ESTUDANTES
10 VALORES	0
11 VALORES	0
12 VALORES	1
13 VALORES	4
14 VALORES	3
15 VALORES	1
16 OU MAIS VALORES	1
TOTAL	10

1.5 - N° DE ESTUDANTES INSCRITOS

ANO LETIVO	N° DE ESTUDANTES INSCRITOS
2019/20	56

1.6 - N° DE ESTUDANTES EM ABANDONO

Da análise do quadro a seguir apresentado constatamos que taxa de abandono é muito elevada, já que a mesmo representa cerca de 16% do total de alunos inscritos.

ANO LETIVO	N° DE ESTUDANTES EM ABANDONO
2019/20	9

Assim, foi solicitado aos serviços acadêmicos da ESTH/IPG mais informação a este respeito. De acordo com essa informação constata-se que o ano curricular onde existe mais abandonos é o 2º ano, nomeadamente com 6 casos, seguido do 3º ano (2 casos) e por último o 1ºano (1 caso).

1.7 - N° DE ESTUDANTES QUE TRANSITARAM DE ANO

ANO LETIVO	N° DE ESTUDANTES QUE TRANSITARAM DE ANO
2019/20	19

1.8 - N° DE ESTUDANTES REPETENTES

ANO LETIVO	N° DE ESTUDANTES REPETENTES
2019/20	9

1.9 - DISTRIBUIÇÃO DAS CLASSIFICAÇÕES NAS UNIDADES CURRICULARES DO CURSO

1 ANO; 1 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Inglês Aplicado I	13,03
Língua Portuguesa	12,35
Metodologias de Investigação	11,15
Operação e Serviço de Cozinha	14,27
Operação e Serviço de Restaurante	14,09
Segurança e Higiene Alimentar	11,48
Turismo	11,37

1 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Estágio I	16,38
Gestão de Organizações	14,29
Inglês Aplicado II	12,83
Métodos Quantitativos	13,4
Operação e Serviço de Bar	15,86
Técnica e Prática de Cozinha	14,79
Tecnologias de Informação em Turismo	12,5

2 ANO; 1 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Contabilidade Geral	11,76
Espanhol Aplicado I	13,3
Francês Aplicado I	12,88
Gastronomia Nacional	14,59
Gestão de Alimentos e Bebidas	12,5
Inglês Aplicado III	12,58
Pastelaria e Panificação	14,31
Tecnologia e Controlo de Qualidade Alimentar	12,85

2 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Contabilidade de Gestão	11,92
Direito e Legislação do Turismo	13,13
Enologia e Bebidas	14,8
Espanhol Aplicado II	11,6
Estágio II	16,12
Físico-Química dos Alimentos	12,55
Francês Aplicado II	11,7
Gastronomia Internacional	15
Restauração Hospitalar e Nutrição	16,63

3 ANO; 1 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Animação Turística	13,41
Espanhol Aplicado III	13,17
Francês Aplicado III	11,95
Gestão e Prática de Operações de F&B	12,33
Inovação e Empreendedorismo em Restauração e Catering	12,15
Manutenção e Equipamentos	11,56
Marketing	10,8
Mercados e Internacionalização em Turismo	12,45

3 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Arquitetura e Design	15,17
Banqueting e Catering	13,73
Comunicação e Protocolo	14,39
Enologia Internacional	15,63
Estágio	16,11
Gestão de Recursos Humanos	13
Novos Sistemas de Restauração e Catering	17,09
Organização e Gestão de Eventos	14,28

Tendo como referência os indicadores referentes à distribuição das classificações das unidades curriculares do curso, constata-se o seguinte:

- Com a classificação média superior a 16 valores, encontram-se as de Novos Sistemas de Restauração e Catering (17,09), Restauração Hospitalar e Nutrição (16.63), Estágio I (16.38), Estágio II (16.12) e Estágio (16.11).
- Com a classificação média inferior a 12 valores, encontram-se as UC de Francês Aplicado III (11.95), Contabilidade de Gestão (11.92), Contabilidade Geral (11.76), Francês Aplicado II (11.7), Espanhol Aplicado II (11.6), Manutenção e Equipamentos (11.56), Segurança e Higiene Alimentar (11.48), Turismo (11.37), Metodologias de Investigação (11.15) e Marketing (10.8).

1.10 - TAXA DE SUCESSO/INSUCESSO POR UNIDADE CURRICULAR

1 ANO; 1 SEMESTRE				
Unidade curricular	Inscritos	Taxa de aprv/insc	Taxa de aprv/aval	Taxa de aval/insc
Inglês Aplicado I	22	31,82%	87,5%	36,36%
Língua Portuguesa	18	33,33%	100%	33,33%
Metodologias de Investigação	28	25%	53,85%	46,43%
Operação e Serviço de Cozinha	19	21,05%	100%	21,05%
Operação e Serviço de Restaurante	21	28,57%	100%	28,57%
Segurança e Higiene Alimentar	19	21,05%	80%	26,32%
Turismo	22	18,18%	50%	36,36%

1 ANO; 2 SEMESTRE				
Unidade curricular	Inscritos	Taxa de aprv/insc	Taxa de aprv/aval	Taxa de aval/insc
Estágio I	5	40%	100%	40%
Gestão de Organizações	18	44,44%	88,89%	50%
Inglês Aplicado II	9	44,44%	100%	44,44%
Métodos Quantitativos	18	50%	90%	55,56%
Operação e Serviço de Bar	15	53,33%	100%	53,33%
Técnica e Prática de Cozinha	15	60%	90%	66,67%
Tecnologias de Informação em Turismo	14	50%	100%	50%

2 ANO; 1 SEMESTRE				
Unidade curricular	Inscritos	Taxa de aprv/insc	Taxa de aprv/aval	Taxa de aval/insc
Contabilidade Geral	21	47,62%	55,56%	85,71%
Espanhol Aplicado I	7	100%	100%	100%
Francês Aplicado I	2	50%	100%	50%
Gastronomia Nacional	10	80%	88,89%	90%
Gestão de Alimentos e Bebidas	6	66,67%	66,67%	100%
Inglês Aplicado III	15	73,33%	78,57%	93,33%
Pastelaria e Panificação	6	83,33%	100%	83,33%
Tecnologia e Controle de Qualidade Alimentar	7	85,71%	100%	85,71%

2 ANO; 2 SEMESTRE				
Unidade curricular	Inscritos	Taxa de aprv/insc	Taxa de aprv/aval	Taxa de aval/insc
Contabilidade de Gestão	24	62,5%	75%	83,33%
Direito e Legislação do Turismo	14	78,57%	84,62%	92,86%
Enologia e Bebidas	11	81,82%	100%	81,82%
Espanhol Aplicado II	6	66,67%	100%	66,67%
Estágio II	9	66,67%	100%	66,67%
Físico-Química dos Alimentos	9	55,56%	71,43%	77,78%
Francês Aplicado II	8	62,5%	100%	62,5%
Gastronomia Internacional	7	71,43%	100%	71,43%
Restauração Hospitalar e Nutrição	12	66,67%	88,89%	75%

3 ANO; 1 SEMESTRE				
Unidade curricular	Inscritos	Taxa de aprv/insc	Taxa de aprv/aval	Taxa de aval/insc
Animação Turística	11	100%	100%	100%
Espanhol Aplicado III	9	100%	100%	100%
Francês Aplicado III	7	85,71%	100%	85,71%
Gestão e Prática de Operações de F&B	14	78,57%	84,62%	92,86%
Inovação e Empreendedorismo em Restauração e Catering	14	85,71%	85,71%	100%
Manutenção e Equipamentos	13	76,92%	83,33%	92,31%
Marketing	15	80%	80%	100%
Mercados e Internacionalização em Turismo	4	50%	66,67%	75%

3 ANO; 2 SEMESTRE				
Unidade curricular	Inscritos	Taxa de aprv/insc	Taxa de aprv/aval	Taxa de aval/insc
Arquitetura e Design	11	90,91%	100%	90,91%
Banqueting e Catering	13	84,62%	100%	84,62%
Comunicação e Protocolo	11	90,91%	100%	90,91%
Enologia Internacional	12	91,67%	100%	91,67%
Estágio	10	80%	100%	80%
Gestão de Recursos Humanos	13	76,92%	83,33%	92,31%
Novos Sistemas de Restauração e Catering	13	84,62%	100%	84,62%
Organização e Gestão de Eventos	15	86,67%	100%	86,67%

No que concerne aos indicadores referentes às taxas de sucesso/insucesso por unidade curricular, convém destacar:

- As UC que apresentam maior número de alunos inscritos são Metodologias de Investigação (28), Contabilidade de Gestão (24),

Inglês Aplicado I (22), Turismo (22), Operação e Serviço de Restauração (21) e Contabilidade Geral (21). Salienta-se o facto de apenas terem sido consideradas as UC com um número de inscritos iguais ou superior a 20. Em sentido oposto, encontramos as UC de Inglês Aplicado II (9), Físico Química dos Alimentos (9), Espanhol Aplicado III (9), Francês II (8), Espanhol Aplicado I (7), Tecnologia e Controlo de Qualidade Alimentar (7), Gastronomia Internacional (7), Francês Aplicado III (7), Gestão de Alimentos e Bebidas (6), Pastelaria e Panificação (6), Espanhol Aplicado II (6), Mercados e Internacionalização em Turismo (4) e Francês Aplicado II (2). Destaca-se ainda que grande parte das UC anteriormente apresentadas são de opção, daí o nº reduzido de alunos inscritos.

- Relativamente à taxa de aprovados/inscritos, as UC Espanhol Aplicado I e II e Animação Turística apresentam uma taxa de 100%. Em situação inversa, isto é, com uma taxa inferior a 50%, todas as UC do 1º ano, 1º semestre, os Estágios I e II, Gestão das Organizações, Inglês Aplicado II e Contabilidade Geral. Dos dados apresentados chamamos à atenção para os do 1º ano, os quais poderão indicar uma alta taxa de abandono dos alunos. Relativamente aos estágios e tendo em atenção as condições vividas, fruto da pandemia, não é de estranhar os valores apresentados, os quais são muito baixos, mas que são compreensíveis, dado não existirem condições para a realização dos mesmos.
- No que diz respeito ao indicador taxa de aprovação/avaliados as UC com uma taxa de aprovação de 100% são em elevado nº e representam mais de 50% do total de UC (25 em 47). Salienta-se ainda que todas as UC têm uma taxa de aprovação superior a 50%.
- Relativamente ao indicador de taxa de avaliados/inscritos, chamamos a atenção para os dados apresentados no 1º ano/ 1 semestre que

são francamente negativos para todas as UC, já que nenhuma delas atinge o valor de 50%. Esta situação poderá indicar um elevado número de alunos que apenas efetuaram a matrícula, mas que não realizaram qualquer atividade letiva. Assim, deve ser efetuada uma análise mais exaustiva para tentar compreender a situação apresentada. Para além disso destaca-se ainda as UC de Inglês Aplicado II e Estágio I e II, as quais apresentam também um rácio inferior a 50%, embora no caso dos Estágios I e II facilmente se compreenda os motivos que estão na base dos valores apresentados.

Em termos de considerações finais podemos dizer que existe uma maior dificuldade nos primeiros anos do curso, em especial nas UC que pertencem à componente de formação geral e científica, com especial ênfase nas UC da gestão. Para além disso e destaca-se pela negativa os valores apresentados para o 1ºano/1ºsemestre relativamente aos indicadores considerados na avaliação do curso, os quais são francamente negativos. Esta situação deve ser revista rapidamente, já que poderão estar a ser considerados alunos que apenas efetuaram a matrícula.

1.11 – DISTRIBUIÇÃO DOS TEMPOS NECESSÁRIOS PARA A CONCLUSÃO DO CURSO

TEMPO NECESSÁRIO PARA A CONCLUSÃO DO CURSO	Nº DE ALUNOS
3 ANOS	4
4 ANOS	2
5 ANOS	1
6 ANOS	2
7 ANOS	0
8 ANOS	0
9 E MAIS ANOS	0

1.12 – INDICADORES DE MOBILIDADE DOS ESTUDANTES

De seguida é apresentado um quadro resumo com a informação a respeito da mobilidade dos alunos do curso de licenciatura de Restauração e Catering.

MOBILIDADE	Nº DE ESTUDANTES
INCOMING	10
OUTGOING	0

Tendo em consideração as condições vividas fruto da pandemia COVID19, os resultados apresentados podem considerar-se satisfatórios. Embora a nível de *outgoing* não tenha tido alunos, em virtude de não haver condições para que os mesmos procurassem outras instituições, a nível de *incoming* o resultado pode considerar-se interessante, já que 10 alunos (4/1º semestre e 6/2º semestre) frequentaram algumas das unidades do curso de RC. Para além disso, ainda se verificou a anulação de algumas matrículas durante este período.

1.13 – CARACTERIZAÇÃO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

De seguida é apresentado o quadro resumo dos docentes que lecionarão ao curso de Restauração e Catering.

Nº LICENCIADOS	Nº MESTRES	Nº DOUTORADOS	Nº ESPECIALISTAS	TOTAL
	4	7	7	18

Assim, no presente ano letivo lecionaram neste ciclo de estudos 18 docentes, dos quais 14 são doutorados ou especialistas (78%). Esta redução do nº de docentes em relação ao ano anterior (menos 7) demonstra a preocupação tida no cumprimento do rácio do corpo docente especializado para o curso e que é fundamental para a sua acreditação.

2 - RESULTADOS DOS QUESTIONÁRIOS REALIZADOS A ESTUDANTES E DOCENTES, NOMEADAMENTE ACERCA DA QUALIDADE DO ENSINO E DE AFERIÇÃO DO NÚMERO DE HORAS DE TRABALHO POR UNIDADE CURRICULAR

No seguimento das informações recolhidas e das reuniões mais informais efetuadas com docentes e alunos do curso, no âmbito do sistema de garantia de qualidade do ensino desta unidade orgânica do IPG, bem como do acompanhamento e do funcionamento do curso considera-se que:

- De uma forma geral o funcionamento do curso de Restauração e Catering apresenta um conjunto de indicadores favoráveis, quer da parte dos docentes, quer da parte dos discentes que frequentam as atividades letivas,
- A perceção geral dos alunos que frequentam as aulas relativamente ao corpo docente é favorável, pois considera-se que a mesma demonstra ter requisitos adequados quer a nível científico quer a nível pedagógico;
- No que diz respeito à informação recolhida nos RFUC preenchidos pelos docentes pode dizer-se que não se registam desvios significativos entre as aulas previstas e as aulas efetivamente lecionadas.
- Por último e em relação ao Relatório Ensino/Aprendizagem que se baseia numa análise de dados estatísticos dos questionários pedagógicos aos alunos, deve referir-se desde logo, que o número de respostas por UC é muito reduzido, o que não permite uma análise estatística séria e honesta, pelo que não será considerado.

3 – INDICAÇÃO DE ATIVIDADES EXTRACURRICULARES DESENVOLVIDAS NO AMBITO DO CURSO (VISITAS DE ESTUDO, PALESTRAS, JORNADAS, CONFERÊNCIAS, ETC) E REUNIÕES EFETUADAS COM OS ESTUDANTES/DOCENTES

3.1 – ATIVIDADES EXTRACURRICULARES

TIPO DE ACCÇÃO	IDENTIFICAÇÃO OU TÍTULO	DATA	ORADORES (se for o caso)
INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	VIDEOS PROMOCIONAIS DO CURSO	28 AGOSTO 2019	COORDENADOR DE CURSO E ANTIGOS ALUNOS
EVENTOS E INICIATIVAS	SEMANA DE ACOLHIMENTO	23 A 27 SETEMBRO	
EVENTOS E INICIATIVAS	IPG ACOLHE 19	9 DE OUTUBRO	
SERVIÇOS À COMUNIDADE	SERVIÇO CATERING – ENCONTRO HUMANIZAR OS CUIDADOS DE SAÚDE	11 DE OUTUBRO	
SERVIÇOS À COMUNIDADE	SERVIÇO DE CATERING – CINEECO 2019	12 A 16 DE OUTUBRO	
EVENTOS E INICIATIVAS	SESSÃO DE ESCLARECIMENTO START UP VOUCHER	16 DE OUTUBRO	
EVENTOS E INICIATIVAS	CONGRESSO ADHP JUNIOR	25 DE OUTUBRO	
SERVIÇOS À COMUNIDADE	SERVIÇO DE CATERING – CICLO DE EVENTOS DINÂMICAS PARA A INOVAÇÃO BLC3	15 DE NOVEMBRO	
FORMAÇÃO, CURSOS E WORKSHOPS	3º SEMINÁRIO NACIONAL DE ADAPTAÇÃO LOCAL ÀS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS - CATERING	20 DE NOVEMBRO	
FORMAÇÃO, CURSOS E WORKSHOPS	SEMINÁRIO INOVAÇÃO E PROPRIEDADE INTELECTUAL	21 DE NOVEMBRO	ADRIANO COSTA E ROSÁRIO CAMELO
SERVIÇOS À COMUNIDADE	SERVIÇO DE CATERING III ENCONTRO DE CUIDADOS PALEATIVOS DA SERRA DA ESTRELA	21 E 22 DE NOVEMBRO	
EVENTOS E INICIATIVAS	SESSÃO DE ESCLARECIMENTOS ERAMUS +	26 DE NOVEMBRO	
VIAGEM DE ESTUDO	VIAGEM DE ESTUDO – PARTICIPAÇÃO DOS	27 NOVEMBRO	ADRIANO COSTA E

	ALUNOS NO CONCURSO CHEFE DO ANO - PORTO		CRISTINA RODRIGUES
FORMAÇÃO, CURSOS E WORKSHOPS	PARTICIPAÇÃO NO SEMINÁRIO “TURISMO INTELIGENTE”	28 DE NOVEMBRO	
VIAGEM DE ESTUDO	VISITA DE ESTUDO À VILA DE ALMEIDA	28 DE NOVEMBRO	ADRIANO COSTA E ELSA RAMOS
FORMAÇÃO, CURSOS E WORKSHOPS	AULA ABERTA EQUITAÇÃO QUINTA DO BARRIL	16 DE DEZEMBRO	
SERVIÇOS À COMUNIDADE	SERVIÇO DE ALMOÇO DE NATAL ESTH	17 DE NOVEMBRO	
SERVIÇOS À COMUNIDADE	SERVIÇO DE CATERING – JANTAR DE REIS DA AESE	10 DE JANEIRO 2020	
SERVIÇOS À COMUNIDADE	PARTICIPAÇÃO NA FEIRA DO QUEIJO DE CELORICO DA BEIRA	28 DE FEVEREIRO A 1 DE MARÇO 2020	
SERVIÇOS À COMUNIDADE	PARTICIPAÇÃO NA 43.º FEIRA EDIÇÃO DA FEIRA DO QUEIJO SERRA DA ESTRELA	22 A 25 DE FEVEREIRO 2020	
FORMAÇÃO, CURSOS E WORKSHOPS	FORAGING PARA A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	4 DE MARÇO 2020	
FORMAÇÃO, CURSOS E WORKSHOPS	PARTICIPAÇÃO NO WEBINAR DA ADHP “ O IMPACTO DO COVID-19 NO TURISMO E NA HOTELARIA”	2 DE ABRIL 2020	
FORMAÇÃO, CURSOS E WORKSHOPS	WEBINAR “O TURISMO EM PORTUGAL NA ERA PÓS-COVID”	27 DE MAIO DE 2020	
FORMAÇÃO, CURSOS E WORKSHOPS	ELABORAÇÃO DE EMENTAS PARA PÚBLICOS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES	16 DE JUNHO	
FORMAÇÃO, CURSOS E WORKSHOPS	WEBINAR – GESTÃO DA QUALIDADE, SEGURANÇA E HIGIENE NO TURISMO E HOTELARIA	26 DE JUNHO 2020	

3.2 – REUNIÕES (DATA:

A coordenação do curso tem por princípio articular as reuniões com os docentes e com a UTC de TH. No entanto outras reuniões, de forma informal, são promovidas com os diferentes docentes do curso, reuniões essas de carácter orientador ou esclarecedor no que aos objetivos do curso e/ou funcionamento das UC respeitante a cada um. Existem ainda reuniões coma a Direção da ESTH/IPG, as quais tem objetivo obter orientações e esclarecimentos diversos de processos e procedimentos inerentes ao curso de RC.

Em relação às reuniões com os alunos do curso de RC, foram efetuadas 4 reuniões ao longo do ano, a saber:

23.10.2019 – Presencial na ESTH/IPG

20.04.2020 – Via colibri

08.05.2020 – Via colibri

29.05.2020 – Via colibri

Estas reunião tiveram como objetivo a auscultação dos alunos para a melhoria e funcionamento do curso, bem como de uma eventual reestruturação e nome do curso.

3.3 - PRINCIPAIS CONCLUSÕES DA REUNIÃO

Das reuniões com os alunos pode concluir-se que os mesmos têm contributos, sugestões muito importantes e pertinentes e que gostariam de ver implementados no mais curto espaço de tempo.

Um das grandes questões é a falta de balneários que permita tomar um duche no final das aulas mais práticas de cozinha.

Para além disso foi também referido que os horários deveriam ter uma distribuição mais equitativa das horas ao longo da semana, de modo a evitar ter uma grande concentração de horas em determinados dias.

Foi também abordado com os alunos a questão da reestruturação do curso e do próprio nome do mesmo. Foi bem aceite a introdução do nome de Gestão no curso.

3.4 - PROBLEMAS LEVANTADOS/RESOLUÇÃO DOS MESMOS

Estas sugestões foram transmitidas à Direção da ESTH/IPG, algumas das quais foram rapidamente sanadas, havendo outras que estão ainda por resolver, nomeadamente a da criação de balneários para os alunos, bem como a de alteração e nome do curso, mas que numa próxima reestruturação será objeto de análise.

4 – IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS E POSSÍVEIS MEDIDAS CORRETIVAS E AÇÕES DE MELHORIA A SEREM ADOTADAS, BEM COMO OS RESULTADOS DE MEDIDAS IMPLEMENTADAS (ver planos de ação do processo de garantia da qualidade das unidades curriculares)

4.1 – IDENTIFICAÇÃO DOS RESULTADOS A MELHORAR

De um modo geral os resultados obtidos estão em linha com os anos anteriores.

Todavia chama-se à atenção para a elevada taxa de abandono, cerca de 16%, a qual deve ser objeto de um estudo mais aprofundado.

Um outro facto a ter em atenção é o nível de aproveitamento verificado no 1º ano, o qual é muito baixo e muito diferente dos anos seguintes.

Por último, a questão da construção do balneário que é fundamental para dar cumprimento ao que é estabelecido por lei em termos de higiene e segurança no trabalho.

4.2 – CLARIFICAÇÃO DA SITUAÇÃO E APURAMENTO DE CAUSAS

Tirando os dados referentes ao 1º ano, as taxas de aprovação podem considerar-se muito boas.

4.3 – PLANOS DE AÇÕES

Não há registo de qualquer plano de ação para as diferentes unidades curriculares.

5 - IDENTIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE ENSINO E APRENDIZAGEM DESENVOLVIDAS PELOS DOCENTES, COM VISTA A UMA SISTEMATIZAÇÃO E DISSEMINAÇÃO DAS MESMAS

No ano letivo 2019/20, a que se reporta o relatório, podemos considerar que ocorreram duas situações distintas: antes da pandemia COVID-19 e durante o confinamento decorrente da pandemia COVID-19. No apoio ao funcionamento do curso e na simplificação dos processos administrativos entre docentes, Direção de Curso, Direção da Unidade Orgânica e Presidência do Instituto foi utilizado o Sistema de Gestão Documental.

Assim, destacamos como boas práticas no processo de ensino aprendizagem presencial:

- a) Qualidade do corpo docente, composta por professores doutorados e especialistas na sua maioria, os quais desenvolvem uma atividade profissional relacionada com esta indústria, partilhando com os alunos uma variedade de conhecimentos, competências e experiências profissionais.
- b) Realização de aulas laboratoriais e de prática simulada, ao longo do curso, nas diferentes componentes do plano de estudo, sendo de destacar a importância da existência do restaurante aplicação, o qual está aberto à comunidade interna e externa. Todavia no presente ano letivo apenas esteve aberto durante o 1º semestre.
- c) A realização de algumas visitas de estudo que permitem um melhor conhecimento da realidade empresarial, bem como a participação em eventos relacionados com a temática.
- d) Participação em atividades externas à ESTH/IPG com a prestação de serviços, embora só durante o 1º semestre.
- e) As aulas abertas/webinares, as quais contribuem para uma maior aprendizagem dos alunos, dada a presença de grandes profissionais.
- f) Envolvimentos dos alunos em iniciativas e dinâmicas de divulgação da ESTH/IPG promovendo a missão da ESTH/IPG.
- g) Durante o confinamento, devido à pandemia COVID-19, as aulas foram lecionadas à distância (forma síncrona e assíncrona), tendo

sido utilizados os sistemas informáticos/plataformas: Colibri/Zom (na tipologia síncrona) e Sigarra, Moodle e e-mail (na tipologia assíncrona). De igual modo, a avaliação foi realizada à distância de forma síncrona e assíncrona, recorrendo aos meios informáticos acima referidos com exceção da UC Novos Sistema em Restauração e Catering, do 3ºano/2ºsemestre, que foi uma forma de marcar à conclusão do processo formativo dos alunos.