

POLI TÉCNICO GUARDA

Relatório de Direção de Curso (RDC)

Curso de 1.º Ciclo

“Licenciatura em Restauração e Catering”

Ano letivo	2021/22
Diretor(a) de curso	Rui Pedro Pinheira Cerveira
Data	Fevereiro 26, 2023

Índice

1. Identificação do curso	4
2. Caracterização dos estudantes	4
2.1. Número de estudantes por ano curricular	4
2.2. Caracterização por género	4
2.3. Caracterização por grupo etário.....	4
2.4. Regime de inscrição.....	4
2.5. Ingresso por regime de acesso	4
2.6. Concurso Nacional de Acesso.....	5
2.7. Número de estudantes inscritos	5
3. Resultados académicos	5
3.1. ECTS e classificação média por unidade curricular (UC)	5
3.2. Sucesso escolar por UC e ano curricular	6
3.3. Transições, reprovações e anulações de inscrição por ano curricular	8
3.4. Abandono	8
3.5. Diplomados.....	8
3.6. Distribuição das médias finais dos diplomados	9
4. Mobilidade	9
4.1. Estudantes <i>outgoing</i>	9
4.2. Estudantes <i>incoming</i>	9
4.3. Docentes <i>outgoing</i>	9
4.4. Docentes <i>incoming</i>	9
5. Caracterização do corpo docente do curso	10
6. Inquéritos aos estudantes (IE)	10
6.1. Resultados do 1.º semestre.....	10
6.2. Resultados do 2.º semestre.....	10
6.3. Apreciação global dos IE.....	11
7. Relatórios de funcionamento de unidade curricular (RFUC)	11
7.1. Cumprimento do prazo de preenchimento dos RFUC	11
7.2. Metodologias de ensino	11
7.3. Boas práticas pedagógicas.....	12
7.4. Sugestões/propostas apresentadas pelos docentes.....	13
8. Atividades extracurriculares e reuniões	13
8.1. Atividades extracurriculares.....	14

8.2. Reuniões realizadas com estudantes e/ou docentes.....	15
9. Funcionamento do curso.....	15
9.1. Análise crítica do funcionamento do curso.....	15
9.2. Sugestões de melhoria para o curso	16
9.3. Indicação dos planos de ação implementados na sequência da análise dos IE e RFUC (incluir a clarificação da situação que motivou o plano de ação)	17
9.4. Apreciação dos resultados dos planos de ação implementados no ano letivo anterior	17
9.5. Apreciação da resposta dada às sugestões de melhoria constantes no RDC do ano letivo anterior.....	17

1. Identificação do curso

Curso	Licenciatura em Restauração e Catering
Ano letivo	2021/22

2. Caracterização dos estudantes

2.1. Número de estudantes por ano curricular

Ano curricular	N.º	%
1	22	57.89
2	9	23.68
3	7	18.42
Total	38	100

2.2. Caracterização por género

Género	N.º	%
Feminino	13	34.21
Masculino	25	65.79
Total	38	100

2.3. Caracterização por grupo etário

Idade	N.º	%
≤ 18 anos	2	5.26
19-20 anos	9	23.68
21-23 anos	15	39.47
≥ 24 anos	12	31.58
Total	38	100

2.4. Regime de inscrição

	N.º	%
Diurno - Tempo Parcial	2	5.26
Diurno - Tempo Integral	36	94.74
Total	38	100

2.5. Ingresso por regime de acesso

	N.º
Regime geral (Concurso Nacional de Acesso)	6
Maiores de 23 anos	0
Mudança de instituição/curso	0
Reingresso	0

Titulares de curso superior	0
Titulares de CET ou CTeSP	3
Estudantes internacionais	3
Outras formas de ingresso previstas na lei	8
Total	20

2.6. Concurso Nacional de Acesso

	N.º
Vagas	27
Colocados em 1.ª opção	6
Nota média de entrada	133.88

2.7. Número de estudantes inscritos

	N.º
1.º ano pela 1.ª vez	24
Inscritos	38

3. Resultados académicos

3.1. ECTS e classificação média por unidade curricular (UC)

UC	Ano curricular	ECTS	Classificação média dos aprovados
Língua Portuguesa	1	4	13.11
Metodologias de Investigação	1	4	11.5
Operação e Serviço de Cozinha	1	4	12.84
Operação e Serviço de Restaurante	1	4	14.72
Segurança e Higiene Alimentar	1	4	13.43
Turismo	1	5	11.58
Estágio I	1	8	17.57
Operação e Serviço de Bar	1	4	13.7
Técnica e Prática de Cozinha	1	4	16.25
Tecnologias de Informação em Turismo	1	4	12.39
Espanhol Aplicado I	2	3	13.91
Francês Aplicado I	2	3	15.25
Gastronomia Nacional	2	4	13.67
Gestão de Alimentos e Bebidas	2	4	15.63
Pastelaria e Panificação	2	4	12.67
Tecnologia e Controlo de Qualidade Alimentar	2	4	13
Contabilidade de Gestão	2	4	11.95
Direito e Legislação do Turismo	2	4	12.52

Enologia e Bebidas	2	4	13.38
Espanhol Aplicado II	2	3	11.96
Estágio II	2	8	17.11
Físico-Química dos Alimentos	2	4	12
Francês Aplicado II	2	3	14.63
Gastronomia Internacional	2	4	13.5
Restauração Hospitalar e Nutrição	2	3	11.5
Animação Turística	3	4	13.36
Espanhol Aplicado III	3	3	13.22
Francês Aplicado III	3	3	12.83
Gestão e Prática de Operações de F&B	3	4	13.29
Inovação e Empreendedorismo em Restauração e Catering	3	4	11.5
Manutenção e Equipamentos	3	4	11.85
Marketing	3	5	12.13
Mercados e Internacionalização em Turismo	3	4	13.53
Arquitetura e Design	3	4	14.38
Banqueting e Catering	3	3	14.5
Comunicação e Protocolo	3	4	12.89
Enologia Internacional	3	4	13.75
Estágio	3	9	16.22
Novos Sistemas de Restauração e Catering	3	4	11.6
Organização e Gestão de Eventos	3	4	13.96

3.2. Sucesso escolar por UC e ano curricular

1.º ano - 1 Semestre						
UC	Inscritos	Avaliados	Aprovados	Avaliados / Inscritos (%)	Aprovados / Inscritos (%)	Aprovados / Avaliados (%)
Inglês Aplicado I	21	8	8	38.1	38.1	100
Língua Portuguesa	21	8	7	38.1	33.33	87.5
Metodologias de Investigação	26	13	8	50	30.77	61.54
Operação e Serviço de Cozinha	21	8	7	38.1	33.33	87.5
Operação e Serviço de Restaurante	25	12	12	48	48	100
Segurança e Higiene Alimentar	21	10	9	47.62	42.86	90
Turismo	25	11	7	44	28	63.64

1.º ano - 2 Semestre						
UC	Inscritos	Avaliados	Aprovados	Avaliados / Inscritos (%)	Aprovados / Inscritos (%)	Aprovados / Avaliados (%)
Estágio I	20	5	5	25	25	100

Gestão de Organizações	28	11	7	39.29	25	63.64
Inglês Aplicado II	23	8	8	34.78	34.78	100
Métodos Quantitativos	30	12	4	40	13.33	33.33
Operação e Serviço de Bar	25	10	9	40	36	90
Técnica e Prática de Cozinha	23	4	4	17.39	17.39	100
Tecnologias de Informação em Turismo	25	12	12	48	48	100

2.º ano - 1 Semestre						
UC	Inscritos	Avaliados	Aprovados	Avaliados / Inscritos (%)	Aprovados / Inscritos (%)	Aprovados / Avaliados (%)
Contabilidade Geral	13	11	8	84.62	61.54	72.73
Espanhol Aplicado I	7	6	6	85.71	85.71	100
Gastronomia Nacional	7	5	5	71.43	71.43	100
Gestão de Alimentos e Bebidas	8	7	7	87.5	87.5	100
Gestão de Recursos Humanos	1	1	0	100	0	0
Inglês Aplicado III	12	8	8	66.67	66.67	100
Pastelaria e Panificação	7	5	5	71.43	71.43	100
Tecnologia e Controlo de Qualidade Alimentar	8	4	3	50	37.5	75

2.º ano - 2 Semestre						
UC	Inscritos	Avaliados	Aprovados	Avaliados / Inscritos (%)	Aprovados / Inscritos (%)	Aprovados / Avaliados (%)
Contabilidade de Gestão	16	12	5	75	31.25	41.67
Direito e Legislação do Turismo	13	9	5	69.23	38.46	55.56
Enologia e Bebidas	12	9	6	75	50	66.67
Espanhol Aplicado II	8	7	5	87.5	62.5	71.43
Estágio II	9	4	3	44.44	33.33	75
Físico-Química dos Alimentos	9	6	5	66.67	55.56	83.33
Francês Aplicado II	5	3	2	60	40	66.67
Gastronomia Internacional	9	5	5	55.56	55.56	100
Restauração Hospitalar e Nutrição	11	10	6	90.91	54.55	60

3.º ano - 1 Semestre						
UC	Inscritos	Avaliados	Aprovados	Avaliados / Inscritos (%)	Aprovados / Inscritos (%)	Aprovados / Avaliados (%)
Animação Turística	3	2	2	66.67	66.67	100
Espanhol Aplicado III	3	3	3	100	100	100

Francês Aplicado III	2	1	1	50	50	100
Gestão de Recursos Humanos	5	5	4	100	80	80
Gestão e Prática de Operações de F&B	9	7	7	77.78	77.78	100
Inovação e Empreendedorismo em Restauração e Catering	8	6	5	75	62.5	83.33
Manutenção e Equipamentos	7	7	4	100	57.14	57.14
Marketing	8	7	6	87.5	75	85.71
Mercados e Internacionalização em Turismo	3	3	2	100	66.67	66.67

3.º ano - 2 Semestre						
UC	Inscritos	Avaliados	Aprovados	Avaliados / Inscritos (%)	Aprovados / Inscritos (%)	Aprovados / Avaliados (%)
Arquitectura e Design	4	4	3	100	75	75
Banqueting e Catering	5	4	4	80	80	100
Comunicação e Protocolo	4	2	2	50	50	100
Enologia Internacional	4	3	3	75	75	100
Estágio	7	3	3	42.86	42.86	100
Novos Sistemas de Restauração e Catering	5	4	4	80	80	100
Organização e Gestão de Eventos	5	4	3	80	60	75

3.3. Transições, reprovações e anulações de inscrição por ano curricular

Ano curricular	N.º de estudantes que transitaram de ano	%	N.º de estudantes que reprovaram	%	N.º de estudantes que anularam matrícula/inscrição	%	Total
1.º ano	9	50	3	16.67	6	33.33	18
2.º ano	5	62.5	2	25	1	12.5	8
3.º ano	0	0	2	100	0	0	2

3.4. Abandono¹

	N.º
Estudantes em abandono (NA)	21
NA / N.º de estudantes inscritos no ciclo de estudos (%)	55.26

3.5. Diplomados

	N.º
Total de diplomados	3
Em menos de 3 anos*	0

¹ $NA(\text{ano } n) = NI(\text{ano } n) - [NI(\text{ano } n-1) + NI1(\text{ano } n) - ND(\text{ano } n)]$, onde:

n: ano; NA(.): n.º de abandonos; NI(.): n.º de inscritos; NI1(.): n.º de inscritos no 1.º ano pela 1.ª vez; ND(.): n.º de diplomados

Exemplo: $NA(2020) = NI(2020) - [NI(2019) + NI(2020) - ND(2020)]$

Em 3 anos	3
Em 3 +1 anos	0
Em 3 +2 anos	0
Em mais de 3 +2 anos	0

*k refere-se ao número de anos do ciclo de estudos

3.6. Distribuição das médias finais dos diplomados

Média final de curso	N.º	%
10 valores	0	0
11 valores	0	0
12 valores	0	0
13 valores	1	33.33
14 valores	1	33.33
15 valores	1	33.33
≥ 16 valores	0	0
Total	3	100

4. Mobilidade

4.1. Estudantes *outgoing*

País de destino	N.º	%
Total	0	0

4.2. Estudantes *incoming*

País de origem	N.º	%
Turquia	2	66,66
Hungria	1	33,33
Total	3	100

4.3. Docentes *outgoing*

País de destino	N.º	%
Croácia	4	50
França	2	25
Turquia	1	12,5
Itália	1	12,5
Total	8	100

4.4. Docentes *incoming*

País de origem	N.º	%
Espanha	4	50
Turquia	3	37,5

França	1	12,5
Total	8	100

5. Caracterização do corpo docente do curso

	N.º total
Docentes	25
ETI	21,27

	ETI	% relativamente ao total de ETI
Doutor	11,31	53,17
Especialista	5,44	25,58
Mestre	4,52	21,25
Licenciado	0	0
Total	21,27	100

6. Inquéritos aos estudantes (IE)

6.1. Resultados do 1.º semestre

	N.º	%
Inscrições em UC	277	100
Respostas aos inquéritos	46	16.61
UC avaliadas (com representatividade)	2	8.33

	N.º de UC com resultado relevante	%	N.º de UC com resultado regular	%	N.º de UC com resultado a melhorar	%
Organização da UC	1	50	1	50	0	0
Métodos de avaliação	2	100	0	0	0	0
Assiduidade	0	0	9	37.5	6	25
Infraestruturas	1	50	1	50	0	0
Desempenho Docente	2	100	0	0	0	0

6.2. Resultados do 2.º semestre

	N.º	%
Inscrições em UC	300	100
Respostas aos inquéritos	30	10
UC avaliadas (com representatividade)	0	0

	N.º de UC com resultado relevante	%	N.º de UC com resultado regular	%	N.º de UC com resultado a melhorar	%
Organização da UC	0	0	0	0	0	0
Métodos de avaliação	0	0	0	0	0	0
Assiduidade	0	0	12	52.17	3	13.04
Infraestruturas	0	0	0	0	0	0
Desempenho Docente	0	0	0	0	0	0

6.3. Apreciação global dos IE

Em relação ao Relatório Ensino/Aprendizagem deve-se referir que de acordo com a informação do Gabinete de Avaliação e Qualidade do IPG “não houve qualquer UC com representatividade para tratamento e divulgação”, e neste sentido, não é possível tirar qualquer ilação ou reflexão. É fundamental o reforço do trabalho junto dos estudantes, por forma a estes perceberem a importância da sua participação e desta análise no processo de melhoria contínua do curso, a direção do curso compromete-se a manter todos os esforços para passar a mensagem e tentar obter resultados que reflitam a opinião dos alunos, permitindo assim uma análise mais completa, que conduza a essa melhoria e que facilite cada vez mais a obtenção de melhores resultados sucessivamente.

7. Relatórios de funcionamento de unidade curricular (RFUC)

7.1. Cumprimento do prazo de preenchimento dos RFUC

1.º semestre	N.º	%
Unidades curriculares	24	100
RFUC preenchidos dentro do prazo	14	58.33
RFUC não preenchidos	10	41.67

2.º semestre	N.º	%
Unidades curriculares	25	100
RFUC preenchidos dentro do prazo	9	36
RFUC não preenchidos	16	64

7.2. Metodologias de ensino

No âmbito das metodologias de ensino desenvolvidas nas UC da licenciatura em Restauração e Catering, podemos destacar:

- Partilha com os alunos de uma variedade de conhecimentos, competências e experiências profissionais, por parte do corpo docente, composto por professores doutorados e especialistas para além de outros docentes que desenvolvem uma atividade profissional de relevo relacionada com este setor;

- 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 de aplicação aberto à comunidade;
- Realização de trabalhos de cariz prático, individual e/ou em grupo, com articulação com o mercado de trabalho, os quais são autoavaliados e hétero-avaliados, através da apresentação pública em sala de aula;
- A realização de visitas de estudo com vista à consolidação de conhecimentos e práticas de aproximação ao setor;
- São convidados regularmente especialistas em diferentes áreas, quer do mundo académico, quer do mundo profissional, que estiveram em formato presencial ou online em sessões de partilha de conhecimento;
- Momentos expositivos, dialógicos e de discussão/debate para apresentação dos quadros teóricos de referência, especificamente sobre a investigação ligada à atividade turística nacional e internacional;
- Aulas laboratoriais de índole tecnológica, apoiadas pelas parcerias tecnológicas com empresas de referência no mercado hoteleiro;
- Trabalho de campo, processos de levantamento de informação, pesquisa bibliográfica e análise;
- As aulas de contacto em sala de aula são complementadas com a orientação em horário de atendimento no gabinete do docente, bem como através da plataforma SIGARRA.

7.3. Boas práticas pedagógicas

Na Licenciatura em Restauração e Catering, podem servir como exemplos para disseminação, as seguintes práticas pedagógicas:

- Análise, discussão e resolução de exercícios e casos práticos;
- Foram proporcionados momentos expositivos, dialógicos para apresentação dos quadros teóricos de referência, houve momentos de discussão e debate, especificamente sobre a investigação ligada à atividade turística nacional e internacional;
- Foram realizadas atividades de análise e resolução de exercícios práticos de ilustração, exposição e investigação no âmbito dos conteúdos abordados, dando especial atenção à planificação da investigação, às técnicas de recolha da informação e à interpretação e redação de suportes escritos;
- Incentivo ao pensamento científico, proatividade e participação dos alunos;
- Promover a capacidade de cooperação e comunicação, incrementando igualmente a capacidade de liderança, através do incentivo ao trabalho em equipa;
- Análise e comentário de situações reais e criação de situações de comunicação em diferentes contextos formais ou informais;

- Prática da língua oral/escrita através de exercitação e simulação de situações reais do quotidiano ou em contexto profissional;
- A partilha de experiências dos docentes em contexto profissional no setor e dos alunos enquanto estagiários, foram uma mais-valia para complementar o processo de ensino-aprendizagem;
- A participação dos alunos na logística do ISITH5 foi muito enriquecedora;
- Realização de trabalhos colaborativos com pesquisa associada;
- Realização de visitas de estudo, bem como aulas práticas com a participação de diversos agentes económicos;
- Visualização de pequenos filmes e documentários para gerar reflexão conjunta e análises críticas.
- Construção de esquemas gráficos e fluxogramas de síntese dos conteúdos desenvolvidos.
- Oferta de estágios, durante os três anos do curso, em cadeias hoteleiras e unidades de grande prestígio nacional e internacional (forte ligação ao mercado empresarial);
- Participação em atividades externas à ESTH/IPG com a prestação de serviços (seminários, workshops e outros eventos), que evidenciam a interdisciplinaridade e permitem a interação com a sociedade em geral e o setor em particular;
- Envolvimento dos alunos em iniciativas e dinâmicas de divulgação da ESTH-IPG, promovendo a missão da ESTH-IPG

7.4. Sugestões/propostas apresentadas pelos docentes

No âmbito das sugestões/propostas apresentadas pelos docentes para a licenciatura em Restauração e Catering podemos destacar:

- Os alunos necessitam de uma preparação prévia maior, nomeadamente na elaboração de trabalhos em grupo, nas metodologias de estudo e na procura geral pelo conhecimento.
- Os procedimentos metodológicos e as estratégias das licenciaturas da ESTH devem orientar-se no sentido da corresponsabilização do estudante, valorizando a participação responsável, correta e atuante nas aulas.
- As UC dos cursos deverão promover o desenvolvimento integral do estudante nos domínios do saber, do saber fazer e do saber estar no relacionamento com os diferentes elementos institucionais, preparando-os para a vida profissional.
- A UC de Mercados e Internacionalização em Turismo deveria ser obrigatória na Licenciatura de RC, por forma a que os discentes conheçam melhor o perfil dos clientes estrangeiros que cada vez mais procuram a hotelaria e restauração nacional, estando preparados para responder às novas tendências da procura. Esta situação pode ser revista em reformulação de planos de estudos no futuro.
- Nos casos de UC que envolvam divisão de turmas, tentar que o processo e os critérios de divisão permitam um nº de alunos por turma mais equilibrado.

- Com o objetivo de tentar melhorar o índice de aprovação dos alunos na UC, sugiro a continuação e intensificação da realização de exercícios aplicados ao contexto da restauração e hotelaria (áreas dos cursos).
- A aquisição de alguns equipamentos e utensílios podem vir a melhorar a performance do docente e, conseqüentemente, dos alunos.
- Rever o número de alunos por turma vs dimensão das salas vs número de computadores.
- Promoção de visitas de estudo a diferentes destinos turísticos.

Atividades extracurriculares e reuniões

8. Atividades extracurriculares

Tipo de atividade	Identificação/Título	Data
Eventos e Iniciativas	Comemoração do Dia Mundial do Turismo	27 de Setembro de 2022
Eventos e Iniciativas	Serviço de Catering no “CineECO2021”	14 de Outubro de 2021
Eventos e Iniciativas	ISTH 5	18 e 19 de Novembro de 2021
Formação, Cursos e workshops	Apresentação na CM de Seia Mostra de Gastronomia Aromas e Sabores da Montanha	25 de Fevereiro de 2022
Eventos e Iniciativas	Almoço Temático da Mostra de Aromas e Sabores da Montanha	02 de Março de 2022
Eventos e Iniciativas	Dia do Pensamento Crítico	04 de Março de 2022
Eventos e Iniciativas	2º Seminário de Primavera ‘Gastronomia, Dieta Mediterrânica, e Sustentabilidade	11 de Março de 2022
Eventos e Iniciativas	Welcome session	15 de Março 2022
Eventos e Iniciativas	Visita de Estudo à garrafeira do El corte inglês	16 de Março de 2022
Eventos e Iniciativas	Visita de Estudo à BTL	16 de Março de 2022
Eventos e Iniciativas	Presença na BTL	16 a 20 de Março de 2022
Eventos e Iniciativas	Sessão de divulgação da oferta formativa na Profitecla Viseu	24 de Março de 2022
Eventos e Iniciativas	Sessão de divulgação da oferta formativa na E. Secundária de Oliveira do Hospital	28 de Março de 2022
Eventos e Iniciativas	Reunião de apresentação de estágios	28 de Março de 2022
Eventos e Iniciativas	Participação na Futurália	01 de Abril 2022
Eventos e Iniciativas	Visita de Estudo à Quinta da Taboadella + Cave Lusa+ Wine Castle	04 de Abril de 2022
Eventos e Iniciativas	Sessão de divulgação da oferta formativa na E. Secundária de Penalva do Castelo	04 de Abril 2022
Eventos e Iniciativas	Sessão de divulgação da oferta formativa na Escola Profissional de Turismo em Aveiro	05 de Abril 2022

Eventos e Iniciativas	Business day ESTH	06 de Abril de 2022
Eventos e Iniciativas	Serviços de Apoio ao ENETUR 2022	06 a 08 de Abril de 2022
Eventos e Iniciativas	Participação no programa Praça de Alegria	08 de Abril de 2022
Eventos e Iniciativas	Sessão de divulgação da oferta formativa na Escola Profissional da Anadia	17 de Maio de 2022
Eventos e Iniciativas	Cocktail de Finalistas	20 de Junho de 2022
Eventos e Iniciativas	Almoço de Final de Ano	22 de Junho de 2022
Eventos e Iniciativas	Comemoração do Dia Mundial do Turismo	27 de Setembro de 2022
Eventos e Iniciativas	Erasmus Day	13 de Outubro de 2022
Eventos e Iniciativas	Magusto de Boas Vindas 22	14 de Novembro de 2022

8.1. Reuniões realizadas com estudantes e/ou docentes

Reunião com os alunos		
Data	Descrição dos assuntos tratados	Conclusões
06/10/21	Apresentação do Diretor de curso aos novos alunos, resumo do que se espera durante o ano, sugestões de melhorias e aquisição de algum equipamento.	Os alunos ficaram informados das atividades previstas e após um breve brainstorming foi elaborada uma lista de equipamento e utensílios em falta, que foi devidamente encaminhada à direção.
23/06/22	Resumo de Fim de Ano, Pontos Positivos, Pontos a Melhorar	O ano foi efetivamente diferente, os alunos apresentaram as dificuldades desta nova realidade Pós-Covid, nomeadamente alguma maior ansiedade sentida entre outras situações e encaminharam-se os resultados para a direção.

Reunião com os docentes		
Data	Descrição dos assuntos tratados	Conclusões
	Foram realizadas diversas reuniões informais com vista à melhoria da lecionação das diversas disciplinas, bem como a alterações numa futura reformulação do curso.	A pandemia veio efetivamente alterar comportamentos e mentalidades e a adequação da lecionação a essas mesmas alterações é essencial.

9. Funcionamento do curso

9.1. Análise crítica do funcionamento do curso

Ao longo dos anos o curso tem demonstrado a sua qualidade. A presença de diversos ex-alunos nas equipas de restaurantes de renome como é o “Paço dos Cunhas” em Santar, ou de restaurantes estrelados como a “Casa de Chá da Boa Nova” do Chefe Rui Paula, ou mesmo do Restaurante “Ocean’s” do Chefe Hans Neuner, é disso exemplo. De salientar também os exemplos de ex-alunos que se tornaram

profissionais empreendedores de sucesso, com unidades já estabelecidas e reconhecidas como o “De Raiz” da Chefe Inês Beja ou mais recente “O Monte” do Chef Marco Marques. Destacam-se também ex-alunos na chefia de cozinhas de vanguarda como é a do “New Life Portugal”, onde o Chef Luís Cordeiro está a fazer um excelente trabalho. No entanto o Covid veio alterar o panorama mundial, sobretudo de forma emocional, e temos de continuar a evoluir e compreender as novas realidades, quer dos alunos, quer do mercado da hotelaria e restauração, adaptando a formação às novas tendências.

Se analisarmos o atual corpo de discentes, vemos que o curso apresenta um perfil heterogéneo de idades com a grande maioria dos alunos a tempo integral. O acesso privilegiado tem sido o regime geral. No que à taxa de aprovação diz respeito, o primeiro ano, tem tido à semelhança de outras instituições um valor baixo com taxas a rondar os 40/50%, fruto de alguma imaturidade, cada vez mais crescente entre os alunos. Possivelmente, resultante desse facto também, o número de abandonos tem crescido nos últimos anos e com 21 abandonos e 6 anulações, a direção de curso tem procurado uma atuação ainda mais próxima no sentido de tentar perceber as razões e evitar esses abandonos. Esta quase seleção natural, faz com que nos 2 e 3ºs anos a taxa de aprovações suba significativamente, mas, no entanto, o número de diplomados ainda é relativamente baixo, três, com a média de 14 Valores.

Em termos de intercâmbios, registam-se como positivos os números dos docentes, quer de outgoing, quer de incoming, oito, em ambas as rúbricas, embora no que toca aos alunos em outgoing, o sentimento é que na maioria das vezes têm de ser os professores a incentivar pois, apesar de em termos pessoais serem aventureiros e curiosos, em termos académicos, retraem-se um pouco mais. Quanto ao incoming, ao longo dos anos tem sido uma constante, fruto do lado prático do curso, quando abordados, os alunos de Erasmus, indicam essa como uma das principais razões para a sua escolha.

Como ponto menos positivo, continua a existir um grande número de docentes a lecionar no curso, cerca de 25, o que acompanhado de alguma rotação dos mesmos, não favorece a estabilidade do corpo docente. No entanto, apesar de extenso, o atual corpo docente apresenta números interessantes com 53,17% de doutorados, 25,58% de especialistas e 21,25% de mestres.

É também observado que algumas UC têm índices de aprovação relativamente baixos entre avaliados/aprovados, nomeadamente a UC de Métodos Quantitativos e a UC de Contabilidade de Gestão, esta situação deve ser alvo de análise por forma a identificar possíveis soluções para a mesma. Para terminar referir apenas a quantidade de RFUC entregues fora de prazo que tem de ser revisto e melhorado.

9.2. Sugestões de melhoria para o curso

O curso tem sido alvo de sucessivas análises, que permitem refletir numa futura reformulação, onde se poderá pensar na inclusão de uma unidade curricular prática de Cozinha no 3º ano do curso, eventualmente uma abordagem mais vegetariana da cozinha, ao mesmo tempo uma maior união entre a gastronomia e a enologia poderia acrescentar mais valor, e a valorização de ambas iria permitir responder

ao crescente desafio e procura de profissionais que consigam apresentar experiências de valor acrescentado.

9.3. Indicação dos planos de ação implementados na sequência da análise dos IE e RFUC (incluir a clarificação da situação que motivou o plano de ação)

Não há, não se aplica

9.4. Apreciação dos resultados dos planos de ação implementados no ano letivo anterior

Não há, não se aplica

9.5. Apreciação da resposta dada às sugestões de melhoria constantes no RDC do ano letivo anterior

De um modo geral os resultados obtidos estão em linha com os anos anteriores. Todavia continua se a verificar uma elevada taxa de abandono a qual deve ser mesmo ser objeto de um estudo mais aprofundado. Um outro facto que se mantém 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 continua por resolver e que é fundamental para dar cumprimento ao que é estabelecido por lei em termos de higiene e segurança no trabalho.