Analisado em UTC de 21.04.2021

Politécnico da Guarda
Polytechnic of Guarda

Analisado em reunião de CTC de 22/04/2021

Analisado em Reunião Cons. Pedag. 2021/04/30

RELATÓRIO DE DIREÇÃO DE CURSO

CURSO TCPA

Curso (s)	Técnico Superior Profissional em Cozinha e Produção Alimentar
Ano Letivo	2019/20
Coordenador de Curso	Nelson Manuel Loureiro Soares
Data	24-03-2021

1 - IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1 - CURSO

Técnico Superior Profissional em Cozinha e Produção Alimentar

1.2 - ANO LETIVO

2019/20

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

TIPO DE ACESSO	Nº DE ESTUDANTES
1ª FASE	0
2ª FASE	0
3ª FASE	0
REINGRESSOS	0
TITULARES DE CURSOS MÉDIOS OU SUPERIORES	44
MUDANÇAS DE CURSO	0
TRANSFERÊNCIAS	0
MAIORES DE 23 ANOS	0
ESTUDANTES INTERNACIONAIS	0
MÉDIA DE ENTRADA NO CURSO	12
TOTAL	44

1.4 - Nº DE ESTUDANTES QUE CONCLUIRAM O CURSO E DISTRIBUIÇÃO DE CLASSIFICAÇÕES[1]

CLASSIFICAÇÕES	Nº DE ESTUDANTES
10 VALORES	0
11 VALORES	0
12 VALORES	2
13 VALORES	2
14 VALORES	3
15 VALORES	5

16 OU MAIS VALORES	1
TOTAL	13

1.5 - Nº DE ESTUDANTES INSCRITOS

ANO LETIVO	Nº DE ESTUDANTES INSCRITOS
2019/20	59

1.6 - Nº DE ESTUDANTES EM ABANDONO

ANO LETIVO	Nº DE ESTUDANTES EM ABANDONO
2019/20	8

1.7 - Nº DE ESTUDANTES QUE TRANSITARAM DE ANO

ANO LETIVO	Nº DE ESTUDANTES QUE TRANSITARAM DE ANO
2019/20	11

1.8 - Nº DE ESTUDANTES REPETENTES

ANO LETIVO	Nº DE ESTUDANTES REPETENTES
2019/20	7

1.9 – DISTRIBUIÇÃO DAS CLASSIFICAÇÕES NAS UNIDADES CURRICULARES DO CURSO

1 ANO; 1 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Francês	14,3
Higiene e Segurança na Indústria Alimentar	11,4
Introdução à Cozinha e à Produção Alimentar	15,57
Língua Inglesa Aplicada I	15,6
Noções Elementares de Estatística	12,11
Pastelaria e Panificação	11,1

1 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Controlo de Custos de Alimentos e Bebidas	14,67
Cozinha Portuguesa	17,63
Físico-Química dos Alimentos	12,09
Iniciativa Empresarial e Empreendedorismo	13,6
Língua Inglesa Aplicada II	15,1
Língua Portuguesa	11,62
Tecnologias de Informação e Comunicação	14,78

2 ANO; 1 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Cozinha Internacional	14,42
Design Aplicado à Restauração	15,54
Enogastronomia	13,08
Gestão de Alimentos e Bebidas	17,15
Técnicas de Organização de Eventos	15,69
Tecnologia e Controlo de Qualidade Alimentar	12,58

2 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Estágio	15

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
Francês	39	25,64%	90,91%	28,21%
Higiene e Segurança na Indústria Alimentar	39	25,64%	90,91%	28,21%
Introdução à Cozinha e à Produção Alimentar	42	33,33%	100%	33,33%

Língua Inglesa Aplicada I	41	24,39%	100%	24,39%
Noções Elementares de Estatística	12	75%	75%	100%
Pastelaria e Panificação	38	26,32%	100%	26,32%

1 ANO; 2 SEMESTRE				
Unidade curricular	Inscritos	Taxa de aprv/insc	Taxa de aprv/aval	Taxa de aval/insc
Controlo de Custos de Alimentos e Bebidas	13	69,23%	100%	69,23%
Cozinha Portuguesa	11	72,73%	100%	72,73%
Físico-Química dos Alimentos	16	68,75%	100%	68,75%
Iniciativa Empresarial e Empreendedorismo	14	71,43%	100%	71,43%
Língua Inglesa Aplicada II	16	62,5%	90,91%	68,75%
Língua Portuguesa	12	75%	90%	83,33%
Tecnologias de Informação e Comunicação	12	75%	100%	75%

2 ANO; 1 SEMESTRE				
Unidade curricular	Inscritos	Taxa de aprv/insc	Taxa de aprv/aval	Taxa de aval/insc
Cozinha Internacional	13	92,31%	100%	92,31%
Design Aplicado à Restauração	14	92,86%	100%	92,86%
Enogastronomia	13	92,31%	100%	92,31%
Gestão de Alimentos e Bebidas	15	86,67%	100%	86,67%
Técnicas de Organização de Eventos	14	92,86%	100%	92,86%
Tecnologia e Controlo de Qualidade Alimentar	14	85,71%	100%	85,71%

2 ANO; 2 SEMESTRE				
Unidade curricular	Inscritos	Taxa de aprv/insc	Taxa de aprv/aval	Taxa de aval/insc
Estágio	15	80%	92,31%	86,67%

1.11 – DISTRIBUIÇÃO DOS TEMPOS NECESSÁRIOS PARA A CONCLUSÃO DO CURSO

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

1.12 – INDICADORES DE MOBILIDADE DOS ESTUDANTES

MOBILIDADE	Nº DE ESTUDANTES
INCOMING	0
OUTGOING	0

1.13 – CARACTERIZAÇÃO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

Nº LICENCIADOS	Nº MESTRES	Nº DOUTORADOS	Nº ESPECIALISTAS	TOTAL
2 16,7%	4 33,3%	3 25%	3 25%	12

Em relação ao número de docentes, apenas referir que alguns docentes lecionam mais do que uma unidade curricular, por isso, para 19 unidades curriculares letivas temos 12 docentes, de acordo com a Distribuição do Serviço Docente (DSD).
Em conclusão, dos 12 docentes que lecionaram durante este ano letivo, 6 são doutorados ou especialistas (50%).

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[2]

Tendo como base os indicadores referentes à distribuição das classificações das unidades curriculares do curso, constata-se o seguinte:
- As unidades curriculares de Cozinha Portuguesa, e Gestão de Alimentos e Bebidas foram as que obtiveram melhor média (superior a 17 valores) o que não acontecia em anos letivos anteriores.
- As unidades curriculares de Técnicas de Organização de Eventos, Introdução à Cozinha e à Produção Alimentar, Design Aplicado à Restauração, Língua Inglesa Aplicada I, Língua Inglesa Aplicada II e Estágio apresentam média igual ou superior a 15 valores. De realçar que a unidade curricular de Estágio foi substituída pela realização de um projeto de restauração e não de prática simulada por parte dos alunos, como acontecia nos anos letivos anteriores.
. As unidades curriculares com médias mais baixas (inferiores a 12 valores) foram: Língua Portuguesa; Higiene e Segurança na Indústria Alimentar e Pastelaria e Panificação,

Na análise dos indicadores referentes às taxas de sucesso/insucesso por unidade curricular, devemos destacar:
- O número elevado de alunos inscritos às unidades curriculares do 1º semestre do 1º ano, este número está relacionado com a inscrição de muitos alunos oriundos dos Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa (PALOP), alunos esses que não frequentaram as aulas.
- A unidade curricular de Língua Portuguesa foi lecionada no 2º semestre do ano letivo por troca com a unidade curricular de Noções Elementares de Estatística. Esta troca deveu-se a uma reorganização da distribuição do serviço docente para este ano letivo.
- De uma forma geral, quase todos os alunos avaliados obtiveram aprovação nas várias unidades curriculares, com exceção de: Francês; Higiene e Segurança na Indústria Alimentar; Noções Elementares de Estatística; Língua Inglesa Aplicada II; Língua Portuguesa e Estágio (neste particular, um aluno não realizou o relatório de projeto em substituição do estágio).

[2] Neste ponto deverá também fazer um comentário geral acerca do funcionamento do curso e dos resultados atingidos nas UC (ver 1.9 e 1.10)

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 AÇÃO	IDENTIFICAÇÃO OU TÍTULO	DATA	ORADORES (se for o caso)
Eventos e iniciativas	Encontro "Humanizar os cuidados de saúde"	11 de outubro de 2019	
Eventos e iniciativas	Serviço de Catering no Festival CineEco – Almoço (CISE Seia)	12 de outubro de 2019	
Eventos e iniciativas	Serviço de Catering no Festival CineEco – Prova de Vinhos (Seia)	16 de outubro de 2019	
Eventos e iniciativas	Sessão de esclarecimento: "StartUp Voucher"	16 de outubro de 2019	
Eventos e iniciativas	Comemoração do Dia Mundial da Alimentação	16 de outubro de 2019	
Formação, Cursos e Workshops	XXIX Congresso Internacional de Animação Sociocultural	18 de outubro de 2019	
Eventos e iniciativas	Fórum "Nós para a igualdade; Nós pela igualdade"	24 de outubro de 2019	
Eventos e iniciativas	Iguarias de outono com castanha	11 de novembro de 2019	
Formação, Cursos e Workshops	Serviço de Catering no 3º Seminário Nacional de Adaptação Local às Alterações Climáticas	15 de novembro de 2019	
Formação, Cursos e Workshops	Serviço de Catering Ciclo Eventos e Dinâmicas para a Inovação/BLC3 – Lagares da Beira	20 de novembro de 2019	
Formação, Cursos e Workshops	Seminário "Inovação e Propriedade Intelectual"	21 de novembro de 2019	
Formação, Cursos e Workshops	Serviço de Catering dos coffee-breaks do III encontro de Cuidados Paliativos da Serra da Estrela	21 e 22 de novembro de 2019	
Ensino e Aprendizagem	Visita de Estudo ao Hotel EUROSOL Seia-Camelo	25 de novembro de 2019	
Eventos e iniciativas	30ª Edição do Chefe Cozinheiro do Ano – Final Nacional	27 de novembro de 2019	

Ensino e Aprendizagem	Serviço de Catering da Sessão de Abertura Solene do Ano Letivo 2019/2020 –IPG	3 de dezembro de 2019	
Formação, Cursos e Workshops	Seminário "Medidas do IEFP para Apoio ao Emprego e Empreendedorismo	4 de dezembro de 2019	
Eventos e iniciativas	Almoço Convívio Natalício	17 de dezembro de 2019	
Ensino e Aprendizagem	Jantar de Reis da Associação Empresarial da Serra da Estrela (AESE)	09 de janeiro de 2020	
Ensino e Aprendizagem	Almoço de trabalho dos dirigentes do Instituto Politécnico da Guarda (IPG)	15 de janeiro de 2020	
Ensino e Aprendizagem	Foraging - para uma Alimentação Sustentável	4 de março de 2020	
Devido à Pandemia COVID-19, a partir desta data as atividades passaram a desenvolver-se a distância			
Formação, Cursos e Workshops	WEB conferência ADHP "O impacto do COVID-19 no Turismo e Hotelaria"	2 de abril de 2020	
Formação, Cursos e Workshops	Livewebinar "O Turismo em Portugal na era Pós COVID-19"	27 de maio de 2020	
Formação, Cursos e Workshops	Webinar "Gestão da Qualidade, Segurança e Higiene no Turismo e Hotelaria"	26 de junho de 2020	

Incluir tantas as linhas quantas as necessárias para descrever todas as atividades relacionadas com o curso.

3.2 – REUNIÕES
(DATA: 7 de outubro de 2019)

A exemplo do que aconteceu em anos anteriores, no primeiro semestre do ano letivo 2019/2020 foi realizada uma pequena reunião de boas vindas aos novos alunos do Curso Técnico Superior Profissional de Cozinha e Produção Alimentar (CTeSP-CPA) em conjunto com os alunos do 2º Ano, de forma a ambientar os novos alunos garantindo uma integração mais vantajosa para os mesmos. Nessa reunião foram indicados os procedimentos habituais do desenvolvimento do período letivo bem como outros assuntos do foro estudantil.

3.3 - PRINCIPAIS CONCLUSÕES DA REUNIÃO

Como os alunos ainda não se conheciam, o objetivo desta reunião foi promover o contacto entre eles de forma a dinamizar ações conjuntas e a consequente integração de novos elementos no núcleo dos alunos do curso.

3.4 - PROBLEMAS LEVANTADOS/RESOLUÇÃO DOS MESMOS

Nada a registar.

4 – IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS E POSSIVEIS 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

No 2º semestre deste ano letivo teve lugar um acontecimento inesperado comparado com os anos anteriores. A pandemia COVID-19 veio transformar todo o ambiente Escolar na ESTH, a Escola esteve encerrada e as aulas foram desenvolvidas online a partir de casa ou em outro ambiente que não presencial. Esta situação levou a que novas medidas fossem tomadas de forma a transformar a lecionação com vista à manutenção dos mesmos pressupostos.
Houve sempre uma grande preocupação por parte da Escola em garantir a lecionação das aulas a distância, bem como o bem-estar de docentes e alunos. No Curso técnico Superior Profissional de Cozinha e Produção Alimentar (CTeSP-CPA) foram veiculados alguns formulários para preenchimento de docentes e alunos de forma a registar as várias atividades desenvolvidas durante este período.
Obviamente, no caso do 2º ano, 2º semestre, esta situação veio condicionar a realização da unidade curricular de Estágio e o consequente final do curso para alguns alunos.

4.2 – CLARIFICAÇÃO DA SITUAÇÃO E APURAMENTO DE CAUSAS

As causas são conhecidas de todos, o governo decretou o encerramento dos estabelecimentos de ensino a partir do dia 13 de março, devido à situação pandémica.

4.3 – PLANOS DE AÇÕES

Foram realizadas várias reuniões com os docentes que seriam os orientadores de estágio dos alunos com o objetivo de garantir a continuidade do processo, devido à pandemia COVID-19.
Assim, em articulação com Direção da Escola, na pessoa do Senhor Diretor, Professor Doutor José Alexandre Martins, foi desenvolvido um documento que decidimos chamar de "Trabalho/Projeto em substituição do Estágio".

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

No que diz respeito a boas práticas, destacam-se as seguintes:

a) Qualidade do corpo docente, composta por professores doutorados e especialistas, para além de outros docentes que 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 nas diferentes componentes do plano de estudo, sendo de destacar a importância da abertura do restaurante de aplicação à comunidade (de uma forma bissemanal). Nesta alínea, esta situação só se confirmou durante o primeiro semestre com os alunos do 2º Ano (3º semestre), no âmbito da unidade curricular de Cozinha Internacional, os alunos confecionaram as iguarias a ser servidas no restaurante de aplicação da ESTH.

c) Realização de trabalhos de cariz prático, com forte articulação com o mercado de trabalho, individuais ou em grupo, os quais são autoavaliados e hétero-avaliados, através da apresentação pública em sala de aula;

d) Realização de visitas de estudo diversas (destinos, eventos, empresas fornecedoras e unidades hoteleiras de referência), abordagem que permite aumentar os níveis motivacionais relativamente ao curso e a consolidação de conhecimentos e práticas;

e) Organização e participação em diversas iniciativas e atividades extracurriculares que permitem um alargamento de perspetivas sobre a área científica do curso e a aquisição de competências transversais que serão certamente úteis aquando da inserção na vida ativa;

f) Participação em atividades externas à ESTH / IPG (seminários, workshops, webinars e outros eventos), que evidenciam a interdisciplinaridade e permitem a interação com a sociedade em geral e o setor em particular;

g) Envolvimento dos alunos em iniciativas e dinâmicas de divulgação da ESTH-IPG, promovendo a missão da ESTH-IPG;

h) Bom espírito académico e a proximidade existente na ESTH entre os diversos intervenientes, nomeadamente alunos, funcionários e professores, o que facilita os processos de acolhimento, integração e acompanhamento da comunidade académica.