

CURSO	Técnico Superior Profissional em Gastronomia, Turismo e Bem-Estar		
DOCENTE RESPONSÁVEL	Prof. Ana Cristina Vilas Boas Correia		
REGIME DE FUNCIONAMENTO	<input checked="" type="checkbox"/> DIURNO	<input type="checkbox"/> PÓS LABORAL	<input type="checkbox"/> OUTRO*
GRAU/DIPLOMA	<input type="checkbox"/> LICENCIADO	<input type="checkbox"/> MESTRE	<input checked="" type="checkbox"/> TÉCNICO SUPERIOR PROFISSIONAL
DEPARTAMENTO	Indústrias Alimentares		
UNIDADE ORGÂNICA	Escola Superior Agrária de Viseu		

*especifique

ESTRUTURA CURRICULAR

ÁREA CIENTÍFICA, ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO	OBRIGATÓRIOS	ECTS	OPCIONAIS
Hotelaria e restauração	50		0
Indústrias alimentares	25		0
Terapia e reabilitação	20		0
Turismo e lazer	10		0
Produção agrícola e animal	6		0
Gestão e administração	5		0
Línguas e literaturas estrangeiras	4		0
SUBTOTAL	120		0
TOTAL		120	

PLANO DE ESTUDOS

UNIDADE CURRICULAR	ANO SEMESTRE	ÁREA CIENTÍFICA	DURAÇÃO*	HORAS DE TRABALHO**	HORAS DE CONTACTO***	ECTS	OBSERVAÇÕES****
Alimentação e Saúde	1.º ano	Terapia e reabilitação	SEMESTRAL	135	60	5	
Higiene e Segurança Alimentar	1.º ano	Indústrias alimentares	SEMESTRAL	135	60	5	
Língua Estrangeira	1.º ano	Línguas e literaturas estrangeiras.	SEMESTRAL	108	45	4	
Produção Sustentável de Alimentos	1.º ano	Produção agrícola e animal.	SEMESTRAL	162	75	6	
Turismo	1.º ano	Turismo e lazer	SEMESTRAL	135	60	5	
Aplicação do Frio na Cadeia Alimentar.	1.º ano	Indústrias alimentares	SEMESTRAL	135	60	5	
Composição de Alimentos	1.º ano	Indústrias alimentares	SEMESTRAL	130	60	5	
Empreendedorismo e Turismo Gastronómico	1.º ano	Gestão e administração	SEMESTRAL	135	60	5	
Gastronomia Asiática e Africana.	1.º ano	Hotelaria e restauração	SEMESTRAL	135	60	5	
Gastronomia Portuguesa e Europeia	1.º ano	Hotelaria e restauração	SEMESTRAL	135	60	5	
Técnicas Terapêuticas e Bem-Estar	1.º ano	Terapia e reabilitação	SEMESTRAL	135	60	5	
Transformação e Conservação de Alimentos	1.º ano	Indústrias alimentares	SEMESTRAL	135	60	5	
Águas Termais e Promoção da Saúde	2.º ano	Terapia e reabilitação	SEMESTRAL	135	60	5	
Degustação e Análise Sensorial	2.º ano	Hotelaria e restauração	SEMESTRAL	135	60	5	
Gestão da Produção Alimentar	2.º ano	Indústrias alimentares	SEMESTRAL	135	60	5	
Novas Tendências na Gastronomia	2.º ano	Hotelaria e restauração	SEMESTRAL	135	60	5	
Nutrição Coletiva	2.º ano	Terapia e reabilitação	SEMESTRAL	135	60	5	
Roteiros Vitivinícolas e Enologia	2.º ano	Turismo e lazer	SEMESTRAL	135	60	5	
Estágio	2.º ano	Hotelaria e restauração	SEMESTRAL	760	60	30	

preencher o quadro as vezes necessárias para descrever os diferentes percursos/períodos do ciclo de estudos

*anual, semestral, trimestral; **número total de horas de trabalho; ***horas totais (t, tp, p/l, tc, seminário, estágio, ot, outra); ****assinalar quando unidade curricular for optativa

LIGAÇÕES EXTERNAS NO APOIO À DOCÊNCIA	Foram realizadas as seguintes visitas de estudo no âmbito de várias Unidades Curriculares: - Restaurante Paços de Santar – 27 novembro 2018 – UC Gastronomia Portuguesa e Europeia - Hotel Montebelo – 4 dezembro 2018 - UC Gastronomia Portuguesa e Europeia - Jumbo – 22 maio 2019 – UC Transformação e Conservação de Alimentos
LOCAIS DE ESTÁGIO E/OU DE FORMAÇÃO EM SERVIÇO	Não aplicável (n.a.)
TRABALHOS DE INVESTIGAÇÃO ENVOLVENDO OS ESTUDANTES	Em algumas UCs deste CTesP os alunos realizaram trabalhos de pesquisa bibliográfica subordinados a vários temas enquadrados no âmbito dos respetivos conteúdos programáticos dessas UCs.

CORPO DOCENTE

NOME	CATEGORIA	GRAU ACADÉMICO	ÁREA CIENTÍFICA DO GRAU ACADÉMICO E DATA	ESPECIALISTA DATA E ÁREA	CARGA LETIVA NO CURSO
Abel Figueiredo	Professor Adjunto	Doutoramento	Motricidade Humana	-	30
Ana Cristina Correia	Professor Adjunto	Mestrado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	-	30
António Monteiro	Professor Adjunto	Doutoramento	Área Científica de Ciências Agrárias	-	18,75
Daniel Madeira	Assistente do 1º Triénio	Licenciatura	Engenharia Zootécnica	-	18,75
Dulcineia Wessel	Professor Adjunto	Doutoramento	Química	-	30
Edite Lemos	Professor Coordenador sem Agregação	Doutoramento	Ciências Biomédica	-	90
Fernando Gonçalves	Professor Adjunto	Doutoramento	Química	-	60
João Carlos Gonçalves	Professor Adjunto	Doutoramento	Engenharia Mecânica	-	39
João Pedro Costa	Equiparado a Assistente do 2º Triénio	Licenciado	Gestão Hoteleira	-	30
Liliana Castilho	Equiparado a Professor Adjunto	Doutoramento	História da Arte	-	21
Lúcia Pato	Professor Adjunto	Doutoramento	Turismo	-	60
Maria João Lima	Professor Adjunto	Doutoramento	Biotechnology	-	15
Paula Correia	Professor Adjunto	Doutoramento	Engenharia Alimentar	-	60
Raquel Guiné	Professor Coordenador com Agregação	Doutoramento	Engenharia Química	-	--
Susana Amante	Professor Adjunto	Doutoramento		-	45
Vítor Figueiredo	Assistente do 1º Triénio	Licenciatura	Engenharia Agro-Pecuária	-	37,5
Vítor Oliveira	Assistente do 1º Triénio	Licenciatura	Engenharia Electrotécnica	-	60
Vítor Martinho	Professor Coordenador com Agregação	Doutoramento	Economia	-	30

	PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TOTAL	-	-	-	-	18	100%
ETI	-	-	-	-	16.2	100%

	PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
	ETI	%*	ETI	%*	ETI	%*
EM TEMPO INTEGRAL	-	-	-	-	14	86,4%
COM O GRAU DE DOUTOR	-	-	-	-	13	80,2%
ESPECIALISTAS, NÃO DOUTORADOS, DE RECONHECIDA EXPERIÊNCIA E COMPETÊNCIA PROFISSIONAL	-	-	-	-	0	0%
EM TEMPO INTEGRAL COM UMA LIGAÇÃO À INSTITUIÇÃO POR UM PERÍODO SUPERIOR A TRÊS ANOS	-	-	-	-	14	86,4%
INSCRITOS EM PROGRAMAS DE DOUTORAMENTO HÁ MAIS DE UM ANO	-	-	-	-	0	0%

*em relação ao total de ETI

ÍNDICE DE ENVELHECIMENTO

	PENÚLTIMO ANO			ÚLTIMO ANO			CORRENTE ANO		
	NÚMERO	%	IE*	NÚMERO	%	IE*	NÚMERO	%	IE*
< 30 ANOS	-	-	-	-	-	-	0	0%	4
≥ 30 E < 40 ANOS	-	-		-	-		2	11,1%	
≥ 40 E < 50 ANOS	-	-		-	-		8	44,4%	
≥ 50 E < 60 ANOS	-	-		-	-		8	44,4%	
≥ 60 ANOS	-	-		-	-		0	0%	

*índice de envelhecimento = número de docentes com idade ≥ 50/número de docentes com idade < 40

ESTUDANTES

GÊNERO

	PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
FEMININO	-	-	-	-	13	100%
MASCULINO	-	-	-	-	0	0%

IDADE

	PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
< 20 ANOS	-	-	-	-	7	54%
≥ 20 E < 24 ANOS	-	-	-	-	3	23%
≥ 24 E < 28 ANOS	-	-	-	-	1	8%
≥ 28 ANOS	-	-	-	-	2	15%

INSCRITOS

	PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
1º ANO CURRICULAR	-	-	-	-	13	100%
2º ANO CURRICULAR	-	-	-	-	0	0
3º ANO CURRICULAR	-	-	-	-	0	0
4º ANO CURRICULAR	-	-	-	-	0	0

	PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
VAGAS	0		0		25	
CANDIDATOS EM 1ª OPÇÃO	-		-		-	
COLOCADOS CNA	-		-		-	
COLOCADOS EM 1ª OPÇÃO	-		-		-	
COLOCADOS MUDANÇA INSTITUIÇÃO/CURSO	-		-		-	
COLOCADOS MAIORES DE 23 ANOS	-		-		-	
COLOCADOS TITULARES DE CURSO SUPERIOR	-		-		-	
COLOCADOS TITULARES DE CET	-		-		-	
COLOCADOS TITULARES DE CTESP	-		-		-	
COLOCADOS ESTUDANTES INTERNACIONAIS	-		-		-	
COLOCADOS REINGRESSO	-		-		-	
INSCRITOS NO 1º ANO PELA 1ª VEZ	0		0		13	
NOTA MÍNIMA DE ENTRADA (CNA)	-		-		-	
NOTA MÉDIA DE ENTRADA (CNA)	-		-		-	

INFORMAÇÃO ADICIONAL SOBRE OS ESTUDANTES*	Os estudantes inscritos neste CTeSP foram colocados unicamente por Concurso Local.
---	--

*discriminação de informação por ramos

SUCESSO ACADÊMICO

	PENÚLTIMO ANO	ÚLTIMO ANO	CORRENTE ANO
DIPLOMADOS	-	-	n.a.
DIPLOMADOS EM n ANOS*	-	-	n.a.
DIPLOMADOS EM n+1 ANOS	-	-	n.a.
DIPLOMADOS EM n+2 ANOS	-	-	n.a.
DIPLOMADOS EM MAIS DE n+2 ANOS	-	-	n.a.

*número de graduados que concluíram nos n anos do ciclo de estudos

	PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
	%*	%**	%*	%**	%*	%**
TAXA MÉDIA DE APROVAÇÃO ÀS UNIDADES CURRICULARES	-	-	-	-	75%	82%

*em relação ao número de inscritos; **em relação ao número de avaliados

	PENÚLTIMO ANO			ÚLTIMO ANO			CORRENTE ANO		
	NÚMERO DE AVALIADOS	NÚMERO DE NÃO AVALIADOS	%	NÚMERO DE AVALIADOS	NÚMERO DE NÃO AVALIADOS	%	NÚMERO DE AVALIADOS	NÚMERO DE NÃO AVALIADOS	%
RAZÃO ENTRE ESTUDANTES AVALIADOS E ESTUDANTES NÃO AVALIADOS	-	-	-	-	-	-	13	0	0%

	PENÚLTIMO ANO	ÚLTIMO ANO	CORRENTE ANO
UNIDADES CURRICULARES COM MENOR TAXA DE APROVAÇÃO	-	-	.ALIMENTAÇÃO E SAÚDE .COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS .LÍNGUA ESTRANGEIRA - FRANCÊS/INGLÊS

ESTRATÉGIAS ADOTADAS PARA COMBATE AO INSUCESSO	Os docentes das UCs com menor taxa de aprovação disponibilizaram-se para o esclarecimento de dúvidas e lacunas de conhecimento de alguns dos conteúdos básicos em horário complementar às aulas lecionadas.
--	---

EMPREGABILIDADE

	PENÚLTIMO ANO	ÚLTIMO ANO	CORRENTE ANO
% RECÉM DIPLOMADOS DO CURSO REGISTRADOS NO IEFP COMO DESEMPREGADOS*	-	-	n.a.

*dados IEFP

	PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
DIPLOMADOS A EXERCER ATIVIDADE PROFISSIONAL*	-	-	-	-	n.a.	n.a.
DIPLOMADOS A EXERCER ATIVIDADE PROFISSIONAL EM SETOR DE ATIVIDADE RELACIONADO COM O CICLO DE ESTUDOS*	-	-	-	-	n.a.	n.a.

*dados questionário IPV

		PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS DIPLOMADOS	NÚMERO DE RESPOSTAS	-	-	-	-	n.a.	n.a.
	DIPLOMADOS A QUEM FOI SOLICITADA RESPOSTA	-	-	-	-	n.a.	n.a.

ESTRATÉGIAS ADOTADAS PARA MELHORIA DAS CONDIÇÕES DE EMPREGABILIDADE DO CURSO	Não Aplicável em virtude de ainda não haver estudantes que tenham terminado o curso pois no ano letivo 2018/19 só foi lecionado o 1º ano do CTesP em Gastronomia, Turismo e Bem Estar.
--	--

ABANDONO ESCOLAR

	PENÚLTIMO ANO						ÚLTIMO ANO						CORRENTE ANO					
	INSCRITOS		ABANDONOS		%		INSCRITOS		ABANDONOS		%		INSCRITOS		ABANDONOS		%	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	3	0	23
1º ANO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	3	0	23
2º ANO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3º ANO																		
4º ANO																		

MOTIVO DO ABANDONO

	PENÚLTIMO ANO %	ÚLTIMO ANO %	CORRENTE ANO %
INTERRUPÇÃO DOS ESTUDOS	-	-	1
TRANSFERÊNCIA PARA OUTRO ESTABELECIMENTO	-	-	1
OUTRO	-	-	1

ESTRATÉGIAS ADOTADAS PARA COMBATE AO ABANDONO	Incentivar os estudantes a participar em todas as atividades propostas quer nas várias UCs como no âmbito do CTesP.
---	---

INTERNACIONALIZAÇÃO

	PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
	NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
ESTUDANTES ESTRANGEIROS MATRICULADOS	-	-	-	-	0	0%
ESTUDANTES EM PROGRAMAS INTERNACIONAIS DE MOBILIDADE (RECEBIDOS)	-	-	-	-	0	0%
ESTUDANTES EM PROGRAMAS INTERNACIONAIS DE MOBILIDADE (ENVIADOS)	-	-	-	-	0	0%
DOCENTES ESTRANGEIROS, INCLUINDO EM MOBILIDADE (RECEBIDOS)	-	-	-	-	1	12,5%
DOCENTES (ENVIADOS)	-	-	-	-	1	50%

SATISFAÇÃO

COM AS UNIDADES CURRICULARES

	PENÚLTIMO ANO	ÚLTIMO ANO	CORRENTE ANO
NATUREZA DA UNIDADE CURRICULAR*	-	-	3,95
IMPLEMENTAÇÃO**	-	-	4,1
AUTOAVALIAÇÃO***	-	-	3,98

*média itens 1.01 a 1.05; **média itens 2.01 a 2.08; ***média itens 3.01 a 3.03

COM O TRABALHO FINAL DE CURSO/ESTÁGIO

	PENÚLTIMO ANO	ÚLTIMO ANO	CORRENTE ANO
NATUREZA DO ESTÁGIO*	-	-	n.a.
ASPETOS CIENTÍFICO-PEDAGÓGICOS E ORGANIZACIONAIS**	-	-	n.a.
AVALIAÇÃO E PROMOÇÃO DO SUCESSO***	-	-	n.a.
AUTOAVALIAÇÃO DO ESTUDANTE RELATIVAMENTE AO ESTÁGIO/PROJETO****	-	-	n.a.
RELAÇÕES INTERPESSOAIS*****	-	-	n.a.

*média itens 1.01 a 1.03; **média itens 2.01 a 2.05; ***média itens 3.01 a 3.02; ****média itens 4.01 a 4.02; *****média itens 5.01 a 5.02

COM O CURSO

	PENÚLTIMO ANO	ÚLTIMO ANO	CORRENTE ANO
CURSO – PERCEÇÃO GLOBAL*	-	-	0
AMBIENTE**	-	-	0

*média itens 1.01 a 1.05; **média itens 2.01 a 2.03

		PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM A UNIDADE CURRICULAR	NÚMERO DE RESPOSTAS	-	-	-	-	126	82,9%
	ESTUDANTES INSCRITOS	-		-		152	
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM O ESTÁGIO, DISSERTAÇÃO OU PROJETO	NÚMERO DE RESPOSTAS	-	-	-	-	n.a.	n.a.
	ESTUDANTES INSCRITOS	-		-		n.a.	
TAXA DE RESPOSTA AO QUESTIONÁRIO À SATISFAÇÃO DOS ESTUDANTES COM O CURSO E COM A ESCOLA	NÚMERO DE RESPOSTAS	-	-	-	-	0	0
	ESTUDANTES INSCRITOS	-		-		13	

APRECIÇÃO GLOBAL DOS RESULTADOS DA SATISFAÇÃO	Os estudantes demonstram elevada satisfação (83%) com as UCs lecionadas no CTeSP em Gastronomia, Turismo e Bem Estar.
---	---

RELATÓRIOS DE UNIDADE CURRICULAR

		PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE CUMPRIMENTO DO PRAZO PARA ELABORAÇÃO DOS RELATÓRIOS DE UNIDADE CURRICULAR	RELATÓRIOS ELABORADOS DENTRO DO PRAZO	-	-	-	-	12	100
	NÚMERO DE UNIDADES CURRICULARES	-		-		12	
TAXA DE CUMPRIMENTO DO PRAZO PARA VALIDAÇÃO DOS RELATÓRIOS DE UNIDADE CURRICULAR	RELATÓRIOS VALIDADOS DENTRO DO PRAZO	-	-	-	-	12	100
	RELATÓRIOS ELABORADOS	-		-		12	

FUNCIONAMENTO DO CURSO

ANÁLISE CRÍTICA DO FUNCIONAMENTO DO CURSO	No ano letivo 2018/19 foi o primeiro ano que este CteSP entrou em funcionamento sendo lecionadas unicamente as UCs do 1º ano. Foram constatadas alguns atrasos no início da leção de algumas UCs devido a alteração de docentes que inicialmente estavam no processo de candidatura mas que devido à sua indisponibilidade foi necessário proceder à sua substituição por docentes de Outras Unidades Orgânicas do IPV, ou até mesmo efetuar contratações.
---	--

	Foram constatadas algumas limitações com os espaços físicos de lecionação principalmente ao nível das atividades práticas de confeção de alimentos em determinadas UCs devido ao espaço muito pequeno da <i>Kitchen Lab</i> . Para além de falta de pessoal nomeadamente ao nível de assistentes operacionais para apoio das atividades letivas de carácter mais prático de laboratório.
--	--

MELHORIAS IDENTIFICADAS EM ANOS ANTERIORES

MONITORIZAÇÃO

ANO	DESCRIÇÃO	PRIORIDADE*		TEMPO DE IMPLEMENTAÇÃO		INDICADORES	
		DEFINIDA	DADA	PREVISTO	USADO	DESCRIÇÃO	RESULTADO
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-

*alta/média/baixa

EFICÁCIA

		PENÚLTIMO ANO		ÚLTIMO ANO		CORRENTE ANO	
		NÚMERO	%	NÚMERO	%	NÚMERO	%
TAXA DE EFICÁCIA	MELHORIAS IMPLEMENTADAS COM EFICÁCIA	-	-	-	-	-	-
	MELHORIAS IDENTIFICADAS	-	-	-	-	-	-

MELHORIAS PROPOSTAS

#	DESCRIÇÃO	PRIORIDADE*	TEMPO DE IMPLEMENTAÇÃO	INDICADORES
1	AULAS COMPLEMENTARES PARA COMPENSAR LACUNAS DE CONHECIMENTO – COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS	ALTA		TAXA DE APROVEITAMENTO
2	LECIONAÇÃO DA UC SÓ PARA ALUNOS DO CTeSP – LÍNGUA ESTRANGEIRA	ALTA	1 ANO	TAXA DE APROVEITAMENTO
3	ESTIMULAR PARA O PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM - TURISMO	MÉDIA		VISITAS DE ESTUDO

*alta/média/baixa

OBSERVAÇÕES	O CTeSP em Gastronomia, Turismo e Bem Estar é um curso que foi iniciado no ano letivo 2018/19 tendo, por isso, só funcionado o 1º ano no ano letivo que este Relatório de Ensino e Aprendizagem do Curso foi elaborado. Assim, dado que foi o 1º ano não são apresentados resultados dos 2 anos imediatamente anteriores em todos os itens. Para além disso, como o estágio está no 2º ano não são apresentados resultados nos itens onde consta o estágio, assim como diplomados e a empregabilidade.
-------------	--