

**RELATÓRIO ANUAL DE AUTOAVALIAÇÃO**

**DO**

**CTeSP EM RESTAURAÇÃO E BEBIDAS**

**Ano letivo 2019/2020**

## Índice

Introdução .....	3
1. Estudantes .....	4
1.1 Caracterização dos estudantes .....	4
1.1.1 Caracterização dos estudantes, por género e origem geográfica .....	4
1.1.2 Número de estudantes inscritos por ano curricular .....	4
1.1.3 Procura do ciclo de estudos .....	5
2. Resultados .....	5
2.1 Resultados dos inquéritos de satisfação dos estudantes .....	5
2.2 Resultados académicos .....	7
2.2.1 Eficiência formativa .....	7
2.2.2 Sucesso escolar .....	7
2.2.3 Abandono escolar .....	8
2.2.4 Empregabilidade .....	9
2.3 Nível de internacionalização .....	9
2.3.1 Mobilidade de estudantes, docentes e pessoal não docente .....	9
3. Análise SWOT do ciclo de estudos .....	11
4. Síntese das situações relevantes e ações de melhoria da organização do ciclo de estudos e do processo de ensino/aprendizagem .....	13
4.1 Resumo do desempenho do ano letivo .....	13
4.2 Resultados da aplicação do Turnitin .....	13
4.3 Ocorrência da Aplicação do Código de Conduta .....	14
4.4 Propostas de Melhoria dos Delgados de Turma .....	14
4.5 Grau de Concretização das atividades envolvendo estudantes .....	14
4.5.1 Atividades de E-Learning .....	14
4.5.2 Recurso à ABI/Inform .....	15
4.5.3 Implementação do InSchoolBusiness .....	16
4.5.4 Mentoring com Alumni .....	16
4.5.5 Estudos aplicados e estágios .....	17
4.6 Contributos dos Coordenadores de Área Científica .....	17
4.7 Análise de Estabilidade qualificação do Corpo Docente .....	18
4.8 Ações de Melhoria, prioridades e indicadores de implementação .....	18

## Introdução

O presente relatório visa sintetizar e apresentar a informação relativa à caracterização e resultados relevantes observados no ciclo de estudos da Licenciatura em Gestão Hoteleira, no ano letivo de 2019/2020, incluindo:

- Uma caracterização dos estudantes (por género e origem geográfica, inscritos por ano curricular e procura do ciclo de estudos);
- Os resultados agregados dos inquéritos de satisfação dos estudantes, os resultados académicos (eficiência formativa, sucesso escolar, abandono escolar e empregabilidade), assim como o nível de internacionalização do ciclo de estudos;
- Uma análise SWOT do ciclo de estudos;
- Uma síntese das situações relevantes de desempenho;
- Recomendações de ações de melhoria, prioridades e indicadores de implementação, incluindo a monitorização do cumprimento das propostas de melhoria e monitorização do seu cumprimento;
- A inclusão das informações recomendadas pela CAE e constantes nas condições definidas em 17 de março de 2020 pelo Conselho de Administração da A3ES, para a certificação do SIGQ do ISAG no âmbito do processo ASIGQ/19/0000012.

## 1. Estudantes

### 1.1 Caracterização dos estudantes

#### 1.1.1 Caracterização dos estudantes, por género e origem geográfica

Género	2019/2020	
	Número	%
Feminino	10	53%
Masculino	9	47%
Totais	19	100%

CTSP RB			
Distrito	%	Região	%
Porto	84,2%	Norte	89,5%
Viana do Castelo	5,3%		
Aveiro	10,5%	Centro	10,5%

Observa-se um público discente equilibrado em género, mas com uma dispersão geográfica considerável, sendo que 84.2% é da região do Porto, e 15,8 % de áreas que distam cerca de 72 km.

#### 1.1.2 Número de estudantes inscritos por ano curricular

Ano curricular	2017/2018	2018/2019	2019/2020
1º	15	8	12
2º	11	14	7
Total	26	22	19

O ano de 2019/2020 mostrou uma diminuição geral pouco significativa de estudantes comparativamente ao ano anterior, ainda que durante o primeiro semestre tenha havido um aumento dos estudantes.

### 1.1.3 Procura do ciclo de estudos

<i>Perfil da procura</i>	2017/2018	2018/2019	2019/2020
Nº de vagas	30	30	30
Nº de Candidatos	9	9	18
Nº de Colocados	8	8	11
Nº de Inscritos 1º ano 1ª vez	8	8	11
Nota do último colocado	110	120	130
Nota média de entrada	135	135	138

A nota média de entrada é relativamente estável tendo em conta os 3 anos observados (129,2 – 135 - 138) havendo, no entanto, um aumento regular. A nota do último colocado é bastante baixa (110) mas apresenta ainda assim um aumento comparativamente com os anos anteriores (100).

## 2. Resultados

### 2.1 Resultados dos inquéritos de satisfação dos estudantes

Nas dimensões da avaliação da UC utilizou-se uma escala de Likert de satisfação de cinco pontos (1 totalmente insatisfeito e 5 plenamente satisfeito) e na avaliação do docente a escala de concordância (1 discordo totalmente e 5 concordo totalmente). Os resultados dos inquéritos realizados aos estudantes, para cada semestre letivo de 2019/20, foram resumidamente os seguintes, por unidade curricular:

1º Ano - 1º Semestre				
Nome da Unidade Curricular	Docentes	Auto-avaliação do aluno em relação à UC	Avaliação da UC	Avaliação do Docente
Economia Aplicada	Elvira Pacheco Vieira	4,19	4,00	4,01
Fundamentos de Gestão	Sandra Marie Evelyn Christiane Derom	4,05	4,18	4,02
Gestão e Controlo de Alimentação e Bebidas	José Henrique Pimenta Varela Gomes	4,47	4,35	4,43
Língua Espanhola	Alegría Royo Beltrán	4,42	4,29	4,19
Língua Inglesa	Márcia Diana Fernandes Lemos	3,83	4,42	4,41

Técnicas de Cozinha e Pastelaria I	Ana Raquel da Silva Ferreira de Melo Caldas	4,33	4,60	4,43
------------------------------------	---	------	------	------

1º Ano - 2º Semestre				
Nome da Unidade Curricular	Docentes	Auto-avaliação do aluno em relação à UC	Avaliação da UC	Avaliação do Docente
Enogastronomia	Pedro Manuel Pires de Lima Guerreiro	4,10	3,96	3,74
Língua Inglesa Aplicada à Restauração	Márcia Diana Fernandes Lemos	3,67	4,21	4,38
Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar	José Filipe de Sousa Pereira	3,83	3,94	3,98
Português e Técnicas de Comunicação Empresarial	Jorge Manuel Neves Gomes Lopes	4,00	4,46	4,41
Técnicas de Restaurante e Bar I	Ana Raquel da Silva Ferreira de Melo Caldas	4,06	4,38	4,38
Tecnologias de Informação	Bruno Miguel Pacheco Vieira	3,86	4,04	4,47

2º Ano - 1º Semestre				
Nome da Unidade Curricular	Docentes	Auto-avaliação do aluno em relação à UC	Avaliação da UC	Avaliação do Docente
Comportamento e Ética Organizacional	Rui Nuno Figueiredo Correia	3,00	3,00	3,71
Contabilidade Financeira	Sandra Marie Evelyn Christiane Derom	5,00	5,00	5,00
Marketing Turístico e Digital	Bruno Miguel Barbosa de Sousa	4,00	5,00	5,00
Operações de Catering	Mónica Pereira de Oliveira	4,00	5,00	5,00
Técnicas de Cozinha e Pastelaria II	Ana Raquel da Silva Ferreira de Melo Caldas	4,00	5,00	5,00

Técnicas de Restaurante e Bar II	Ana Raquel da Silva Ferreira de Melo Caldas	4,00	5,00	5,00
----------------------------------	---	------	------	------

Em termos agregados, por comparação com o ano letivo de 2018/2019, os resultados obtidos foram os seguintes:

<i>Descrição</i>	<i>Semestre</i>	<i>2018/2019</i>	<i>2019/2020</i>
Índice Médio de satisfação – Autoavaliação do estudante	1º S	3,95	4,14
	2º S	4,17	3,92
Índice Médio de satisfação – Docentes	1º S	3,96	4,26
	2º S	3,95	4,15
Índice Médio de satisfação – Unidades curriculares	1º S	3,63	4,34
	2º S	4,63	4,21

Denota-se um aumento considerável dos resultados do ano de 2018/2019 para 2019/2020, à exceção do 2º semestre na Autoavaliação do estudante e nas Unidades Curriculares.

O nível de satisfação geral é bastante positivo.

## 2.2 Resultados académicos

### 2.2.1 Eficiência formativa

<i>Curso</i>	<i>2017/2018</i>	<i>2018/2019</i>	<i>2019/2020</i>
Nº diplomados	9	11	6
Nº diplomados em N anos	9	10	4
Nº diplomados em N+1 anos		1	2

No que diz respeito à eficiência formativa, os números de 2018/2019 e 2019/2020 denotam uma diminuição no número de diplomados, bem como no número de estudantes que terminam o curso em N anos.

### 2.2.2 Sucesso escolar

<i>Nome da unidade curricular</i>	<i>2019/2020</i>			
	<i>Nº de estudante</i>	<i>Taxa de aprovação</i>	<i>Nota final Média</i>	<i>Desvio-padrão</i>

Economia Aplicada	11	72,73	10,67	1,12
Fundamentos de Gestão	12	91,67	13,42	1,83
Gestão e Controlo de Alimentação e Bebidas	11	90,91	12,6	2,32
Língua Espanhola	10	90	12,1	2,51
Língua Inglesa	9	77,78	11,75	2,19
Técnicas de Cozinha e Pastelaria I	11	100	12,8	2,57
Enogastronomia	8	87,5	12,63	0,92
Língua Inglesa Aplicada à Restauração	9	77,78	14,5	2,07
Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar	9	88,89	13,13	1,73
Português e Técnicas de Comunicação Empresarial	9	88,89	15,75	2,25
Técnicas de Restaurante e Bar I	8	100	15,5	1,77
Tecnologias de Informação	8	87,5	16,13	2,03
Comportamento e Ética Organizacional	5	80	11,5	1,91
Contabilidade Financeira	5	100	11,4	1,67
Marketing Turístico e Digital	5	100	10,8	0,84
Operações de Catering	5	100	13,6	2,51
Técnicas de Cozinha e Pastelaria II	5	100	13,2	2,77
Técnicas de Restaurante e Bar II	5	100	11,8	2,05

Através da análise da tabela anterior, verifica-se que a dispersão das notas médias dos estudantes se localiza entre 10,67 e 16,13 valores. As notas médias das unidades curriculares não apresentam nenhum padrão observável por área científica.

A taxa de aprovação encontra-se entre 72,73 e 100%. No entanto, é nas unidades curriculares da área técnica que se encontram taxas de aprovação mais elevadas, sendo que 38,89% das unidades apresentaram uma taxa de aprovação de 100%, das quais 27,78% são das áreas técnicas.

Poder-se-á concluir que as notas médias do curso não demonstram ser equilibrados e que existe algum espaço à inclusão de um apoio reforçado de matérias que possam sustentar uma melhoria de resultados em unidades curriculares ligadas à matemática.

### 2.2.3 Abandono escolar

Ano curricular	2017/2018	2018/2019	2019/2020
1º Ano	0	0	1



2º Ano	0	0	0
Total	0	0	1

Em relação ao abandono escolar, o quadro anterior demonstra que ao longo dos últimos três anos, há um aumento residual do abandono escolar no 1º semestre de 2019/2020.

#### 2.2.4 Empregabilidade

O ISAG tem vindo a promover a realização de inquéritos sobre a empregabilidade dos seus estudantes, contudo não dispomos de dados estatísticos da Direção Geral de Ensino Superior. Dos seis estudantes que concluíram o ciclo de estudos, cinco prosseguiram para a frequência da licenciatura em Gestão Hoteleira no ISAG.

### 2.3 Nível de internacionalização

#### 2.3.1 Mobilidade de estudantes, docentes e pessoal não docente

Descrição	2019/2020
Percentagem de estudantes estrangeiros matriculados no ciclo de estudos (Não incluindo estudantes Erasmus <i>in</i> ) (a)	5/19 = 26,3%
Percentagem de estudantes em programas internacionais de mobilidade (in) (b)	0/138 = 0%
Percentagem de estudantes em programas internacionais de mobilidade (out) (Erasmus e outros) (c)	0/19 = 0%
Percentagem de docentes estrangeiros, incluindo docentes em mobilidade (in) (d)	4/9,71 = 42%
Percentagem de docentes em mobilidade na área científica do ciclo de estudos (ou) (Erasmus e outros programas) (e)	4/9,71 = 42%
Percentagem de pessoal não docente em programas de mobilidade internacionais (Erasmus staff e outros programas) (f)	9/25 = 36%

A internacionalização do ISAG no ano letivo de 19/20, exprimiu-se pela mobilidade de estudantes IN e OUT (para mobilidades de estudos e estágios), pela mobilidade do pessoal docente e não-docente IN e OUT, pelo ingresso de estudantes internacionais em regime full-time, pela participação em diversos projetos internacionais, pela inclusão em rankings internacionais, pela adesão a plataformas internacionais, pelo estabelecimento de protocolos de cooperação com várias IES de

renome e empresas internacionais, assim como pela realização de várias atividades de caráter internacional, a título de exemplo:

- Estabelecimento de 161 protocolos com IES (101 com IES europeias e 60 com IES fora do espaço europeu) e de 130 protocolos com empresas internacionais;
- Aprovação de 5 projetos ao abrigo do programa Erasmus+, dentro da Ação-Chave 1 (KA103 e KA107) e Ação-Chave 2 (KA203 e KA204);
- Candidatura e aprovação da nova Erasmus Charter for Higher Education 2021-2027;
- Participação em feiras e ações de ativação da marca a nível internacional, tais como: feira internacional de turismo em Milão, Study in Europe em Tunis, ação de promoção em conjunto com EduPortugal no Brasil e realização de um acordo para a realização da conferência internacional do EMBS (European Master in Business Science) em Março de 2021; Participação no Tourism World Forum na Escola Superior de Hotelaria e Turismo;
- Realização de atividades de integração dos estudantes internacionais, tais como: Welcome Days, cafés língua, disseminação e coordenação do programa Buddy, Lanche de Natal, curso de português para estrangeiros e seminários;
- Implementação e gestão da Plataforma Erasmus Without Papers;
- Participação no Encontro Anual da Rede Externa da AICEP; Participação nas Jornadas Estudar e Investigar em Portugal promovida pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior;
- Participação na reunião do grupo de trabalho da rede IEHEP (International Experts for Higher Education in Portugal);
- Participação no evento de networking "Connections" promovido pela Cosvitec na Roménia;
- Inclusão do ISAG nas várias plataformas/redes internacionais, tais como: Study & Research in Portugal; Study & Research in Porto; Keystone Platform; European Network of Innovation for Inclusion; European Cluster Collaboration Platform; EPALE; Platform Horizon 2020 Turkey; Platform SALTO Youth; Finding Partners Database; Youth Networks; Eurodesk e EUPHE;
- Adesão e inclusão do ISAG no U-Multirank; O ISAG ocupa a posição nº54 no ranking nacional da Webometrics 2019 e a posição nº57 no ranking nacional UniRank 2019;
- Realização do Debate "Europa pós-Covid-19", no âmbito das celebrações do dia da Europa, que contou com a presença e contributo dos seguintes Eurodeputados: Isabel Carvalhais, Nuno Melo, Marisa Matias, Maria Manuel Marques, Margarida Marques e Isabel Santos;

- Colaboração com a Xunta de Galizia no Programa PIALE - Programa Integral de Aprendizagem de Línguas Estrangeiras;

De salientar que a pandemia COVID-19 teve um impacto significativo nas atividades programadas para este ano letivo, assim como no número de mobilidades realizadas.

### 3. Análise SWOT do ciclo de estudos

#### Pontos fortes

- Corpo docente qualificado, comprometida e motivada, aliando perfis de docentes com elevada qualificação académica e docentes com forte experiência profissional;
- Existência de um SIGQ acreditado pela A3ES;
- Capacidade de adaptação do corpo docente e da instituição na criação de recursos tecnológicos adequados de acompanhamento das aulas que possibilitam uma interação positiva;
- Qualidade pedagógica de conteúdos;
- Reatividade positiva por parte do corpo discente;
- Metodologias de ensino e técnicas didáticas adaptadas aos objetivos da área de estudos específica da Gestão Hoteleira;
- Prática de um ensino de natureza profissionalizante, com fortes ligações a Hotéis e empresas de Turismo, permitindo a atualização constante de tendências e oportunidades de partilha;
- Acompanhamento personalizado aos alunos desde a sua chegada até ao final do curso;
- Muito reduzida taxa de abandono escolar;
- Acesso privilegiado dos estudantes a ofertas de emprego através do portal de emprego Job Market by ISAG, das ligações dos docentes com o mercado profissional e do Career Office do ISAG para encontrar ofertas de emprego de empresas relacionadas com as áreas de estudo do ciclo;
- Adoção de metodologias de trabalho interdisciplinares e simulações em contexto escolar e empresarial;
- Forte relacionamento com o tecido empresarial, associações empresariais e profissionais, e setor público;
- Aposta no sistema integrado de garantia de qualidade;
- Boa acessibilidade, localização, qualidade das instalações e equipamentos técnico-pedagógicos modernos (quadros interativos em cada sala de aula, plataforma e-learning, entre outros);
- Reconhecimento da marca ISAG pela comunidade empresarial como marca de prestígio do ensino politécnico;

- Participação ativa dos docentes e estudantes nas tomadas de decisão sobre o processo de ensino/aprendizagem e melhoria da qualidade do curso, através das reuniões com delegados de turma e a abertura a sugestões e críticas construtivas; e
- Bom ambiente social e de trabalho entre pessoal docente, não docente e estudantes.

#### Pontos fracos

- Dificuldade em atrair alunos para os Cursos Técnicos Superiores Profissionais na área de Hotelaria e Restauração, especificamente em Restauração e Bebidas, dada a elevada concorrência de outras instituições com programas semelhantes; e
- Espaço físico para unidades curriculares práticas ligadas à Gestão de Alimentação e Bebidas reduzido, implicando um menor impacto de unidades curriculares de aplicação prática ao ciclo de estudos dentro da instituição.

#### Oportunidades

- Aprendizagem acrescida da utilização dos recursos informáticos no âmbito escolar;
- Tendência generalizada do mercado de emprego para o reconhecimento da importância das competências e saberes proporcionados por este ciclo de estudos;
- Procura de formação especializada e “à medida” para os PALOP;
- Crescente interesse por parte das empresas de Turismo e Hotelaria nos conteúdos da Licenciatura em Gestão Hoteleira;
- Aumento do número de parcerias com outras instituições de ensino secundário e superior, nacionais e internacionais;
- Procura por parte de alunos de Cursos Técnicos Superiores Profissionais no sentido de prosseguir a sua formação com uma Licenciatura na área de Hotelaria, mantendo-se no ISAG; e
- Crescente procura da formação em regime de *e-Learning* e *b-Learning*.

#### Ameaças

- Crise económica e conseqüente encerramento de unidades hoteleiras e de restauração devido à situação de pandemia a nível mundial;
- Oportunidades de trabalho no estrangeiro, diminuindo a retenção de talentos dentro do país; e
- Concorrência acrescida na área dos Cursos Técnicos Superiores Profissionais públicos e privados.

#### 4. Síntese das situações relevantes e ações de melhoria da organização do ciclo de estudos e do processo de ensino/aprendizagem

##### 4.1 Resumo do desempenho do ano letivo

Resumidamente, são de destacar os seguintes aspetos relacionados com o desempenho obtido no ano letivo de 2019/2020:

- As programações e os objetivos definidos nas FUC foram, na generalidade, globalmente cumpridos;
- Os docentes fizeram uma avaliação globalmente positiva do seu desempenho, não existindo aspetos negativos relevantes a destacar;
- Os estudantes revelaram um enorme interesse e satisfação pela frequência do ciclo de estudos; e
- Foram realizados 3 seminários nas áreas de Nutrição, Higiene, Português e Técnicas de Comunicação Empresarial e Segurança Alimentar e Enogastronomia.

##### 4.2 Resultados da aplicação do Turnitin

Os docentes procederam à inclusão nas FUC e PIA da exigência da submissão de todos os trabalhos académicos na base de dados Turnitin, disponível na plataforma E-Learning do ISAG, tendo sido aceitável uma taxa de similaridade até 30%.

Com base no relatório do Turnitin de 2019/2020, o número de submissões e de relatórios de similaridade gerados por tal base de dados, relativos aos trabalhos submetidos por unidade curricular, foram os seguintes:

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Nº de submissões</b>	<b>Nº relatórios de similaridade</b>
Língua Espanhola	10	16
Técnicas de Restaurante e Bar	7	13
Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar	8	13
Comportamento e Ética Organizacional	2	3
Técnicas de Restaurante e Bar II	1	1
Técnicas de Cozinha e Pastelaria II	0	0
Língua Inglesa Aplicada à Restauração	3	5
Português e Técnicas de Comunicação Empresarial	5	5
Língua Inglesa	3	4

Técnicas de Cozinha e Pastelaria I	3	3
Fundamentos de Gestão	8	14
Tecnologias de Informação	16	33
Estágio	4	7
Contabilidade Financeira	1	1
<b>Total Geral</b>	<b>71</b>	<b>118</b>

Tendo em conta os trabalhos submetidos no Turnitin, verificou-se que 56.77% das submissões tinham uma taxa de similaridade abaixo dos 25% e 18,64% abaixo dos 50%, sendo que a taxa máxima admitida é de 30%, onde se encontram a maior parte destes últimos. Os restantes 24,57% das submissões não foram consideradas para avaliação, o que encoraja os alunos a criarem trabalhos originais e a tratarem adequadamente a informação contida nos seus trabalhos.

Importa também referir que em alguns casos, as taxas de similaridades elevadas são reflexo de trabalhos realizados em conjunto entre várias unidades curriculares assim como trabalhos com bastantes referências bibliográficas. Os docentes ao estarem cientes destas possibilidades, têm sempre o cuidado de analisar manualmente na plataforma qual é a proveniência da informação assim como a confirmação ou não, do plágio.

#### 4.3 Ocorrência da Aplicação do Código de Conduta

Não existem ocorrências na aplicação do código de conduta no ano letivo 2019/2020.

#### 4.4 Propostas de Melhoria dos Delegados de Turma

Das reuniões realizadas com os Delegados de turma, nada de relevante há a referir. Saliente-se que o número de alunos é reduzido e todas as dificuldades são rapidamente ultrapassadas.

#### 4.5 Grau de Concretização das atividades envolvendo estudantes

##### 4.5.1 Atividades de E-Learning

Existe uma utilização predominante dos momentos de avaliação que incorporam o número de atividades feitas com recurso ao E-Learning, o que dado o panorama pandémico seria expectável. Pelas informações constantes no relatório de implementação das atividades de E-Learning em 2019/2020, liderado pelo Professor Bruno Vieira, o projeto ISAG *e-learning platform* demonstrou ser

basilar para o ensino online, pela a introdução de novos recursos inovadores e com um desempenho exemplar no mercado. Desta forma, salientam-se:

- a) Criação de salas de aula virtuais para o ensino à simultaneamente presenciais e online;
- b) Inserção da aplicação do sistema de Videoconferência WizIQ;
- c) Criação de mecanismos de apoio aos docentes (formação e-docentes) e estudantes para o funcionamento das aulas a partir de março de 2020;
- d) Apoio constante a docentes e alunos promovendo uma maior utilização dos recursos informáticos.

Desta forma, constata-se a um claro aumento de utilização deste formato de interação com os alunos, um ponto muito positivo. O incentivo aos e dos docentes para a criação de momentos de ensino com recurso a várias aplicações que anteriormente se aplicavam sobretudo em unidades curriculares mais ligadas à informática e à área digital, provou ter um resultado muito positivo. Este resultado terá efeitos ainda mais positivos, dadas as vantagens encontradas neste formato que mesmo em situação de aulas presenciais permitirá uma diversificação dos métodos pedagógicos que contribuirão para uma maior motivação dos alunos e um sucesso crescente da qualidade de ensino.

Desta forma, constata-se que, no que respeita ao cumprimento das atividades previstas no âmbito das diferentes Unidades Curriculares da Licenciatura em Gestão Hoteleira, verifica-se uma percentagem superior a 480% face ao que estava projetado.

Foram realizadas 87 atividades com participação efetiva dos alunos, quando estavam previstas apenas 18. Trata-se um crescimento exponencial face ao ano anterior onde se atingiu apenas 89% de taxa de cumprimento.

De realçar que, dado o cariz mais prático do curso, foram ainda realizadas as aulas práticas na área de cozinha e restaurante.

#### 4.5.2 Recurso à ABI/Inform

No que respeita ao recurso à base de dados ABI/Inform, em todas as unidades curriculares do Curso Técnico Superior Profissional de Restauração e Bebidas foi exigido o recurso sistemático à mesma, tendo em vista a realização das várias atividades de avaliação e investigação previstas nas programações indicativas das aulas das unidades curriculares.

#### 4.5.3 Implementação do InSchoolBusiness

Foi dada continuidade à implementação do modelo de ensino/aprendizagem InSchoolBusiness, envolvendo a implementação, em cada unidade curricular, de atividades de natureza estrutural e estratégica (Fundamentals), tática e pensamento (Booster), e de ação e concretização (Pitcher), incluindo ainda:

- Realização de seminários, workshops e aulas abertas nas instalações e no exterior, contribuindo para a aproximação entre o ISAG, o ciclo e o tecido empresarial, e estimulando o espírito empreendedor dos alunos;
- Organização anual do Career Day: feira de emprego com seminários, workshops e sessões de recrutamento;
- Organização por parte do NIDISAG de conferências e workshops internacionais.
- Apresentação de artigos, por docente e estudantes, em eventos científicos nacionais e internacionais;
- Promoção de atividades culturais, abertas à comunidade académica e ao público, tais como feiras e lançamentos de livros e exposição de fotografias;
- apoio e incentivo dos grupos académicos (tuna masculina e feminina), assim como ao Festival de Tunas;

#### 4.5.4 Mentoring com Alumni

A aproximação dos estudantes com os Alumni é uma mais-valia para o desenvolvimento pessoal, académico e profissional dos futuros profissionais. A complexidade do mercado de trabalho e variedade dos percursos, torna emergente a existência de programas de *mentoring* capazes de potenciar o desenvolvimento dos estudantes favorecendo um melhor enquadramento e desenvolvimento destes no mercado de trabalho.

Neste sentido, o ISAG-European Business School prima pelo envolvimento e participação dos antigos estudantes, permitindo a criação de bases para a construção de percursos profissionais de sucesso.

A formalização da Rede Alumni tem vindo não só a crescer como a estender-se pelas várias atividades desenvolvidas em contexto académico, a participação ativa em programas de *mentoring*, formação em contexto de sala de aula, webinars e parcerias em contexto de trabalho.

Os programas de *mentoring* visam contribuir para o processo de aprendizagem de competências e conhecimentos por parte dos atuais estudantes. No ano letivo 2019/2020 6 Alumnis participaram em formação em contexto de sala de aula, webinars e sessões de *mentoring*.

Anualmente contamos com o apoio dos Alumnis na UC Estágio através da integração dos estudantes em entidades de estágios na modalidade curricular e extracurricular. Em 2019/2020 registaram-se 11 entidades de estágio que resultam da parceria com antigos estudantes. A criação



de parceiras com entidades onde estão inseridos Alumni permite a continuação do programa de *mentoring* em contexto real de trabalho. Os Alumni, enquanto Mentores, colaboram na formação de futuros profissionais e partilham experiências e potenciam a progressão profissional e pessoal *do* estudante.

#### 4.5.5 Estudos aplicados e estágios

Os estudantes foram estimulados a participar na elaboração dos estudos de público, impacto económico no Porto e avaliação das marcas patrocinadoras. Estes serviços visam recolher dados através de questionários que, após tratamento, dão origem a estudos que contribuem para o desenvolvimento local, regional e nacional.

No que respeita aos estágios profissionais, devido ao estado de emergência declarado em 2019/2020 e ao impacto que as medidas decorrentes tiveram nos CTeSP, sobretudo na componente de formação em contexto de trabalho obrigatória sob a forma de um estágio, foi excecionalmente autorizada pela DGES, através da sua Comissão de Acompanhamento, a implementação de medidas adequadas, nomeadamente, a possibilidade de os estudantes realizarem um trabalho de projeto aplicado no âmbito da área científica do curso, para conclusão do curso.

Neste contexto, no quadro abaixo está identificado o número de estudantes que conseguiram realizar estágio profissional, assim como os que realizaram trabalho de projeto:

Ano	Nº total de Inscritos	Nº de Inscritos em Estágio	Colocados em Estágio	Trabalhos de Projeto	Estágios I e II 2020/2021*	Desistentes
2º ano	4	4	0	4	0	0

\*Alunos que adiaram o estágio I para fazer juntamente com o estágio II em 2020/21.

No CTeSP em Restauração e Bebidas, do 2º ano, dos 4 estudantes inscritos todos realizaram Trabalho de Projeto.

#### 4.6 Contributos dos Coordenadores de Área Científica

O Curso Técnico Superior Profissional integra diversas áreas científicas com adequados à natureza do curso.

A área científica de Hotelaria absorve, de acordo com o peso dos ECTS é de 58,33%, tendo as Línguas Moderna um peso de 20%, estando os restantes 21,67% distribuídos entre as áreas científicas de Gestão, Contabilidade, Informática e Economia.

Houve uma contribuição generalizada ao Coordenador de Curso com propostas, visando a adequação dos objetivos pedagógicos das unidades curriculares, metodologias de ensino e

aprendizagem a adotar, atenta a especificidade das unidades curriculares, adequação dos critérios de avaliação de competências, assegurar o detalhe dos conteúdos programáticos das unidades curriculares, analisar a adequação da bibliografia recomendada, assim como a adequação dos meios necessários ao bom funcionamento das unidades curriculares;

Os respetivos Coordenadores de Área Científica contribuíram para coorganizar, com o Conselho Técnico-Científico e docentes das unidades curriculares, as atividades no âmbito da área científica e pertinentes para o alcance dos objetivos de curso, mais concretamente:

- Realização de seminários temáticos no âmbito da área, com a participação de profissionais, docentes e estudantes; visitas a instituições e empresas de referência, workshops interculturais e interdisciplinares; participação em eventos relevantes, no âmbito nacional ou internacional; reunião com os docentes da respetiva área científica, visando definir metodologias e critérios de atuação pedagógica, analisar problemas ou ocorrências, assim como assegurar a interdisciplinaridade e a sequência harmoniosa dos conteúdos programáticos.
- Finalmente, verificação do cumprimento dos conteúdos programáticos das várias unidades curriculares da área científica.

#### 4.7 Análise de Estabilidade qualificação do Corpo Docente

Relativamente ao ano letivo transato, verificou-se a estabilidade da maioria do corpo docente. As alterações ao corpo docente visaram a contratação para reforço de especialistas nas áreas de educação e formação do curso: Hotelaria, Línguas Moderna e Gestão. O ciclo de estudos dispôs, igualmente, de um corpo devidamente qualificado, o qual cumpriu integralmente os rácios legalmente exigidos (em termos de corpo docente próprio, qualificado e especializado).

#### 4.8 Ações de Melhoria, prioridades e indicadores de implementação

No que respeita a ações de melhoria da organização do ciclo de estudos e do processo de ensino/aprendizagem, deverão ser implementadas as seguintes, *com alta prioridade e de forma contínua, por cada ponto fraco*:

##### 1.º Ponto fraco:

Dificuldade em atrair, predominantemente, os melhores alunos (com nota de candidatura igual ou superior a 16 valores)

Ações de melhoria:

- Continuar com a realização de ações de promoção associadas a eventos promovidos pela instituição e/ou em parceria com instituições protocoladas em eventos diversos;

- Intensificar a divulgação do curso junto do público-alvo do ciclo de estudos, devendo a comunicação focar nos pontos de diferença do CTeSP e evidenciar que o mesmo proporciona uma formação profissionalizante e especializada, incluindo a participação em feiras relacionadas com o Ensino Superior e a visita a Escolas Profissionais e Secundárias;

Indicador de implementação:

- Nº de estudantes com média igual ou superior a 16 valores.

2.º Ponto fraco:

Espaço físico para unidades curriculares práticas ligadas à Gestão de Alimentação e Bebidas reduzido, implicando um menor impacto de unidades curriculares de aplicação prática ao ciclo de estudos dentro da instituição.

Ações de melhoria:

- Adequação do espaço físico a um “Laboratório” com equipamentos adequados atualizados para a função letiva, e com uma componente participativa dos alunos em atividades-base do ensino da Gestão Hoteleira, num formato de transparência e aberto à comunidade ISAG.

Indicador de implementação:

- Nº de equipamentos adequados.

30 de outubro de 2020

O Coordenador de Curso

Kevin Hemsworth