



Instituto Politécnico Viana do Castelo

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Licenciatura

Gastronomia e Artes Culinárias

RELATÓRIO ANUAL DE CURSO - RESUMO

2023/24

Coordenador/a: Carlos de Oliveira Fernandes

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



Nota: Para consultar o Relatório Anual de Curso completo, aceda a [ON.IPVC](https://on.ipvc.pt) com as suas credenciais de acesso.

Índice

1. Comissão de Curso	3
2. Parcerias	4
3. Estudantes e ambiente de ensino e aprendizagem	5
4. Ambientes de Ensino/Aprendizagem	7
5. Resultados	8
6. Conclusão	13

1. Comissão de Curso

- Coordenador/a: Carlos de Oliveira Fernandes
- Docentes: FILIPA BOTELHO PIMENTEL
Susana Andreia Salgueiro Rachão
- Estudantes: 1º ano- Tomás Znachonak
2º ano- Leonardo Reginatto
Representante do CP-Anna Nascimento

2. Parcerias

2.1. Parcerias internacionais

Designação	Coordenação	Entidades Parceiras	Início/Fim	Entidades Financiadoras
ATLAS - Association for Tourism and Leisure Education and Research (Gastronomy and Tourism Research Group)	Carlos Fernandes	ATLAS		https://atlas-euro.org/
IGCAT - International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism	Carlos Fernandes	IGCAT		https://igcat.org/

2.2. Parcerias nacionais

Designação	Coordenação	Entidades Parceiras	Início/Fim	Entidades financiadoras (se aplicável)
Confraria dos Gastrónomos do Minho	Carlos Fernandes			
Turismo de Portugal	Carlos Fernandes			

2.3. Colaborações intrainstitucionais com outros ciclos de estudos

Trata-se de um curso recente, no seu primeiro ano de funcionamento. Mesmo assim, o corpo docente do CE tem estado muito ativo na estreita ligação com a comunidade, com docentes a integrar confrarias gastronómicas e báquicas da região, palestras sobre a gastronomia a convite de entidades públicas e empresas, e a participação em júris de provas de produtos locais.

O corpo docente tem também feito esforços significativos na promoção da cooperação interinstitucional na elaboração de candidaturas conjuntas a linhas de financiamento a I&D, nacionais e europeus.

O Curso apresenta diversos docentes que integram Unidades de Investigação - CiTUR; CISAS; Labpt; e, INED (ver ponto 7.2)

No âmbito do protocolo celebrado entre o IPVC e o Turismo de Portugal, as UC de culinária e restauração são asseguradas nas instalações e com docentes da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo. O IPVC demonstra dificuldade em seguir o previsto no protocolo, particularmente no que diz respeito à regularização do processo da associação dos docentes da EHTVC às UC, para fins de acesso às plataformas ON.IPVC (sumários, assiduidade, etc.) e MOODLE (comunicação com os estudantes), o que dificulta o bom funcionamento das respetivas UC. Por exemplo, a docente da EHTVC que assegurou duas UC no ano letivo 2023/24, não consta na lista do pessoal docente (ver ponto 4.1).

3. Estudantes e ambiente de ensino e aprendizagem

3.1. Caracterização de estudantes

3.1.1. Caracterização de estudantes por sexo, idade, região de origem

Caracterização de Estudantes	23/24
Sexo	%
Feminino	56
Masculino	44
Idade	%
<20 anos	64
20-23 anos	16
>27 anos	20
Distrito	%
Braga	32
Coimbra	4
Santarem	24
Vila Real	40

A procura do curso é maioritariamente realizada por estudantes do género feminino (56%), com alguma diversidade de idades, com a maioria abaixo dos 20 anos (64%), mais alunos que transitaram de CTesP's e com idades entre 20 e 23 anos (16%) e outros acima dos 27 anos (20%), alguns deles profissionais da área da restauração que procuram atualizar seus conhecimentos e obter um grau académico. A origem geográfica dos candidatos é, essencialmente, a região Norte, especificamente dos Distritos de Viana do Castelo (40%), Braga (32%) e Porto (24%), mas também do Distrito de Coimbra (4%).

3.1.2. Número de estudantes por ano curricular

Ano Curricular	20/21	21/22	22/23	23/24
1º	0	0	0	25
TOTAL	0	0	0	25

Trata-se de um curso recente, no seu primeiro ano de funcionamento em 2023/24. O número de alunos admitidos é o ideal para um turno nos laboratórios utilizados para as aulas.

3.1.3. Procura do ciclo de estudos

	20/21	21/22	22/23	23/24
N.º VAGAS CNA	0.00	0.00	0.00	20.00
N.º vagas outros Concursos e Regimes Especiais	0.00	0.00	0.00	6.00
N.º vagas TOTAIS	0.00	0.00	0.00	26.00
N.º CANDIDATOS/AS 1ªfase 1ªopção (CNA)	0.00	0.00	0.00	7.00
N.º Candidatos/as 1ªfase (CNA)	0.00	0.00	0.00	36.00
N.º Candidatos/as (Total CNA)	0.00	0.00	0.00	55.00
N.º de Colocados/as 1ªfase 1.ª opção	0.00	0.00	0.00	7.00
N.º COLOCADOS/AS 1ªfase (CNA)	0.00	0.00	0.00	14.00
N.º de Colocados/as (Total CNA)	0.00	0.00	0.00	24.00

N.º MATRICULADOS/AS CNA	0.00	0.00	0.00	18.00
N.º Matriculados/as Concursos e Regimes Especiais	0.00	0.00	0.00	7.00
N.º Matriculados/as CNA + Concursos e Regimes Especiais	0.00	0.00	0.00	25.00
N. Matriculados/as Internacionais	0.00	0.00	0.00	0.00
INDICES	%	%	%	%
CANDIDATOS/AS 1ª fase 1ª opção/vagas CNA	0.00	0.00	0.00	35.00
CANDIDATOS/AS 1ª fase/vagas CNA	0.00	0.00	0.00	180.00
COLOCADOS/AS 1.ª Fase 1.ª Opção CNA/Vagas CNA	0.00	0.00	0.00	35.00
COLOCADOS/AS 1.ª Fase CNA/Vagas CNA	0.00	0.00	0.00	70.00
MATRICULADOS/AS CNA/vagas CNA	0.00	0.00	0.00	90.00
MATRICULADOS/AS CONC. E REG. ESPECIAIS/vagas de Concursos e Regimes	0.00	0.00	0.00	116.67
MATRICULADOS/AS TOTAL(CNA + outros concursos e regimes 1ºano / 1ªvez)/vagas TOTAIS	0.00	0.00	0.00	96.15
Nota Mínima entrada 1ªfase CNA	0.00	0.00	0.00	115.00
Nota Média entrada 1ªfase CNA	0.00	0.00	0.00	136.06
Nota Máxima entrada 1ªfase CNA	0.00	0.00	0.00	167.70

Trata-se de um curso recente. Para o seu primeiro ano de funcionamento, em 2023/24, os resultados da procura e das notas de entrada são muito positivos.

4 Ambientes de Ensino/Aprendizagem

4.1. Resultados de inquéritos de satisfação dos estudantes - processo ensino/aprendizagem

IASQE	Sem.	20/21	21/22	22/23	23/24
% de Participação	S1	0.00	0.00	0.00	42.31
	S2	0.00	0.00	0.00	29.17

IASQE	Sem.	21/22	22/23	23/24
Índice Médio Satisfação - Curso		0.00	0.00	96.43
Índice Médio Satisfação - Docentes	S1	0.00	0.00	96.83
	S2	0.00	0.00	96.54
Índice Médio Satisfação - UCs	S1	0.00	0.00	95.85
	S2	0.00	0.00	95.24

A taxa de participação o IASQUE é considerada representativa, com 42% no S1 e 29% no S2. Os resultados indicam uma elevada satisfação com o curso (96%), os docentes (97%) e as unidades curriculares (95/96%).

5. Resultados

5.1. Resultados Académicos

5.1.1. Eficiência formativa

Diplomados

	RAIDES20	RAIDES21	RAIDES22	RAIDES23
N.º diplomados/as	0	0	0	0
N.º diplomados/as em N anos	0	0	0	0
N.º diplomados/as em N +1 anos	0	0	0	0
N.º diplomados/as N+2 anos	0	0	0	0
N.º diplomados/as em mais de N+2 anos	0	0	0	0

Nota: Dados do RAIDES

Nota média final de curso

	RAIDES20	RAIDES21	RAIDES22	RAIDES23
Nota média final	0.00	0.00	0.00	0.00

Trata-se de um curso recente, com o seu primeiro ano de funcionamento em 2023/24. Ainda não há diplomados.

5.1.2. Sucesso Escolar - taxa de aprovação

Ano	Grupo Disciplinar	UC	Inscritos/as	Classificação Média	Classificação Máxima	Classificação Mínima	Aprovados/as	Aprovados/as/Inscritos/as	Aprovados/as/Avaliados/as
1	CDTL	Cultura Gastronómica Portuguesa	23.00	13.53	19.00	2.00	18.00	78.26	94.74
1	ADH	Francês Técnico	24.00	16.52	20.00	14.00	21.00	87.50	100.00
1	CPS	História e Antropologia da Alimentação	24.00	10.55	15.00	6.00	18.00	75.00	81.82
1	ADH	Inglês Técnico	21.00	12.50	18.00	0.00	17.00	80.95	94.44
1	OLM	Marketing Digital	24.00	14.50	20.00	0.00	21.00	87.50	87.50
1	CDTL	Operação e Serviço de Cozinha	22.00	12.59	17.00	0.00	19.00	86.36	86.36
1	CDTL	Princípios de Turismo	24.00	11.50	18.00	7.00	17.00	70.83	77.27
1	CAV	Produções e matérias primas	23.00	12.29	17.00	4.00	20.00	86.96	95.24
1	CDTL	Técnicas de Pastelaria/Padaria	24.00	12.25	17.00	0.00	21.00	87.50	87.50
1	EA	Tecnologias de Conservação e de Transformação de Alimentos	22.00	12.90	16.00	10.00	20.00	90.91	100.00
1	CDTL	Turismo Gastronómico	23.00	12.00	18.00	7.00	17.00	73.91	85.00

Tipo de creditação	Nº de Pedidos (UCs)	Nº de ECTS de origem	Nº de ECTS creditados
--------------------	---------------------	----------------------	-----------------------

CTeSP	8	48	45
CTeSP	8	48	45

Tendo em consideração os alunos que realizaram a avaliação, as taxas de aprovação apresentam valores acima dos 80%, com uma exceção de 77%. Duas UC apresentam taxas de aprovação de 100%, três na ordem dos 95%, cinco entre 82 e 88% e uma com 77%. Claramente uma avaliação geral muito positiva.

5.1.3. Abandono Escolar

Ano Curricular	20/21	21/22	22/23	23/24
1º	0	0	0	3
2º	0	0	0	0
3º	0	0	0	0
TOTAL	0	0	0	3

Os motivos para o abandono escolar que foram transmitidos ao Coordenador de Curso prendem-se com a falta de alojamento e limitação de transporte na região e um caso de preferência por outra área de formação.

5.1.4. Empregabilidade

Curso	Jun. 2021	Jun. 2022	Jun. 2023(Reportado em 2024)
% de Empregabilidade do Curso (Dados Infocursos)			
% de Empregabilidade nacional na área de formação (Dados Infocursos)			
% de Empregabilidade nacional ES (Dados Infocursos)			
% empregabilidade (obtido por inquérito interno (se aplicável))			
Tempo para obtenção de 1º emprego (obtido por inquérito interno (se aplicável))			
% diplomados que trabalha na área de formação(obtido por inquérito interno (se aplicável))			

Trata-se de um curso recente, com o seu primeiro ano de funcionamento em 2023/24. Ainda não há diplomados.

5.2. Resultados das atividades científicas, tecnológicas e artísticas

Centros de investigação em que docentes do curso estão integrados

Centro de Investigação	Código CI	Classificação FCT	IES gestora	Docente Membro Integrado
Labpt- Laboratório de Paisagens, Património e Território		Excelente	Universidade do Minho	Olga Matos
CiTUR- Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo		Bom	IP Leiria	Carlos Fernandes Susana Rachão Alexandra Correia
CISAS- Centro de Investigação e Desenvolvimento em Sistemas Agroalimentares e Sustentabilidade		Bom	IPVC	Manuela Vaz Velho Susana Mendes
Centro de Investigação e Inovação em Educação (INED)		Bom	IP Porto	Gonçalo Marques

Projetos de investigação associados ao curso

Designação	Coordenação	Entidades parceiras (se aplicável)	Início/Fim	Entidades financiadoras (se aplicável)
EcoSME ? Business Sustainability Skills for SMEs in the Hospitality Sector	Carlos Fernandes	Atlantic Technological University, (Irlanda), Dom Spain (Espanha), EURAKOM, BIA Innovator Campus, Vija strokovnaolanza gostinstvo innturizem(Eslovénia)	2021-2024	Comissão Europeia Programa Erasmus+, ação KA220-VETn-Cooperation partnerships in vocational education and training.

Publicações associadas ao curso

Tipo de Publicação	Referência (modelo APA)
Capítulo de livro	Matos, O. (2024). A Arqueologia (re)faz-se História - as décadas de 70, 80 e 90 do século XX, em Portugal IN. Marques, G. (Ed), História, Educação e(m) Liberdade: contributo pedagógicos da Revolução dos Cravos, INED
Revista científica internacional com arbitragem	Rachão, S., Silva, G., Fernandes, C., Joukes, V. and Ferreira, C. (2024). Evaluating the contribution of a craft beer festival on a rural economy: The case of Artbeerfest, Portugal, Journal of Tourism & Development, N°. 47, 271-286. https://doi.org/10.34624/rtd.v47i0.38826
Revista científica internacional com arbitragem	Magri-Harsich, G., Fusté-Forné, F., Fernandes, C. & Vidal-Casellas, D. (2024). Artisanal food production in rural Argentina: Finding solace in cheese tourism? International Journal of Gastronomy and Food Science, Vol. 35, 100888. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100888
Capítulo de livro	Silva, G., Pardo, M.C., Oliveira, M. & Fernandes, C. (2024). Sustainability in the Context of Tourism SMEs: the case of Portugal. In V. Katsoni and G. Cassar (eds.), Recent Advancements in Tourism Business, Technology and Social Sciences. Springer Proceedings in Business and Economics, pp. 749-766. https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-031-54338-8
Capítulo de livro técnico científico	Fernandes, C. and Cabral, O. (2023). ?L?enogastronomia portoghese: cosa frena la sua crescita??. in R. Garibaldi (ed.) Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano. Associazioni Italiana Turismo Enogastronomico, pp. 174-178. ISBN: 979-12-210-7444-4. https://www.robertagaribaldi.it/71546-2/
Revista científica internacional com arbitragem	Vieira, F., Santana, H. E. P., Jesus, M., Mata, F., Pires, P., Vaz-Velho, M., Daniel Pereira Silva, D. P. & Ruzene, D. S. (2024). Comparative Study of Pretreatments on Coconut Fiber for Efficient Isolation of Lignocellulosic Fractions. Sustainability, 16(11), 4784 https://doi.org/10.3390/su16114784
Revista científica internacional com arbitragem	R. Pereira-Pinto; M. Barros; M. Vaz-Velho; F. Mata; P. Pires (2024). Enhanced HPLC Method for Boar Taint Quantification. ChemistryOpen, https://doi.org/10.1002/open.202300283 .
Revista científica internacional com arbitragem	Pereira-Pinto, R., Barbosa, C., Mata, F., Reis, N., Barros, D. & Vaz-Velho, Manuela (2024). Assessing boar taint in Portuguese pork: A small-scale study of prevalence and classification via established detection thresholds. Spanish Journal of Agricultural Research, https://doi.org/10.5424/sjar/2024223-20749 .
Revista científica internacional com arbitragem	Vieira, F., Santana, H.E.P., Jesus, M., Santos, J., Pires, P., Vaz Velho, M., Pereira da Silva, D., Ruzene, D. (2024). Coconut Waste: Discovering Sustainable Approaches to Advance a Circular Economy. Sustainability, 16(7), 3066. https://doi.org/10.3390/su16073066
Revista científica internacional com arbitragem	Botelho-Fontela, S., Paixão, G., Pereira-Pinto, R., Vaz-Velho, M., Pires, M.d.A., Payan-Carreira, R., Patarata, L., Lorenzo, J., Silva, A. & Esteves, A. (2024). The effects of different immunocastration protocols on meat quality traits and boar taint compounds in male Bísaro pigs. Theriogenology, 214, 89-97. https://doi.org/10.1016/j.theriogenology.2023.10.016
Revista científica internacional com arbitragem	Mata, F., Dos-Santos, M., Cano-Díaz, C., Jesus, M. & Vaz-Velho, M. (2024). The Society of Information and the European Citizens? Perception of Climate Change: Natural or Anthropological Causes. Environmental Management https://doi.org/10.1007/s00267-024-01961-x

Revista científica internacional com arbitragem	Botelho-Fontela, S., Ferreira, S., Paixão, G., Pereira-Pinto, R., Vaz-Velho, M., Pires, M.d.A., Payan-Carreira, R., Patarata, L., Lorenzo, J., Silva, A. & Esteves, A. (2024). Seasonal Variations on Testicular Morphology, Boar Taint, and Meat Quality Traits in Traditional Outdoor Pig Farming. <i>Animals</i> , 14(1), 102. https://doi.org/10.3390/ani14010102
Revista científica internacional com arbitragem	Barros, D., Nova, P., Cunha, S., Monteiro, V., Fernandes, E., Pereira-Pinto, R., Barbosa, C., Estevez Pintado, M., Gomes, A. & Vaz-Velho, M. (2023). Enhancing Storage Stability of Smoke-flavoured Horse Mackerel Fillets Using Natural Extracts as Preservatives. <i>Frontiers in Sustainable Food Systems</i> , section Aquatic Foods, 7. https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1296265
Revista científica internacional com arbitragem	Barros, D., Fernandes, É., Jesus, M.; Barros, L., Alonso-Esteban, J.I. Pires, P. & Vaz Velho, M. (2023). The Chemical Characterisation of the Maritime Pine Bark Cultivated in Northern Portugal. <i>Plants</i> , 12(23), 3940. https://doi.org/10.3390/plants12233940
Revista científica internacional com arbitragem	Botelho-Fontela, S., Paixão, G., Pereira-Pinto, R., Vaz-Velho, M., Pires, M.d.A., Payan-Carreira, R., Patarata, L., Lorenzo, J., Silva, A. & Esteves, A. (2023). Effect of Immunocastratin on Culled Sows? A Preliminary Study on Reproductive Tract, Carcass Traits, and Meat Quality. <i>Veterinary Sciences</i> , 10(10), 600. https://doi.org/10.3390/vetsci10100600 Botelho
Revista científica internacional com arbitragem	Silva, S., Valín, M.I., Mendes, S., Araújo-Paredes, C. and Cancela, J. (2024). Water productivity in <i>Vitis vinifera</i> L. cv. Alvarinho using dual crop coefficient approach. <i>Agricultural Water Management</i> , 303: 109027.
Revista científica internacional sem arbitragem	Marques, G. M., Meneses, M. T., Marques, J. M. & Sá, V. (2023). Percepções culturais no Caminho Português da Costa: Experiências de turíperegrinação. <i>Dos Algarves: Tourism, Hospitality and Management Journal</i> , 43, 102-125. https://www.dosalgarves.com/index.php/dosalgarves/article/view/358/397
Revista científica internacional com arbitragem	Marques, G. (2023). Herança monástica na gastronomia e vinhos da região do Minho. <i>RIVAR: Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad</i> . Universidad de Santiago do Chile: Vol. 10, 30, 89-111. https://revistarivar.cl/images/vol10-n30/art06.pdf
Atas de Conferência	Marques, G. M. (2024). Sem espaço para Clío: sensibilidade histórica e cultural dos jovens em tempos líquidos. <i>Proceedings of the INVTUR Conference 2024</i> . Pages 545-548. 8-10th May 2024, University of Aveiro, Portugal. https://proa.ua.pt/index.php/invtur/article/view/34030
Revista científica internacional com arbitragem	da Silva Neto, Lourival Vianna; Miragaia, Dina Alexandra Marques; Ibáñez, Sergio José; Braga Garcez, Ana Paula. Trainers? Perceptions on the Development of Leadership Knowledge and Competencies on Official Union of European Football Associations Football Coach Courses. <i>International Sport Coaching Journal</i> (2024): 1-15. http://dx.doi.org/10.1123/iscj.2023-0081
Revista científica internacional com arbitragem	Garcez, Ana; Franco, Mário; Silva, Ricardo. The influence of the pillars of digital academic entrepreneurship on university students? entrepreneurial intention. <i>European Journal of Innovation Management</i> (2023): http://dx.doi.org/10.1108/ejim-01-2023-0051
Revista científica internacional com arbitragem	Silva, G., Rachão, S., & Correia, A. I. (2024). Avaliação da qualidade da oferta de percursos pedestres sinalizados no Norte de Portugal. <i>Revista Portuguesa Estudos Regionais</i> , (68), 47-62.
Atas de Conferência	Silva, G., Rachão, S., Nunes, A. and Fernandes, P.O. (2024). Managing outdoor tourism: Designing a quality index system. <i>Journal of Tourism & Development</i> , INVTUR Conference Proceedings, Vol. 1

5.3. Internacionalização

	19/20	20/21	21/22	22/23	23/24
Nº estudantes estrangeiros/as (<u>não</u> inclui estudantes Erasmus In)	0.00	0.00	0.00	4.00	
% estudantes estrangeiros/as (<u>não</u> inclui estudantes Erasmus In)	0.00	0.00	0.00	16.00	
Nº estudantes Internacionais (<u>não</u> inclui estudantes Erasmus In)	0.00	0.00	0.00	0.00	
Nº estudantes em programas internacionais de mobilidade (<u>in</u>)	0.00	0.00	0.00	0.00	
% estudantes em programas internacionais	0.00	0.00	0.00	0.00	

de mobilidade (<i>in</i>)					
Nº estudantes em programas internacionais de mobilidade (<i>out</i>) (Erasmus e outros programas)	0.00	0.00	0.00	0.00	
% estudantes em programas internacionais de mobilidade (<i>out</i>) (Erasmus e outros programas)	0.00	0.00	0.00	0.00	
Nº docentes estrangeiros/as, incluindo docentes em mobilidade (<i>in</i>)					
% docentes estrangeiros/as, incluindo docentes em mobilidade (<i>in</i>)					
Nº docentes do ciclo de estudos em mobilidade (<i>out</i>) (Erasmus e outros programas)					
Nº pessoal não docente associado à Escola/Curso em mobilidade (<i>out</i>) (Erasmus e outros programas)					

Através do Gabinete de Mobilidade e Cooperação Internacional (GMCI), o IPVC participa em Programas Internacionais de cooperação e mobilidade. A isto acrescem os eventos de transferência de conhecimento como a organização de eventos científicos, por exemplo da rede ATLAS, e do International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT). No conjunto, estas parcerias dão origem a uma extensa rede internacional, que tem permitido a participação em projetos, com financiamento por parte da FCT e da UE.

Neste primeiro ano de funcionamento do CE, houve 3 alunos que realizaram Erasmus mobilidade training (estágio), apesar de não constar na tabela acima. Pretende-se continuar a incentivar a mobilidade para fomentar a partilha de experiências enriquecedoras vividas por estudantes e docentes no estrangeiro, sublinhando os benefícios académicos, culturais e profissionais que a mobilidade proporciona.

Também, foram admitidos 4 alunos internacionais neste primeiro ano do CE.

6. Conclusão

Trata-se de um curso recentemente acreditado, com o primeiro ano de funcionamento em 2023/24. Este curso veio enriquecer a oferta formativa diversificada, inovadora, profissionalizante, permanentemente ajustada às pessoas, aos seus ofícios e ao desenvolvimento da comunidade.

A procura do curso, através do concurso nacional do acesso ao ensino superior, é maioritariamente na região norte do país, especificamente dos Distritos de Viana do Castelo (40%), Braga (32%) e Porto (24%), mas também do Distrito de Coimbra (4%), mais pelos concursos de alunos internacionais e maior de 23. Verifica-se profissionais da área da restauração que procuram atualizar seus conhecimentos e obter um grau académico.

Verifica-se uma percentagem elevada de docentes qualificados (83% doutorado) e em tempo integral (83%); e um corpo docente estável, genericamente ligados à instituição há mais de 3 anos. O corpo docente tem feito esforços significativos na promoção da cooperação interinstitucional, investigação, publicações e vários docentes integram unidades de investigação.

No âmbito do protocolo celebrado entre o IPVC e o Turismo de Portugal, as UC de culinária e restauração são asseguradas nas instalações e com docentes da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo. O desejável é a ESTG possuir os próprios espaços e laboratórios pedagógicos de cozinha e restauração.

O IPVC demonstra dificuldade em seguir o previsto no protocolo, particularmente no que diz respeito à regularização do processo da associação dos docentes da EHTVC às UC, para fins de acesso às plataformas ON.IPVC (sumários, assiduidade, etc.) e MOODLE (comunicação com os estudantes), o que dificulta o bom funcionamento das respetivas UC. Por exemplo, a docente da EHTVC que assegurou duas UC no ano letivo 2023/24, não consta na lista do pessoal docente (ver ponto 4.1).

A taxa de participação do IASQUE é considerada representativa, com 42% no S1 e 29% no S2. Os resultados indicam uma elevada satisfação com o curso (96%), os docentes (97%) e as unidades curriculares (95/96%).

As metodologias de ensino/aprendizagem adotadas revelaram-se adequadas aos objetivos e tipologia das UC do CE, privilegiando metodologias mais ativas, com forte componente prática.

Os motivos para o abandono escolar que foram transmitidos ao Coordenador de Curso prendem-se com a falta de alojamento e limitação de transporte na região e um caso de preferência por outra área de formação.

Houve 3 alunos que realizaram Erasmus mobilidade training (estágio), apesar de não constar na tabela 7.1.3.

É necessário continuar a divulgar o CE a nível regional e nacional, em canais de distribuição diferenciados.