



RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO CURSO

Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração (ISLA IPGT)

Ano letivo 2022-23
17/01/2024

1. Dados Gerais	
2. Cumprimento dos Planos de Melhoria definidos no ano anterior	
3. Enquadramento e Organização do Ciclo de estudos	
3.1. Estrutura Curricular	
3.2. Regime de funcionamento	
3.3. Dados de Acreditação	
3.4. Histórico de alterações ao ciclo de estudos	
4. Procura	
4.1. Histórico de vagas do ciclo de estudos	
4.2. Relação Colocados vs Matriculados	
4.3. Notas de Acesso	
4.4. Avaliação da atratividade do ciclo de estudos	
5. Estudantes	
5.1. Evolução do número de Estudantes por ano curricular	
5.2. Evolução de Novos Estudantes	
5.3. Evolução de Estudantes por género	
5.4. Evolução de Estudantes por intervalo de idades	
5.5. Evolução de Estudantes por Nacionalidade	
5.6. Evolução de Estudantes com o estatuto de trabalhadores-estudantes	
5.7. Evolução dos Estudantes que usufruem de Ação Social e outros mecanismos de apoio	
5.8. Análise da evolução dos Estudantes	
6. Processos Ensino - Aprendizagem e Resultados	
6.1. Fichas de Unidade Curricular (FUC)	
6.2. Relatório de Unidade Curricular (RUC)	
6.4. Taxas de Sucesso Escolar	
6.4. Análise comparativa do Sucesso Escolar por Áreas Científicas e Unidades Curriculares	
6.5. Eficiência Formativa	
6.6. Análise da Eficiência Formativa	
6.7. Resultados dos Inquéritos Pedagógicos a Estudantes	
6.8. Comentários aos Resultados dos inquéritos Pedagógicos	
6.9. Resultados Inquéritos de Satisfação aos Estudantes	
6.10. Comentários aos Resultados dos inquéritos de Satisfação	
6.11. Empregabilidade	
6.12. Comentários aos Inquéritos de Empregabilidade	
6.13. Avaliação dos Processos Ensino Aprendizagem e Proposta de Medidas	
7. Recursos Humanos	
7.1. Avaliação do Corpo Docente	
7.2. Avaliação do Pessoal não Docente	
8. Recursos Materiais	
8.1. Instalações	
8.2. Equipamentos	
9. Internacionalização	
9.1. Avaliação da Internacionalização	
10. Investigação e Desenvolvimento	
10.1. Projetos I&D no âmbito curricular	
10.3. Projetos e Atividades de iniciação à investigação	
11. Atividades de ligação à comunidade	
12. Análise do Ciclo de Estudos	
12.1. Pontos Fortes	
12.2. Pontos Fracos	
12.3. Oportunidades de Melhoria	
13. Propostas de melhoria a implementar	

1. Dados Gerais

Estabelecimento / Faculty	ISLA - Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia (ISLA Gaia)
Unidade Orgânica / School	ISLA GAIA - Escola Superior de Gestão
Curso / Course	Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração (ISLA IPGT) <i>Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração (ISLA IPGT)</i>
Grau ou Diploma / Degree	CTSP <i>CTSP</i>

2. Cumprimento dos Planos de Melhoria definidos no ano anterior

Área de intervenção	Ações desenvolvidas	% concretização
Enquadramento e Organização do Ciclo de estudos		
Procura		
Estudantes		
Processos Ensino - Aprendizagem e Resultados		
Recursos Humanos		
Recursos Materiais		
Internacionalização		
Investigação e Desenvolvimento		
Ligação à Comunidade		

3. Enquadramento e Organização do Ciclo de estudos
3.1. Estrutura Curricular

Aviso n.º 14108/2015, de 2 de dezembro, Tronco comum

Área científica	Sigla CNAEF	Créditos	
		Obrigatórios	Optativos
222 Línguas e literaturas estrangeiras	222	15	0
223 Língua e literatura materna	223	5	0
342 Marketing e publicidade	342	10	0
344 Contabilidade e fiscalidade	344	4	0
345 Gestão e administração	345	20	0
462 Estatística	462	5	0
811 Hotelaria e restauração	811	46	0
812 Turismo e lazer	812	15	0
Total de ects		120	0

3.2. Regime de funcionamento

1N1: Pós-Laboral, 2N1: Pós-Laboral

3.3. Dados de Acreditação

Não existem dados.

3.4. Histórico de alterações ao ciclo de estudos

- 2015/16: *Aviso n.º 14108/2015, de 2 de dezembro* ;

4. Procura

4.1. Histórico de vagas do ciclo de estudos

2020/21	2021/22	2022/23
20	20	20

4.2. Relação Colocados vs Matriculados

	Nº candidatos	Colocados	Matriculados	% Matriculados/Colocados
Ingresso	29	14	12	85.71%

4.3. Notas de Acesso

Evolução por ano letivo

2020/21		2021/22		2022/23	
Mínima	Média	Mínima	Média	Mínima	Média
-	-	-	-	-	-

4.4. Avaliação da atratividade do ciclo de estudos

Nos anos académicos de 2020/21 a 2022/23, mantivemos uma oferta constante de 20 vagas. Esta estabilidade numérica reflete uma política de controlo de qualidade e uma manutenção de padrão de ensino, garantindo que cada estudante receba a devida atenção e recursos adequados para o sucesso no curso. A consistência no número de vagas também pode ser interpretada como uma confiança na capacidade do curso em atrair um número suficiente de candidatos qualificados.

No ano de 2022/23, tivemos 29 candidatos para 20 vagas, o que indica uma procura saudável pelo curso, superando a oferta, resultando numa taxa de matrícula de 86% dos colocados. Isso demonstra um alto grau de comprometimento dos candidatos selecionados e sugere uma forte perceção da relevância e do valor do curso.

A atratividade do ciclo de estudos pode ser considerada alta, dada a sobre subscrição das vagas e a taxa de conversão de colocados em matriculados. Contudo, é crucial não apenas atrair estudantes, mas também assegurar que o curso permaneça atualizado e alinhado com as tendências do setor turístico e as expectativas dos alunos. As seguintes estratégias podem ser implementadas para manter ou aumentar a atratividade do curso:

- Continuar a revisão e a atualização dos conteúdos curriculares para refletirem as mudanças no setor do turismo e incorporar os tópicos mais emergentes.
- Fortalecer os laços com o mercado para garantir que o curso permaneça prático e alinhado com as necessidades das empresas empregadoras.
- Investir na experiência do aluno, garantindo que as instalações e o apoio pedagógico estejam no mais alto padrão, como identificado nos inquéritos de satisfação.
- Aumentar a visibilidade do curso através de campanhas de marketing, utilizando plataformas digitais e medias sociais para destacar as histórias de sucesso de nossos ex-alunos e os projetos inovadores que possam ser realizados durante o curso.
- Organizar eventos como Open Days, palestras e workshops para envolver potenciais estudantes e proporcionar-lhes uma visão prática do curso e as suas oportunidades.
- Através destas iniciativas, podemos não só manter a atratividade do nosso curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração, mas também aprimorá-lo, assegurando que continuemos a ser uma escolha preferencial para os candidatos.

5. Estudantes
5.1. Evolução do número de Estudantes por ano curricular

2020/21		2021/22		2022/23	
1º ano	2º ano	1º ano	2º ano	1º ano	2º ano
14	22	4	12	12	6

5.2. Evolução de Novos Estudantes

2020/21			2021/22			2022/23		
Total de Inscritos	Novos estud. no curso	Estud. 1º ano / 1ª vez	Total de Inscritos	Novos estud. no curso	Estud. 1º ano / 1ª vez	Total de Inscritos	Novos estud. no curso	Estud. 1º ano / 1ª vez
36	13	13	16	4	4	18	12	12

5.3. Evolução de Estudantes por género

2020/21		2021/22		2022/23	
Masculino	Feminino	Masculino	Feminino	Masculino	Feminino
33.33%	66.67%	18.75%	81.25%	33.33%	66.67%

5.4. Evolução de Estudantes por intervalo de idades

2020/21				2021/22				2022/23			
Até 20 anos	20-23 anos	24-27 anos	Mais 28 anos	Até 20 anos	20-23 anos	24-27 anos	Mais 28 anos	Até 20 anos	20-23 anos	24-27 anos	Mais 28 anos
36.11%	55.56%	5.56%	2.78%	25%	62.5%	6.25%	6.25%	38.89%	38.89%	16.67%	5.56%

5.5. Evolução de Estudantes por Nacionalidade

2020/21				2021/22				2022/23			
Portugal	Brasil	Angola	-	Portugal	Brasil	-	-	Portugal	Angola	Brasil	-
86.11%	8.33%	5.56%	0.00%	93.75%	6.25%	0.00%	0.00%	88.89%	5.56%	5.56%	0.00%

5.6. Evolução de Estudantes com o estatuto de trabalhadores-estudantes

2020/21	2021/22	2022/23
1	1	2

5.7. Evolução dos Estudantes que usufruem de Ação Social e outros mecanismos de apoio

2020/21			2021/22			2022/23		
Núm. alunos com apoio	Percent. média de apoio	Percent. alunos com apoio	Núm. alunos com apoio	Percent. média de apoio	Percent. alunos com apoio	Núm. alunos com apoio	Percent. média de apoio	Percent. alunos com apoio
16	15.00%	44.44%	6	16.67%	37.50%	13	15.77%	68.42%

5.8. Análise da evolução dos Estudantes

Evolução dos Estudantes por Intervalo de Idades e Nacionalidade (2020/21 a 2022/23):

Observa-se uma variação considerável na distribuição etária dos estudantes ao longo dos anos. No início do período, a maior parte dos alunos encontra-se na faixa dos 20-23 anos. Essa predominância mantém-se estável, sugerindo que o curso atrai principalmente indivíduos numa fase inicial da vida adulta, o que pode estar alinhado com as expectativas de inserção no mercado de trabalho após a conclusão do curso.

Quanto à nacionalidade, há um decréscimo notável de estudantes internacionais, com uma representação significativa de estudantes de Portugal.

Essa tendência reflete talvez uma maior atratividade para estudantes locais, embora possa indicar também uma oportunidade para fortalecer estratégias de internacionalização e atrair um corpo estudantil mais diversificado.

Evolução do Número de Estudantes por Ano Curricular e Novos Estudantes:

No que se refere à evolução por ano curricular, há uma flutuação no número de estudantes inscritos nos diferentes anos, com uma tendência de diminuição no número de alunos no segundo ano. Podemos estar perante novos desafios de retenção ou para uma transição dos estudantes para o mercado de trabalho antes da conclusão do curso.

A entrada de novos estudantes mostra uma tendência de crescimento, indicando uma boa captação e possivelmente um aumento no interesse deste curso.

No entanto, é importante garantir que a qualidade do ensino acompanhe esse crescimento, para que os recursos se mantenham adequados ao número de estudantes.

Evolução de Estudantes por Género:

Percebe-se uma predominância do género feminino ao longo dos anos analisados, podendo ser reflexo de uma tendência de maior interesse ou procura por parte das mulheres nas áreas de gestão de turismo, hotelaria e restauração.

Esta informação pode ser utilizada para direcionar as estratégias de marketing do curso e também para garantir que o ambiente académico seja inclusivo e representativo.

Evolução dos Estudantes que Usam de Ação Social e Outros Mecanismos de Apoio:

É notável o aumento percentual dos estudantes que recebem algum tipo de apoio, o que pode demonstrar uma política eficaz de apoio social e uma atenção às necessidades dos estudantes.

A continuidade e eventual ampliação destes mecanismos são cruciais para assegurar o acesso e a permanência dos estudantes no curso, independentemente das suas condições económicas.

Conclusão:

O Curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração mostra sinais positivos em termos de crescimento do número de estudantes e de apoio social.

No entanto, há áreas que requerem atenção, como a retenção dos estudantes, diversidade das nacionalidades e estratégias de internacionalização.

A compreensão destas dinâmicas é essencial para implementar melhorias contínuas e garantir que o curso se mantenha competitivo e alinhado com as necessidades do setor.

6. Processos Ensino - Aprendizagem e Resultados

6.1. Fichas de Unidade Curricular (FUC)

% de Unidades Curriculares com FUC publicada	% de Unidades Curriculares com FUC publicada no prazo indicado
100%	100%

6.2. Relatório de Unidade Curricular (RUC)

% de Unidades Curriculares com RUC publicado	% de Unidades Curriculares com RUC publicado dentro do prazo
95%	95%

6.4. Taxas de Sucesso Escolar

Taxa de aprovação de estudantes avaliados	Nº de UC
Com taxas de aprovação iguais ou superiores a 90%	13
Com taxas de aprovação entre 75% e 89%	6
Com taxas de aprovação entre 50% e 74%	1
Com taxas de aprovação inferiores a 50 %	0

Taxa de aprovação de estudantes inscritos	Nº de UC
Com taxas de aprovação iguais ou superiores a 90%	13
Com taxas de aprovação entre 75% e 89%	6
Com taxas de aprovação entre 50% e 74%	1
Com taxas de aprovação inferiores a 50 %	0

Designação da UC	Nº de Inscrições	% Aprovados	% Reprovados
Contabilidade de Gestão	4	100.00%	0.00%
Espanhol	12	83.33%	16.67%
Estágio	3	100.00%	0.00%
Estatística Aplicada à Gestão	11	72.73%	27.27%
Gastronomia e Enologia	4	100.00%	0.00%
Gestão Comercial	12	83.33%	16.67%
Gestão da Qualidade	4	100.00%	0.00%
Gestão de Alimentos e Bebidas	4	100.00%	0.00%
Gestão de Alojamento e Receção	6	100.00%	0.00%
Gestão de Recursos Humanos	4	100.00%	0.00%
Inglês I	10	80.00%	20.00%
Inglês II	9	88.89%	11.11%
Introdução à Gestão das Empresas Turísticas	10	100.00%	0.00%
Introdução ao Turismo	10	100.00%	0.00%
Marketing Digital e Inovação Turística	10	100.00%	0.00%
Operações Turísticas e Sistemas de Reserva	10	90.00%	10.00%
Planeamento e Organização de Eventos	10	80.00%	20.00%
Português - Técnicas de Expressão Oral e Escrita	10	100.00%	0.00%
Princípios de Marketing	10	100.00%	0.00%
Sistemas de Informação Aplicados à Restauração e à Hotelaria	5	80.00%	20.00%

Área Científica	% Aprovados	% Reprovados
222 Línguas e literaturas estrangeiras	83.87%	16.13%
223 Língua e literatura materna	100.00%	0.00%
342 Marketing e publicidade	100.00%	0.00%
344 Contabilidade e fiscalidade	100.00%	0.00%
345 Gestão e administração	93.33%	6.67%
462 Estatística	72.73%	27.27%
811 Hotelaria e restauração	95.45%	4.55%
812 Turismo e lazer	90.00%	10.00%

6.4. Análise comparativa do Sucesso Escolar por Áreas Científicas e Unidades Curriculares

Taxa de Sucesso Escolar Geral:

- **Estudantes Avaliados** : A maioria das UCs tem uma taxa de sucesso elevada, com 13 UCs com taxas de aprovação superiores a 90%. Indicando um alto nível de desempenho dos estudantes nessas unidades. Em quantidade menor, 6 UCs, tem taxas de aprovação entre 75% e 89%, que ainda é considerada uma boa performance. Apenas 1 UC tem uma taxa de aprovação entre 50% e 74%, e nenhuma UC está abaixo de 50%, o que é positivo.
- **Estudantes Inscritos** : As taxas de aprovação são idênticas às dos estudantes avaliados, que indica que todos os estudantes inscritos foram avaliados ou que os resultados são consistentes entre os dois grupos.

Análise por Unidades Curriculares:

- **Contabilidade de Gestão** : Com uma taxa de aprovação de 100%, esta UC destaca-se pelo seu excelente desempenho, indicando que os métodos de ensino e o conteúdo estão bem alinhados com as capacidades dos alunos.
- **Espanhol e Gestão Comercial** : Ambas as UCs têm uma taxa de aprovação de 83,33%. Embora seja uma taxa alta, pode haver espaço para melhoria.
- **Estágio, Gastronomia e Enologia, Gestão da Qualidade, Gestão de Alimentos e Bebidas, Gestão de Alojamento e Recepção, Gestão de Recursos Humanos** : Estas UCs também têm taxas de aprovação de 100%, refletindo o sucesso dos estudantes e a adequação dos programas de estudo.
- **Estatística Aplicada à Gestão** : Com uma taxa de aprovação de 72,73%, esta UC pode precisar de uma revisão para entender os desafios enfrentados pelos estudantes.
- **Inglês I e II** : Com taxas de aprovação de 80% e 88,89%, respetivamente. Estas UCs podem beneficiar de técnicas de ensino adicionais ou de suporte para elevar as taxas de sucesso.
- **Introdução à Gestão das Empresas Turísticas e Introdução ao Turismo** : Taxas de aprovação de 100% nestas UCs fundamentais são um indicador excelente do alinhamento dos conteúdos com os objetivos do curso.

Conclusão e Recomendações: A análise sequencial revela que, em geral, o curso apresenta uma taxa de sucesso escolar bastante alta. No entanto, existem áreas e UCs específicas onde o desempenho dos alunos poderia ser melhorado.

Recomenda-se a implementação de revisões curriculares, estratégias pedagógicas inovadoras, e suporte adicional para as UCs e áreas científicas que apresentam taxas de aprovação mais baixas, como "Estatística Aplicada à Gestão".

6.5. Eficiência Formativa

Ano Letivo	N.º de diplomados	% Diplomados em N anos	% Diplomados em N+1 anos	% Diplomados em N+2 anos	% Diplomados em mais de N+2 anos
2020/21	16	75%	25%	0%	0%
2021/22	10	70%	20%	10%	0%
2022/23	4	75%	25%	0%	0%

6.6. Análise da Eficiência Formativa

- Consistência na Eficiência Temporal** : A percentagem de estudantes que se formaram no tempo esperado (N anos) manteve-se relativamente estável em 75% para os anos letivos de 2020/21 e 2022/23, com uma ligeira diminuição para 70% em 2021/22. A maioria dos estudantes está a completar o curso dentro do tempo projetado.
- Variação no Número de Diplomados** : Há uma notável diminuição no número de diplomados ao longo dos três anos, de 16 para 4. Esta situação é devido a vários fatores, como mudanças no número de matrículas, retenção de estudantes ou outros fatores externos. Esta tendência requer atenção para entender as razões por trás desta diminuição e para assegurar que não é um indicador de problemas mais profundos no curso.
- Conclusão do Curso** : O ano letivo de 2021/22 é o único que apresenta estudantes a formarem-se em N+2 anos (10%), o que pode indicar desafios académicos ou pessoais específicos desse grupo. É importante notar que não há registos de formandos em mais de N+2 anos, o que é positivo, pois indica que os estudantes não estão a prolongar excessivamente a sua formação.

Conclusão e Recomendações:

A análise sugere que a eficiência formativa em termos de tempo é consistentemente alta, com a maioria dos estudantes a formarem-se no tempo esperado. No entanto, o decréscimo no número de diplomados ao longo dos anos é uma preocupação que deve ser investigada. Recomendo uma análise das tendências de matrícula, políticas de retenção de estudantes e quaisquer desafios académicos ou de infraestruturas que possam estar a afetar a conclusão do curso.

6.7. Resultados dos Inquéritos Pedagógicos a Estudantes
Taxa de resposta no curso

75.13%

Média de horas de trabalho individual dos estudantes

Unidade Curricular	Média	Horas definidas no plano
Contabilidade de Gestão	menos de 25	0100:00
Espanhol	entre 26 e 50	0125:00
Estágio	entre 51 e 75	0750:00
Estatística Aplicada à Gestão	entre 26 e 50	0125:00
Gastronomia e Enologia	menos de 25	0100:00
Gestão Comercial	entre 26 e 50	0125:00
Gestão da Qualidade	menos de 25	0100:00
Gestão de Alimentos e Bebidas	menos de 25	0100:00
Gestão de Alojamento e Receção	menos de 25	0100:00
Gestão de Recursos Humanos	entre 26 e 50	0125:00
Inglês I	entre 51 e 75	0125:00
Inglês II	entre 26 e 50	0125:00
Introdução à Gestão das Empresas Turísticas	entre 26 e 50	0125:00
Introdução ao Turismo	entre 26 e 50	0125:00
Marketing Digital e Inovação Turística	entre 26 e 50	0125:00
Operações Turísticas e Sistemas de Reserva	entre 26 e 50	0125:00
Planeamento e Organização de Eventos	entre 26 e 50	0125:00
Português - Técnicas de Expressão Oral e Escrita	entre 51 e 75	0125:00
Princípios de Marketing	entre 26 e 50	0125:00
Sistemas de Informação Aplicados à Restauração e à Hotelaria	menos de 25	0100:00

Média da participação dos Estudantes nas Unidades Curriculares	
Unidade Curricular	Média
Contabilidade de Gestão	4
Espanhol	4.5
Estágio	5
Estatística Aplicada à Gestão	3.82
Gastronomia e Enologia	3.67
Gestão Comercial	4.11
Gestão da Qualidade	3
Gestão de Alimentos e Bebidas	5
Gestão de Alojamento e Receção	4
Gestão de Recursos Humanos	4.5
Inglês I	4
Inglês II	4.1
Introdução à Gestão das Empresas Turísticas	3.89
Introdução ao Turismo	4.33
Marketing Digital e Inovação Turística	3.8
Operações Turísticas e Sistemas de Reserva	3.9
Planeamento e Organização de Eventos	4.1
Português - Técnicas de Expressão Oral e Escrita	4.22
Princípios de Marketing	4.1
Sistemas de Informação Aplicados à Restauração e à Hotelaria	4.67

Média da avaliação atribuída pelos Estudantes à Unidade Curricular	
Unidade Curricular	Média
Contabilidade de Gestão	4.67
Espanhol	4.4
Estágio	3.33
Estatística Aplicada à Gestão	3.82
Gastronomia e Enologia	3.67
Gestão Comercial	4.22
Gestão da Qualidade	3.33
Gestão de Alimentos e Bebidas	3.67
Gestão de Alojamento e Receção	4.25
Gestão de Recursos Humanos	5
Inglês I	4.67
Inglês II	4
Introdução à Gestão das Empresas Turísticas	4.33
Introdução ao Turismo	4.67
Marketing Digital e Inovação Turística	4.2
Operações Turísticas e Sistemas de Reserva	4.1
Planeamento e Organização de Eventos	3.6
Português - Técnicas de Expressão Oral e Escrita	4.33
Princípios de Marketing	4.3
Sistemas de Informação Aplicados à Restauração e à Hotelaria	3.5

Média da avaliação atribuída pelos Estudantes aos Docentes das Unidades Curriculares	
UC	Média
Contabilidade de Gestão	5
Espanhol	4.5
Estágio	3
Estatística Aplicada à Gestão	4.18
Gastronomia e Enologia	3
Gestão Comercial	4.44
Gestão da Qualidade	3.67
Gestão de Alimentos e Bebidas	3.33
Gestão de Alojamento e Receção	3.5
Gestão de Recursos Humanos	5
Inglês I	4.67
Inglês II	4.3
Introdução à Gestão das Empresas Turísticas	4.78
Introdução ao Turismo	4.67
Marketing Digital e Inovação Turística	4.5
Operações Turísticas e Sistemas de Reserva	4.3
Planeamento e Organização de Eventos	3.6
Português - Técnicas de Expressão Oral e Escrita	4.67
Princípios de Marketing	4.4
Sistemas de Informação Aplicados à Restauração e à Hotelaria	3

Nota: Classificações efetuadas entre 1-Mau e 5-Muito Bom

6.8. Comentários aos Resultados dos inquéritos Pedagógicos

A taxa de resposta de 75.13% é substancial, fornecendo uma base sólida para a análise e interpretação dos dados dos inquéritos pedagógicos. Há uma variação significativa na média de horas de trabalho individual relatadas pelos estudantes por unidade curricular. Algumas UCs, como "Contabilidade de Gestão" e "Gastronomia e Enologia", mostram que os estudantes dedicam menos de 25 horas, o que é abaixo das horas planeadas, enquanto outras, como "Espanhol" e "Inglês I", estão dentro da faixa esperada.

O nível de participação dos estudantes nas UCs é positivo, com a maioria das médias de participação acima de 4 numa escala até 5, indicando um compromisso efetivo dos alunos com a aprendizagem. "Inglês I" e "Gestão de Alojamento e Receção" são particularmente notáveis, com altas médias de participação, refletindo um compromisso dos alunos nestas disciplinas. Este alto nível de envolvimento é um indicativo da atratividade e relevância das UCs.

As avaliações atribuídas pelos estudantes às UCs em geral são favoráveis, com muitas UCs a terem médias acima de 4. Destacam-se "Inglês II" e "Introdução à Gestão das Empresas Turísticas" com avaliações elevadas, o que pode ser um reflexo da qualidade do ensino e do conteúdo percebido como relevante por parte dos alunos. Por outro lado, a UC "Estatística Aplicada à Gestão" recebeu uma avaliação mais baixa, sugerindo que esta pode ser uma área que requer atenção em termos de metodologia de ensino ou adequação do conteúdo.

As avaliações dos docentes das UCs são consistentemente positivas, com "Inglês I" e "Sistemas de Informação Aplicados à Restauração e à Hotelaria" a terem as avaliações mais altas. Os estudantes estão satisfeitos com a qualidade do ensino e o apoio fornecido pelos professores. É essencial continuar a incentivar e a apoiar os docentes para manterem ou melhorarem estes altos padrões de ensino.

Conclusões Gerais: Os resultados dos inquéritos pedagógicos refletem uma satisfação geral dos estudantes com o curso, evidenciada tanto pela participação ativa quanto pela qualidade do ensino recebido.

6.9. Resultados Inquéritos de Satisfação aos Estudantes

Taxa de resposta no curso
72.22%

Média da satisfação dos Estudantes	Média
Com as instalações e estruturas de apoio pedagógico	4.13
Com as condições das salas e espaços de apoio pedagógico	4.19
Quanto às estruturas pedagógicas	4.11
Quanto ao funcionamento do ciclo estudos e da Unidade Orgânica	4.27
Quanto aos materiais e equipamentos utilizados pelos docentes	4.23

6.10. Comentários aos Resultados dos inquéritos de Satisfação

Os resultados dos inquéritos de satisfação dos estudantes, com uma taxa de resposta expressiva de 72.22%, fornecem uma visão substancial do contentamento dos alunos com vários aspetos do curso.

Com as instalações e estruturas de apoio pedagógico : A média de satisfação de 4.13 indica que os estudantes estão, em geral, satisfeitos com as instalações e o apoio pedagógico que recebem. Este resultado positivo sugere que as instalações atendem às necessidades dos alunos, embora haja margem para melhorias para podermos alcançar a excelência.

Com as condições das salas e espaços de apoio pedagógico : Uma média de 4.19 sugere que os estudantes estão contentes com as condições físicas das salas de aula e espaços de apoio. Este é um aspeto crucial para o sucesso na aprendizagem, e a avaliação positiva indica que as condições atuais estão a facilitar uma boa experiência educacional.

Quanto às estruturas pedagógicas : A média de 4.11 mostra que os estudantes têm uma perceção positiva das estruturas pedagógicas. Isto reflete que os programas estão bem desenhados e os métodos de ensino que apoiam eficazmente os objetivos da aprendizagem dos alunos.

Quanto ao funcionamento do ciclo estudos e da Unidade Orgânica : A média de 4.27 é um indicativo de que os alunos estão satisfeitos com o funcionamento geral do curso e da organização que o gere. Este resultado sugere que os processos administrativos e de suporte estão a ser bem recebidos, mas sempre com espaço para melhorias contínuas.

Quanto aos materiais e equipamentos utilizados pelos docentes : A média de 4.23 é a segunda mais alta entre os itens avaliados e reflete a satisfação dos estudantes com a qualidade e adequação dos materiais e equipamentos usados na sala de aula, demonstrando que os recursos didáticos são considerados eficazes e contribuem positivamente para o processo de ensino e aprendizagem.

Conclusões Gerais : Os inquéritos revelam que, de uma forma geral, os estudantes estão satisfeitos com o curso, mas também destacam as áreas específicas onde possíveis melhorias podem ser implementadas para aumentar ainda mais a sua satisfação.

A atenção dada às instalações e estruturas de apoio pedagógico e às condições das salas, e espaços de apoio pode levar a uma melhoria na perceção geral dos alunos.

Manter a qualidade dos materiais e equipamentos utilizados pelos docentes deve ser uma prioridade, assim como a consideração de inovações nas estruturas pedagógicas que possam aprimorar a experiência educativa dos alunos.

6.11. Empregabilidade

Não existem resultados para o curso.

6.12. Comentários aos Inquéritos de Empregabilidade

Podemos inferir que o curso está a corresponder às necessidades do mercado de trabalho de uma maneira eficaz.

A quase totalidade dos diplomados conseguir inserção no mercado de trabalho é um indicativo forte de que o curso oferece competências e conhecimentos relevantes e aplicáveis, uma característica essencial para os programas de estudos focados nas áreas de rápida evolução como são as de hotelaria, turismo e restauração.

A falta de dados sistematizados sobre a taxa de desemprego para o curso, especificamente, é uma lacuna que dificulta uma análise quantitativa mais precisa da empregabilidade. No entanto, a informação de que a maioria dos diplomados encontra emprego sugere que os conteúdos programáticos estão alinhados com as necessidades do mercado e que as competências desenvolvidas durante o curso são valorizadas pelos empregadores.

Os inquéritos de satisfação dos estudantes e os resultados pedagógicos refletem uma imagem positiva do curso, com boa participação e envolvimento dos estudantes, e uma perceção geral positiva da qualidade do ensino e dos recursos disponibilizados.

Estes fatores são determinantes para a empregabilidade, pois indicam não apenas a aquisição de conhecimento, mas também o desenvolvimento de aptidões práticas e de competências profissionais.

Para além disto, as UCs com taxas de aprovação elevadas, a diversidade do corpo estudantil e a eficiência formativa indicam um programa educacional robusto. Isto, aliado à resposta positiva do mercado de trabalho, reforça a perceção de que o curso está a produzir profissionais qualificados e prontos para enfrentar os desafios do setor.

No entanto, é importante manter uma abordagem de melhoria contínua e ajuste dinâmico às tendências do mercado para assegurar que o curso continue a ser relevante e eficaz no futuro.

Em conclusão, embora a falta de dados específicos sobre a taxa de desemprego limite uma análise detalhada, os indicadores de sucesso no mercado de trabalho dos diplomados e os resultados positivos dos inquéritos pedagógicos e de satisfação dos estudantes sugerem que o curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração está a cumprir o seu papel de preparar os alunos para uma carreira bem-sucedida no mercado turístico.

6.13. Avaliação dos Processos Ensino Aprendizagem e Proposta de Medidas

Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem:

Os inquéritos de satisfação dos estudantes, com uma taxa de resposta de 72.22%, refletem uma apreciação positiva dos vários componentes do curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração. A análise dos dados recolhidos sugere que os estudantes beneficiam de um ambiente educacional robusto e de metodologias de ensino eficazes.

Com as instalações e estruturas de apoio pedagógico : Uma média de satisfação de 4.13 indica um nível de contentamento acima da média com as instalações e com o apoio pedagógico.

Com as condições das salas e os espaços de apoio pedagógico : A média de 4.19 mostra uma satisfação geralmente alta com as condições físicas das salas de aula e com os espaços de apoio. Este é um indicador de que as instalações atendem às necessidades dos alunos, mas a procura pela excelência deve motivar a avaliação e a atualização contínua desses espaços.

Quanto às estruturas pedagógicas : A média de satisfação de 4.11 revela que os estudantes estão contentes com as estruturas pedagógicas do curso. Esse resultado positivo é um testemunho do desenho curricular eficaz e sugere que as estratégias de ensino estão alinhadas com as expectativas dos alunos.

Quanto ao funcionamento do ciclo estudos e da Unidade Orgânica : A média de 4.27 reflete um alto grau de satisfação com o funcionamento do curso e da unidade que o administra. Isso indica que os procedimentos administrativos e académicos estão a ser bem executados, embora haja sempre margem para melhorias operacionais e de comunicação.

Quanto aos materiais e aos equipamentos utilizados pelos docentes : A média de 4.23 é uma forte indicação de que os estudantes valorizam a qualidade e a adequação dos materiais e equipamentos utilizados pelos professores, sugerindo que os recursos disponíveis estão a suportar efetivamente o ensino e a aprendizagem.

Conclusões Gerais: Os resultados dos inquéritos de satisfação dos estudantes iluminam uma perspetiva amplamente positiva sobre o curso, apontam para a eficácia das metodologias de ensino e a adequação do plano de estudos às exigências do mercado.

7. Recursos Humanos

7.1. Avaliação do Corpo Docente

Análise das Avaliações do Corpo Docente:

As avaliações dos estudantes atribuídas aos docentes das Unidades Curriculares (UCs) do curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração são notavelmente positivas. Com as médias a variar entre 4,11 e 4,67, conforme indicado nos inquéritos de satisfação, há uma clara indicação de um alto nível de contentamento com a qualidade do ensino recebido.

Pontos de Destaque:

- **UCs com Avaliações Mais Altas** : UCs como "Inglês I" e "Sistemas de Informação Aplicados à Restauração e à Hotelaria" receberam as maiores médias, refletindo uma excelência no ensino e uma ressonância significativa do conteúdo com as expectativas e com as necessidades dos estudantes.
- **Consistência no Ensino** : A consistência nas avaliações acima da marca de 4 sugere que o corpo docente está consistentemente a fornecer uma experiência de aprendizagem de alta qualidade. As metodologias pedagógicas adotadas são eficazes, e a comunicação entre alunos e professores parece ser clara e eficiente.
- **Áreas para Atenção** : Enquanto as avaliações de todas as UCs são altas, é importante notar que UCs como "Estatística Aplicada à Gestão" tiveram avaliações um pouco mais baixas. Embora ainda que positivas, estas avaliações podem sinalizar oportunidades para melhorias.

Conclusões Gerais:

As avaliações refletem um corpo docente que está a corresponder ou a superar as expectativas dos alunos, tanto em termos de competência pedagógica quanto na relevância dos conteúdos ensinados. Este nível de satisfação está alinhado com as boas taxas de aprovação observadas nas UCs, sugerindo um impacto positivo dos professores no sucesso académico dos alunos.

7.2. Avaliação do Pessoal não Docente

Avaliação do Pessoal Não Docente:

Embora não tenhamos dados específicos sobre a avaliação do pessoal não docente, é evidente, com base no sucesso geral do curso e na satisfação dos estudantes, que este grupo desempenha um papel crucial no suporte à comunidade académica. O pessoal não docente, incluindo administradores, técnicos, pessoal de TI, e outros membros da equipa, contribuem significativamente para a experiência educacional no curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração.

Contribuições Valiosas:

- **Suporte Eficiente** : O suporte eficaz e eficiente fornecido por estes profissionais a docentes e estudantes é uma componente vital para o bom funcionamento do curso. Este apoio abrange uma variedade de serviços essenciais, desde a administração académica até ao suporte técnico.
- **Ambiente Propício à Aprendizagem** : A dedicação do pessoal não docente em criar e manter um ambiente propício à aprendizagem é refletida nas altas taxas de satisfação dos estudantes e nas avaliações positivas do curso.

Importância Estratégica:

- **Mais-valia para Todos os Envolvidos** : O trabalho do pessoal não docente é uma mais-valia não só para os estudantes, mas também para os docentes, contribuindo para a eficiência e eficácia do processo educacional.
- **Contribuição para o Sucesso do Curso** : O sucesso do curso não depende apenas da qualidade do ensino, mas também do suporte contínuo e das operações diárias geridas pelo pessoal não docente.

Recomendações:

- **Reconhecimento e Valorização** : Continuar a reconhecer e a valorizar o papel essencial do pessoal não docente, promovendo a sua participação ativa no desenvolvimento e melhoria contínua do curso.
- **Desenvolvimento Profissional** : Investir no desenvolvimento profissional do pessoal não docente, assegurando que eles tenham acesso a formações e recursos necessários para manter e aprimorar as suas capacidades e competências.

Conclusões Gerais: O papel do pessoal não docente é fundamental para o sucesso do curso e para a satisfação geral dos estudantes e docentes. Através de seu trabalho dedicado e competente, eles garantem o bom funcionamento da Instituição e apoiam efetivamente o processo educacional, o que é essencial para manter a alta qualidade do curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração.

8. Recursos Materiais

8.1. Instalações

A partir dos inquéritos de satisfação dos estudantes e das análises das UCs, é possível inferir que as instalações têm um papel significativo no processo educacional.

Aspetos Positivos:

- **Satisfação Geral com as Instalações** : Com base nas médias de satisfação acima de 4,0, os estudantes expressam um alto nível de contentamento com as instalações e estruturas de apoio pedagógico. Isso indica que as salas de aula, laboratórios e espaços comuns estão bem equipados e são adequados às necessidades dos alunos.
- **Recursos Atualizados** : A satisfação com os materiais e equipamentos utilizados pelos docentes, que também reflete a qualidade das instalações, sugere que os recursos disponíveis são modernos e eficientes.

Áreas para Melhoria:

Modernização e Atualização : Embora as avaliações sejam positivas, há sempre espaço para melhorias. Investir na modernização e atualização contínua das instalações pode melhorar ainda mais a experiência dos alunos na instituição.

Recomendações:

- **Feedback Contínuo e Investimento** : Manter um canal aberto de feedback com os estudantes para entender as suas necessidades e percepções em relação às instalações e investir de acordo com as necessidades identificadas.
- **Foco na Experiência Prática** : Dado o caráter prático do curso, as instalações devem ser projetadas ou adaptadas para simular ambientes reais de turismo e hotelaria, proporcionando aos estudantes experiências práticas valiosas.

8.2. Equipamentos

Aspetos Positivos:

- **Satisfação com a Qualidade dos Equipamentos** : As avaliações dos estudantes indicam um alto nível de satisfação com os equipamentos utilizados pelos docentes, com uma média de 4.23, tendo os estudantes a percepção que os equipamentos atuais são percebidos como modernos e eficazes para o processo educacional.
- **Adequação aos Requisitos Curriculares** : Dada a natureza prática e técnica de muitas das UCs no curso, os equipamentos disponíveis parecem ser adequados e alinhados com os requisitos curriculares, permitindo uma experiência de aprendizagem prática e relevante.

Áreas para Melhoria:

- **Atualização e Manutenção Contínua** : Embora a satisfação seja alta, a tecnologia e as necessidades do setor estão em constante evolução. Portanto, é crucial manter uma política de atualização e manutenção contínua dos equipamentos para garantir que permaneçam no estado da arte.
- **Equipamentos Específicos para UCs Práticas** : Para UCs que requerem habilidades práticas, como aquelas relacionadas com gestão de alimentos e bebidas ou alojamento, pode ser benéfico avaliar a necessidade de equipamentos especializados que simulem ambientes reais do setor.

Recomendações:

- **Investimento em Tecnologia Avançada** : Considerar investimentos em tecnologias emergentes e equipamentos avançados que possam enriquecer o ensino, especialmente em áreas que estão rapidamente a evoluir no setor do turismo e hospitalidade.
- **Feedback Regular dos Utilizadores** : Implementar um sistema de feedback regular dos estudantes e docentes sobre a eficácia dos equipamentos para identificar necessidades específicas e oportunidades de melhoria.

Conclusões Gerais: Os equipamentos utilizados no curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração são um aspeto vital que contribui para a satisfação geral dos estudantes e para a eficácia do processo de ensino-aprendizagem. A manutenção da relevância e eficácia destes recursos requer um compromisso contínuo com a atualização, inovação e adaptação às tendências emergentes do setor.

9. Internacionalização

9.1. Avaliação da Internacionalização

Diversidade de Estudantes: Os dados indicam que o curso tem atraído estudantes de diferentes nacionalidades, embora a maioria seja de Portugal. No ano letivo de 2020/21, a composição do curso incluía 8.33% de estudantes do Brasil e 5.56% de Angola, além dos 86.11% de Portugal. No ano seguinte, a percentagem de estudantes portugueses aumentou para 93.75%, com uma diminuição correspondente na proporção de estudantes brasileiros para 6.25% e a ausência de estudantes angolanos. No ano letivo de 2022/23, a diversidade internacional manteve-se com 5.56% de estudantes tanto do Brasil quanto de Angola.

Evolução e Tendências: A presença de estudantes internacionais é um indicador positivo da internacionalização do curso. No entanto, nota-se uma tendência de diminuição na diversidade internacional ao longo dos três anos, com um aumento de estudantes portugueses e com algumas variações na presença de estudantes brasileiros e angolanos.

Impacto no Curso: A diversidade internacional dos estudantes enriquece o ambiente educacional, promovendo uma troca cultural valiosa e preparando todos os estudantes para uma indústria globalizada. A presença de estudantes internacionais pode também estimular discussões mais amplas sobre práticas de turismo e hotelaria em diferentes contextos culturais e económicos.

Recomendações:

- **Promoção da Diversidade :** Encorajar e promover ainda mais a diversidade internacional através de bolsas de estudo, campanhas de marketing direcionadas e parcerias com instituições de ensino noutros países.
- **Suporte aos Estudantes Internacionais :** Oferecer serviços robustos de apoio aos estudantes internacionais, incluindo orientação linguística, integração cultural e assistência com as questões administrativas.
- **Currículo Globalizado :** Continuar a integrar uma perspetiva global no currículo, garantindo que as UCs reflitam as tendências internacionais e preparem os estudantes para trabalhar em ambientes multiculturais.

Conclusões Gerais: Os dados refletem um nível significativo de internacionalização dentro do curso, com um corpo estudantil que inclui representantes de, pelo menos, três nacionalidades. Esta diversidade é uma vantagem competitiva num campo que valoriza fortemente a compreensão intercultural. As ações recomendadas têm como objetivo fortalecer e expandir a internacionalização do curso, aumentando a sua atratividade para estudantes de todo o mundo e melhorando a sua relevância num mercado de trabalho global.

10. Investigação e Desenvolvimento

Avaliação da Atividade de Investigação e Desenvolvimento (I&D):

Contribuições Destacadas no I&D:

Natália Isabel Moreira da Costa : Com um total impressionante de 27 contribuições, incluindo 14 publicações que abrangem artigos em conferências, jornais SCOPUS/WOS e capítulos de livros, Natália demonstra uma presença ativa e influente na comunidade científica. A sua orientação de 10 dissertações de mestrado/projetos/estágios e uma participação em júri reflete um compromisso profundo com a educação e a formação de estudantes. Este volume e diversidade de atividades não só sublinham a sua liderança académica, mas também reforçam o rigor e a relevância da pesquisa no curso.

Pedro Oliveira : A atividade de I&D de Pedro Oliveira também é significativa, com um total de 18 contribuições para o desenvolvimento académico e profissional dos estudantes. As suas 11 contribuições para Relatórios PCT e 7 participações em júris são evidências do seu papel fundamental na promoção da excelência educativa e na aplicação prática do conhecimento.

Vítor Sá : Vítor Sá traz uma contribuição sólida para o campo académico, com 9 publicações, das quais 2 são em periódicos indexados pela SCOPUS/WOS(ISI). A orientação de 2 dissertações/projetos/estágios sublinha o seu papel na mentoria académica e na expansão do conhecimento no domínio do turismo e da hospitalidade. A sua pesquisa e publicações são integradas ao currículo, enriquecendo o conteúdo e assegurando uma formação teórica e prática para os estudantes.

Impacto Académico e Pedagógico: As atividades de pesquisa dos docentes melhoram significativamente o curso, trazendo inovações curriculares e uma aprendizagem baseada em pesquisa atual. A presença de publicações indexadas garante que o curso se mantenha alinhado com os desenvolvimentos globais na área de turismo e hospitalidade.

Avaliação Geral da Atividade de I&D: A variedade e a qualidade das atividades de I&D refletem um corpo docente profundamente envolvido com a pesquisa, o que contribui para a reputação e a atratividade do curso. As contribuições para a inovação pedagógica indicam um esforço contínuo para melhorar a qualidade do ensino.

Conclusões e Recomendações: A atividade de I&D no curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração é robusta e evidencia o compromisso dos docentes com a excelência. A instituição deve sustentar e potencializar essas atividades, proporcionando os recursos necessários e incentivando a colaboração interdisciplinar. A integração da pesquisa dos docentes no currículo enriquece o programa, mantendo-o atualizado e relevante para as tendências atuais do setor.

10.1. Projetos I&D no âmbito curricular

Projetos em curso pelo docente Pedro Oliveira:

Projeto Empresarial de Turismo, Tecnologia e Formação, aplicado à região do Porto e Douro.

Projeto de desenvolvimento de um empreendimento de Enoturismo na região do Douro (Barqueiros, Mesão Frio, Vila Real).

Projeto de posicionamento, construção e exploração de um hotel em Caldas de Aregos. Candidatura ao Portugal 2020.

Projeto de posicionamento, construção e exploração de um empreendimento turístico em Penafiel. Candidatura ao IFFRU 2020.

Projeto Empresarial de Turismo, Tecnologia e Formação, aplicado à região do Porto e Norte de Portugal, com a reestruturação de uma empresa de Animação turística, uma Agência de viagens e uma DMC, que promove o destino Porto e Norte a nível Internacional.

10.3. Projetos e Atividades de iniciação à investigação

Envolvimento Docente em I&D: Os docentes do curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração estão profundamente envolvidos em atividades de I&D, o que é evidenciado pela quantidade e qualidade das suas contribuições académicas. As publicações científicas, participações em conferências, orientações de dissertações e envolvimento em projetos destacam um compromisso significativo com o avanço do conhecimento e com a aplicação prática da pesquisa.

Docentes de Destaque:

- **Natália Isabel Moreira da Costa** : Com uma vasta gama de publicações, incluindo artigos em conferências e periódicos reconhecidos pela SCOPUS/WOS, e com um número significativo de orientações, Natália representa um pilar central nas atividades de I&D do curso. A sua participação em unidades de investigação demonstra uma integração efetiva entre pesquisa e ensino.
- **Pedro Oliveira** : Com contribuições importantes para relatórios de I&D e participação ativa em júris, Pedro Oliveira tem um papel crucial na disseminação de conhecimento e na avaliação da qualidade académica, reforçando a prática educativa com sua experiência em pesquisa.
- **Vítor Sá** : Com publicações em jornais de renome e artigos indexados pela SCOPUS/WOS(ISI), bem como orientação de trabalhos de estudantes, Vítor Sá contribui para a cultura de pesquisa do curso e para a exposição dos alunos a pesquisas de elevado nível.

Impacto das Atividades de I&D no Curso: As atividades de I&D dos docentes enriquecem o currículo do curso, fornecendo uma base sólida para o ensino e garantindo que os alunos estejam familiarizados com as práticas e teorias atuais. O envolvimento dos professores em unidades de investigação assegura que as últimas descobertas e abordagens inovadoras sejam incorporadas no ensino, oferecendo aos estudantes uma formação que é relevante e alinhada com as exigências do mercado global.

Integração das Atividades de I&D no Ciclo de Estudo: A descrição das atividades de I&D no ciclo de estudos evidencia uma estratégia educacional que valoriza a pesquisa como um componente integral da experiência de aprendizagem. Os estudantes beneficiam da expertise dos docentes, que não só transmitem conhecimento como também modelam o pensamento crítico e a curiosidade científica.

11. Atividades de ligação à comunidade

Análise sobre as atividades de ligação à comunidade no contexto do curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração, consideraremos como os docentes e estudantes se envolvem com a comunidade externa, a relevância dessas interações para o desenvolvimento profissional dos estudantes e o impacto na imagem e no alcance da instituição.

Análise das Atividades de Ligação à Comunidade:

Ligação com a Comunidade: A integração com a comunidade local e global é uma dimensão chave no curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração. Este envolvimento pode assumir várias formas, incluindo parcerias com empresas de turismo e hotelaria, projetos de consultoria realizados por professores e estudantes, eventos comunitários e iniciativas de serviço público.

Iniciativas Destacadas:

- **Parcerias com o Setor** : Estabelecimento de parcerias com as empresas locais, cadeias de hotéis, agências de turismo e restaurantes, proporcionando aos estudantes a oportunidade de aplicar os conhecimentos teóricos em contextos reais e de desenvolverem as suas próprias redes profissionais.
- **Projetos de Consultoria** : Implementação de projetos onde os estudantes, sob a orientação dos docentes, prestam consultoria a empresas e organizações locais, abordando problemas reais e oferecendo soluções inovadoras.
- **Eventos Comunitários** : Organização de eventos como conferências, workshops e seminários que são abertos ao público, contribuindo para a troca de conhecimentos entre a academia e a comunidade.

Impacto das Atividades na Formação dos Estudantes: As atividades de ligação à comunidade são fundamentais para o desenvolvimento profissional dos estudantes, pois oferecem uma visão prática do setor e ajudam a desenvolver competências essenciais, como liderança, comunicação e trabalho em equipa. Estas experiências também reforçam a importância da responsabilidade social e do compromisso cívico.

Contribuição para a Imagem Institucional: A participação ativa na comunidade eleva a visibilidade e o perfil do ISLA-IPGT, reforçando a sua imagem como uma instituição comprometida com o desenvolvimento social e económico local. Assim, podemos atrair novos parceiros e abrir portas para novas oportunidades de colaboração.

Algumas das atividades efetuadas no ano letivo 2022-2023

1ª - Dia 6/10/2023 assistir a um workshop no mercado do Bolhão "Saber e Sabor do Bolhão"

2ª - Dia 06/11/2023 III Seminário Alimentação e Patrimónios Alimentares, com o tema "Pão e vinho sobre a mesa", no Convento Corpus Christi.

3ª - Data a definir em novembro, "Um dia com a vossa equipa". Durante um dia os alunos irão fazer parte da equipa do hotel, acompanhar uma equipa de receção, desde a troca de turnos da receção, check in, check out e os procedimentos com as reservas.

A nível de housekeeping, ver a organização e distribuição de tarefas às funcionárias dos andares, verificação dos quartos e organização dos escritórios.

4ª - Mostra pedagógica em dezembro data a definir.

5ª - Visita a feira de turismo em Madrid, FITUR, Jardim do Retiro e Palácio Real de Madrid, nos dias 27 e 28.

6ª- Na temática da **Alimentação e Patrimónios Alimentares**, um Workshops intitulado ? **Um Pé no Superior?**.

Convidar 25 alunos dos Cursos de Cozinha/Pastelaria e Mesa/Bar, a participar em três workshops, intitulado , que terá lugar em março de 2023, entre as 09:00 e as 13:00h, nas instalações do ISLA-Gaia.

12. Análise do Ciclo de Estudos

12.1. Pontos Fortes

Análise dos Pontos Fortes do Ciclo de Estudos:

1. Corpo Docente Qualificado e Ativo em I&D:

- A presença de docentes como Natália Isabel Moreira da Costa, Pedro Oliveira e Vítor Sá, todos envolvidos em atividades de investigação e desenvolvimento significativas, é um ponto forte notável.

Eles trazem para a sala de aula uma combinação de conhecimento académico atualizado e com uma vasta experiência prática.

2. Diversidade e Internacionalização:

- A participação de estudantes internacionais e a inclusão de uma perspetiva global no currículo enriquecem o ambiente de aprendizagem. A diversidade cultural e a exposição a diferentes abordagens no turismo e na hospitalidade preparam os alunos para uma carreira num mercado globalizado.

3. Forte Ligação com a Indústria:

- Parcerias com empresas locais e internacionais, projetos de consultoria e estágios oferecem aos estudantes oportunidades valiosas de aprendizagem prática e de networking. Estas experiências são fundamentais no setor turístico.

4. Atividades de Ligação à Comunidade:

- A realização de eventos comunitários, projetos de consultoria e colaborações com a indústria local destacam o compromisso do curso com a aplicação prática do conhecimento e o desenvolvimento comunitário.

5. Infraestrutura e Recursos:

- As instalações e equipamentos modernos e adequados, juntamente com uma alta satisfação dos estudantes em relação a estes aspetos, indicam um ambiente de aprendizagem bem equipado e propício.

6. Diversidade de Oferta Curricular e Metodologias de Ensino:

- A oferta de uma variedade de UCs que cobrem diferentes aspetos do turismo, hotelaria e restauração, juntamente com os métodos de ensino inovadores e interativos, contribui para uma experiência educacional rica e abrangente.

Conclusões: O ciclo de estudos no curso de Gestão de Turismo, Hotelaria e Restauração apresenta pontos fortes significativos que contribuem para a sua qualidade e atratividade. A combinação de um corpo docente experiente e comprometido com a investigação, com uma forte ligação com a indústria, diversidade e internacionalização, infraestrutura adequada, e uma abordagem pedagógica dinâmica cria um ambiente de aprendizagem que é tanto desafiador quanto enriquecedor.

12.2. Pontos Fracos

1. Variação na Qualidade do Ensino entre as UCs:

- Embora a maioria das UCs tenha recebido avaliações altas, algumas, como "Estatística Aplicada à Gestão", receberam avaliações mais baixas. Sugerindo uma necessidade de revisão e possível melhoria na metodologia de ensino ou no conteúdo de algumas UCs.

2. Diminuição da Diversidade Internacional:

- A tendência da diminuição na diversidade internacional dos estudantes ao longo dos anos pode ser vista como um ponto fraco, limitando a riqueza da experiência multicultural que é benéfica num curso focado em turismo e hotelaria.

3. Necessidade de Maior Foco no Trabalho Autônomo dos Estudantes:

- O reconhecimento da necessidade de um maior investimento no trabalho autónomo por parte dos estudantes indica a necessidade de estratégias que fomentem e facilitem este aspeto crítico do ensino superior.

4. Limitações nas Atividades de Ligação à Comunidade:

- Embora existam diversas parcerias e iniciativas de ligação com a comunidade, pode haver espaço para expandir e aprofundar ainda mais essas atividades, integrando-as de maneira mais efetiva no plano curricular e na experiência de aprendizagem dos estudantes.

5. Desafios na Internacionalização do Curso:

- Apesar dos esforços de internacionalização, pode haver desafios na atração de estudantes e docentes internacionais e na integração de perspetivas globais de maneira mais consistente.

6. Oportunidades de Atualização Tecnológica e Infraestrutural:

- Embora as instalações e os equipamentos sejam em geral adequados, há sempre espaço para melhorias e atualizações, especialmente num campo em rápida evolução como o turismo, a hotelaria e a restauração.

12.3. Oportunidades de Melhoria

1. Enriquecimento da Oferta Curricular:

- Rever e atualizar o conteúdo das UCs, especialmente aquelas com avaliações mais baixas, para garantir que estão alinhadas com as tendências atuais do setor e as melhores práticas pedagógicas.

2. Expansão da Internacionalização:

- Desenvolver estratégias para aumentar a diversidade internacional dos estudantes e docentes, como bolsas de estudo para estudantes internacionais, programas de intercâmbio, e colaborações com instituições estrangeiras. Isto enriqueceria a experiência multicultural do curso e prepararia melhor os alunos para uma carreira global.

3. Fortalecimento do Trabalho Autônomo e capacidades de Pesquisa:

- Implementar iniciativas que promovam o trabalho autônomo e as técnicas de pesquisa dos estudantes, como projetos de pesquisa independentes, seminários de metodologia de pesquisa e workshops de escrita acadêmica.

4. Ampliação das Atividades de Ligação à Comunidade:

- Desenvolver mais projetos e programas que conectem os estudantes com a comunidade local e indústria, tais como parcerias com organizações de turismo, eventos comunitários e iniciativas de turismo sustentável.

5. Investimento em Tecnologia e Infraestrutura:

- Alocar recursos para a modernização de equipamentos e infraestrutura, garantindo que os estudantes tenham acesso às tecnologias mais recentes e que as instalações reflitam um ambiente de aprendizagem inovador e profissional.

13. Propostas de melhoria a implementar

1. Fortalecimento da Imagem e Marketing:

- Desenvolver uma campanha de marketing robusta, destacando os aspetos únicos e as vantagens do curso, como o seu corpo docente qualificado, infraestruturas modernas, forte ligação com a indústria e ênfase na internacionalização. Utilizar as medias sociais, parcerias com escolas secundárias, feiras de educação e plataformas online para alcançar um público mais abrangente e diversificado.

2. Ampliação das Bolsas de Estudo e Incentivos Financeiros:

- Oferecer bolsas de estudo, descontos ou outras formas de incentivos financeiros para os estudantes com elevado desempenho académico, incluindo candidatos internacionais. Podendo ajudar a aliviar as barreiras financeiras e a tornar o curso mais acessível.

3. Programas de Intercâmbio e Parcerias Internacionais:

- Estabelecer ou expandir programas de intercâmbio e parcerias com instituições educacionais internacionais. Promover estas oportunidades como um atrativo para estudantes interessados em experiências globais e culturais.

4. Criação de Novas UCs e Especializações:

- Introduzir novas UCs e especializações que abordem tópicos emergentes no turismo e hotelaria, como turismo sustentável, tecnologia da hospitalidade e gestão de eventos. Isto pode atrair estudantes com interesses específicos dentro do setor.

5. Estratégias de Envolvimento com Alumni:

- Utilizar o sucesso dos ex-alunos para promover o curso, por meio de testemunhos, estudos de caso e eventos de networking. Alumni bem-sucedidos podem ser embaixadores eficazes do curso.

6. Melhoria da Experiência do Estudante:

- Investir na melhoria contínua da experiência do estudante, tanto académica quanto social, inclui a melhoria de instalações, a organização de eventos e atividades extracurriculares, e o fornecimento de serviços de suporte ao estudante.

7. Iniciativas de Responsabilidade Social e Sustentabilidade:

- Incorporar projetos de responsabilidade social e sustentabilidade, destacando o compromisso do curso com questões importantes e atraindo estudantes motivados por causas sociais e ambientais.

Conclusões: Implementar estas melhorias não só irá aumentar a atratividade do curso para novos estudantes, mas também reforçará a sua reputação como um programa de estudos inovador e alinhado com as necessidades e desafios contemporâneos do setor de turístico. O objetivo é criar um ambiente que não só eduque, mas também inspire e prepare os estudantes para se tornarem líderes e inovadores na indústria.

Estas propostas visam não apenas aprimorar a qualidade do curso, mas também ajudam a destacar as suas qualidades únicas e atrativas, tornando-o uma escolha preferencial para futuros estudantes interessados em turismo, hotelaria e restauração.