
Relatório de Curso LQANH 2425

De Vanda Andrade <vanda.andrade@esa.ipsantarem.pt>

Data seg, 02/03/2026 16:08

Para Direção ESAS <direcao@esa.ipsantarem.pt>

 1 anexo (715 KB)

RelatorioDirecaoCurso_QANH 202425 190126.pdf;

Boa tarde,

Envio o Relatório de Curso da LQANH do ano de 2024/25 aprovado em reunião de curso decorrida a 2 de março.

Solicito reencaminhamento conforme adequado.

Cumprimentos

Best regards

Vanda Maria Falcão Espada Lopes de Andrade

Escola Superior Agrária de Santarém/Professora Adjunta

School of Agriculture of Santarém/Adjunct Professor

ORCiD - 0000-0002-1879-8554 | CIÊNCIAVITAE - 6D1B-AC87-16EE



Escola Superior Agrária de Santarém – ESAS

Quinta do Galinheiro – S.Pedro

2001-904 Santarém – Portugal

Tel: +351 243 307 300 | Mob: +351 926 392 739

E-Mail: vanda.andrade@esa.ipsantarem.pt

www.ipsantarem.pt

Relatório Anual da Coordenação de Curso

Escola Superior Agrária de Santarém

Licenciatura em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana

Ano Letivo 2024/25

Elaborado por:

Data: 19/01/2026

Aprovado em CTC:

Data:

O presente relatório destina-se a dar cumprimento à alínea e) do Artigo 12º do REGULAMENTO INTERNO DO CONSELHO TÉCNICO-CIENTÍFICO DA ESAS (aprovado em 17 de fevereiro de 2010, revisto em 16 de julho de 2014 e 11 de maio de 2022)

A estrutura e o conteúdo do mesmo são baseados na versão existente na plataforma académica online com alterações introduzidas para melhorar o mesmo e a sua leitura. Os dados apresentados têm a mesma origem, exceto nos casos em que outras fontes são indicadas.

A área principal do ciclo de estudos é a de Biologia e Bioquímica (421, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março, CNAEF), e a área secundária do ciclo de estudos é a área de indústrias alimentares (521, de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março, CNAEF). Os objetivos do ciclo de estudos centram-se na formação de estudantes com conhecimentos, capacidades e competências ao nível científico-tecnológico que lhes permitam interrelacionar a produção de géneros alimentícios com a qualidade nutricional e efeitos na saúde, garantindo o controlo da segurança e da qualidade, bem como a sua integração em equipas multidisciplinares.

Área científica predominante do ciclo de estudos	Ciências Biológicas
N.º de créditos ECTS necessários à obtenção do grau/diploma	180
Duração do ciclo de estudos	3
Número máximo de admissões	78
Follow up: Grau de concretização das propostas de ações de melhoria apresentadas no ano letivo anterior	reforçar a formação relacionada com a legislação alimentar e normas europeias e nacionais - sim promover a integração dos estudantes em atividade de I&D - sim propôr a abertura de concursos para captação de Professores Adjuntos nas áreas principais do ciclo de estudos - sim

	promover a candidatura a projetos de I&D e a publicação de artigos científicos; promover atividades de formação para o pessoal não docente - sim promover atividades académicas não letivas, que durante este período não foi possível, tal como proposto no período, mas com a adaptação dos novos docentes se prevê que venham acontecer nos próximos anos - não
--	---

1- Caracterização Geral do Ciclo de Estudos

1.1-Condições de Acesso

O Concurso Nacional de Acesso (CNA) destina-se a todos os candidatos que pretendem candidatar-se ao ensino superior e que satisfaçam todas as seguintes condições:

Ter aprovação num curso de ensino secundário ou habilitação legalmente equivalente;
Ter realizado as provas de ingresso exigidas e ter obtido nas mesmas uma classificação igual ou superior à classificação mínima fixada;
Satisfazer os pré-requisitos, quando exigidos, para o curso pretendido;
Ter uma nota de candidatura igual ou superior ao valor mínimo fixado para o curso.

As candidaturas são realizadas online através da plataforma da Direção-Geral de Ensino Superior, podendo os candidatos beneficiar do apoio a candidatura através do Gabinete de Acesso ao Ensino Superior do IPSantarém. Sabe mais através do email: academicos@ipsantarem.pt

O Regulamento do Concurso Nacional de Acesso e Ingresso no Ensino Superior Público para a Matrícula e Inscrição é publicado anualmente no sítio de internet da Direção-Geral do Ensino Superior disponível em: <https://www.dges.gov.pt/pt>

Provas de Ingresso

Candidatura de 2025:

02 Biologia e Geologia

e

Uma das seguintes provas:

04 Economia

07 Física e Química

13 Inglês
16 Matemática
19 Matemática A
18 Português

1.2-Objetivos Gerais definidos para o Ciclo de Estudos

O curso tem uma componente formativa de base bastante diversificada e estruturante, integrada nas áreas de especialidade de três escolas do Instituto Politécnico de Santarém (IPSantarem). Uma elevada percentagem de horas de ensino teórico-prático, prático e laboratorial, assim como a existência da unidade curricular Projeto - destinada à realização de um trabalho experimental/estágio preferencialmente realizado em ambiente profissional, que asseguram o perfil profissional nas áreas da qualidade alimentar e da nutrição. A Escola Superior Agrária de Santarém, em conjugação com outras duas escolas do IPSantarem possuem instalações, equipamentos e outros meios que permitem o contacto com etapas da cadeia alimentar, desde a produção primária até aos aspetos fisiológicos e nutricionais que ocorrem no consumidor de alimentos. Esta organização das atividades académicas permite aos técnicos adquirirem uma abordagem técnica e mais facilmente se integrarem nas futuras atividades profissionais.

1.3-Estrutura curricular (Áreas científicas e plano de estudos)

O Plano de estudos do curso de Licenciatura em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana (QANH) é o que consta do Despacho n.º 2958/2015 de 23/03 (alterado o Registo n.º R/AEf 581/2011 para R/AEf 581/2011/AL01 de 19/02/2015) (disponível em https://siesa.ipsantarem.pt/esa/cursos_geral.formview?p_cur_sigla=QANH).

1º ano, 1Sº Semestre	
Unidade Curricular	Área Científica
Anatomofisiologia I	Ciências Biológicas
Biologia	Ciências Biológicas
Física	Ciências Físicas
Informática	Tecnologias de Informação
Matemática	Ciências Matemáticas
Química	Ciências Químicas

1º ano, 2Sº Semestre	
Unidade Curricular	Área Científica
Anatomofisiologia II	Ciências Biológicas
Bioquímica	Ciências Químicas
Estatística I	Ciências Matemáticas
Microbiologia I	Ciências Biológicas
Nutrição Humana	Ciências Químicas
Sistemas Alimentares	Ciência e Tecnologia dos Alimentos

2º ano, 1Sº Semestre	
Unidade Curricular	Área Científica
Genética	Ciências Biológicas
Gestão	Gestão e Marketing
Microbiologia II	Ciências Biológicas
Nutrição e Alimentação Humana	Ciências Químicas
Psicossociologia	Ciências Sociais e Humanas
Qualidade e Segurança Alimentar I	Ciência e Tecnologia dos Alimentos

2º ano, 2Sº Semestre	
Unidade Curricular	Área Científica
Análise Química e Física dos Alimentos	Ciências Químicas
Nutrição e Alimentação ao Longo da Vida	Ciências Biológicas
Nutrição e Saúde Pública	Ciências Biológicas
Qualidade da Água	Ciências Químicas
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal	Ciência e Tecnologia dos Alimentos

3º ano, 1Sº Semestre	
Unidade Curricular	Área Científica
Análise Sensorial e Reologia Alimentar	Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Delineamento Experimental	Ciências Matemáticas
Novas Temáticas em Nutrição e Alimentação	Ciências Biológicas
Patologia e Dietética	Ciências Biológicas
Qualidade e Segurança Alimentar II	Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Toxicologia	Ciências Químicas

3º ano, 2Sº Semestre	
Unidade Curricular	Área Científica
Análise Microbiológica dos Alimentos	Ciências Biológicas
Gestão de Recursos Humanos e Comportamento Organizacional	Gestão e Marketing
Projeto	C. Biológicas ou C. Químicas ou C. e Tec Alimentos

2- Corpo docente

2.1. Docente(s) responsável(eis) pela coordenação do ciclo de estudos

Nome	Categoria	Grau	Especialista	Área Científica	Regime de Tempo
Vanda Maria Falcão Espada Lopes de Andrade - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CB	Integral
António José Faria Raimundo - ESA	Professor Coordenador	Doutor	Não	CB	Integral

CB – Ciências Biológicas; CTA – Ciência e Tecnologia dos Alimentos

2.2 - Corpo docente próprio

Nome	Categoria	Grau	Especialista	Área Científica	Regime de Tempo
Ana Cláudia Gaboleiro Charana - ESA	Professor Adjunto	Mestre	Não	CM	Integral
Ana Maria Ambrósio Paulo - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CM	Integral
Ana Maria Ferreira de Carvalho Pinto - ESA	Professor Adjunto	Mestre	Não	CB	Integral
Ana Paula Martins Farinha Resende - ESA	Professor Ajunto Convocado	Doutor	Não	CB	80%
Ana Teresa da Cunha Machado Ribeiro - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CTA	Integral
Anabela Dias Ramalho Grifo - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	TI	Integral
André Jorge Oleiro Duarte - ESA	Assistente Convocado	Mestre	Não	CB	59%
António José Faria Raimundo - ESA	Professor Coordenador	Doutor	Não	CTA	Integral
Carla Marisa Reis Varanda - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CB	Integral
Cristina Maria Carruço Laranjeira - ESA	Professor Adjunto	Mestre	Não	CQF	Integral
Helena Maria Cordeiro de Sousa Mira - ESA	Professor Coordenador	Doutor	Não	CTA	Integral
Igor Alexandre da Silva Dias - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CTA	Integral
Joana Patrícia Araújo Ferreira - ESA	Professor Ajunto Convocado	Doutor	Não	CQF	80%
João André Evaristo de Matos Gago - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CB	Integral
João Carlos Lopes de Sousa - ESA	Professor Ajunto Convocado	Doutor	Não	CC	30%
Manuel Mendes de Sousa Adaixo - ESA	Professor Coordenador	Doutor	Não	CM	Integral
Maria Adelaide Mota Oliveira - ESA	Professor Coordenador	Doutor	Não	GMED	Integral

Maria Gabriela Oliveira Lima Basto de Lima - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CQF	Integral
Maria José Carvalho Nogueira - ESSAUDE	Professor Adjunto	Doutor	Não	CB	30%
Maria Paula de Sousa Ferreira da Silva Marinho Pinto - ESA	Professor Coordenador	Doutor	Não	CQF	Integral
Marília Oliveira Inácio Henriques - ESA	Professor Coordenador	Doutor	Não	CB	Integral
Marta Maria Gonçalves Rosa - ESSS	Professor Adjunto	Doutor	Não	CB	Integral
Nuno Miguel Santos Conceição - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CB	Integral
Paula Lúcia da Mata Silvério Ruivo - ESA	Professor Coordenador	Doutor	Não	GMED	Integral
Paulo Fernando Fernandes Bispo - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CB	Integral
Rita Maria de Almeida Neres - ESA	Professor Ajunto Convidado	Doutor	Não	CM	Integral
Rute Maria Filipe Vitor - ESA	Professor Ajunto Convidado	Doutor	Não	CQF	Integral
Sara Lobo Dias - ESA	Assistente Convidado	Doutor	Não	CB	80%
Vanda Maria Falcão Espada Lopes de Andrade - ESA	Professor Adjunto	Doutor	Não	CB	Integral

CB – Ciências Biológicas; CTA – Ciência e Tecnologia dos Alimentos; CM – Ciências Matemáticas; TI – Tecnologias de Informação; CQF - Ciências Químicas e Físicas; GMED - Gestão e Marketing e Economia e Desenvolvimento; CC – Ciências da Comunicação

3- Estudantes

3.1 – Caracterização dos estudantes (total de inscritos, género, proveniência)

Total de Estudantes Inscritos	Género	Proveniência
-------------------------------	--------	--------------

3.2 - Estudantes inscritos no ciclo de estudos, por ano curricular

Estudantes inscritos no ciclo de estudos, por ano curricular	
Ano	Total
1	19
2	22
3	19
Total	60

3.3 – Procura do ciclo de estudos

3.3.1 – Concurso Nacional de Acesso

Número total de Vagas	Número de Candidatos	Nº de Inscritos 1º Ano 1ª Vez estudantes	Nº de Inscritos 1ª Opção	Nota de candidatura do último colocado	Média de entrada no curso
27	19	14	6	96	126,21

3.3.2 – Outros Concursos

Número total de Vagas	Número de Candidatos	Nº de Inscritos 1º Ano 1ª Vez estudantes	Nº de Inscritos 1ª Opção	Nota de candidatura do último colocado	Média de entrada no curso
20	37	4	2	100	0

3.4 - Abandono (anulação de matrícula, de inscrição e interrupção)

Nº de estudantes em abandono (anulação de matrícula, de inscrição e interrupção)
9

4- Resultados

4.1 – Resultados académicos

Quadro 1- Distribuição das Classificações nas Unidades Curricular

1º ano, 1Sº Semestre	
Unidade Curricular	Classificação Média
Anatomofisiologia I	11,71
Biologia	13,38
Física	11,76
Informática	15
Matemática	11,47
Química	13,07

1º ano, 2Sº Semestre	
Unidade Curricular	Classificação Média
Anatomofisiologia II	13,87
Bioquímica	11,93
Estatística I	12,89
Microbiologia I	12,5
Nutrição Humana	13,69
Sistemas Alimentares	14,73

2º ano, 1Sº Semestre	
Unidade Curricular	Classificação Média
Genética	12,07
Gestão	11,07
Microbiologia II	12,53
Nutrição e Alimentação Humana	13,53
Psicossociologia	13,84
Qualidade e Segurança Alimentar I	12,67

2º ano, 2Sº Semestre	
Unidade Curricular	Classificação Média
Análise Química e Física dos Alimentos	12,4
Nutrição e Alimentação ao Longo da Vida	14,71
Nutrição e Saúde Pública	14,24
Qualidade da Água	14,72
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	14
Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal	13,12

3º ano, 1Sº Semestre	
Unidade Curricular	Classificação Média
Análise Sensorial e Reologia Alimentar	12
Delineamento Experimental	15,86
Novas Temáticas em Nutrição e Alimentação	12,93
Patologia e Dietética	14,14
Qualidade e Segurança Alimentar II	13,47
Toxicologia	15,71

3º ano, 2Sº Semestre	
Unidade Curricular	Classificação Média
Análise Microbiológica dos Alimentos	13,55
Gestão de Recursos Humanos e Comportamento Organizacional	11,83
Projeto	17,67

4.1.1 - Eficiência formativa do ciclo de estudos

Quadro 1- Número de Diplomados

Nº de Diplomados	Nº de estudantes Diplomados em N	Nº de estudantes Diplomados em N + 1	Nº de estudantes Diplomados em N+2	Nº de estudantes Diplomados em N+3	Nº de estudantes Diplomados em N>= 4
6	5 (anos de duração do curso)	1	0	0	0

Quadro 2- Número de Estudantes que concluíram o curso e distribuição de classificações

Classificações	Nº de Estudantes
10 valores	0
11 valores	0
12 valores	0
13 valores	3
14 valores	1
15 valores	0
16 ou mais valores	2
Total	6

Quadro 3- Número de estudantes que transitaram de ano

Nº de estudantes que transitaram de ano
29

Quadro 4- Número de Estudantes Repetentes

Nº de estudantes repetentes (os que não transitam de ano curricular)
9

4.1.2 – Empregabilidade dos diplomados

Taxa de Empregabilidade
Sem dados

4.1.3 – Prosseguimento de estudos de diplomados em anos anteriores

Prosseguimento de Estudos
9

4.1.3 - Taxa de sucesso das unidades curriculares, por área científica do ciclo de estudos

1º ano, 1Sº Semestre				
Unidade curricular	Área Científica	Avaliados	Aprovados	Taxa de Sucesso (Número de Aprovados/ Número de Avaliados)
Anatomofisiologia I	Ciências Biológicas	14	12	85,71
Biologia	Ciências Biológicas	13	11	84,62
Física	Ciências Físicas	32	20	62,5
Informática	Tecnologias de Informação	22	15	68,18
Matemática	Ciências Matemáticas	31	17	54,84
Química	Ciências Químicas	16	12	75

1º ano, 2Sº Semestre				
Unidade curricular	Área Científica	Avaliados	Aprovados	Taxa de Sucesso (Número de Aprovados/ Número de Avaliados)
Anatomofisiologia II	Ciências Biológicas	18	15	83,33
Bioquímica	Ciências Químicas	14	11	78,57
Estatística I	Ciências Matemáticas	23	7	30,43
Microbiologia I	Ciências Biológicas	15	11	73,33
Nutrição Humana	Ciências Químicas	14	13	92,86
Sistemas Alimentares	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	15	15	100

2º ano, 1Sº Semestre				
Unidade curricular	Área Científica	Avaliados	Aprovados	Taxa de Sucesso (Número de Aprovados/ Número de Avaliados)
Genética	Ciências Biológicas	22	14	63,64
Gestão	Gestão e Marketing	27	13	48,15
Microbiologia II	Ciências Biológicas	22	15	68,18
Nutrição e Alimentação Humana	Ciências Químicas	19	19	100
Psicossociologia	Ciências Sociais e Humanas	18	18	100
Qualidade e Segurança Alimentar I	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	20	18	90

2º ano, 2Sº Semestre				
Unidade curricular	Área Científica	Avaliados	Aprovados	Taxa de Sucesso (Número de Aprovados/ Número de Avaliados)
Análise Química e Física dos Alimentos	Ciências Químicas	19	15	78,95
Nutrição e Alimentação ao Longo da Vida	Ciências Biológicas	17	17	100
Nutrição e Saúde Pública	Ciências Biológicas	17	17	100
Qualidade da Água	Ciências Químicas	18	18	100
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	19	16	84,21
Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	17	17	100

3º ano, 1Sº Semestre				
Unidade curricular	Área Científica	Avaliados	Aprovados	Taxa de Sucesso (Número de Aprovados/ Número de Avaliados)
Análise Sensorial e Reologia Alimentar	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	13	12	92,31
Delineamento Experimental	Ciências Matemáticas	11	7	63,64
Novas Temáticas em Nutrição e Alimentação	Ciências Biológicas	15	15	100
Patologia e Dietética	Ciências Biológicas	14	14	100
Qualidade e Segurança Alimentar II	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	15	15	100
Toxicologia	Ciências Químicas	14	14	100

3º ano, 2Sº Semestre				
Unidade curricular	Área Científica	Avaliados	Aprovados	Taxa de Sucesso (Número de Aprovados/ Número de Avaliados)
Análise Microbiológica dos Alimentos	Ciências Biológicas	12	11	91,67
Gestão de Recursos Humanos e Comportamento Organizacional	Gestão e Marketing	13	12	92,31
Projeto	C. Biológicas ou C. Químicas ou C. e Tec Alimentos	6	6	100

4.2 – Nível de Internacionalização do ciclo de estudos

Mobilidade	Nº de estudantes
<i>Incoming</i>	4
<i>Outgoing</i>	0

4.3 – Atividades de desenvolvimento tecnológico e artístico, prestação de serviços à comunidade e formação avançada

As Unidades Laboratoriais da Escola mantêm uma atividade consolidada de prestação de serviços à comunidade nas áreas fundamentais do ciclo de estudos, abrangendo o controlo microbiológico de alimentos, vinhos e águas, a deteção e quantificação de atividade antimicrobiana, a monitorização de indicadores ambientais e a realização de análises físico-químicas e nutricionais. Estas atividades não só apoiam empresas e entidades regionais, como garantem um ambiente formativo atualizado, permitindo aos estudantes contacto direto com metodologias, equipamentos e problemas reais da indústria.

As Oficinas Tecnológicas reforçaram o seu papel no desenvolvimento de novos produtos alimentares, acompanhando projetos de inovação, otimização de processos e incorporação de ingredientes alternativos. Estas oficinas constituem um espaço privilegiado de transferência de conhecimento, onde estudantes e empresas cocriam soluções para desafios concretos do setor agroalimentar.

A criação do Santarém AgroHub representou um salto qualitativo nas atividades de desenvolvimento tecnológico e experimentação aplicada, disponibilizando infraestruturas especializadas para ensaios "Test Before Invest", avaliação de qualidade e segurança alimentar, valorização de subprodutos, simulação de processos, caracterização físico-química e microbiológica e estudos de análise do ciclo de vida. O AgroHub funciona como polo de inovação aberta, aproximando empresas, investigadores e estudantes, e contribuindo de forma sólida para o desenvolvimento regional e para a competitividade do setor agroalimentar.

Destaca-se ainda o impacto direto da colaboração com empresas instaladas nas infraestruturas da Escola, como WTejo, Quinta do Queijo e Cricket Farming, cuja presença permite a realização contínua de ensaios tecnológicos, avaliação nutricional e microbiológica, desenvolvimento de novos produtos e apoio técnico em processos produtivos. No caso da Cricket Farming, a parceria permite aprofundar investigação sobre proteínas alternativas, segurança alimentar associada à produção de insetos e aplicações industriais inovadoras, reforçando áreas emergentes da bioeconomia circular.

Complementarmente, mantêm-se diversas ações de cultura científica, incluindo seminários, workshops e aulas abertas com entidades como o INSA, Biomerieux, INOV.LINEA, Nersant, laboratórios de vinhos e empresas do setor, que promovem contacto com práticas atualizadas, normativos internacionais e desafios contemporâneos de qualidade e segurança alimentar.

Estas atividades conjuntas, laboratoriais, tecnológicas, empresariais e científicas, contribuem de forma direta para o desenvolvimento regional, nacional e setorial, reforçando a missão da

Escola na criação e transferência de conhecimento, promovendo inovação, qualificação avançada e resposta efetiva às necessidades das comunidades e do tecido económico.

4.4 - Resultados dos inquéritos

INQUÉRITOS PEDAGÓGICOS
Avaliação das Unidades Curriculares pelos Estudantes
Ano letivo 2024/2025 - 1º Semestre

UNIDADE CURRICULAR (UC)/MÓDULO			
DOCENTE			
CURSO	QANH - Licenciatura em Qualidade Alimentar e Nutrição Humana		
ANO		Nº de respondentes/total alunos	16/55
ESCOLA	Escola Superior Agrária de Santarém		

◀ DISCORDO TOTALMENTE							CONCORDO TOTALMENTE▶		SO/NR – Sem Opinião/Não responde NA – Não Aplicável SR – Sem Resposta		
1	2	3	4	5	6	7					

AVALIAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DA UC	Média	Média Global	Total Respostas	1	2	3	4	5	6	7	SO/NR	NA	SR
Os objetivos da UC são claros.	6,1	5,6	44	0	0	1	2	6	19	16	0	0	0
A UC representa um contributo para a aquisição de competências associadas ao curso.	6,1	5,7	44	1	1	1	0	4	18	19	0	0	0
As plataformas online de aprendizagem e acesso à informação (Moodle, Sigarra, e-raízes, etc.) utilizadas na UC são adequadas.	6,3	5,8	44	0	0	0	0	3	27	14	0	0	0
Os procedimentos de avaliação das UC estão adequados aos respetivos objetivos de aprendizagem.	6,1	5,6	44	0	0	0	1	5	26	11	1	0	0
Os materiais de apoio disponíveis foram úteis.	6,3	5,7	44	0	0	0	0	3	23	18	0	0	0
Os métodos de avaliação foram adequados aos conteúdos da UC.	6	5,6	44	1	0	0	0	6	27	10	0	0	0
A UC promove o sentido crítico sobre o tema no contexto social e profissional.	5,9	5,6	44	1	0	1	2	3	27	10	0	0	0
A UC promove a autonomia na aprendizagem.	6	5,7	44	0	0	1	1	4	27	11	0	0	0
A UC promove o desenvolvimento de novas competências e capacidades.	6	5,8	44	0	0	2	3	1	22	15	1	0	0
Considero-me globalmente satisfeito/a com o funcionamento da UC.	6	5,5	44	0	1	2	0	3	22	14	2	0	0

AVALIAÇÃO DA INTERVENÇÃO DO/A DOCENTE	Média	Média Global	Total Respostas	1	2	3	4	5	6	7	SO/NR	NA	SR
O/a docente expôs a informação com clareza.	6,1	5,6	68	0	0	3	1	7	34	23	0	0	0
A intervenção do/a docente estimulou o interesse sobre os conteúdos programáticos da UC.	6,2	5,5	68	0	0	1	3	3	36	23	2	0	0
Há preocupação por parte do docente relativamente ao desempenho dos/das estudantes.	6,1	5,7	68	0	0	2	5	6	25	30	0	0	0
O/a docente esclarece dúvidas quando solicitado.	6,3	5,9	68	0	0	0	3	2	36	27	0	0	0
O/a docente estimula à participação e discussão.	6,1	5,7	68	0	0	0	3	6	38	19	1	1	0

Considero-me globalmente satisfeito/a com a intervenção do/a docente.	61	57	68	0	2	1	3	4	28	28	2	0	0
---	----	----	----	---	---	---	---	---	----	----	---	---	---

AUTOAVALIAÇÃO DO/A ESTUDANTE	Média	Média Global	Total Respostas	1	2	3	4	5	6	7	SO/NR	NA	SR
Vou regularmente às aulas (não faltei a mais do que duas/três).	66	61	44	0	0	0	0	1	15	26	2	0	0
Por norma envolvo-me ativamente nas atividades propostas na UC.	58	58	44	0	0	0	3	7	26	5	3	0	0
Adquiri novos conhecimentos e competências.	6	59	44	1	0	2	0	3	22	15	1	0	0
Considero-me globalmente satisfeito/a com a minha prestação, enquanto estudante, nesta UC.	57	58	44	1	1	2	0	5	24	9	2	0	0

1 – Insuficiente	2 – Suficiente	3 – Excessiva	SO/NR – Sem Opinião/Não responde	NA – Não Aplicável	SR – Sem Resposta
------------------	----------------	---------------	----------------------------------	--------------------	-------------------

AVALIAÇÃO DA CARGA DE TRABALHO E ORGANIZAÇÃO DA UC	Média	Média Global	Total Respostas	1	2	3	SO/NR	NA	SR
Componente Teórica	2,1	2,1	44	1	37	4	2	0	0
Componente Prática	2	1,9	44	2	37	3	0	2	0
N.º de horas de Contacto	2	2	44	2	34	2	6	0	0
Nº de horas de Trabalho Autónomo	2	2,1	44	3	35	5	1	0	0

SE AVALIOU A CARGA DE TRABALHO E ORGANIZAÇÃO DA UC COMO SENDO INSUFICIENTE, INDIQUE O PRINCIPAL MOTIVO:

O programa é pouco extenso	1
Trabalho excessivo noutras Ucs	1
A matéria já foi lecionada noutra UC	1
Repetência nesta Uc	0
Outras razões.	1
NR	40

SE AVALIOU A CARGA DE TRABALHO E ORGANIZAÇÃO DA UC COMO SENDO EXCESSIVA, INDIQUE O PRINCIPAL MOTIVO

Trabalhos extensos ou complexos	2
Falta de preparação anterior para acompanhar esta UC	2
Problemas de organização da UC	1
Outras razões	3
NR	36

Respostas Abertas

LQANH1104 - Física

Comentários / Sugestões:

Se avalia a sua carga de trabalho, a esta UC, como sendo INSUFICIENTE, e indicou como principal motivo "Outras razões", indique quais?

- Deveria haver mais horas de Física ou fazer mais exercícios.

LQANH1100 - Biologia

Comentários / Sugestões:

Se avalia a sua carga de trabalho, a esta UC, como sendo EXCESSIVA, e indicou como principal motivo "Outras razões", indique quais?

- Demoro mais tempo para aprender e tenho mais dificuldades em concentração

LQANH1104 - Física

Comentários / Sugestões:

Se avalia a sua carga de trabalho, a esta UC, como sendo EXCESSIVA, e indicou como principal motivo "Outras razões", indique quais?

- muitas horas seguidas só com 1 intervalo
- Disciplina desnecessária para o curso

LQANH1102 - Matemática

Comentários / Sugestões:

Se avalia a sua carga de trabalho, a esta UC, como sendo EXCESSIVA, e indicou como principal motivo "Outras razões", indique quais?

- Muitas dificuldades e o professor não tem paciência em explicar

LQANH1101 - Química

Comentários / Sugestões:

Se avalia a sua carga de trabalho, a esta UC, como sendo EXCESSIVA, e indicou como principal motivo "Outras razões", indique quais?

- Não tive essa matéria no meu secundário, então tenho muitas dificuldades de acompanhar

LQANH1100 - Biologia

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais POSITIVOS da UC:

- Aquisição de novos conhecimentos e novas competências necessárias para o ramo de trabalho, preparando-nos para o futuro.
- Certas matérias são importantes para o meu curso.

LQANH1104 - Física

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais POSITIVOS da UC:

- Exercícios das aulas são bem explicados
- Algumas áreas são úteis para o curso.

LQANH1103 - Informática

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais POSITIVOS da UC:

- Desenvolvimento e aquisição de competências numa área bastante necessária tanto no presente, como também futuramente a nível profissional.
- Ajuda na leitura de informações úteis de empresas.
- Conhecimento e competência práticas em Excel

LQANH1202 - Microbiologia II

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais POSITIVOS da UC:

- Os conhecimentos teóricos apreendidos foram reforçados pela aplicação prática dos mesmos.

LQANH1205 - Nutrição e Alimentação Humana

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais POSITIVOS da UC:

- A possibilidade de aplicação prática imediata da maior parte dos conhecimentos adquiridos nesta UC.

LQANH1204 - Psicossociologia

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais POSITIVOS da UC:

- Promoção de discussão entre estudantes (os interessados) sobre os temas de psicossociologia lecionados.

LQANH1203 - Qualidade e Segurança Alimentar I

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais POSITIVOS da UC:

- Interligou bem a parte teórica com a parte prática e disponibilizou abundante documentação, necessária para atingir os fins propostos da UC.

LQANH1301 - Toxicologia

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais POSITIVOS da UC:

- Aula leve e descontraída, o que acaba por aliviar a pressão das restantes

LQANH1105 - Anatomofisiologia I

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais NEGATIVOS da UC:

- Fui prejudicada pela a minha nota e tive que ir para exames por causa da regra das escolhas múltiplas, se errar 4 tira 1 correta

LQANH1104 - Física

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais NEGATIVOS da UC:

- Existem coisas erradas nas sebatas na resolução dos exercícios

LQANH1103 - Informática

Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais NEGATIVOS da UC:

-
- Quem tem dispositivos da apple nem sempre é possível um trabalho autónomo em casa (access), de forma a consolidar o que aprendemos nas aulas. Contudo, sempre nos foi disponibilizada a possibilidade de alugar os computadores da sala ultrapassando, para quem tem essa disponibilidade, um pouco essa barreira.
 - Alguns programas, como a base de dados, não parecem ser muito úteis.
 - O ACCESS não ser compatível com o MAC APPLE, se tornou difícil praticar fora das horas de aula.

LQANH1202 - Microbiologia II
Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais NEGATIVOS da UC:
- Nada a evidenciar.

LQANH1205 - Nutrição e Alimentação Humana
Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais NEGATIVOS da UC:
- Nada a evidenciar.

LQANH1204 - Psicossociologia
Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais NEGATIVOS da UC:
- Nada a evidenciar.

LQANH1203 - Qualidade e Segurança Alimentar I
Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais NEGATIVOS da UC:
- Nada a evidenciar.

LQANH1301 - Toxicologia
Comentários / Sugestões:

Indique quais os aspetos mais NEGATIVOS da UC:
- A professora é parcial em dar notas e beneficia, em tudo, os alunos que mais lhe agrada. Acabando por prejudicar aqueles que estão sempre presentes, que se empenham e se esforçam

4.5- Sugestões de melhoria apresentadas no relatório de unidade curricular pelo docente responsável

Sem informações

5- Análise SWOT do ciclo de estudos

5.1 – Pontos fortes (*Strengths*)

Objetivos do ciclo de estudos (CE) consistente com a missão e estratégia da ESAS e coerente com a área científica predominante do curso;

Instalações, infraestruturas e equipamentos adequados para o tipo de ensino do CE, em particular os seus laboratórios e as 3 oficinas tecnológicas;

Localização geográfica da ESAS numa das mais importantes regiões agroalimentares do país e perto de grandes centros populacionais como Lisboa e a cintura de Lisboa.

Grande experiência e tradição da ESAS enquanto entidade vocacionada para o ensino da agroalimentar (desde 1986);

Existência de um elevado número de protocolos, no âmbito do curso, estabelecidos com entidades públicas e privadas que possibilitam uma relação entre docentes e estudantes com o tecido empresarial e a realidade profissional bem como atividades de I&D.

Qualificação, experiência, competência e vínculo do pessoal docente e não docente.

Empregabilidade e procura dos técnicos com formação superior na área profissional do ciclo de estudos.

Existência na ESAS de Cursos Técnicos Superiores Profissionais (TeSP) ou em áreas afins, com destaque para os TeSP em Análises Laboratoriais e em Viticultura e Enologia, que podem utilizar o curso como continuação de estudos.

Existência na ESAS de Curso de Mestrado, na área do ciclo de estudos, permitindo aos estudantes o prosseguimento de estudos na própria instituição, nomeadamente o mestrado em Tecnologia Alimentar.

Existência de um “Laboratório de ideias” que permite ao estudante desenvolver uma ideia de negócio e criar a sua própria empresa no espaço da ESAS

5.2 – Pontos fracos (*Weaknesses*)

Insucesso e abandono devido, entre outros fatores, à inadequada preparação dos estudantes para as exigências do ensino superior, traduzida na ineficiência formativa, em particular das UC básicas do 1º ano do ciclo de estudos e, cada vez mais, noutros anos.

Instabilidade do corpo docente, devido a um financiamento inadequado (ameaça) (com contratações de 10 meses/ano), que conduz a uma forte redução nas atividades I&D e na área fundamental e outras do ciclo de estudos, e em particular na área agroalimentar e em qualidade alimentar e nutrição; e no número de publicações e outras atividades favoráveis à qualidade do ensino.

Atividade I&D dos docentes, em particular na área fundamental do ciclo de estudos, e inclusão de estudantes, quer no acompanhamento, quer na participação em projetos;

Resultados de internacionalização inexpressivos, face à reduzida mobilidade de estudantes, docentes e pessoal técnico, administrativo e de gestão, quer in quer out.

5.3 – Oportunidades (*Opportunities*)

Procura das empresas por profissionais com este perfil, na região e a nível nacional.

Preocupação da sociedade com uma alimentação saudável, com qualidade e com a segurança sanitária dos alimentos

5.4 – Constrangimentos (*Threats*)

Número de estudantes que ingressam no ciclo de estudos através do Concurso Nacional de Acesso e sobredimensionamento da rede pública de formação agrária, nomeadamente na área alimentar.

Decréscimo acentuado da procura nos últimos anos, a nível nacional, dos candidatos a cursos da área alimentar.

Inadequada preparação dos estudantes face às exigências do ensino superior, com consequências no ingresso, no insucesso e no abandono escolar.

Conjuntura económica e financeira das famílias e do país desfavoráveis, com efeito nas candidaturas de alunos ao ensino superior.

Fatores de natureza demográfica que levam a uma forte redução do número de candidatos e de estudantes no ensino superior.

Reduzidos valores das bolsas de ERASMUS que comprometem a mobilidade de estudantes e de docentes.

Financiamento inadequado que contribui para uma elevada carga horária dos docentes, agravada pela dispersão na lecionação de diferentes unidades curriculares e em ciclos de estudo de diferentes níveis bem com elevada dispersão dos docentes pelas múltiplas atividades não letivas que necessitam desenvolver na instituição.

6- Propostas de ação de melhoria

6.1 – Ações de melhoria

Promoção da imagem da ESAS e da sua oferta formativa, prosseguindo da divulgação do CE com a participação de docentes e estudantes, em rede de escolas profissionais e secundárias, e em eventos da especialidade, a nível nacional, a par de um melhor aproveitamento das plataformas digitais, para além do contacto direto.

Melhor acompanhamento individual dos estudantes, incentivando a utilização dos horários de atendimento pelos docentes, bem como apoio através de uma maior dinamização da plataforma Moodle; Promoção de aulas de apoio nas áreas onde o insucesso escolar é mais pronunciado, criando-se turmas de repetentes com um menor número de estudantes.

Continuação da implementação do gabinete de promoção do sucesso, do programa de mentorias/tutorias, da rede de apoio a estudantes com necessidades educativas especiais e consultas de psicologia clínica – saúde e aprendizagem.

Abertura de procedimentos concursais para o recrutamento de novos docentes nas áreas científicas de apoio ao curso.

Potenciação das condições experimentais já existentes na ESAS, quer de instalações quer de equipamentos – com aumento de espaço laboratorial de dedicado à investigação e remodelação de oficina tecnológica –, que possibilitem aumento da atividade de I&D, e a participação dos estudantes, quer em contexto de uc quer na realização dos estágios e atividades de I&D.

Melhor aproveitamento das redes internacionais de ensino na área do CE que o IPSantarém/ESAS integram, reforçando a sensibilização dos estudantes e docentes para a importância da internacionalização, que é essencial, incentivando as ações de outgoing, quer através de sessões globais de esclarecimento, ao nível da ESAS, quer a um nível mais restrito, em contexto de reunião de curso, e mesmo no âmbito das unidades curriculares.

Organização de eventos e de cursos curtos, onde para além do conhecimento se promoveriam outras atividades para uma melhor inclusão académica e relacionamento com a atividade empresarial.

6.2 – Prioridade

Globalmente, entendemos que todas as ações de melhoria elencadas são de prioridade alta, tendo estas já começado a ser parcialmente implementadas, e pretendendo-se que sejam prosseguidas, consistentemente, nos anos vindouros.

6.3 – Indicador de implementação

1. Número de estudantes que ingressam no CE através do Concurso Nacional de Acesso;
2. Taxa de insucesso escolar nas uc básicas do 1º ano do CE, e de abandono escolar;
3. Número de novos docentes recrutados, na área da produção animal;
4. Número de projetos de I&D e de publicações técnicas / científicas dos docentes, na área fundamental do CE, com inclusão de estudantes;
5. Número de estudantes e docentes em mobilidade; quer in quer out;

A avaliação das medidas a implementar será realizada, para cada indicador, com base na comparação com a média dos últimos três anos, pretendendo-se atingir, para o próximo triénio, um incremento médio anual de 10% nos indicadores 1, 2 e 3 e 20% nos indicadores 4 e 5.

Siglas- Origem dos dados/Responsável por fornecer os dados à Coordenação de Curso para elaboração do relatório:

SIGARRA: Plataforma de Serviços de Gestão Académica

GPAQ - Gabinete de Planeamento Avaliação Qualidade