

ESCOLA

SUPERIOR

DE HOTELARIA

E TURISMO

POLITÉCNICO

DO PORTO

Gestão de Restauração e Catering (cód.4511)

Relatório de Curso 2020/2021

Daniel Azevedo, Coordenador do Curso

Índice

Introdução	3
1.Organização do ciclo de estudos	4
2.Recursos.....	6
3.Procura do ciclo de estudos.....	12
4.Caraterização dos estudantes.....	14
5.Resultados académicos	16
6.Mobilidade e Internacionalização	25
7.Atividades extracurriculares	29
8. Estágios	38
9.Protocolos	39
10.Prémios	40
11.Análise dos Relatórios de Unidade Curricular	41
12.Análise swot ao ciclo de estudos	43
13.Apreciação do Coordenador de Curso sobre o funcionamento geral do Curso	47
14.Grau de implementação das ações de melhoria e sua eficácia	48
15.Plano de Ações de melhoria	49
16.Conclusão	51

INTRODUÇÃO

O presente relatório é realizado no âmbito do curso de licenciatura em Gestão de Restauração e Catering, referente ao ano letivo 2020-2021. Tem como objetivo recolher, tratar, apresentar e analisar dados estatísticos e informação sobre o curso, por forma a contribuir para a sua melhor gestão, bem como para corrigir e melhorar os procedimentos.

Para a sua realização foi recolhida informação no Domus, na Unidade de Apoio ao Ensino e Internacionalização, nos Relatórios de UC e de Curso, e no feedback obtido pelo Coordenador do Curso no âmbito dos Plenários, das reuniões de Conselho de Curso e do Departamento de Hotelaria e Restauração (H&R). A informação foi analisada e apresenta-se nas tabelas constantes do corpo do trabalho.

A área do Turismo, Hotelaria e Restauração é estratégica para o Instituto Politécnico do Porto e para a Escola Superior de Hotelaria e Turismo. É uma área em forte desenvolvimento, considerando o peso que o Turismo, a Hotelaria e a Restauração representam para a Economia nacional.

O crescimento verificado no setor nos últimos anos estagnou por força da pandemia de COVID-19. No entanto, dados estatísticos do Turismo de Portugal IP, apontam para uma dificuldade na retoma da atividade principalmente associada à escassez de mão-de-obra, criando assim novas oportunidades do ponto de vista da oferta de profissionais qualificados.

De salientar o forte investimento que o P.Porto fez na área, nomeadamente através da dotação do edifício de novas infraestruturas, num investimento substancial que permitiu criar 3 novas salas de aula, um novo laboratório de alojamento, mais laboratórios de cozinha e restauração (microbiologia alimentar (46m²); laboratório de físico-química dos alimentos (68m²); cozinha central (79 m²) e cozinhas individuais (96m²); secção de pastelaria (107m²); sala de análise sensorial (49 m²); e um restaurante com capacidade para 50 pessoas).

A Licenciatura em Gestão de Restauração e Catering (GRC) apresentou uma média de entrada de 14,52 valores na primeira fase. Foi a primeira opção para 13 dos colocados em 2020.

A pandemia e as condições de lecionação impactaram também a investigação e a realização de projetos, principalmente com outras empresas e organizações na área do Turismo, Hotelaria e Restauração, fazendo com que estas se mantivessem abaixo das expectativas.

O Curso, à semelhança dos seus congéneres no portfólio da ESHT, apresenta grande dinâmica e intensa participação dos estudantes desde o primeiro ano de existência. O ano passado viu esta dinâmica alterada, tal como apresentado no ponto 7. do presente Relatório, pela pandemia de Covid-19 que limitou de forma considerável o desenvolvimento de atividades.

1. ORGANIZAÇÃO DO CICLO DE ESTUDOS

1.1. OBJETIVOS DO CICLO DE ESTUDO

Competências gerais e específicas do ciclo de estudos

Este curso proporciona a aquisição de conhecimentos e competências essenciais na Gestão de Unidades de Restauração e Catering. Nesta ótica, pretende qualificar profissionais aptos a dominar as técnicas operacionais, de organização e de gestão em Estabelecimentos de Restauração e Catering. Em termos gerais, o ciclo de estudos visa:

- Promover o desenvolvimento e domínio de competências técnico-científicas nas áreas de gestão das operações de restauração e catering, das línguas e comunicação e competências interpessoais e de relacionamento;
- Desenvolver processos de ensino-aprendizagem assentes no trabalho autónomo, flexibilidade, adaptação, organização e espírito crítico, numa ótica de empreendedorismo, criatividade e inovação;
- Capacitar os estudantes com conhecimentos teóricos, tendências e boas práticas do setor, com base na colaboração com instituições parceiras.

Saídas profissionais

Diretor de Restaurante; Diretor de produção (food and beverage); Chefe de Banquetes; Gerente de restauração e bebidas; Gestor de operações de unidades de Restauração e Catering; Consultor na área de Restauração e Catering.

1.2. CARACTERIZAÇÃO E ESTRUTURA CURRICULAR DO CICLO DE ESTUDOS

Ciclo de estudos:	Licenciatura
Ramos:	Não tem.
Área científica predominante do ciclo de estudos:	811 - Hotelaria e Restauração.
Duração normal do ciclo de estudos:	6 semestres / 3 anos letivos.
Disciplinas específicas de Ingresso:	Uma das seguintes provas de ingresso (04) Economia (17) Matemática Aplicada. às Ciências Sociais (18) Português
Condições Mínimas:	
Nota de Candidatura:	95 pontos
Provas de Ingresso:	95 pontos
Regime de funcionamento:	Diurno.
Plano de estudos (anexo):	
Docente responsável pela coordenação do CE:	Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo
Conselho de curso:	Presidente – Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo, Vogais – Gisela Soares, Mónica Pereira de Oliveira

Delegados de curso:

Miguel Silva;

Delegados de ano:

Miguel Acebey (1º ano), Francisco Nogueira (2º ano), Miguel Silva (3º ano – 1º semestre), Andreia Nogueira (3º ano – 2º semestre).

2. RECURSOS

2.1 RECURSOS HUMANOS – CORPO DOCENTE

	NÚMERO	Nº A TEMPO INTEGRAL	Nº ETI	ESTUDANTES POR ETI
DOCENTES do CE	27	12	19.38	6,19

2.1.1 CORPO DOCENTES POR GRAUS ACADÉMICOS

	NÚMERO	%	Nº ETI	% (ETI)
Doutor	8	29.6%	8.00	41.3%
Mestre	13	48.2%	8.77	45.3%
Licenciado	6	22.2%	2.61	13.4%
Outro				
Total	27	100	19.38	100

2.1.2 DOCENTES COM GRAU DE DOUTOR E/OU TÍTULO DE ESPECIALISTA

	NÚMERO	%	Nº ETI	% (ETI)
Doutor	8	57.1%	8.00	63.9%
Especialista	6	42.9%	4.51	36.1%
Doutor e Especialista				
Total	14	100%	12.51	100%

2.1.3. CATEGORIAS PROFISSIONAIS

DOCENTES POR CATEGORIA PROFISSIONAL

	NÚMERO	%
Assistente		
Assistente Convidado	15	55.6%
Equiparado a Assistente		
Equiparado a Professor Adjunto		
Professor Adjunto	12	44.4%
Professor Adjunto Convidado		
Professor Coordenador s/Agreg.		
Professor Coordenador c/Agreg.		
Total	27	100%

Nome	Grau/Título	Área CNAEF	Regime	UC lecionadas	Carga horária
Maria Joana Marques de Queirós Pereira de Lima	Mestre	222	58	INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO	4
Ana Catarina Vasques Rodrigues Mesquita	Mestre	223	58	INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO II	4
Ana Isabel Lage Ferreira	Mestre	311	59	COMUNICAÇÃO	4
Ana Maria Moutinho Ferreira	Mestre	443	50	GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	6
António Manuel da Silva e Melo	Mestre/Especialista (Provas Públicas)	811	100	DIRECÇÃO DE OPERAÇÕES E SERVIÇOS I	5
António Manuel da Silva e Melo	Mestre/Especialista (Provas Públicas)	811	100	DIRECÇÃO DE OPERAÇÕES E SERVIÇOS II	5
António Manuel da Silva e Melo	Mestre/Especialista (Provas Públicas)	811	100	ESTÁGIO	30
Cândida Elisa Pereira da Silva	Doutorado	481	100	SISTEMAS DE INFORMÁTICA APLICADA À RESTAURAÇÃO	4
Carla Isabel Dias Silva	Mestre/Especialista	345	58	CONTABILIDADE FINANCEIRA E DE GESTÃO	5
Carlos Alberto Santos da Costa	Licenciatura	380	55	LEGISLAÇÃO APLICADA À RESTAURAÇÃO	3
Cristina Susana Mouta Alves da Silva	Doutorado	345	100	MARKETING APLICADO À RESTAURAÇÃO	5
Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo	Mestre/Especialista (provas públicas)	811	100	ORGANIZAÇÃO E SUPERVISÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS I	5
Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo	Mestre/Especialista (provas públicas)	811	100	ORGANIZAÇÃO E SUPERVISÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS II	5
Susana Sofia Pereira da Silva	Doutorado	311	100	GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS	4
Eduardo Rui Viana Barbas de Albuquerque	Doutorado	314	100	GESTÃO FINANCEIRA	4
Elga Cristina Vilela Viana Pereira da Costa	Doutorado	222	100	ESPAÑHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO I	4
Elga Cristina Vilela Viana Pereira da Costa	Doutorado	222	100	ESPAÑHOL APLICADO À RESTAURAÇÃO II	4
Fernanda Amélia Fernandes Ferreira	Doutorado	461	100	MÉTODOS QUANTITATIVOS	4
Gisela Soares	Mestre	222	100	FRANCÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO I	4
Gisela Soares	Mestre	222	100	FRANCÊS APLICADO À	4

				RESTAURAÇÃO II	
Joana Filipa Gomes Campos	Mestre	811	55	PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE I	7
Joana Filipa Gomes Campos	Mestre	811	55	PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE II	7
Joel Augusto Barros Fernandes	Doutorado	345	100	EMPREENDEDORISMO	3
Joel Augusto Barros Fernandes	Doutorado	345	100	INTRODUÇÃO À GESTÃO DAS ORGANIZAÇÕES	4
Serafim Manuel Mendes Azevedo	Licenciatura	521	23	MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS E SISTEMAS	4
Luís Manuel Mendes Correia	Doutorado	812	100	PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO E CULTURAL	4
Maria Joana Marques de Queirós Pereira de Lima	Mestre	222	58	INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO IV	4
Maria Joana Marques de Queirós Pereira de Lima	Mestre	222	58	INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO V	4
Marta Teixeira Quintas	Licenciatura	811	50	PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE I	7
Miguel José Coutinho Sequeira Macedo	Licenciatura	313	25	REGRAS E PROTOCOLO EMPRESARIAL	3
Mónica Pereira de Oliveira	Mestre/Especialista (Provas Públicas)	811	100	DIRECÇÃO DE OPERAÇÕES E SERVIÇOS I	5
Mónica Pereira de Oliveira	Mestre/Especialista (Provas Públicas)	811	100	INTRODUÇÃO À HOTELARIA E RESTAURAÇÃO	6
Paula Cristina Amaral	Licenciatura	481	57	INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO TECNOLÓGICA	4
Ana Catarina Vasques Rodrigues Mesquita	Mestre	223	58	INGLÊS APLICADO À RESTAURAÇÃO III	4
Cristina Susana Mouta Alves da Silva	Doutorado	345	100	ECONOMIA	4
Rosa Clotilde Martins Correia	Licenciatura	811	58	PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE II	7
Sandra Bebiania Carvalho Monteiro	Mestre/Especialista (Provas Públicas)	811	45	ENOLOGIA	3
Sílvia Maria de Sousa Amorim	Mestre	461	46	MÉTODOS QUANTITATIVOS	4
Susana Margarida Moreira de Macedo	Mestre/Especialista	811	48	GESTÃO E CONTROLO DA QUALIDADE ALIMENTAR	4
Susana Margarida Moreira de Macedo	Mestre/Especialista	811	48	HIGIENE E SEGURANÇA	4
Susana Margarida Moreira de Macedo	Mestre/Especialista	811	48	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	7

2.2 OUTROS RECURSOS

- 4653 LIVROS
- 18 NORMAS
- 98 DOCUMENTOS DE LITERATURA CINZENTA
- 139 documentos de material não livro
- 455 LIVROS DA ÁREA DE HOTELARIA, RESTAURAÇÃO BEBIDAS
- 466 livros da área de Línguas
- 256 LIVROS DA ÁREA DE TURISMO
- 1 revista em formato papel de Hotelaria
- 40 REVISTAS EM FORMATO ELETRÓNICO DE HOTELARIA (B-ON)
- 322 REVISTAS EM FORMATO ELETRÓNICO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS (B-ON)
- 112 REVISTAS EM FORMATO ELETRÓNICO DE TURISMO (B-ON)

Os livros e restante acervo existente na Biblioteca do Campus 2 ESHT/ESMAD pode ser consultado através do Catálogo Online da Biblioteca neste endereço: <http://biblioteca-campus2.ipp.pt>

A ESHT possui também acesso ao pacote da B-on - Biblioteca do Conhecimento Online www.b-on.pt para instituições do ensino superior, acessível através da rede do P.Porto, o que possibilita o acesso a milhares de artigos científicos de revistas em formato eletrónico e atas de conferência.

A informação científica dos docentes da ESHT e dissertações de mestrado estão disponíveis no Repositório do P.Porto - [HTTP://RE- CIPP.IPP.PT/](http://RE-CIPP.IPP.PT/) - 231 DOCUMENTOS DEPOSITADOS.

A ESHT possui ainda acesso à base de dados da EBSCO de livros eletrónicos eBook Academic Collection (EBSCOhost) disponível EM: [HTTP://SEARCH.EBSCOHOST.COM/LOGIN.ASPX?AUTHTYPE=IP,SHIB&CUSTID=NS000503&PROFILE=EHOST&DEFAULTDB=e000xww&groupid=main](http://SEARCH.EBSCOHOST.COM/LOGIN.ASPX?AUTHTYPE=IP,SHIB&CUSTID=NS000503&PROFILE=EHOST&DEFAULTDB=e000xww&groupid=main) COM E-BOOKS (+202.000 TÍTULOS), NOMEADAMENTE NAS ÁREAS DE:

- 46 da área de Restauração (assunto Restaurant or Food service)
- 257 da área de Alimentação (assunto food science)
- 313 da área de Hotelaria (assunto Hotel industry or Hospitality industry)
- 615 da área de Turismo (assunto Tourism)
- 3.054 da área de Línguas (assunto english language--study and teaching, french language--study and teaching, spanish language--study and teaching, german language--study and teaching, foreign language study)

Fontes de referência

- Acesso a dicionários e enciclopédias com informação de referência sobre língua, eventos, assuntos ou personalidades, infopédia, encyclopaedia britannica, dicionário priberam da língua portuguesa
- Biblioteca do Conhecimento Online
- Acesso a informação científica de editoras internacionais em periódicos, e-books, repositórios....
- Biblioteca do Conhecimento Online, Guia B-on e-learning, Boas práticas

Livros eletrónicos

- Acesso a livros em formato digital disponíveis em texto integral
- B-on | E-books (acessível apenas através da rede do Campus 2)
- E-books nas várias áreas do conhecimento das editoras ACM Digital Library, Berkeley Electronic Press, EBSCO, IEEE, OAPEN e Springer, disponíveis no pacote geral para instituições do ensino superior
- Bookboon.com, E-books nas áreas de comunicação, tecnologias de informação, matemática, gestão e economia INTECH, E-books nas áreas das ciências sociais, DOAB - directory of open access books

- E-books nas várias áreas do conhecimento, SciTech Connect, E-books nas áreas de computação e matemática, CECS ebooks, e-books do centro de estudos de comunicação e sociedade, mylibrary (acessível apenas através da rede do campus 2), e-books das coleções assinadas nas áreas de ciência da informação, engenharia e tecnologia, e música,

Periódicos

- Acesso a artigos de periódicos em formato digital disponíveis em texto integral, B-on | Periódicos

Repositórios

Acesso à produção científica das instituições de ensino superior (teses de doutoramento, dissertações de mestrado, artigos científicos, atas de conferências...)

- ReCIPP - Repositório Científico do Instituto Politécnico do Porto
- Repositório da produção científica do IPP
- RCAAP - Repositório Científico de Acesso Aberto de Portugal
- Agregador de repositórios da produção científica de Portugal e do Brasil
- RECOLECTA - Recolector de Ciencia Aberta
- Agregador de repositórios da produção científica de Espanha
- OpenAIRE - Open Access Infrastructure for Research IN EUROPE
- Projeto europeu de disponibilização da produção científica em acesso aberto, agrega também repositórios de países não europeus
- NDLTD - Networked Digital Library of Theses and Dissertations
- Rede mundial de repositórios
- National Bureau of Economic Research
- Repositório de artigos, livros e outras publicações na área da economia
- ECONSTOR
- Agregador de repositórios com publicações na área da economia

Motores de pesquisa de informação científica

- Localização de informação científica disponibilizada na web
- Google Académico
- CiteSeerX
- Microsoft Academic Research
- RefSeek
- World Wide Science
- Informação estatística
- Acesso a dados estatísticos relativos à demografia, economia, finanças...
- INE - Instituto Nacional de Estatística
- Dados estatísticos de Portugal ao nível do país, municípios e freguesias
- PORTDATA - Base de Dados Portugal Contemporâneo
- Dados estatísticos de Portugal ao nível do país, municípios e freguesias, e comparativamente com os países europeus
- Eurostat
- Dados estatísticos da União Europeia
- OECD - Organisation for Economic Co-operation and Development
- Dados estatísticos da Organisation for Economic Co-operation and Development
- Unesco - United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
- Dados estatísticos da Unesco Institute for Statistics
-

Legislação

- Acesso a legislação nacional, da União Europeia e de Direito Internacional
- Diário da República Eletrónico
- Acesso à legislação nacional
- Eur-Lex
- Acesso à legislação da União Europeia
- EISIL - Electronic Information System for International Law
- Acesso a informação sobre Direito Internacional
- Informação governamental e de associações
- Acesso a informação sobre Turismo do governo português, de organizações e de associações profissionais
- Turismo de Portugal
- World Tourism Organization
- Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal
- Associação da Hotelaria de Portugal

AO NÍVEL DA ESTRUTURA FÍSICA A ESHT POSSUI, PARA AS AULAS PRÁTICAS DOS SEGUINTE LA-
BORATÓRIOS:

LISTA DE LABORATÓRIOS	RESPONSÁVEIS
Restaurante de Aplicação – Bar / Cafetaria	José António Silva
Restaurante de Aplicação - Sala de Restaurante	José António Silva
Restaurante de Aplicação – Cozinha / Pastelaria	Rui Pedro Fonseca
Cozinha de show-cooking	Rui Pedro Fonseca
Laboratório de Alojamento – Receção e lobby	Mónica Oliveira
Laboratório de Alojamento – Quarto	Mónica Oliveira

3. PROCURA DO CICLO DE ESTUDOS

3.1 INGRESSO (ALUNOS MATRICULADOS)

REGIMES DE ACESSO ANO LETIVO 2020/2021

	NÚMERO	%
Concurso Nacional	33	84,6
Mudança de par	3	7,7
> 23 anos	2	5.1
Titular curso médio/superior	0	0
Titular DET	1	2.6
Titular DTSP	0	0
Bolseiros PALOP	0	0
Atletas com estatuto de alta competição	0	0
Estudantes Internacionais	0	0
Total	39	100

(Dados dos Serviços Académicos 2020-2021)

PROCURA DO CICLO DE ESTUDOS NOS ÚLTIMOS 3 ANOS

	ano letivo 2018/2019				ano letivo 2019/2020				ano letivo 2020/2021			
	1º FASE	2º FASE	3º FASE	TO- TAL	1º FASE	2º FASE	3º FASE	TO- TAL	1º FASE	2º FASE	3º FASE	TO- TAL
Nº de vagas	33	12	5	50	31	13	0	43	36	7	4	47
Nº de Candidatos	162	51	10	223	138	47	0	185	139	46	9	194
Nº de colocados	33	15	5	53	32	16	0	48	37	7	4	48
Nº de colocados em 1ª opção	12	6	0	18	8	7	0	15	13	3	3	19
Nota de candida- tura do último	13.43	13.16	11.82		13.50	12.81	0		13.70	13.50	12,29	
Nota média de en- trada	14.16	13.75	12.30		14.18	13.58	0		14,52	13,92	13,83	
Nota mais alta de candidatura	15.0	14.48	12.65		17.0	16.00			17,5	15,5	16,1	

ÍNDICE DE OCUPAÇÃO RACIONAL (ANO LETIVO 2020/2021)

NÚMERO DE COLOCADOS

OPÇÃO	1ºFASE	%	2º FASE	%	3º FASE	%	TOTAL
1. ^a	13	35,1	3	42,9	3	75	19
2. ^a	14	37,8	1	14,3	1	25	16
3. ^a	5	13,5	2	28,6			7
4. ^a	1	2,7	1	14,3			2
5. ^a	2	5,4	0	0			2
6. ^a	2	5,4	0	0			2
Total	37		7		4		48
Número de colocados nas primeiras 3 opções							42
Número de vagas							47
Índice de ocupação racional							89,4

4. CARATERIZAÇÃO DOS ESTUDANTES

Caraterização dos estudantes a 31 de dezembro de 2020

4.1 NÚMERO DE ESTUDANTES POR ANO CURRICULAR

Ano curricular	NÚMERO	%
1º Ano	51	42,5
2º Ano	36	30,0
3º Ano	33	27,5
Total	120	100

4.2 CARATERIZAÇÃO POR GÉNERO E GRUPO ETÁRIO

Género	NÚMERO	%
Masculino	61	50,8
Feminino	59	49,2
Total	120	100

Idade	NÚMERO	%
Até 20 anos	39	32,5
20-23 anos	62	51,7
24-27 anos	8	6,7
28 e mais anos	11	9,2
Total	120	100

4.3 ORIGEM GEOGRÁFICA DOS ESTUDANTES

Origem geográfica	NÚMERO	%
Norte	100	83,3
Centro	8	6,7
Lisboa	2	1,7
Alentejo		
Algarve		
Ilhas		
Estrangeiro	10	8,3
Total	120	100

4.4 REGIME DE INSCRIÇÃO

Regime de inscrição	NÚMERO	%
Tempo Integral	111	92,5
Tempo parcial	7	5,8
Estudantes extraordinários	2	1,7
Estudantes em regime diurno	120	100
Estudantes em regime noturno	N/A	0
Estatuto de Trabalhador-Estudante	9	7,5
Total de estudantes inscritos	120	100

5. RESULTADOS ACADÉMICOS (ANO LETIVO 2020-2021)

RESULTADOS DOS SUCESSO ESCOLAR POR ANO CURRICULAR

1º ANO

UC	ECTS	INS- CRITOS	AVALI- ADOS	APRO- VADOS	MÉDIA FINAL	AVALIA- DOS / INS- CRITOS	APROVA- DOS / INS- CRITOS	APROVA- DOS / AVALIA- DOS
Comunicação	4.0	41	35	33	14,1	85.4%	80,5%	94,3%
Higiene e Segurança	4.0	40	37	33	13,9	92,5%	82,5%	89,2%
Informação e Comunicação Tecnológica	4.0	42	37	28	15,0	88.1%	66.7%	75.7%
Inglês Aplicado à Restauração	4.0	49	42	31	12,5	85,7%	63,3%	73,8%
Introdução à Gestão das Organizações	4.0	74	60	24	11,5	81,1%	32,4%	40,0%
Introdução à Hotelaria e Restauração	6.0	42	36	34	15,1	85,7%	81,0%	94,4%
Métodos Quantitativos	4.0	61	45	21	13,2	73,8%	34,4%	46,7%
Inglês Aplicado à Restauração II	4.0	46	38	28	13,5	82,6%	60,9%	73,7%
Manutenção de Equipamentos e Sistemas	3.0	40	35	35	15,9	87,5%	87,5%	100%
Nutrição e Dietética	7.0	46	41	38	12,7	89,1%	82,6%	92,7%
Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas I	5.0	42	32	31	12,0	76,2%	73,8%	96,9%
Práticas de Cozinha e Restaurante I	7.0	39	31	26	12,7	79.5%	66.7%	83.9%
Francês Aplicado à Restauração I	4.0	8	5	3	13,0	62,5%	37,5%	60,0%
Espanhol Aplicado à Restauração I	4.0	34	28	25	14,9	82,4%	73,5%	89,3%
Total (médias)					13,6	83.1%	64.6%	77.7%

UC	ECTS	INS- CRI- TOS	AVALI- ADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FINAL	AVALIA- DOS / INS- CRITOS	APROVA- DOS / INS- CRITOS	APROVA- DOS / AVALIA- DOS
Economia	4.0	44	40	15	11,1	90,9%	34,1%	37,5%
Enologia	3.0	29	27	23	11,6	93.1%	79.3%	85.2%
Inglês Aplicado à Restaura- ção III	4.0	41	40	35	14,6	97,6%	85,4%	87,5%
Património Gastronómico e Cultural	4.0	31	30	30	14,1	96,8%	96,8%	100%
Práticas de Cozinha e Res- taurante II	7.0	33	32	31	15,0	97%	93.9%	96.9%
Sistemas de Informática Aplicada à Restauração	4.0	40	33	29	12,8	82.5%	72.5%	87.9%
Francês Aplicado à Restau- ração II	4.0	7	7	7	13,9	100%	100%	100%
Espanhol Aplicado à Res- tauração II	4.0	31	29	29	13,1	93,5%	93,5%	100%
Contabilidade Financeira e de Gestão	5.0	39	29	12	10,4	74.4%	30.8%	41.4%
Direção de Operações e Serviços I	5.0	32	27	26	14,1	84,4%	81,3%	96,3%
Gestão e Organização de Eventos	6.0	30	28	26	12,4	93,3%	86,7%	92,9%
Inglês Aplicado à Restaura- ção IV	4.0	39	33	25	13,4	84,6%	64,1%	75,8%
Marketing Aplicado à Res- tauração	5.0	34	30	17	12,4	88,2%	50,0%	56,7%
Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas II	5.0	36	33	25	12,9	91,7%	69,4%	75,8%
Total (médias)					13,0	89.7%	70.8%	78.9%

3º ANO

UC	ECTS	IN- SCRI- TOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FINAL	AVALIADOS / INSCRI- TOS	APROVA- DOS / IN- SCRITOS	APROVA- DOS / AVALIADOS
Estágio	30.0	21	19	19	17,8	90.5%	90.5%	100%
Direção de Operações e Serviços II	5.0	31	30	30	16,4	96,8%	96,8%	100%
Empreendedorismo	3.0	29	29	25	15,8	100%	86,2%	86,2%
Gestão Financeira	4.0	36	30	18	11,3	83,3%	50%	60%
Gestão de Recursos Humanos	4.0	25	25	25	11,6	100%	100%	100%
Gestão e Controlo da Qualidade Alimentar	4.0	30	30	29	15,5	100%	96,7%	96,7%
Inglês Aplicado à Restauração V	4.0	31	26	24	13,9	83,9%	77,4%	92,3%
Legislação Aplicada à Restauração	3.0	29	27	27	12,6	93.1%	96.4%	100%
Regras e Protocolo Empresarial	3.0	28	27	27	15,6	96,4%	96,4%	100%
Total (médias)					14,5	93,5%	86,2%	92,2

ANÁLISE POR ÁREA CIENTÍFICA

CIÊNCIAS EMPRESARIAIS

UC	ECTS	INS- CRI- TOS	AVALI- ADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FINAL	AVALIADOS / INSCRITOS	APROVADOS / INSCRITOS	APROVADOS / AVALIADOS
Introdução à Gestão das Organizações	4.0	74	60	24	11,5	81,1%	32,4%	40,0%
Contabilidade Financeira e de Gestão	5.0	39	29	12	10,4	74,4%	30,8%	41,4%
Marketing Aplicado à Restauração	5.0	34	30	17	12,4	88,2%	50,0%	56,7%
Empreendedorismo	3.0	29	29	25	15,8	100,0%	86,2%	86,2%
Gestão Financeira	4.0	36	30	18	11,3	83,3%	50,0%	60,0%
Gestão de Recursos Humanos	4.0	25	25	25	11,6	100,0%	100,0%	100,0%
Regras e Protocolo Empresarial	3.0	28	27	27	15,6	96,4%	96,4%	100,0%
Total (médias)					12,7	86,8%	55,8%	64,3%

CIÊNCIAS SOCIAIS

UC	ECTS	INSCRITOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FI- NAL	AVALIADOS / INSCRI- TOS	APROVA- DOS / IN- SCRITOS	APROVA- DOS / AVALIADOS
Comunicação	4.0	41	35	33	14,1	85,4%	80,5%	94,3%
Economia	4.0	44	40	15	11,1	90,9%	34,1%	37,5%
Total (médias)					12,6	88,2%	56,5%	64,0%

DIREITO

UC	ECTS	INSCRITOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FI- NAL	AVALIADOS / INSCRI- TOS	APROVA- DOS / IN- SCRITOS	APROVA- DOS / AVALIADOS
Legislação Aplicada à Res- tauração	3.0	29	27	27	12,6	93,1%	93,1%	100%
Total (médias)					12,6	93,1%	93,1%	100%

ENGENHARIAS E TÉCNICAS AFINS

UC	ECTS	INSCRITOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FI- NAL	AVALIADOS / INSCRI- TOS	APROVA- DOS / IN- SCRITOS	APROVA- DOS / AVALIADOS
manutenção de equipamentos e sistemas	3.0	40	35	35	15,9	87,5%	87,5%	100%
Total (médias)					15,9	87,5%	87,5%	100%

INDÚSTRIAS ALIMENTARES

UC	ECTS	INSCRITOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FI- NAL	AVALIADOS / INSCRI- TOS	APROVA- DOS / IN- SCRITOS	APROVA- DOS / AVALIADOS
Higiene e Se- gurança	4.0	40	37	33	13,9	92,5%	82,5%	89,2%
Gestão e Con- trole da Quali- dade Alimentar	4.0	30	30	29	15,5	100,0%	96,7%	96,7%
Total (médias)					14,7	95,7%	88,6%	92,5%

TERAPIA E REABILITAÇÃO

UC	ECTS	INSCRI- TOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FINAL	AVALIADOS / IN- SCRITOS	APROVADOS / INSCRITOS	APROVADOS / AVALIADOS
Nutrição e dietética	7.0	46	41	38	12,7	89,1%	82,6%	92,7%
Total (mé- dias)					12,7	89,1%	82,6%	92,7%

HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

UC	ECTS	IN- SCRI- TOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FINAL	AVALIADOS / INSCRITOS	APROVADOS / INSCRITOS	APROVADOS / AVALIADOS
Introdução à Hote- laria e Restaura- ção	6.0	42	36	34	15,1	85,7%	81,0%	94,4%
Organização e Su- pervisão de Ali- mentos e Bebidas I	5.0	42	32	31	12	76,2%	73,8%	96,9%
Práticas de Cozi- nha e Restaurante I	7.0	39	31	26	12,7	79,5%	66,7%	83,9%
Enologia	3.0	29	27	23	11,6	93,1%	79,3%	85,2%
Práticas de Cozi- nha e Restaurante II	7.0	33	32	31	15	97,0%	93,9%	96,9%
Direção de Opera- ções e Serviços I	5.0	32	27	26	14,1	84,4%	81,3%	96,3%
Organização e Su- pervisão de Ali- mentos e Bebidas II	5.0	36	33	25	12,9	91,7%	69,4%	75,8%
Estágio	30.0	21	19	19	17,8	90,5%	90,5%	100,0%
Direção de Opera- ções e Serviços II	5.0	31	30	30	16,4	96,8%	96,8%	100,0%
Total (médias)					14,2	87,5%	80,3%	91,8%

LÍNGUAS E LITERATURAS ESTRANGEIRAS

UC	ECTS	INSCRI- TOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FINAL	AVALIADOS / INSCRI- TOS	APROVA- DOS / IN- SCRITOS	APROVA- DOS / AVALIADOS
Inglês Aplicado à Restauração	4.0	49	42	31	12,5	85,7%	63,3%	73,8%
Inglês Aplicado à Restauração II	4.0	46	38	28	13,5	82,6%	60,9%	73,7%
Francês Aplicado à Restauração I	4.0	8	5	3	13	62,5%	37,5%	60,0%
Espanhol Apli- cado à Restaura- ção I	4.0	34	28	25	14,9	82,4%	73,5%	89,3%
Inglês Aplicado à Restauração III	4.0	41	40	35	14,6	97,6%	85,4%	87,5%
Francês Aplicado à Restauração II	4.0	7	7	7	13,9	100,0%	100,0%	100,0%
Espanhol Apli- cado à Restaura- ção II	4.0	31	29	29	13,1	93,5%	93,5%	100,0%
Inglês Aplicado à Restauração IV	4.0	39	33	25	13,4	84,6%	64,1%	75,8%
Inglês Aplicado à Restauração V	4.0	31	26	24	13,9	83,9%	77,4%	92,3%
Total (médias)					13,6	86,7%	72,4%	83,5%

INFORMÁTICA NA ÓTICA DO UTILIZADOR

UC	ECTS	INSCRITOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FI- NAL	AVALIADOS / INSCRI- TOS	APROVA- DOS / IN- SCRITOS	APROVA- DOS / AVALIADOS
Informação e comunicação tecnológica	4.0	42	37	28	15	88,1%	66,7%	75,7%
Sistemas de in- formática apli- cada à restauração	4.0	40	33	29	12,8	82,5%	72,5%	87,9%
Total (médias)					13,9	85,4%	69,5%	81,4%

MATEMÁTICA E ESTATÍSTICA

UC	ECTS	INSCRITOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FI- NAL	AVALIADOS / INSCRI- TOS	APROVA- DOS / IN- SCRITOS	APROVA- DOS / AVALIADOS
Métodos quanti- tativos	4.0	61	45	21	13,2	73,8%	34,4%	46,7%
Total (médias)					13,2	73,8%	34,4%	46,7%

UC	ECTS	INSCRITOS	AVALIADOS	APROVA- DOS	MÉDIA FI- NAL	AVALIADOS / INSCRI- TOS	APROVA- DOS / IN- SCRITOS	APROVA- DOS / AVALIADOS
Património gas- tronomico e cul- tural	4.0	31	30	30	14,1	96,8%	96,8%	100,0%
Gestão e orga- nização de eventos	6.0	30	28	26	12,4	93,3%	86,7%	92,9%
Total (médias)					13,3	95,1%	91,8%	96,6%

No que concerne ao sucesso escolar, o ano letivo de 2020/2021 revela ótimos resultados para as áreas científicas com mais preponderância em termos de ECTS na estrutura organizacional da licenciatura, designadamente:

- a área da hotelaria e restauração, com uma média global de 91.2% de discentes aprovados por número dos que se submeteram a uma das modalidades de avaliação de cada UC;
- as línguas e literaturas estrangeiras (inglês, francês e espanhol) para fins específicos (com níveis de proficiência que variam entre A2 e C1, tal como descrito nas respetivas FUC), onde a média de aprovação foi de 83,5%;
- as áreas científicas de maior pendor técnico, Indústrias Alimentares e Terapia e Reabilitação que atingem resultados muito sólidos no que concerne às taxas médias de aprovação, com valores de cerca de 92,6%.

Com valores menos positivos em termos de sucesso académico, temos as seguintes áreas:

- Matemática e Estatística com um valor médio de 46,7%;
- Ciências sociais com um valor médio de 64%;
- Ciências empresariais com um valor médio de 64,3%.

Da análise mais detalhada dos resultados obtidos, verifica-se uma ligação entre as áreas científicas de menor sucesso, uma vez que as unidades curriculares com menor sucesso na área das ciências sociais e das ciências empresariais são as unidades curriculares de Economia, Contabilidade Financeira e de Gestão e Gestão Financeira, onde as necessidades de cálculo são fundamentais.

Da análise individualizada de cada uma das UC que constituem o programa de estudos da licenciatura em Gestão de Restauração e Catering, salientam-se as UC de Manutenção de Equipamentos e Sistemas, Património Gastronómico e Cultural, Francês Aplicado à Restauração II, Espanhol Aplicado à Restauração II, Estágio, Direção de Operações e Serviços II, Gestão de Recursos Humanos, Legislação Aplicada à Restauração e Regras e Protocolo Empresarial com taxas de aprovação de 100%, sobre o número de estudantes avaliados.

Um destaque especial para a unidade curricular de estágio com uma média final de 17,8 valores, onde 60% da nota é atribuída pelas entidades de acolhimento, o que atesta o excelente desempenho dos nossos estudantes durante o estágio.

Em sentido contrário, temos as UC de Introdução à Gestão das Organizações, Métodos Quantitativos, Economia e Contabilidade Financeira e de Gestão que apresentam uma taxa de aprovação inferior a 50%.

EFICIÊNCIA FORMATIVA

ANO CURRICULAR	média final	taxa de aprovação (passagem de ano)	taxa de sucesso (aprovados/avaliados)
1º Ano	13,6	64,6%	77,7%
2º Ano	13,0	70,8%	78,9%
3º Ano	14,5	86,2%	92,2%
Total	13,6	71,0%	81,2%

ABANDONO ESCOLAR

	N-3	N-2	N-1	
ANO CURRICULAR	TAXA DE ABANDONO	TAXA DE ABANDONO	TAXA DE ABANDONO	TAXA MÉDIA
1º Ano	25%	25%	14%	21%
2º Ano	4%	19%	6%	10%
3º Ano	0%	5%	3%	3%
Taxa média	10%	16%	7%	11%

Verifica-se uma taxa de abandono significativa e relativamente estável concentrada no 1º ano curricular. Esta está associada principalmente a uma escolha pouco esclarecida da área do CE. No ano 2019/2020 registou-se uma taxa de abandono mais elevada do que em outros anos e, pela primeira vez, desistências de alunos do 3º ano, associada ao contexto de pandemia, nomeadamente às dificuldades com a lecionação à distância e sobretudo às dificuldades económicas ressentidas pela população em geral. No ano letivo de 2020/2021, apesar dos impactos da pandemia persistirem, verifica-se uma diminuição das taxas de abandono em todos os anos curriculares.

EFICIÊNCIA FORMATIVA, DIPLOMADOS E CLASSIFICAÇÃO MÉDIA DE FINAL DE CURSO

			2020/2021
N. ° de diploma- dos que termina- ram o curso em	N anos	n.º	8
		%	57,1%
	N+1 anos	n.º	4
		%	28,6%
	N+2 anos	n.º	2
		%	14,3%
	N+3 anos	n.º	0
		%	0
	N+4 anos	n.º	0
		%	0
total de diplomados			14
Classificação média de final de curso			13,8

SITUAÇÃO FACE AO EMPREGO

	%
Diplomados empregados em outras áreas que não a sua	0%
Diplomados empregados na sua área de formação	80%
Percentagem de estudantes empregados até um ano (Número diplomados que iniciaram ocupação profissional até 1 ano após conclusão do curso / Número total diplomados sem ocupação anterior)	0%(*)
Estudantes em prosseguimento de estudos	60%

Nota: Valores referentes a 5 diplomados

(*) – A totalidade dos diplomados tinha uma ocupação profissional até 1 ano após a conclusão do curso, mas já se encontrava a trabalhar antes, não sendo possível determinar se manteve ou trocou de local de trabalho

6. MOBILIDADE E INTERNACIONALIZAÇÃO

ESTUDANTES

ESTUDANTES OUT	2017/2018		2019/2020		2020/2021	
PAÍS DE DESTINO	Nº	Nº	Nº	%	Nº	%
Bélgica	1			10%		
Letónia						
República Checa						
Itália						
Luxemburgo						
Espanha	1			10%		
Reino unido	2			20%		
Escócia						
Qatar						
EUA						
Holanda						
Grécia	3			30%		
Turquia	1			10%		
Hungria	1			10%		
Polónia	1			10%		
Total	10	0	0	100%	0	
ESTUDANTES IN	2018/2019		2019/2020		2020/2021	
PAÍS DE ORIGEM	Nº	Nº	Nº	%	Nº	%
Polónia					1	100%
Turquia						
Espanha		1	1			
Brasil		2	2			
Lituânia						
Letónia		3	3			
Croácia						
Total	0	6	6	100%	1	100%

DOCENTES

DOCENTES OUT	2018/2019		2019/2020		2020/2021	
PAÍS DE DESTINO	Nº	Nº	Nº	%	Nº	%
Roménia						
Croácia	2			28.6%		
Moçambique						
Espanha	1	2	2	14.2%	3	100%
Polónia						
Indonésia						
Inglaterra						
Turquia						
Holanda						
Eslovénia						
Lituânia						
Itália	2			28.6%		
Hungria						
Grécia	2			28.6%		
Brasil						
Total	7	2	2	100%	3	100%

DOCENTES IN	2018/2019		2019/2020		2020/2021	
PAÍS DE ORIGEM	Nº			%		
Finlândia	1			8.3%		
Polónia	5			41.8%		
Roménia	3	3	3	25%		
Croácia	1			8.3%		
Holanda						
Hungria	2			16.6%		
Espanha		3	3			
Lituânia		1	1			
Total	12	7	7	100%	0	

INSTITUIÇÃO	DESIGNAÇÃO	PAÍS
Artesis Plantijn Hogeschool Antwerpen	Artesis Plantijn Hogeschool Antwerpen	Bélgica
College of Management, Trade and Marketing	College of Management, Trade and Marketing	Bulgária
Juraj Dobrila University of Pula	Juraj Dobrila University of Pula	Croácia
University of Split	University of Split	Croácia
VERN'University of Applied Sciences	VERN'University of Applied Sciences	Croácia
Universidad de Málaga	Universidad de Málaga	Espanha
Universidad Rey Juan Carlos	Universidad Rey Juan Carlos	Espanha
Universidade da Coruña	Universidade da Coruña	Espanha
Universidade de Vigo	Universidade de Vigo	Espanha
Universitat de València	Universitat de València	Espanha
University of Maribor	University of Maribor	Eslovénia
Universite d'Angers	Universite d'Angers	França
University of Paris1 Pantheon Sourbonne	University of Paris1 Pantheon Sourbonne	França
Haaga-Helia University of Applied Sciences	Haaga-Helia University of Applied Sciences	Finlândia
Laurea University of Applied Sciences	Laurea University of Applied Sciences	Finlândia
University of West Attica	University of West Attica	Grécia
Tio University of Applied Sciences	Tio University of Applied Sciences	Holanda
Edutus College	Edutus College	Hungria
Università Del Salento	Università Del Salento	Itália
University of Rome Sapienza	University of Rome Sapienza	Itália
International School of Law and Business	International School of Law and Business	Lituânia
Kauno Kolegija University of Applied Sciences	Kauno Kolegija University of Applied Sciences	Lituânia
Lithuania Business University of Applied Sciences	Lithuania Business University of Applied Sciences	Lituânia
Siauliai State College	Siauliai State College	Lituânia
Bialystok University of Technology	Bialystok University of Technology	Polónia
Krakowska Akademia im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego	Krakowska Akademia im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego	Polónia
Warsaw School of Tourism and Hospitality Management (Vistula Group)	Warsaw School of Tourism and Hospitality Management (Vistula Group)	Polónia
University of South Bohemia	University of South Bohemia	República Checa
Babes-Bolyai University	Babes-Bolyai University	Roménia
Alexandru Ioan Cuza University of Iasi	Alexandru Ioan Cuza University of Iasi	Roménia

Constantin Brancoveanu University	Constantin Brancoveanu University	Roménia
Istanbul Aydın University	Istanbul Aydın University	Turquia
Okan Üniversitesi	Okan Üniversitesi	Turquia
Pamukkale University	Pamukkale University	Turquia
Adıyaman University	Adıyaman University	Turquia
Atasehir Adiguzel Vocational School in Istanbul Tourism and Travel Services	Atasehir Adiguzel Vocational School in Istanbul Tourism and Travel Services	Turquia

7. ATIVIDADES EXTRACURRICULARES (ANO LETIVO 2020/2021)

ATIVIDADE	DESTINATÁRIOS	DATA
Aniversário ESHT	Comunidade ESHT	Outubro 2020
Coffee Break + Lanche + Jantar Conferência Ibero Americana	Estudantes LGRC	Novembro 2020
Box's Lanche de Natal Casa do Pessoal P.Porto	Estudantes LGRC	Dezembro 2020
36º Aniversário P.Porto	Comunidade ESHT	Fevereiro 2021
Workshop - Menus & Conceitos de Bar	Estudantes LGRC	Maio de 2021
Evento gastronómico A Prova dos 8 9 - 8 menus de degustação sobre 8 países.	Estudantes LGRC	Junho de 2021

INTEGRAÇÃO DA INVESTIGAÇÃO NO ENSINO

Nº DE PROJETOS DE INVESTIGAÇÃO	Nº DE seminários dirigidos aos estudantes
Internos 2	2
Externos 3	
Financiados 5	
Não Financiados	

O corpo de docentes e investigadores do curso de licenciatura em Gestão de Restauração e Catering encontra-se ou esteve envolvido nos seguintes projetos de investigação:

- Escola de Verão em Hotelaria e Turismo; Transformação Digital em Restauração, Projeto de I&D financiado pela FCT, ESHT/P.PORTO, agosto a novembro de 2020
- Escola de Verão em Hotelaria e Turismo: Métodos Quantitativos Aplicados à Hotelaria e Restauração, Projeto de I&D financiado pela FCT, ESHT/P.PORTO, agosto a novembro de 2020;
- Accelerating aCAademia's DIGItal readiness for online and blended Augmented Teaching, abril de 2021 a abril de 2023;
- Apoio na implementação programa de formação HRT_e-learning_EHTCV, financiado pelo programa CVE/081 – Ministério das Finanças de Cabo Verde/Luxdev - Criação de 5 módulos de formação para a Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde, março a julho 2021;
- Programa Demola Link Me UP, financiado pelo POCH-04-5267-FSE-000825: IPPorto.2021.2.1 Curso 2 – Ação 1 - Cocriação de 25 semanas com 344 horas de formação, setembro 2020 a julho de 2021.
- Projeto ATHENA European University: Advanced Technology Higher Education Network Alliance, European University for the Digitalization of Societies, projeto Europeu que integra 7 universidades europeias, liderado pelo IPP

PUBLICAÇÕES CIENTÍFICAS

De seguida, apresentam-se as publicações dos docentes:

Publicações científicas 2020-2021 (73):

- Artigos em revistas internacionais com revisão por pares – 11
- Artigos em revistas nacionais com revisão por pares – 7
- Livros e capítulos de livro de edição internacional – 6
- Livros e capítulos de livro de edição nacional – 1

ESHT-GGQ-MODO48v02

- Publicações em atas (*proceedings*) de congressos internacionais – 44
- Publicações em atas de congressos nacionais – 3
- Outras publicações – 1

ARTIGOS EM REVISTAS INTERNACIONAIS COM REVISÃO POR PARES (11)

Bode, O. R., Ferreira, F., & Ferreira, F. A. (2021). Comparison between different licensing schemes in a Stackelberg model when the follower is the innovator. *Journal of Computational Methods in Sciences and Engineering*, 21(2), 301-309. <https://doi.org/10.3233/JCM-204386>

Barros, H., Pereira, T., Ramos, A.G., & Ferreira, F.A. (2021). Complexity constraint in the distributor's pallet loading problem. *Mathematics*, 9, 1742. <https://doi.org/10.3390/math9151742>

Dieguez, T. & Ferreira, F. A. (2020). Tourist of the North Portugal region and local accommodation: Influences and motivations. *IBIMA Business Review*, Article 989975. <https://doi.org/10.5171/2020.989975>

Fernandes, J. B., Albuquerque, E. B. & Silva, A. F. C. (2021). The internationalization dilemma of Portuguese furniture sector SMEs. *IOSR Journal of Business and Management*, 23(11), 53-62. <https://www.iosrjournals.org/iosr-jbm/papers/Vol23-issue11/Ser-3/H2311035362.pdf>

Mouta, C., & Menezes, R. (2021). The impact of CEO characteristics on organizational culture and on collaboration networks. *Revista Brasileira de Gestão de Negócios*. 23(2), 207-225. <https://doi.org/10.7819/rbgn.v23i2.4100>

Rocha, J. M., Fernandes, J., Matos, J. P., & da Silva, A. F. (2021). Perception of reality vs. professional reality in unilateral lower limb prosthesis user amputees. *IOSR Journal of Nursing and Health Science*, 2, 15-20. <https://www.iosrjournals.org/iosr-jnhs/papers/vol10-issue4/Ser-2/E1004021520.pdf>

Silva, G., Correia, A., Rachão, S., Nunes, A., Vieira, E., Santos, S., Soares, L., Fonseca, M., Ferreira, F. A., Veloso, C.M., Carrança, P., & Fernandes, P.O. (2021). A methodology for the identification and assessment of the conditions for the practice of outdoor and sport tourism-related activities: The case of Northern Portugal. *Sustainability*, 13, 7343. <https://doi.org/10.3390/su13137343>

Ferreira, F. A., Ferreira, F. & Bode, O. R. (2020). Licensing under Cournot vs Bertrand competition. *Economic Research-Ekonomska Istrazivanja*, 34(1), 1651-1675. <https://doi.org/10.1080/1331677X.2020.1844586>

Ferreira, F. A. & Castro, C. (2020). The impact of terrorism and corruption on tourism in Turkey: A regression analysis. *Journal of Computational Methods in Sciences and Engineering*, 20(2), 583–590. <https://doi.org/10.3233/JCM-194002>

Gregorka, L., Silva, S., & Silva, C. (2020). Employer branding practices amongst the most attractive employers of it and engineering sector. *International Journal of Human Capital and Information Technology Professionals (IJHCITP)*, 11(1), 1-16. <https://doi.org/10.4018/IJHCITP.2020010101>

Pereira, T. & Ferreira, F. A. (2020). An ERP selection using a hybrid methodology. *Journal of Computational Methods in Sciences and Engineering*, 20(3), 689–695. <https://doi.org/10.3233/JCM-194011>

ARTIGOS EM REVISTAS NACIONAIS COM REVISÃO POR PARES (7)

Ferreira, F. A., Costa, E., Ribeiro, J., & Reis, A. (2021). Perceções do impacto da COVID-19 no Turismo outdoor no Parque Nacional da Peneda-Gerês. *Journal of Tourism & Development = Revista Turismo & Desenvolvimento*, 36(1), 393-408. <https://doi.org/10.34624/rtd.v1i36.23748>

ESHT-GGQ-MODO48v02

Ferreira, F. A., Ferreira, F., & Fernandes, P. (2021). Price and quality competition in the restaurant industry: effects of restaurants' reputation. *Journal of Tourism & Development = Revista Turismo & Desenvolvimento*, 37, 21-29. <https://doi.org/10.34624/rtd.v37i0.26323>

Martins, D., Amaro, S., & Silva, S. (2021). The importance of shift work: The hospitality sector. *Journal of Tourism & Development = Revista Turismo & Desenvolvimento*, 36(1), 233 – 243. <https://doi.org/10.34624/rtd.v1i36.10487>

Martins, O. M. D., Nunes, A., Vieira, E., Rachão, S., Correia, A., Fonseca, M., Silva, G., Santos, S., Veloso, C., Ferreira, F. A., Carrança, P., & Fernandes, P. O. (2021). Outdoor tourism in the North of Portugal from the perspective of Tourist Entertainment Companies (TEC). *European Journal of Applied Business and Management*, 7(3), 1-21. <https://nidisag.isag.pt/index.php/IJAM/article/view/583>

Mesquita, A. C. (2020). Steger, M. B. (2013). «Globalization – A Very Short Introduction». Oxford University Press. Oxford: 148 pp. *e-Letras com Vida — Revista de Estudos Globais: Humanidades, Ciências e Artes [e-LCV]*, 5, 181-185. <http://e-lcv.online/index.php/revista/article/view/153/117>

Santos, E., Correia, A. I., Ferreira, F. A., Nunes, A. M., Veloso, C. M., Vieira, E., Silva, G., Fonseca, M., Carrança, P., & Fernandes, P. O. (2020). Productivity measurement: The case of nature tourism firms in Portugal. *Journal of Spatial and Organizational Dynamics*, 8(4), 331-346. <https://www.jsod-cieo.net/journal/index.php/jsod/article/view/252>

Amorim, S., Cabral, I., & Alves, J. M. (2020). Culturas escolares, lideranças e resultados: Apresentação de resultados de um estudo de caso duplo. *Revista Portuguesa de Investigação Educacional, Especial*, 144-171. <http://dx.doi.org/10.34632/investigacaoeducacional.2020.8504>

LIVROS E CAPÍTULOS DE LIVRO DE EDIÇÃO INTERNACIONAL (6)

Madureira, M., Silva, S., & Pataco, T. (2021). Hospitality in holiday rentals: Guest satisfaction. In J. Leitão, V. Ratten, & V. Braga, V. (Eds). *Tourism Innovation in Spain and Portugal: New Trends and Developments* (pp. 133-148). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-80733-7_8

Meirinhos, V., Rodrigues, A. C., Couto, A. I., Martins, A. L., Vieira, D., Martins, D., Lousã, E. P., Martins, H., Araújo, M. S., Silva, M., Ferreira, P., Soares, R., Silva, S. (2021). Recursos humanos: um modelo compreensivo do campo. In S. P. Gonçalves, & F. Nogueira (Coords.), *A gestão de recursos humanos a múltiplas vozes: experiências ibéricas e lusófonas* (pp. 9-29). *Vida Económica*

Melo, A., Vasconcelos, S. V., Melo, C., & Silva, M. (2021). (Re)acting to the COVID-19 crisis in hotels: The perceptions of portuguese managers. In M. Demir, A. Dalgiç, & F. D. Ergen (Eds.) *Handbook of Research on the Impacts and Implications of COVID-19 on the Tourism Industry* (pp. 496-519). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-8231-2.ch024>

Silva, S., Silva, C., & Soares, G. (2021). Great expectations: The graduate view of skills in hospitality. In V. G. Costa, A. A. Moura, & M. Mira (Eds.), *Handbook of Research on Human Capital and People Management in the Tourism Industry* (pp. 92-109). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-4318-4.ch005>

Amorim, S., Rocha, M. I. M. C., Alves, J. J. M., & Cinha, R. S. (2020). Culturas escolares, lideranças, processo de ensino aprendizagem e resultados: apresentação de dados de um estudo duplo comparativo. In A. J. N. Silva, I. S. Souza, & R. F. Lima (Orgs.), *Educação e a apropriação e reconstrução do conhecimento científico 4* (pp. 46-56). Athena Editora. <https://doi.org/10.22533/at.ed.9902024115>

Fernandes, P. O., Nunes, A. M., Veloso, C. M., Santos, E., Ferreira, F. A., & Fonseca, M. J. (2020). Outdoor solutions for the seasonal concentration of tourism demand in Northern Portugal: An integrated approach based on the Gini Index. In C. R. Almeida, A. Quintano, M. Simancas, R. Huete & Z. Breda (Eds.), *Handbook of research on the impacts, challenges, and policy responses to overtourism* (pp. 364-379). IGI Global. <http://doi:10.4018/978-1-7998-2224-0.ch019>

LIVROS E CAPÍTULOS DE LIVRO DE EDIÇÃO NACIONAL (1)

Lima, J., Miranda, P. (2020). *Preparar os Testes - Inglês 8 - 8.º Ano*. Areal Editores

PUBLICAÇÕES EM ATAS (PROCEEDINGS) DE CONGRESSOS INTERNACIONAIS (44)

Antunes, A., Martins, D., Silva, S., & Silva, C. (2021). Human resources consultants: What digital skills? In *Proceedings of the 37th International Business Information Management Association* (pp. 2726-2735). IBIMA

Azevedo, D., & Melo, A. (2021). The impact of Covid-19 in restaurants: Take away and delivery, the consumer's perspective. In C. Silva, M. Oliveira, S. & Silva (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research (ICTR)* (pp. 62-66). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/.10.34190/IRT.21.051>

Bode, O. R., Ferreira, F. A., Rus, V., & Toader, V. (2021). Price determinants of Porto's airbnb listings. In C. Silva, M. Oliveira, S. & Silva (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research (ICTR)* (pp. 76-83). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.096>

Brochado, D., Silva, C., Silva, S., & Azevedo, D. (2021). Digital technologies to minimize the impact of the Covid-19 pandemic in the catering sector. In C. Silva, M. Oliveira, & Silva, S. (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (pp. 92-100). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.085>

Castro, C., Ferreira, F. A., & Nunes, P. (2021). Digital technologies and tourism as drivers of economic growth in Europe and Central Asia. In A. Abreu, D. Liberato, E. A. González, & J. C. Garcia Ojeda (Eds.), *International Conference on Tourism, Technology and Systems ICOTTS 2020: Advances in Tourism, Technology and Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies: Vol. 209* (pp. 341-350). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-33-4260-6_30

Costa, A. M., Monteiro, B., & Silva, S. (2021). Wine tourism and digital marketing strategies in the Vinho Verde Region. In C. Silva, M. Oliveira, & Silva, S. (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (pp. 119-126). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.034>

Costa, E., Ferreira, F. A., Ribeiro, J., & Meneses D. (2021). Hotel distribution: The influence of online travel agencies on accommodation units. In C. Silva, M. Oliveira, & Silva, S. (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (pp. 127-135). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.035>

Costa, E., Liberato, D., & Ferraz, A. (2021). Sport's events: Rally de Portugal as a promoter of Porto tourism destination. In A. Abreu, D. Liberato, E. Alén González, J. C. Garcia Ojeda (Eds.), *Advances in tourism, technology and systems: Selected papers from ICOTTS20*, Vol. 2. Smart innovation, systems and technologies: Vol. 209 (pp. 572–583). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-33-4260-6_49

Cunha, A., & Oliveira, M. (2021). Human resources in housekeeping department: Case study. In C. Silva, M. Oliveira, & S. Silva (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (pp. 158-165). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.072>

Ferreira, F., & Ferreira, F. A. (2021). Quality competition, environmental policies and reputation of restaurants. In C. Silva, M. Oliveira, S. & Silva (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research (ICTR)* (pp. 230–235). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.081>

Ferreira, F. A., & Castro, C. (2021). Tourism in historic districts: How do residents perceive it? In C. Silva, M. Oliveira, S. & Silva (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research (ICTR)* (pp. 221–229). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.007>

Ferreira, F. A., Castro, C., & Gomes, A. S. (2021). Positive and negative social-cultural, economic and environmental impacts of tourism on residents. In J. V. Carvalho, Á. Rocha, P. Liberato, & A. Peña. (Eds.), *International Conference on Tourism, Technology and Systems ICOTTS 2020: Advances in Tourism, Technology and Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies: Vol. 208* (pp. 288–298). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-33-4256-9_26

Fonsêca, F. O., Santos, J. C., Vieira, L. V. L., & Ferreira, F. A. (2021). Pedagogical tourism in national parks: Relations between Brazil and Portugal. In A. Abreu, D. Liberato, E. A. González, & J. C. Garcia Ojeda (Eds.), *International Conference on Tourism, Technology and Systems ICOTTS 2020: Advances in Tourism, Technology and Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies: Vol. 209* (pp. 560–571). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-33-4260-6_48

Lousada, I., Silva, S., & Esteves, E. (2021). Hotel promotion through social media: Hotel Anantara Vilamoura & Algarve Resort. In *Proceedings of the 37th International Business Information Management Association* (pp. 2978-2984). IBIMA

Martins, D., Oliveira, A. & Silva, S. (2021). Knowledge management through competencies: An exploratory study in the automotive industry sector. In A. Garcia-Perez, & L. Simkin (Eds.), *Proceedings of the 22nd European Conference on Knowledge Management*. <https://doi.org/10.34190/EKM.21.033>

- 1Martins, O. M. D., Fernandes, P. O., Nunes, A., Rachão, S., Correia, A. I., Vieira, E., Fonseca, M. J., Silva, G., Santos, S., Veloso, C., Ferreira, F. A., & Carranço, P. (2021). Supply-side perspectives on outdoor tourism in the North of Portugal. In C. Silva, M. Oliveira, S. & Silva (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research (ICTR)* (pp. 339–348). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.074>
- Melo, C., Vasconcelos, C., Liberato, D., Silva, C., Amaral, P., Negrusa, A., Cosma, S., Fleseriu, C. (2021). Creating collaborative research opportunities at a distance: From Porto to Cluj-Napoca. In A. Reis, J. Barroso, J. B. Lopes, T. Mikropoulos, C-W. Fan (Eds.), *Technology and Innovation in Learning, Teaching and Education. TECH-EDU 2020. Communications in Computer and Information Science*, vol 1384 (pp. 380-388). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-73988-1_30
- Mesquita, A. C. (2021). The importance of learning english for global tourism. In C. Silva, M. Oliveira, & Silva, S. (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (pp. 585-589). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.008>
- Monteiro, R., Azevedo, D., & Silva, S. (2021). The Way of St. James: Food consumption of pilgrims. In C. Silva, M. Oliveira, & Silva, S. (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (pp. 384-390). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.077>
- Neves, C., Silva, S., & Martins, D. (2021) The competences in the digital era in the tourism and hospitality sector. In C. Silva, M. Oliveira, & Silva, S. (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (pp. 423-429). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.103>
- Rocha, A., Azevedo, D., & Silva, S. (2021). The impact of tourism in the restaurant business – a case study in the city of Oporto. In C. Silva, M. Oliveira, & Silva, S. (Eds.), *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (pp.460-466). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.043>
- Silva, A. I., Oliveira, M., & Silva, S. (2021). Motivation as a lever for service excellence. In C. Silva, M. Oliveira, & S. Silva (Eds.) *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (pp. 483-491). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.056>
- Silva, C., Oliveira, M. & S. Silva (2021). Preface. *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research* (p. VI). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.056>
- Silva, M., Melo, A., Melo, C., & Vasconcelos, S. (2021). The COVID-19 aftermath: A multidimensional study on hospitality managers' perceptions. In C. Silva, M. Oliveira, S. & Silva (Eds.) *Proceedings of the 4th International Conference on Tourism Research (ICTR)* (pp. 501-510). Academic Publishing. <https://doi.org/10.34190/IRT.21.062>
- Costa, E., Ribeiro, J., & Santos, A. (2020). The impact of cross-selling in hospitality. In *Proceedings of the 35th International Business Information Management Association* (pp. 9790-9801). IBIMA

Costa, E., Ribeiro, J., Ferreira, F. A. & Meneses D. (2020). Actions and strategies on hotel websites: Case study of 4 and 5 star hotels in Porto and Northern Region. In Proceedings of the 36th International Business Information Management Association. IBIMA

Dieguez, T., Ferreira, F.A. & Cabral, P. (2020). Influences and motivations of the North Portugal's tourist regarding local accommodation. In Proceedings of the 35th International Business Information Management Association Conference Education Excellence and Innovation Management: A 2025 Vision to Sustain Economic Development during Global Challenges (pp. 4805-4816). IBIMA.

Fernandes, P. O., Nunes, A. M., Veloso, C. M., Santos, E., Ferreira, F. A., & Fonseca, M. J. (2020). Spatial and temporal concentration of tourism supply and demand in northern Portugal. Application of the herfindahl-hirschman index. In Á. Rocha, A. Abreu, J. V. Carvalho, D. Liberato, E. Alén González, & P. Liberato (Eds.), International Conference on Tourism, Technology and Systems ICOTTS 2019: Advances in Tourism, Technology and Smart Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies: Vol. 171 (pp. 263–273). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-2024-2_24

Ferreira, A., Alén, E., Liberato, D., & Liberato, P. (2020). Porto as a literary touristic destination based on Camilo Castelo Branco's literary work. In V. Katsoni, & T. Spyriadis (Eds.), Cultural and tourism innovation in the digital era: Sixth international IACuDiT conference (pp. 353–364). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-36342-0_28

Ferreira, A., Alén, E., Liberato, P., & Liberato, D. (2020). Literary tourism: A cultural trip? In Á. Rocha, A. Abreu, J. V. de Carvalho, D. Liberato, E. Alén González, P. Liberato (Eds.), Advances in tourism, technology and smart systems. Vol. 171 (pp. 505–515). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-2024-2_44

Ferreira, F. A. & Castro, C. (2020). Competitiveness of European tourism: A cluster analysis. In J. Martí-Parreño, R. Gómez-Calvet & J. Muñoz de Prat (Eds). Proceedings of the 3rd International Conference on Tourism Research (ICTR) (pp. 52-59). Academic Conferences and Publishing International Limited. 10.34190/IRT.20.030

Ferreira, F. A., & Castro, C. (2020). Medical tourism in Portugal - A potential niche market. In Á. Rocha, A. Abreu, J. V. Carvalho, D. Liberato, E. Alén González, & P. Liberato (Eds.), International Conference on Tourism, Technology and Systems ICOTTS 2019: Advances in Tourism, Technology and Smart Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies: Vol. 171 (pp. 615–625). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-2024-2_53

Ferreira, F. A., & Castro, C. (2020). Partial privatization in a quantity-price-setting mixed duopoly. In T. Simos, & C. Tsitouras (Eds.), International Conference of Numerical Analysis and Applied Mathematics ICNAAM 2019. AIP Conference Proceedings: Vol. 2293 (pp. 150003-1-150003-4). AIP Publishing. <https://doi.org/10.1063/5.0026435>

Ferreira, F. A. & Ferreira, F. (2020). Hotel competition under uncertain demand: Different objective functions. In J. Martí-Parreño, R. Gómez-Calvet & J. Muñoz de Prat (Eds). Proceedings of the 3rd International Conference on Tourism Research (ICTR) (pp. 60-67). Academic Conferences and Publishing International Limited. 10.34190/IRT.20.051

Ferreira, F. A., & Ferreira, F. (2020). Price-setting hotel competition under uncertain demand. In Á. Rocha, A. Abreu, J. V. Carvalho, D. Liberato, E. Alén González, & P. Liberato (Eds.), International Conference on Tourism, Technology and Systems ICOTTS 2019:

ESHT-GGQ-MODO48v02

Advances in Tourism, Technology and Smart Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies: Vol. 171 (pp. 289–295). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-2024-2_26

Ferreira, F. A., & Ferreira, F. (2020). Symposium on Operational Research and Applications. In T. Simos, & C. Tsitouras (Eds.), International Conference on Numerical Analysis and Applied Mathematics (ICNAAM 2019): Vol. 2293, Article 150001. <https://doi.org/10.1063/5.0026423>

Ferreira, F. A., Liberato, D., & Azevedo, A. F. (2020). Landscape performance in a destination motivation choice. In K. S. Soliman (Ed.), Proceedings of 35th International Business Information Management Association Conference (IBIMA 2020): Education Excellence and Innovation Management: A 2025 Vision to Sustain Economic Development during Global Challenges (pp. 14654–14668). IBIMA.

Ferreira, F.A., Campos, J., Oliveira, M. (2020) The buying process on hospitality services and its implication to loyalty behaviour. In K. S. Soliman (Ed.). Proceedings of the 35th International Business Information Management Association. Education Excellence and Innovation Management: A 2025 Vision to Sustain Economic Development during Global Challenges (pp. 13377-13386). IBIMA.

Liberato, D., Costa, E., Liberato, P., & Ribeiro, J. (2020). The role of events and music festivals in urban tourism: Case study. In Á. Rocha, A. Abreu, J. V. de Carvalho, D. Liberato, E. Alén González, P. Liberato (Eds.), Advances in tourism, technology and smart systems. Vol. 171 (pp. 537-549). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-2024-2_47

Liberato, D., Ferreira, F. A., & Azevedo, A. F. (2020). Landscape as a tourism resource: A case study in the Northern region of Portugal. In Á. Rocha, A. Abreu, J. V. de Carvalho, D. Liberato, E. Alén González, P. Liberato (Eds.), Advances in tourism, technology and smart systems. Vol. 171 (pp. 627–639). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-2024-2_54

Oliveira, M., Liberato, P., Liberato, D. (2020). O papel do marketing interno na qualidade do serviço e satisfação do cliente. In N. A. Vila, J. A. Fraiz Brea (Coords.), XXII Seminario Hispano Luso de Economía Empresarial, Faculdade de C.C. Empresariais e Turismo, Campus de Ourense, Universidade de Vigo, [Book of Abstracts] (p. 68). <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7724377>

Ramalho, B. Silva, S., & Silva, C. (2020). Digital influencers: Possible roles in the promotion of tourist destinations. In J. Martí-Parreño, R. Gómez-Calvet, & J. Muñoz de Prat (Eds.) Proceedings of 3rd International Conference on Tourism Research (pp. 204-212). Academic Conferences and Publishing International. <https://doi.org/10.34190/IRT.20.028>

Santos, S., Oliveira, M., & Silva, S. (2020). Expectations vs customer satisfaction: The case of luxury hotels. In J. Martí-Parreño, R. Gómez-Calvet, & J. Muñoz de Prat (Eds.) Proceedings of 3rd International Conference on Tourism Research (pp.260-267). <https://doi.org/10.34190/IRT.20.029>

Valente, B., & Oliveira, M. (2020). The marketing of experiences applied to hotel management – study case. In K. S. Soliman (Ed.). Proceedings of the 35th International Business Information Management Association. Education Excellence and Innovation Management: A 2025 Vision to Sustain Economic Development during Global Challenges (pp. 6414-6425). International Business Information Management Association, IBIMA.

ESHT-GGQ-MODO48v02

PUBLICAÇÕES EM ATAS DE CONGRESSOS NACIONAIS (3)

Campos, J. F. G., Melo, A., Oliveira, M., Silva, J. A., Fonseca, R., Quintas, M., Fernandes, P., & Correia, R. (2021). A operacionalização de eventos gastronómicos na educação/formação em hotelaria e restauração. Fórum Interno P.Porto 2021: Desafios do “Novo Normal”: Livro de resumos (p. 36). P.Porto. <https://www.ipp.pt/forum2021/livroResumos21.pdf>

Campos, J. F. G., Melo, A., Oliveira, M., Silva, J. A., Fonseca, R., Quintas, M., Fernandes, P., & Correia, R. (2021). A simulação nos laboratórios de hotelaria e restauração como mise-en-place para a atividade profissional. Fórum Interno P.Porto 2021: Desafios do “Novo Normal”: Livro de resumos (p. 37). P.Porto. <https://www.ipp.pt/forum2021/livroResumos21.pdf>

Melo, A., Melo, C., Vasconcelos, S., Liberato, D., & Lopes, M.C. (2021). Soft skills & turismo: Do mercado à academia. Fórum Interno P.Porto 2021: Desafios do “Novo Normal”: Livro de resumos (p. 20). P.Porto. <https://www.ipp.pt/forum2021/livroResumos21.pdf>

OUTRAS PUBLICAÇÕES (1)

Melo, A. (2021). As competências e a inserção profissional dos licenciados em Gestão Hoteleira. DirHotel, 42, 30-31

8. ESTÁGIOS (ANO LETIVO 20/21)

Nome do Estudante (completo)	Entidade Acolhedora de Estágio (EAE)	País
ANA CATARINA DUQUE DA SILVA	Vila Baleira Funchal	Portugal
ANA CATARINA SALGADO CAMPOS	Hotel Acta Avenue	Portugal
ANA MARGARIDA PINTO RAPOSO	Vila Baleira Funchal	Portugal
ANDREIA NOGUEIRA FIGUEIREDO	Hotel NH Collection Porto	Portugal
ARTUR JOSÉ VIEIRA SANTOS FIDALGO	The Yeatman Hotel	Portugal
BEATRIZ ISABEL OLIVEIRA DA SILVA	Hotel NH Collection Porto	Portugal
CARLOS ALEXANDRE FERNANDES REBELO MARTINS	Agua Hotels - Algarve	Portugal
DIANA AFONSO TIGRE	Hotel Moov	Portugal
FRANCISCA MANUELA DE OLIVEIRA RAMOS RIBEIRO	Douro Royal Valley	Portugal
FRANCISCO QUEIRÓS MARANTE	Restaurante Indiferente	Portugal
GONÇALO BARROTE MACHADO DO VALE	AXIS Vermar	Portugal
JOSÉ PEDRO RAPOSO RIBEIRO	Agua Hotels - Algarve	Portugal
JULIANA MARIA RÊGO FERREIRA	Douro Royal Valley	Portugal
MARIANA ALVES MATOS	Vila Baleira Funchal	Portugal
MARIANA ARAUJO E SILVA CASTANHEIRA	Lopes dos Leitões	Portugal
MIGUEL DA ROCHA BASTOS SILVA	Quinta Zoo Santo Inácio/Quina da Cartida	Portugal
RÚBEN DIOGO PONTE DIAS	Tecnológica HITS	Portugal
ZITA ALEXANDRA DUARTE COSTA	Douro Royal Valley	Portugal
JOSÉ LUÍS FERNANDES	ALDI Distribuição	Portugal
Total		19

A totalidade dos estudantes (19) optou por realizar o seu estágio em Portugal, situação potenciada pela situação de emergência sanitária vivida e consequente incerteza quanto à mobilidade internacional. A maioria dos estudantes realizou o seu estágio na zona norte do país (14 estudantes), tendo 3 optado pela Madeira e 2 pelo Algarve.

9. PROTOCOLOS (ANO LETIVO 2020/2021)

Existem inúmeros acordos de cooperação e protocolos firmados entre a instituição e outras organizações:

Parcerias com instituições de ensino:

- Artesis Plantijn College Antwerpen, College of Management, Trade and Marketing, Sofia
- Juraj Dobrila University of Pula, University of Split
- VERN`UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES, International Business Academy
- Lillebaelt Academy of Professional Higher Education, Universidade de Vigo
- Universidade Antonio de Nebrija, Universidad de Extremadura
- Universidade da Coruña, Universidade de Málaga
- Universidade de Valência, Universidad Rey Juan Carlos
- Universidade de Murcia, University of Maribor
- Université Paris 13 -Nord, Université d'Angers
- Haaga-Helia University of Applied Sciences, Laurea University of Applied Sciences
- South-Eastern Finland University of Applied Sciences - Xamk (EX-Mikkeli University of Applied Sciences Ltd.)
- Karelia University of Applied Sciences, Eastern Macedonia & Thrace Institute of Technology
- TIO University of Applied Sciences, Università Del Salento
- International School of Law and Business, Šiauliai State College
- Vistula University, Krakowska Akademia im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego
- Warsaw School of Tourism and Hospitality Management, Białystok University of Technology
- Universitatea Babeș-Bolyai, Alexandru Ioan Cuza University of Iasi
- University of South Bohemia in Ceské Budejovice, Haute École de Gestion de Genève
- Mustafa Kemal University, Istanbul Aydin University

O acordo de cooperação entre a ESHT e a **Universidade de Vigo** visa a promoção da cooperação entre os cursos da ESHT e o curso de grau em Turismo do Campus da Água da Universidade de Vigo, nos seguintes objetivos:

- Dupla titulação dos cursos;
- Mobilidade de docentes;
- Mobilidade de estudantes;
- Projetos conjuntos de I&D;
- Organização conjunta de eventos.

O *Co-Operation Framework Agreement* entre o IPP, a **Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro** e a **Universidade de Vigo**, assinado em Novembro, 2014, tem por objetivos:

- a mobilidade de docentes e estudantes,
- o desenvolvimento de investigação científica e de projetos,
- a criação de cursos em conjunto e
- a dupla titulação de diplomas em várias áreas, entre as quais a área do turismo, hotelaria e restauração.

O Protocolo de cooperação pedagógica, científica e técnica com a **Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril** (ESHTe), assinado em janeiro 2015, tem por objetivos:

- a mobilidade de docentes
- desenvolvimento de investigação científica e de projetos
- a criação de cursos em conjunto na área do turismo, hotelaria e restauração e a organização de atividades.

O protocolo com a **Universidade Federal Fluminense**, Rio de Janeiro, Brasil, em análise pela IES, terá por objetivos:

- promover a mobilidade de estudantes e docentes,
- o desenvolvimento de investigação e de projetos em conjunto na área da Hotelaria e Restauração e
- a dupla titulação de diplomas.

Com organizações sectoriais, acresce:

O protocolo com o **Turismo de Portugal I.P.**, no âmbito dos cursos de Especialização Tecnológica, na área do Turismo, Hotelaria e Restauração (2016).

O protocolo com o **Turismo Porto e Norte de Portugal** (2016).

O protocolo de cooperação formativa nas áreas do Turismo, Hotelaria e Restauração, assinado entre a ESEIG/IPP e a Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal – AHRESP (2016).

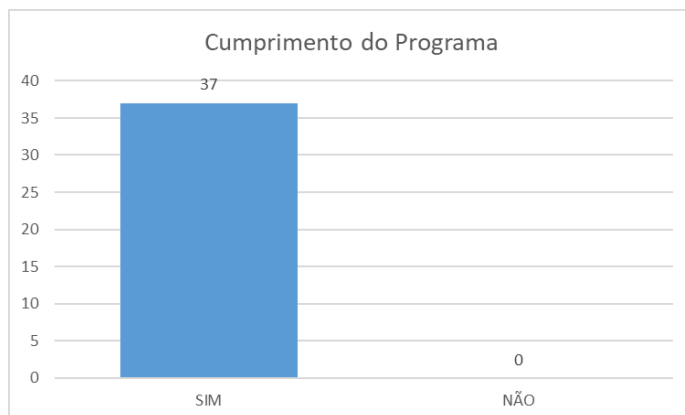
O protocolo entre a ESHT/IPP e a Associação de Diretores de Hotéis de Portugal – ADHP, no âmbito do reconhecimento da licenciatura em Gestão e Administração Hoteleira, como tendo um plano curricular e infraestruturas pedagógicas adequadas à formação de um futuro diretor hoteleiro, em 2014.

10. PRÉMIOS (ANO LETIVO 2020/ 2021)

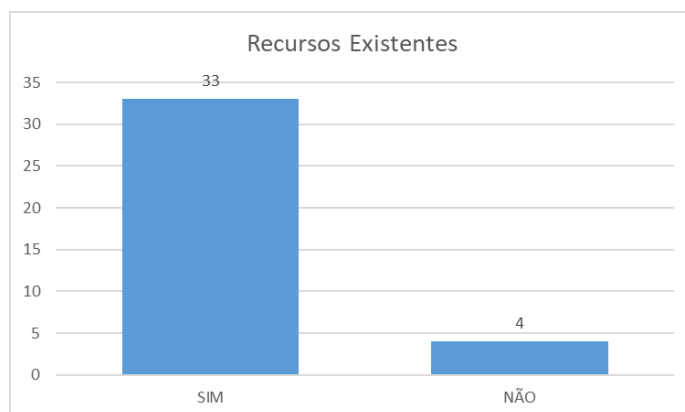
Não aplicável.

11. ANÁLISE DOS RELATÓRIOS DA UNIDADE CURRICULAR (ANO LETIVO 2020/2021)

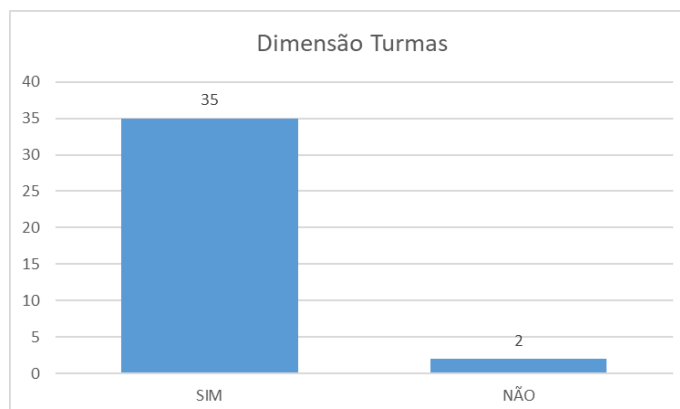
CUMPRIMENTO DO PROGRAMA



RECURSOS EXISTENTES



DIMENSÃO DAS TURMAS



RESULTADOS OBTIDOS

A análise dos RUC revela-nos que, no que concerne ao Cumprimento do Programa, a totalidade das unidades curriculares cumpriram o programa estipulado. Relativamente aos recursos existentes, 89,2% dos docentes consideram que os recursos são suficientes e adequados às UC que lecionam.

No que diz respeito à dimensão das turmas, 94,6% dos docentes consideram que a dimensão das turmas é adequada.

MELHORIA CONTÍNUA DA QUALIDADE

As medidas de melhoria contínua da qualidade são recolhidas no campo "conclusão e sugestões de melhoria" dos RUC e são, como sempre, alvo de análise, sendo o respetivo resultado vertido no plano de ação, sempre que aplicável.

	Forte envolvimento do mercado empresarial, quer na participação da vida ativa do Curso, quer através dos estágios e outros eventos; Curso integrado verticalmente: TESP e Mestrados na área e em áreas afins estimulando o estudante à prossecução dos estudos; Estreita relação com entidades públicas: Câmara da Póvoa de Varzim, Câmara de Vila do Conde, Turismo de Portugal I.P., Turismo do Porto e Norte e Associações do Sector-AHRESP, ADHP, IPDT; Curso com boa taxa de empregabilidade assente na necessidade do setor de mais mão de obra qualificada. Uma parte substancial dos diplomados ingressam no mercado de trabalho em menos de 12 meses; Curso com elevada atratividade: índice de procura de 5.39 candidatos por vaga disponível e um índice de ocupação racional superior a 85%; Curso com forte abertura para colaborar na criação de formações em parceria com outras organizações de ensino ex. FCNAUP, IPCA, ESHTe; Aumento da internacionalização especialmente em estudantes em estágio; Participação dos docentes e discentes nas estruturas de tomada de decisão; Elaboração semestral de Relatórios de UC e elaboração anual de Relatório de Curso; Qualidade e melhoria permanente das instalações, infraestruturas e recursos pedagógicos existentes: Restaurante de Aplicação (Cozinha e Restaurante), Cozinha de Show Cooking e Laboratório de Alojamento; Melhoria dos recursos, equipamentos e infraestruturas em resultado das intervenções no seguimento do reposicionamento estratégico do IPP; Existência de software hoteleiro e de restauração -ICG e Winrest. Parcerias com inúmeras empresas hoteleiras nacionais e internacionais; Pessoal não docente qualificado, dinâmico, participativo e estável; Realização de vários seminários, workshops e palestras; Corpo docente estável e qualificado que imprime dinamismo, inovação e iniciativa e mantém relações próximas com o mercado de trabalho e com os discentes; Boa adaptação das metodologias de ensino/aprendizagem e dos objetivos das UC que permitem o desenvolvimento de conhecimentos e competências transferíveis (trabalho de equipa, cultura de organização e trabalho, ética profissional) e técnicas;
Pontos Fortes	Uso da plataforma de aprendizagem à distância (Moodle) e de plataforma de gestão dos processos académicos (Domus);

	Elevadas taxas de sucesso escolar e boa eficiência formativa; As experiências de estágio como UC constitui forte potencial de empregabilidade, revelando a boa preparação dos estudantes, refletida na avaliação por parte das entidades de acolhimento; Crescente visibilidade do Curso junto das Instituições nacionais e internacionais dos sectores do turismo, hotelaria e restauração; Envolvimento de alguns docentes em projetos externos à ESHT; Crescimento anual de protocolos de estágios internacionais e nacionais; Curso com forte visibilidade e boa reputação no mercado, manifestada nos contactos de entidades para estágio e oferta de emprego; Sólidas competências em língua estrangeira atestadas pelos bons resultados dos estagiários em contexto de trabalho internacional; Docentes membros de unidades de investigação FCT – CITUR e UNIAG e CEOS Corpo docente com boas redes profissionais que captam para a ESHT boas parcerias e oportunidades de emprego.
	Docentes com cargas letivas máximas e inúmeras atividades burocráticas que condicionam a investigação e produção científica; O número diminuto de docentes envolvidos nas várias tarefas administrativas, de gestão e na dinamização de atividades extracurriculares conduz a uma acumulação excessiva de tarefas e responsabilidades; Dificuldade na mobilização de estudantes internacionais e Erasmus IN/OUT; Apesar de um esforço de crescimento, existe necessidade de reforço do número de docentes doutorados e especialistas, especialmente nas áreas de hotelaria e restauração; Apesar do crescimento da atividade de investigação, a publicação em revistas científicas nacionais e internacionais da área continua aquém do desejado; Apesar de alguma evolução, ainda continua a ser difícil a integração dos estudantes em atividades de investigação científica; Dificuldade em dar resposta às solicitações do mercado para a prestação de serviços externos.
Pontos Fracos	A crescente procura, aliada ao aumento do número de estudantes inscritos dá origem, em determinadas UC, a números de alunos por turma superiores ao desejado.
Oportunidades	Pertença ao maior Instituto Politécnico do País e terceira maior instituição de ensino superior do país; Dinâmicas de crescimento geradas pela criação da nova Escola de Hotelaria e Turismo do IPP (ESHT-IPP), em resultado do seu reposicionamento estratégico;

	Aumento do número de potenciais docentes qualificados nas áreas de Hotelaria e Turismo; Situação geográfica atrativa, com forte concentração empresarial e de população jovem e com elevadas acessibilidades; Aumento das empresas do sector a atuar na região e ao nível nacional; Existência de programas de mobilidade nacional e internacional; O turismo como sector com grande potencial de crescimento na economia nacional; Aumento da procura de pessoal qualificado para integrar cargos operacionais e de chefia; Crescente consciência da necessidade de formação ao longo da vida; Crescente visibilidade de Portugal como destino turístico e do Porto como cidade eleita; Elevada solicitação por parte do mercado para atividades extracurriculares
Ameaças	Inexistência de programas doutorais de Hotelaria e Restauração; Incipiente produção científica aplicada ao setor da restauração e bebidas. Baixa atratividade da carreira académica para os especialistas na área da restauração e bebidas, o que dificulta a contratação de especialistas com provas públicas. Constrangimentos financeiros resultantes dos cortes sucessivos e da não aplicação da forma aprovada na distribuição orçamental; Penalização do recrutamento de docentes e não docentes, provocado pelos cortes financeiros; Penalização do apoio às atividades de investigação e desenvolvimento, provocado pelos cortes financeiros; Concorrência de novas unidades/instituições de ensino na área da Hotelaria e Turismo, nomeadamente a criação do Hotel-Escola por parte do IPCA e a abertura anunciada do polo da Universidade Europeia no Porto; Reduzida cultura de gestão por parte dos empresários do setor que resulta na insuficiente valorização das competências desenvolvidas pelos diplomados. A forte concorrência na área de formação, em especial na área operacional do Restaurante e Cozinha, que por vezes desvaloriza os recém-licenciados, no processo de seleção; As condições de trabalho do setor ao nível nacional, nomeadamente a preferência por mão-de-obra não qualificada, podem funcionar como um entrave à escolha desta carreira profissional; Observa-se, nos estudantes colocados uma baixa literacia Matemática, literacia da Língua Materna, e alguns casos de iliteracia Informática;

Os estudantes apresentam uma tendência para a diminuição de competências na língua inglesa. Alguns estudantes referem mesmo que nunca tiveram formação em inglês;

A maioria dos profissionais da área não encara o sector como uma oportunidade de carreira, mas como um emprego de transição com remunerações baixas e contratos precários.

O impacto da pandemia Covid-19 no setor da hotelaria e restauração poderá afetar opção pela área do CE nos anos mais próximos.

13. APRECIÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO SOBRE O FUNCIONAMENTO GERAL DO CURSO

Os dois últimos anos ficam marcados pela pandemia de Covid-19 que teve um impacto muito relevante em todas as atividades do curso, académicas e não académicas. As aulas foram ministradas em formato on-line ou misto, tendo, ainda assim, sido possível cumprir os objetivos académicos e as avaliações. Verificou-se ainda uma capacidade de adaptação das atividades extracurriculares com a adoção de formatos on-line para as ações de formação/informação e de contacto com o meio empresarial, ainda que de dimensão e âmbito limitados.

Apesar do contexto, o curso continuou a demonstrar grande dinâmica com as atividades realizadas envolvendo a comunidade local e profissionais do Turismo, da Hotelaria e da Restauração

Relativamente ao corpo docente verificou-se uma melhoria, contando aquele neste momento com mais dois docentes doutorados, um deles numa das áreas fundamentais do curso, e mais uma especialista na área 811.

Verificou-se um aumento da produção científica, em termos de artigos científicos, de comunicações em conferências científicas, de publicações em livros.

Considera o Coordenador que o Curso de Gestão de Restauração e Catering (GRC) que o mesmo se tem mostrado sempre dinâmico, motivado e preocupado com a melhoria contínua. Revela um esforço acrescido quer para dinamizar as atividades inerentes ao Curso quer para prestar apoio aos outros Cursos e atividades existentes na ESHT.

14. GRAU DE IMPLEMENTAÇÃO DAS AÇÕES DE MELHORIA DO ANO ANTERIOR E A SUA EFICÁCIA

No que concerne ao ano letivo anterior e o plano de ações proposto, o grau de implementação das ações de melhoria do ano anterior pode ser analisado na tabela seguinte:

DESCRIÇÃO DA AÇÃO	PRI-ORIDADE	CAUSA / OBJETIVO	RE-SPONSÁVEL	ÍNICIO PRE-VISTO	CON-CLUSÃO PRE-VISTA	INDICADOR DE IMPLI-MENTAÇÃO	Comen-tário
Elaboração de matriz global de Atividades / Responsáveis	Média	Melhor distribui	Coordenação dos Cursos	Fev. 2021	Dez 2021	Existência da UC de Metodologias da Investigação; Existência de maior número de bolsas atribuídas aos alunos	Não implemen-tado Não implemen-tado
Maior envolvimento dos docentes em ID	Alta	Maior envolvimento em projetos de investigação	-----	Fev. 2021	Dez 2021	Número de publicações	Aumento de 49% face AA
Aumento da prestação de serviços externos	Alta	Maior e melhor resposta aos pedidos do mercado para a prestação de serviços externos	Responsável pelo Gabinete de Prestação de Serviços ao Exterior	Mar 2021	Dez 2021	Existência do gabinete com atividade registada; aumento do número de serviços prestados	Gabinete em funci-onamento Imple-mentação parcial – Covid 19
Aumento de seminários, visitas e workshops temáticos	Média	Maior envolvimento com o mercado e necessidades reais	Coordenadores de Curso e Departamento	Fev.2021	Dez 2021	Número de atividades	Imple-mentação parcial – Covid 19

15. PLANO DE AÇÕES DE MELHORIA

DESCRIÇÃO DA AÇÃO	PRIORIDADE	CAUSA / OBJETIVO	RESPONSÁVEL	ÍNICIO PREVISTO	CONCLUSÃO PREVISTA	INDICADOR DE IMPLEMENTAÇÃO
Elaboração de matriz global de Atividades / Responsáveis	Média	Melhor distribuição de tarefas e responsabilidades	Coordenação do Curso	Jan 22	Dez 22	Matriz de Atividades / Responsáveis
Criação de uma brochura de divulgação do CE junto das IES internacionais	Média	Captação de estudantes internacionais e Erasmus	Coordenação do curso c/ Unidade de Comunicação e Desenvolvimento / Apoio ao ensino e internacionalização		Mai 22	Brochura de divulgação do CE; Aumento do número de candidatos ao CEAIEI
Elaboração de proposta de inclusão da UC de Metodologias de Investigação no plano de estudos do CE	Alta	Melhoria das competências de investigação e relato científico dos estudantes; Melhor integração de estudantes na investigação; Aumento da publicação científica na área;	Coordenação do Curso	Nov 21	Dez 21	Proposta de inclusão da UC de Metodologias de Investigação no plano de estudos do CE
Desenvolvimento de ações de sensibilização para a investigação na área da restauração	Média	Aumento da publicação científica na área; Integração de estudantes na investigação Maior especialização dos PhD na área	Coordenação do curso	Jan 22	Dez 22	Total de ações de sensibilização; Aumento do número de publicações face ao ano anterior; Mapa de áreas de investigação preferencial/docentes
Reedição do concurso para contratação de bolseiros para apoio ao Gabinete de prestação de serviços ao exterior	Alta	Dar mais resposta às solicitações de prestação de serviços externos	Presidência	Jan 22 (edital lançado em nov 21)	Jan 22	Captação de bolseiros para trabalhar no Gabinete de prestação de serviços

Avaliação da necessidade de divisão de turmas face ao aumento de vagas	Média	Número elevado de alunos em algumas UCs	Responsáveis de departamento	Jan 22	Jul 22	Mapa de distribuição do serviço docente 2022/2023
---	-------	---	------------------------------	--------	--------	---

16. CONCLUSÃO

Este relatório fica marcado pelos efeitos imediatos da pandemia de Covid-19. Ainda assim, foi notório o esforço de todo o corpo docente e do pessoal de apoio no sentido de mitigar os efeitos da pandemia. Foi realizado um esforço por parte dos docentes em adaptar os modelos de ensino/aprendizagem e a transformação das atividades para um formato on-line, mantendo assim a dinâmica que vem caracterizando este curso.

Um fator relevante é a promoção da mobilidade dos estudantes e dos docentes do curso através do programa Erasmus que no decorrer do ano letivo 2020/2021 praticamente foi suspensa. É nossa convicção que, após reposta a normalidade pós pandemia, voltaremos a registar bons indicadores de mobilidade, tanto *In* como *Out*.

Consideramos que este impacto negativo também se fez sentir na investigação, principalmente a que envolveria outras empresas e organizações na área do turismo, hotelaria e restauração. Reiteramos, contudo, que a investigação científica e a realização de projetos com empresas e outras organizações continuará a ser, para nós, um fator estratégico e prioritário. De realçar o recém-criado Mestrado em Ciências Gastronómicas em parceria com a Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto e a participação de alguns estudantes nos projetos de investigação da Escola de Verão.

De salientar, também, a manutenção dos protocolos existentes com organismos regionais de turismo e associações setoriais, nomeadamente a AHRESP entre outras, permitindo uma clara ancoragem do CE à realidade do setor.

É de extrema relevância o panorama dos mais recentes licenciados. Apesar de terem concluído a sua licenciatura num momento económico deveras adverso para o setor da hotelaria e restauração, a maioria dos recém-licenciados encontram-se empregados na sua área de formação ou a prosseguir estudos, alguns destes em ofertas da própria escola.

Os mais recentes números da procura por parte de novos estudantes deixam a Coordenação do CE otimista relativamente aos próximos anos letivos, verificando-se uma melhoria contínua da qualidade dos estudantes que ingressam neste ciclo de estudos.

É nossa convicção que estaremos preparados para os desafios vindouros, da mesma forma que fomos capazes de dar resposta aos desafios que nos foram colocados no passado recente.

Vila do Conde, 09 de dezembro de 2021

O Conselho de Curso,

Daniel Azevedo, Presidente

Mónica Oliveira, Vogal

Gisela Soares, Vogal

Miguel Silva, Delegado do Curso