

Relatório Anual de Curso – Versão síntese

2021-22

SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

## 1. Introdução

O Relatório Anual de Curso (RAC) é elaborado pela Direção de Curso, no âmbito do Sistema Interno de Garantia da Qualidade da Universidade do Algarve.

Esta versão síntese apresenta a súmula dos principais resultados sobre o funcionamento do Curso e destina-se à publicação no Portal da Universidade do Algarve, conforme requisito previsto nos referenciais para os sistemas internos de garantia da qualidade nas instituições de ensino superior (Referencial 12 – “Informação pública”).

## 2. Caracterização dos estudantes

### 2.1. Estudantes inscritos (Fonte: SIGES na data 06/12/2022)

Quadro 1. Estudantes inscritos, por ano curricular (nº e %), total e por género

Ano curricular	2019-20	2020-21	2021-22
1º ano	14 (64%)	-	28 (100%)
2º ano	8 (36%)	14 (100%)	-
Total (Feminino/Masculino)	22 (F:12/M:10)	14 (F:7/M:7)	28 (F:15/M:13)

### 2.2. Procura (Fonte: SIGES na data 06/12/2022)

Quadro 2. Procura do ciclo de estudos

Procura	2019-20	2020-21	2021-22
Nº inscritos 1º ano 1ª vez	14	0	28

## 3. Resultados

### 3.1. Resultados Académicos

#### 3.1.1. Sucesso escolar (Fonte: SIGES na data 06/12/2022)

Quadro 3. Sucesso escolar por Unidade Curricular e por área científica

UC	Área Científica	Ano Curricular	Avaliados/ Inscritos (%)	Aprovados/ Avaliados (%)
[18101003] ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO GERAL E CIENTÍFICA	1º	18,52	100,00
Total da Área Científica			18,52	100,00
[18101004] NOÇÕES DE QUÍMICA ALIMENTAR	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	17,86	80,00
[18101006] PRINCÍPIOS DE MICROBIOLOGIA ALIMENTAR	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	14,81	100,00
[18101009] NOÇÕES DE TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	14,29	100,00
Total da Área Científica			15,66	92,31
[18101000] TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO	DESENVOLVIMENTO PESSOAL; FORMAÇÃO GERAL E CIENTÍFICA	1º	17,86	100,00
Total da Área Científica			17,86	100,00
[18101008] GESTÃO E CONTROLO EM HOTELARIA E RESTAURAÇÃO	HOTELARIA E RESTAURAÇÃO; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	14,81	75,00
Total da Área Científica			14,81	75,00
[18101005] SISTEMAS DE RESTAURAÇÃO	INDÚSTRIAS ALIMENTARES; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	17,86	100,00

Quadro 3. Sucesso escolar por Unidade Curricular e por área científica

UC	Área Científica	Ano Curricular	Avaliados/ Inscritos (%)	Aprovados/ Avaliados (%)
[18101007] HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	INDÚSTRIAS ALIMENTARES; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	14,29	100,00
[18101010] INTRODUÇÃO AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	INDÚSTRIAS ALIMENTARES; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	14,81	100,00
[18101011] INSTALAÇÕES E SEGURANÇA NA INDÚSTRIA ALIMENTAR	INDÚSTRIAS ALIMENTARES; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	14,81	100,00
Total da Área Científica			15,45	100,00
[18101001] APLICAÇÕES INFORMÁTICAS	INFORMÁTICA NA ÓPTICA DO UTILIZADOR; FORMAÇÃO GERAL E COMPLEMENTAR	1º	18,52	60,00
Total da Área Científica			18,52	60,00
[140064442] EMPREENDEDORISMO E MARKETING		1º	18,52	100,00
Total da Área Científica			18,52	100,00
Total do Curso			16,41	92,59

### 3.1.2. Eficiência formativa (Fonte: SIGES na data 06/12/2022)

Quadro 4. Diplomados por número de anos para a conclusão do curso

Diplomados	2018-19	2019-20	2020-21
Nº diplomados em N anos	11	5	12
Nº diplomados em N+1 anos	0	0	0
Nº diplomados em N+2 anos	0	0	0
Nº diplomados > N+2 anos	0	0	0
Nº diplomados total	11	5	12

## 4. Empregabilidade

Em <https://www.ualg.pt/oferta-formativa>, ao entrar na página do Curso, no menu “Apresentação”, deverá ser consultada a informação sobre “Dados e estatísticas oficiais do curso”, no item “Ligações” (no final da página).

## 5. Internacionalização (Fonte: SIGES na data 06/12/2022)

Quadro 5. Estudantes estrangeiros inscritos e em mobilidade internacional

Internacionalização	2019-20	2020-21	2021-22
Nº Estudantes estrangeiros inscritos	0	0	21
Nº Estudantes em mobilidade (incoming)	0	0	0
Nº Estudantes em mobilidade (outgoing)	0	0	0

## 6. Sistema Integrado de Monitorização do Ensino e Aprendizagem

### 6.1. Participação e envolvimento (Fonte: SIMEA na data 06/12/2022)

Quadro 6. Taxa de resposta aos questionários

Participação e envolvimento	2019-20	2020-21	2021-22
Estudantes	53,04%	69,47%	16,41%
Docentes	100,00%	100,00%	93,75%
Delegados de Ano	66,67%	100,00%	100,00%
Docentes Responsáveis por UC	94,74%	100,00%	100,00%

### 6.2. Resultados (Fonte: SIMEA na data 06/12/2022)

Quadro 7. Perceção do Ensino e Aprendizagem - Estudantes (média das respostas – escala de 1 a 6)

UC	Docente	Apreciação Global de Desempenho do Estudante	Apreciação Global da Unidade Curricular	Apreciação Global do Docente
[18101000] TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO	A	4,60	5,00	5,40
[18101001] APLICAÇÕES INFORMÁTICAS	A	4,00	3,60	2,80
[18101003] ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	A	4,60	4,80	5,00
[18101003] ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	B	4,60	4,80	4,80
[18101004] NOÇÕES DE QUÍMICA ALIMENTAR	A	5,20	5,20	2,20
[18101004] NOÇÕES DE QUÍMICA ALIMENTAR	B	5,20	5,20	5,40
[18101005] SISTEMAS DE RESTAURAÇÃO	A	4,60	4,60	5,20
Total do Curso		4,57	4,61	4,49

Quadro 8. Perceção do Ensino e Aprendizagem - Docentes (médias das respostas – escala de 1 a 6)

UC	Docente	Apreciação Global de Desempenho dos Estudantes	Apreciação Global da Unidade Curricular
[140064442] EMPREENDEDORISMO E MARKETING	A	5,00	6,00
[18101000] TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO	A	6,00	6,00
[18101001] APLICAÇÕES INFORMÁTICAS	A	5,00	5,00
[18101001] APLICAÇÕES INFORMÁTICAS	B	5,00	5,00
[18101003] ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	A	4,00	5,00
[18101003] ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	B	6,00	5,00
[18101004] NOÇÕES DE QUÍMICA ALIMENTAR	A	6,00	6,00
[18101004] NOÇÕES DE QUÍMICA ALIMENTAR	B	6,00	6,00
[18101005] SISTEMAS DE RESTAURAÇÃO	A	6,00	6,00
[18101006] PRINCÍPIOS DE MICROBIOLOGIA ALIMENTAR	A	6,00	5,00
[18101007] HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	A	5,00	6,00
[18101008] GESTÃO E CONTROLO EM HOTELARIA E RESTAURAÇÃO	A	5,00	6,00
[18101009] NOÇÕES DE TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS	A	4,00	4,00

Quadro 8. Perceção do Ensino e Aprendizagem - Docentes (médias das respostas – escala de 1 a 6)

UC	Docente	Apreciação Global de Desempenho dos Estudantes	Apreciação Global da Unidade Curricular
[18101010] INTRODUÇÃO AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	A	5,00	5,00
[18101011] INSTALAÇÕES E SEGURANÇA NA INDÚSTRIA ALIMENTAR	A	6,00	6,00
Total do Curso		5,33	5,47