UNIVERSIDADE DO ALGARVE

GABINETE DE AVALIAÇÃO E QUALIDADE

Relatório Anual de Curso

Versão Síntese

SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

2025/26

Instituto Superior de Engenharia

12-10-2026

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

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

Ano Curricular	2023-24	2024-25	2025-26
1º ano	2 (22%)	2 (50%)	11 (100%)
2º ano	7 (78%)	2 (50%)	0 (0%)
Total (Feminino/Masculino)	9 (F:6/M:3)	4 (F:0/M:4)	11 (F:6/M:5)

Fonte: SIGES em 12/10/2026

2.2 Procura

Quadro 2: Procura do ciclo de estudos

Procura	2023-24	2024-25	2025-26
Nº inscritos 1º ano 1ª vez	0	0	11

Fonte: SIGES em 12/10/2026

3. Resultados Académicos

3.1 Sucesso escolar

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

UC	Área Científica	Ano Curricular	Período	Avaliados/Inscritos (%)	Aprovados/Avaliados (%)
[140064442] EMPREENDEDORISMO E MARKETING		1º	S1	36,36	100,00
Total da Área Científica				36,36	100,00
[18101003] ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO GERAL E CIENTIFICA	1º	S1	40,00	100,00
Total da Área Científica	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO GERAL E CIENTIFICA			40,00	100,00
[18101004] NOÇÕES DE QUÍMICA ALIMENTAR	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	S1	40,00	100,00
[18101006] PRINCÍPIOS DE MICROBIOLOGIA ALIMENTAR	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	S2	100,00	40,00
[18101009] NOÇÕES DE TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	S2	40,00	100,00
Total da Área Científica	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA; FORMAÇÃO TÉCNICA			60,00	66,67
[18101000] TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO	DESENVOLVIMENTO PESSOAL; FORMAÇÃO GERAL E CIENTIFICA	1º	S1	40,00	100,00
Total da Área Científica	DESENVOLVIMENTO PESSOAL; FORMAÇÃO GERAL E CIENTIFICA			40,00	100,00
[18101008] GESTÃO E CONTROLO EM HOTELARIA E RESTAURAÇÃO	HOTELARIA E RESTAURAÇÃO; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	S2	40,00	100,00

UC	Área Científica	Ano Curricular	Período	Avaliados/Inscritos (%)	Aprovados/Avaliados (%)
Total da Área Científica	HOTELARIA E RESTAURAÇÃO; FORMAÇÃO TÉCNICA			40,00	100,00
[18101005] SISTEMAS DE RESTAURAÇÃO	INDÚSTRIAS ALIMENTARES; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	S1	40,00	100,00
[18101007] HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	INDÚSTRIAS ALIMENTARES; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	S2	40,00	100,00
[18101010] INTRODUÇÃO AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	INDÚSTRIAS ALIMENTARES; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	S2	40,00	100,00
[18101011] INSTALAÇÕES E SEGURANÇA NA INDÚSTRIA ALIMENTAR	INDÚSTRIAS ALIMENTARES; FORMAÇÃO TÉCNICA	1º	S2	40,00	100,00
Total da Área Científica	INDÚSTRIAS ALIMENTARES; FORMAÇÃO TÉCNICA			40,00	100,00
[18101001] APLICAÇÕES INFORMÁTICAS	INFORMÁTICA NA ÓPTICA DO UTILIZADOR; FORMAÇÃO GERAL E COMPLEMENTAR	1º	S1	40,00	100,00
Total da Área Científica	INFORMÁTICA NA ÓPTICA DO UTILIZADOR; FORMAÇÃO GERAL E COMPLEMENTAR			40,00	100,00
Total do Curso				44,63	88,89

Apenas UC com classificações lançadas.
Fonte: SIGES em 12/10/2026

3.2 Eficiência formativa

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

Diplomados	2022-23	2023-24	2024-25
Nº diplomados em N anos	3	5	0
Nº diplomados em N+1 anos	0	0	1
Nº diplomados em N+2 anos	0	0	0
Nº diplomados > N+2 anos	0	0	0
Nº diplomados total	3	5	1

Fonte: SIGES em 12/10/2026

4. Empregabilidade

Em Oferta Formativa | Universidade do Algarve, 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).
Em alternativa, poderão ser consultados os dados sobre o Desemprego dos Diplomados, em Direção-Geral de Estatísticas da Educação e Ciência.

5. Internacionalização

Quadro 5: Estudantes estrangeiros inscritos e em mobilidade internacional

Internacionalização	2023-24	2024-25	2025-26
Nº Estudantes estrangeiros inscritos	2	2	6
Nº Estudantes em mobilidade (incoming)	0	0	0
Nº Estudantes em mobilidade (outgoing)	0	0	0

Fonte: SIGES em 12/10/2026

6. Sistema Integrado de Monitorização do Ensino e Aprendizagem (SIMEA)

6.1 Participação e envolvimento

Quadro 6: Taxas de resposta aos questionários

Questionário	2023-24	2024-25	2025-26
Estudantes (PEA-E)	-	-	29,51%
Docentes (PEA-D)	-	-	100,00%

Fonte: SIGES em 12/10/2026

6.2 Resultados

6.2.1 Resultados PEA-E

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

UC	Ano curricular	Período	Cod. Docente	Apreciação Global da Unidade Curricular	Apreciação Global do Docente
Total do Curso					

Apenas UC com número mínimo de respostas dos estudantes.
Fonte: SIGES em 12/10/2026

6.2.2 Resultados PEA-D

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

UC	Período	Cod. Docente	Apreciação Global da Unidade Curricular
[140064442] EMPREENDEDORISMO E MARKETING	S1	A	5
[140064442] EMPREENDEDORISMO E MARKETING	S1	B	5
[18101000] TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO	S1	A	6
[18101001] APLICAÇÕES INFORMÁTICAS	S1	A	6
[18101001] APLICAÇÕES INFORMÁTICAS	S1	B	6
[18101003] ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	S1	A	6
[18101003] ALIMENTAÇÃO E SAÚDE	S1	B	6
[18101004] NOÇÕES DE QUÍMICA ALIMENTAR	S1	A	6
[18101005] SISTEMAS DE RESTAURAÇÃO	S1	A	6
Total do Curso			5.78

Apenas UC com resposta do(s) docente(s).
Fonte: SIGES em 12/10/2026