



QUESTIONÁRIO SOBRE AULAS DO MQTA

Este trabalho é realizado no âmbito da Unidade Curricular de Engenharia de Dados Experimentais, do curso de Mestrado em Qualidade e Tecnologia Alimentar da ESAV, e pretende avaliar a satisfação relativa ao plano de curso, UCs e demais atividades inerentes ao MQTA. A participação é voluntária e é garantido o anonimato dos dados recolhidos individualmente.

Agradecemos desde já a sua disponibilidade para participar neste estudo.

Parte 1: Dados demográficos

1. Idade: _____

2. Género:

☐ Feminino

☐ Masculino

3. Encontra-se deslocado da sua residência habitual?

☐ Sim

☐ Não

4. Se respondeu sim na questão anterior, que tipo de alojamento tem em Viseu?

Se respondeu não passe à pergunta seguinte.

☐ Residência

☐ Quarto

☐ Apartamento/Casa

☐ Com familiares

☐ Com amigos

5. Onde é a sua residência habitual?

Portugal: ☐ Norte

☐ Centro

☐ Sul

☐ Ilhas

☐ Outro País

5.a. Qual: _____

Parte 2: Percurso académico

6. Possui licenciatura?

☐ Sim

☐ Não

7. Se respondeu sim na questão anterior, em quê? Se não passe à questão seguinte.

1ª Licenciatura: _____

2ª Licenciatura: _____

3ª Licenciatura: _____

8. Fez a sua licenciatura principal no IPV?

1 ☐ Sim 2 ☐ Não

9. Se respondeu sim na questão anterior, em que escola? Se não passe à questão seguinte.

1 ☐ ESAV 2 ☐ ESEV 3 ☐ ESSV 4 ☐ ESTGV 5 ☐ ESTGL

10. Possui mestrado?

1 ☐ Sim 2 ☐ Não

11. Se respondeu sim na questão anterior, em quê? Se não passe à questão seguinte.

1º Mestrado: _____

2º Mestrado: _____

3º Mestrado: _____

12. Fez o seu mestrado principal no IPV?

1 ☐ Sim 2 ☐ Não

13. Se respondeu sim na questão anterior, em que escola? Se não passe à questão seguinte.

1 ☐ ESAV 2 ☐ ESEV 3 ☐ ESSV 4 ☐ ESTGV 5 ☐ ESTGL

Parte 3: Informação sobre o MQTA

14. Como tomou conhecimento do MQTA da ESAV?

- ☐ Internet ☐ Amigos ☐ Familiares
☐ Contacto direto da ESAV ☐ Colegas de trabalho

15. Qual a sua opinião relativamente à eficácia da disseminação da informação sobre o mestrado nos seguintes meios?

(Assinale com um X para cada uma das opções)

	Totalmente ineficaz	Ineficaz	Nem eficaz nem ineficaz	Eficaz	Totalmente eficaz
	1	2	3	4	5
Página <i>web</i> da ESAV					
Internet em geral					
Amigos					
Familiares					
Colegas de trabalho					
Contactos feitos pela ESAV					

Parte 3: Funcionamento do MQTA

16. Qual a sua opinião em relação ao plano de estudos?

	Totalmente desadequado	Desadequado	Nem adequado nem desadequado	Adequado	Totalmente adequado
	1	2	3	4	5
1. Coerência entre as UCs					
2. Distribuição das UCs por semestres					
3. Proporção dos ECTS das áreas científicas do curso					
4. Duração total do curso (em horas de contacto)					
5. Duração total do curso (em horas totais)					

17. Quais as suas expectativas com a conclusão do curso?

(pode seleccionar mais do que uma opção)

- ☐ ₁ Aumento do conhecimento
- ☐ ₂ Satisfação pessoal
- ☐ ₃ Satisfação dos meus pais/familiares
- ☐ ₄ Reconhecimento de competências pelos empregadores
- ☐ ₅ Mais oportunidades para conseguir emprego
- ☐ ₆ Mais competências para gerar o meu próprio emprego
- ☐ ₇ Conhecer colegas e/ou fazer amigos
- ☐ ₈ Outras: _____

18. Qual o seu grau de satisfação em relação aos seguintes aspetos?

(Assinale com um X para cada uma das opções)

	Totalmente insatisfeito	Insatisfeito	Nem insatisfeito nem satisfeito	Satisfeito	Totalmente satisfeito
	1	2	3	4	5
1. Atendimento nos Serviços Académicos					
2. Cantina					
3. Serviços de Biblioteca					
4. Salas de aula					
5. Laboratórios					
6. Direção do curso					
7. Corpo docente					
8. Ambiente escolar					

19. O que acha da carga de trabalho de cada UC (incluindo horas de contacto, ECTs e trabalho autónomo)?

(Assinale com um X para cada uma das opções)

Unidade Curricular	Horas cont.	ECTs	Insuficiente	Adequada	Excessiva
			1	2	3
1. Alimentação e Nutrição Humana	50	5.5			
2. Higiene e Segurança Indústria Alimentar	44	5			
3. Empreendedorismo	32	3			
4. Biotecnologia Alimentar	32	3			
5. Análise Instrumental e Sensorial	50	6			
6. Instrumentação e Controlo de Processos	32	3			
7. Engenharia de Dados Experimentais	45	5.5			
8. Gestão da Qualidade Alimentar	46	5			
9. Tecnologias Alimentares Aplicadas	55	6			
10. Bioquímica dos Processos Tecnológicos	38	4			
11. Dietética e Alimentação Saudável	32	3			
12. Gestão Ind. e Conceção Tecnológica	35	5			
13. Tratamento Efl. e Qualidade Ambiental	32	3			
14. Biotoxicologia	32	3			