
Ano Letivo 2017-18

Unidade Curricular ESTÁGIO

Cursos ENGENHARIA ALIMENTAR (1.º ciclo) (*)

(*) Curso onde a unidade curricular é opcional

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 14451056

Área Científica

Sigla

Línguas de Aprendizagem Português

Modalidade de ensino Presencial numa empresa do setor da indústria alimentar.

Docente Responsável PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	OT		

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
3º	S2	320OT	420	15

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Conhecimentos das UC lecionadas na Licenciatura em Engenharia Alimentar.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Esta unidade curricular foi desenhada para (i) proporcionar aos alunos um contacto directo com práticas profissionais e formas de intervenção ligadas às competências desenvolvidas ao longo do curso, (ii) desenvolver capacidades de relacionamento humano dos alunos para o desempenho profissional futuro e (iii) fomentar e apoiar o intercâmbio entre a instituição de ensino e o tecido empresarial

Conteúdos programáticos

O programa de estágio deve enquadrar-se no âmbito das matérias versadas durante as componentes de formação geral, científica e tecnológica do Curso de Licenciatura em Engenharia Alimentar.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

O plano de estágio é definido previamente entre o Professor Orientador e o Supervisor na empresa/instituição de acolhimento. A formação ocorre em contexto de trabalho sob a supervisão do responsável durante 8 semanas. O restante período de tempo destina-se à realização do Relatório Final de Estágio

Bibliografia principal

Não aplicável.

Academic Year 2017-18

Course unit PLACEMENT

Courses FOOD ENGINEERING (*)

(*) Optional course unit for this course

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area

Acronym

Language of instruction Portuguese

Teaching/Learning modality Presential in a company related to agro-industrial sector.

Coordinating teacher PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	OT		

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	0	0	0	0	0	320	0	420

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Knowledge and skills in Curricular units from all the Engineering Food Course.

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

This course is designed to help students (i) provide students direct contact with professional practices and forms of intervention related to the skills developed throughout the course, (ii) develop capacity of human relationship for future professional performance and (iii) encourage and support the exchange between the educational institution and the business.

Syllabus

The internship program must meet the contents of the general scientific and technological courses of the study cycle of Food Engineering.

Teaching methodologies (including evaluation)

The internship program is set in advance by the teacher advisor and the Supervisor in the host institution. The training occurs in the workplace for 8 weeks under the supervision of the Supervisor. The remaining time of the internship is for writing the Final Internship Report.

Main Bibliography

Not applicable