

---

**Ano Letivo** 2022-23

---

**Unidade Curricular** ESTÁGIO

---

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

---

**Unidade Orgânica** Instituto Superior de Engenharia

---

**Código da Unidade Curricular** 14451073

---

**Área Científica** INDÚSTRIAS ALIMENTARES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

---

**Sigla**

---

**Código CNAEF (3 dígitos)** 541

---

**Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos)** 4,9,17

---

**Línguas de Aprendizagem** Português

---

**Modalidade de ensino**

Presencial

---

**Docente Responsável**

PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES

---

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

\* 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	6400	840	30

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

---

**Precedências**

Sem precedências

---

**Conhecimentos Prévios recomendados**

Aprovação na maioria das UC do curso.

---

**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 15 semanas. O restante período de tempo destina-se à realização do Relatório Final de Estágio.

---

#### **Bibliografia principal**

Não aplicável.

---

**Academic Year** 2022-23

---

**Course unit** PLACEMENT

---

**Courses** FOOD ENGINEERING

---

**Faculty / School** INSTITUTE OF ENGINEERING

---

**Main Scientific Area**

---

**Acronym**

---

**CNAEF code (3 digits)** 541

---

**Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives)** 4,9,17

---

**Language of instruction** Português

---

**Teaching/Learning modality** Presential

**Coordinating teacher**                      PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES

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

\* 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	0	640	840

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**

Students should have complete evaluation in most curricular units.

**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 15 weeks under the supervision of the Supervisor. The remaining time of the internship is for writing the Final Internship Report.

**Main Bibliography**

Not applicable.