
Ano Letivo 2023-24

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

Gil Vicente da Conceição Fraqueza

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

* 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 2023-24

Course unit PLACEMENT

Courses FOOD ENGINEERING (1st cycle)

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 Gil Vicente da Conceição Fraqueza

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

* 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.