

Anexo nº9
Aprovado em Reunião de

Conselho Técnico-Científico de, 3/4/2015

REGULAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR

Presidente Conselho Técnico-Científico

PROJETO FINAL/DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS GASTRONÓMICOS

LICENCIATURA EM GASTRONOMIA

Artigo 1.º - Objetivo

Complementar a formação dos estudantes através do seu contacto com as diferentes atividades relacionadas com a futura atividade profissional, preferencialmente no exterior do IPC/EHTC.

Artigo 2.º - Coordenação e Tipo de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos

1. A coordenação da UC **Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos** está a cargo da Comissão da referida
2. Cabe à Comissão da UC Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos:
 - a. Garantir a oferta de Projetos / Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos em número suficiente para que todos os estudantes possam iniciar as atividades na data prevista no Calendário Académico;
 - b. Analisar e aprovar os planos de Projeto;
 - c. Garantir as condições adequadas para a realização das atividades previstas;
 - d. Organizar o processo de avaliação.
3. Aos estudantes apresentam-se três vias diferentes para a escolha dos seus Projecto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos:
 - a. Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos em carteira elaborada no âmbito da coordenação;
 - b. Projeto Final/ Desenvolvimento de

Produtos Gastronómicos em instituições de ensino superior ou outras, através de programas de intercâmbio de estudantes e docentes ou de acordos bilaterais;

c. Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos propostos individualmente pelos estudantes.

4. Os Projetos referidos nas alíneas a) e b) do ponto anterior são atribuídos por concurso.

Artigo 3.º - Natureza do Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos

Têm acesso ao Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos os estudantes que não tenham mais de 18 ETCS em atraso no momento do início mesmo.

O Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos tem a duração de 256 horas, distribuídas da seguinte forma: 50 horas (TP), 50 horas (PL) e 156 horas (OT) (256 horas de contacto).

Decorrerá ao longo do 2.º semestre, do 3.º ano do curso, devendo ter início em abril, durante um período de cerca de três meses. A sua duração poderá ser alargada, desde que haja interesse por parte do aluno e da instituição acolhedora.

A carga horária semanal Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos é acordada, caso a caso, com a instituição acolhedora, atendendo

ao seu horário de funcionamento laboral. Pela natureza da atividade de algumas instituições do setor do turismo/gastronomia/indústria alimentar, o horário de trabalho poderá incluir feriados e fins-de-semana, não estando previstos períodos de férias no decorrer do estágio.

Artigo 4.º - Orientação de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos:

1. A realização do Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos integra as figuras de **Orientador Interno** ou Orientador e de **Orientador Externo** e de **Coorientador**, se existirem:
 - a. **Orientador Interno** ou Orientador - o docente do IPC/EHTC, designado pelo(s) Coordenador(es) do curso, que tutela o estudante durante o **Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos**, que é o interlocutor do IPC/EHTC perante a instituição de acolhimento e a quem compete a orientação técnica e científica do trabalho do estudante;
 - b. **Orientador Externo** - o Técnico da instituição de acolhimento, sempre que o Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos tenha lugar fora da IPC/EHTC, a quem compete o acompanhamento direto do trabalho;
 - c. **Coorientador** – docente ou técnico superior da IPC/EHTC ou da outra instituição, que colabora na orientação.
2. Sempre que a UC Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos tenha lugar na IPC/EHTC, não existe a figura de Orientador Externo.

3. Ao estudante compete o cumprimento do plano de atividades aprovado e a elaboração de um **Relatório de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos**, em conformidade com as normas adotadas no estabelecimento de ensino onde o Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos é avaliado.

Artigo 5.º - Trâmites processuais

No início do Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos: o estudante entrega à Comissão de Coordenação o plano de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos, que deve ser elaborado conjuntamente pelo orientador interno, pelo orientador externo e pelo estudante. Posteriormente, a Comissão de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos entrega o plano de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos no NESP (ESEC) que o colocará no processo do estudante.

1. O estudante deverá enviar ao **Orientador**, em Formato Pdf a versão definitiva do seu Relatório do Projeto Final.
2. Deverá entregar no **NESP (ESEC)**
 - a) - **Um exemplar impresso** da versão definitiva do seu Relatório do Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos;
 - b. Um exemplar em versão digital (formato *pdf*) - gravado em CD;
 - c. As fichas de execução e avaliação do Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos;
3. A entrega do Relatório no NESP (ESEC) está sujeita a autorização pelo

- orientador interno, expressa na ficha de execução do Projeto Final/Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos. Caso o orientador interno (IPC/EHTC) não autorize a entrega do referido **Relatório** deverá enviar ao Diretor do Curso de Gastronomia a fundamentação de tal decisão. Ouvido o orientador e o estudante, cabe à Coordenação de Curso a decisão final relativa à entrega do Relatório de Projeto Final/Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos.
4. Os elementos referidos nos pontos 1 e 2 devem ser entregues, ao orientador interno e no NESP (ESEC) até à data limite definida, em cada ano letivo, no Calendário Académico e apresentada pela equipa de docentes da Comissão de Coordenação da UC Projeto Final.
 5. O processo de avaliação terá lugar no período definido em cada ano letivo no Calendário Académico.
 6. O processo de avaliação do Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos, realizado fora do País, cumprirá um Calendário próprio a definir anualmente pela Presidência da ESEC.

7. A versão em papel entregue no NESP (ESEC) deve ser enviada ao arguente pela Comissão de Projeto Final/Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos. A Comissão da referida UC deve distribuir a versão digital do **Relatório** a todos os elementos do júri.

Artigo 6.º - Dúvidas e omissões serão resolvidas pela coordenação da Licenciatura em Gastronomia do IPC/EHTC

Os Coordenadores do Curso de Gastronomia/Comissão da UC Projeto Final/Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos

Prof.ª Adília Cabral

Prof.ª Aida Moreira

Prof. Luís Lavrador

