

## REGULAMENTO

### PROJETO FINAL/ DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS GASTRONÓMICOS

#### LICENCIATURA EM GASTRONOMIA

#### **CAPÍTULO I**

##### **Artigo 1.º**

##### **Regime Aplicável**

A Unidade Curricular (UC) de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos do 3.º ano do Curso de Licenciatura em Gastronomia (6º Semestre), lecionado no Instituto Politécnico de Coimbra (IPC), nas Unidades Orgânicas de Ensino (UOE): Escola Superior de Educação de Coimbra (ESEC), Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC) e Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra (ESTeSC), em parceria com o Turismo de Portugal, na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC), rege-se pelas normas legais vigentes para o Ensino Superior, pelas normas estatutárias aplicáveis, pelo Regulamento Académico do 1.º Ciclo de Estudos do IPC, pelas diretivas do respetivo curso e pelo presente Regulamento.

#### **CAPÍTULO II**

##### **Artigo 2.º**

##### **Objetivos**

Com o intuito de complementar a formação dos(as) Estudantes através do seu contato com as diferentes atividades relacionadas com a futura atividade profissional, estabelecem-se os seguintes objetivos:

1. Favorecer uma experiência de aproximação ao mercado laboral;
2. Capacitar os(as) Estudantes para as atividades que poderão vir a desempenhar, de acordo com os perfis estabelecidos para a Licenciatura em Gastronomia;
3. Dotar os(as) Estudantes de competências sociais, pessoais e técnicas (*hard e soft skills*) que lhes permitam consolidar, através da observação e prática, exercidas em contexto real, os conhecimentos adquiridos ao longo da Licenciatura em Gastronomia.

## **CAPÍTULO III**

### **Artigo 3.º**

#### **Condições de Acesso e Natureza**

Têm acesso à inscrição na unidade curricular (UC) de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos os(as) Estudantes que não tenham mais de 24 ECTS em atraso no momento da inscrição no 3º ano, no início do respetivo ano letivo.

A UC de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos tem a duração de 256 horas de contato, distribuídas da seguinte forma: 50 horas teórico-práticas (TP), 50 horas de prática laboratorial (PL) e 156 horas de orientação tutorial (OT). Decorre ao longo do 2º semestre do 3º ano do curso, devendo ter início em março ou abril, durante um período de cerca de três meses. Em casos excecionais e devidamente justificados, poderá iniciar mais tarde. A sua duração poderá ser alargada, desde que haja interesse por parte do(a) Estudante e da instituição acolhedora.

A carga horária semanal de 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 período em que o(a) Estudante estiver na instituição acolhedora.

### **Artigo 4.º**

#### **Modalidades de Realização**

São consideradas duas modalidades de realização de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos:

1. **Modalidade A:** estágio integral numa organização do setor (turismo/gastronomia/indústria alimentar/entre outras), com entrega de um relatório que apresente as atividades desenvolvidas no âmbito do estágio e integre um projeto de investigação aplicado;
2. **Modalidade B:** realização de um trabalho de pesquisa sobre o qual se possa desenvolver um estudo empírico ou monografia (no caso de trabalhadores-estudantes ou outros devidamente justificados), excluindo-se desta modalidade a obrigatoriedade de estágio integral numa organização do setor.

## **CAPÍTULO IV**

### **Artigo 5.º Coordenação**

As atividades de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos serão coordenadas por uma comissão composta pelos Docentes responsáveis da UC, em cada uma das escolas onde é lecionado o curso (ESEC, ESAC, ESTeSC e EHTC). Esta Comissão de Coordenação é responsável pela regulamentação, organização, supervisão e avaliação das atividades de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos, em colaboração com a Orientação e Supervisão.

### **Artigo 6.º Orientação e Supervisão**

As atividades de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos são orientadas pelos Docentes do curso (Orientadores e Coorientadores Internos), designados pela Comissão de Coordenação, e tuteladas nos locais de Estágio pelos Orientadores Externos ou Supervisores, designados para o efeito, pelas instituições de acolhimento. Todos(as) os(as) Estudantes terão um(a) Orientador(a) e um(a) Supervisor(a) de estágio, e um(a) Coorientador(a) caso se verifique necessário ou adequado.

As reuniões de acompanhamento e orientação deverão ser previamente marcadas entre o(a) Estudante e o(a) Docente Orientador(a), e Coorientador(a) quando aplicável, (solicitadas pelo(a) Estudante), no horário de atendimento deste(s), ou outro que seja conveniente para todos.

## **CAPÍTULO V**

### **Artigo 7.º Produção do Relatório**

O “Guia Normativo” (Anexo I) estabelece as normas de estrutura, redação e apresentação gráfica, pelas quais se devem reger os relatórios, e é atualizado e disponibilizado nos materiais de apoio da UC, no Inforestudante, no início da UC em cada ano letivo.

1. **Na modalidade A** deve apresentar-se um trabalho de revisão da literatura sobre um tema relacionado com as atividades a desenvolver na instituição de acolhimento, com o objetivo de desenvolver um estudo de aplicação que permita desenvolver uma proposta de intervenção prática.
2. **Na modalidade B** deve apresentar-se um trabalho de pesquisa sobre um tema que corresponda aos interesses de investigação do(a) Estudante e sobre o qual se possa desenvolver um estudo com a aplicação de técnicas de recolha de dados primários e secundários ou, em alternativa, uma monografia.

## **CAPÍTULO VI**

### **Artigo 8.º**

#### **Avaliação**

Esta UC é de avaliação contínua não sendo possível a modalidade de avaliação por exame final, na medida em que pressupõe um trabalho contínuo e acompanhado ao longo do ano letivo.

A calendarização das atividades é definida no início de cada ano letivo, de acordo com o calendário escolar, e disponibilizada aos(às) Estudantes no “Fluxograma” (Anexo II) (disponibilizado nos materiais de apoio da UC, no Inforestudante), prevendo vários momentos necessários ao devido acompanhamento dos trabalhos, podendo o(a) Estudante ser penalizado na avaliação final se não os respeitar.

O relatório ou trabalho de projeto final (de acordo com a modalidade) deverá ser entregue na data definida no princípio de cada ano letivo pela comissão de coordenação, conforme estipulado no respetivo “Fluxograma”. O incumprimento deste prazo implica a reprovação na UC, salvo casos devidamente justificados, como a realização de atividades fora do País. Só poderá haver lugar a reformulação do relatório no caso do(a) Estudante, tendo cumprido todos os procedimentos previstos, não tiver obtido aproveitamento na UC.

#### **Avaliação da Modalidade A:**

1. Apreciação global da qualidade do relatório, elaborado pelo(a) Estudante segundo os requisitos anteriormente enunciados e de acordo com o "Guia Normativo" (40%).
2. Avaliação global da apresentação e discussão do relatório, por um júri formado por três elementos, presidido pelo Diretor de Curso, ou por outro elemento por ele designado, e tendo como vogais o(a) Orientador(a) Interno(a) e um(a) Arguente, designado(a) pela Comissão de Coordenação (10%).
3. Apreciação global feita pelo(a) Orientador(a) Interno(a) (IPC/EHTC), considerando o interesse e empenho que o(a) Estudante demonstrou desde a fase de planeamento ao desenvolvimento das atividades práticas, nível de exigência das funções desempenhadas, assim como as diversas informações que oportunamente foi recolhendo junto do Supervisor da respetiva instituição de acolhimento (30%).
4. Avaliação global qualitativa e quantitativa feita pelo Supervisor da instituição acolhedora, segundo a respetiva “Grelha de Avaliação” (Anexo III) enviada pelo GAIEI no final do período de contacto com a instituição acolhedora de cada Estudante, que integra parâmetros relativos a diversas competências sócio relacionais e profissionais de acordo com as funções específicas exercidas (20%).

### **Avaliação da Modalidade B:**

A avaliação final do trabalho de pesquisa ou monografia (Modalidade B), feita pelo(a) Orientador(a) e Comissão de Coordenação, terá em consideração:

1. Apreciação global da qualidade da pesquisa realizada (60%):
  - a. Componente técnica: 50%;
  - b. Contributo (teórico/ prático): 30%;
  - c. Componente formal: 20% (cumprimento dos procedimentos aplicáveis à elaboração do trabalho de pesquisa descritos no “Guia Normativo”).
2. Avaliação global da apresentação e discussão do relatório, por um júri formado por três elementos, presidido pelo(a) Diretor(a) de Curso, ou por outro elemento por ele(a) designado, e tendo como vogais o(a) Orientador(a) Interno(a) e um(a) Arguente, designado(a) pela Comissão de Coordenação (20%)
3. Apreciação global feita pelo(a) Orientador(a) Interno(a) (IPC/EHTC), considerando o interesse e dedicação do(a) Estudante no processo de desenvolvimento do trabalho de pesquisa ou monografia (reflexão, planeamento, discussão de ideias, capacidade crítica) (20%).

A apresentação, discussão do relatório ou do trabalho de pesquisa (de acordo com a modalidade) e decisão do júri devem ter a duração máxima de meia hora, sendo 10 minutos destinados à apresentação e 10 minutos destinados à discussão.

A classificação atribuída às componentes 1) e 2) de ambas as modalidades, resulta da média aritmética das classificações atribuídas por cada elemento do júri, ou resulta de consenso.

A classificação final da UC é expressa numa escala de 0 a 20 valores, com arredondamento às unidades, sendo considerado aprovado desde que obtenha uma classificação igual ou superior a 10 valores.

Das deliberações do júri sobre a avaliação da UC de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos não há lugar a recurso.

## **CAPÍTULO VII**

### **Artigo 9.º**

#### **Trâmites Processuais**

No início do Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos o(a) Estudante deve preencher o formulário disponível para o efeito ou enviar para a Comissão de Coordenação da UC de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos, as seguintes informações: identificação, contacto, indicação de modalidade para a realização da UC (ver Artigo 4º) e outras a definir pela Comissão de Coordenação, tendo em vista a organização da UC e a atribuição do(a) Orientador(a) Interno(a) (e Coorientador(a), se aplicável) para cada ano letivo. Depois de atribuído o(a) Orientador(a) Interno(a) (e Coorientador(a), se aplicável):

1. O(A) Estudante deve informar e combinar com o(a) Orientador(a) Interno(a) (e Coorientador(a), se aplicável) todos os procedimentos a percorrer de acordo com o “Fluxograma”, designadamente identificação e contato de local de estágio na modalidade A ou identificação do tema, objetivos e questões de pesquisa na modalidade B. Os(As) Estudantes na modalidade A devem ainda submeter a Ficha de Estágio via formulário disponibilizado pelo GAIEI para o efeito, que será posteriormente validada pelo(a) Orientador(a) Interno(a).
2. O(A) Estudante deve elaborar o “Plano de Trabalho” (Anexo IV) a desenvolver, que deve ser elaborado conjuntamente com o(a) Orientador(a) Interno(a) (e Supervisor(a) Externo(a), para os(as) Estudantes na modalidade A) e, consequentemente, validado pelo(a) Orientador(a) Interno(a). Após esta validação o Plano de Trabalho” deverá ser submetido pelo(a) Estudante no Inforestudante.
3. O relatório de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos deve ser realizado de acordo com as normas estabelecidas no “Guia Normativo” (ver artigo 7º).
4. A entrega do relatório de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos, através de submissão no Inforestudante, nos prazos estipulados no “Fluxograma” (ver artigo 8º), está sujeita a autorização pelo(a) Orientador(a) Interno(a). Caso o(a) Orientador(a) Interno(a) não autorize a entrega do relatório de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos, deverá enviar ao(à) Coordenador(a) de Curso a fundamentação de tal decisão. Ouvido(a) o(a) Orientador(a) e o(a) Estudante, cabe à Comissão de Coordenação a decisão final relativa à entrega do relatório.
5. O processo de avaliação terá lugar no período definido em cada ano letivo no “Fluxograma” (ver artigo 8º), de acordo com o Calendário Escolar da ESEC.

### **Artigo 10.º**

#### **Desistência**

Os(As) Estudantes, depois de iniciarem a UC de Projeto Final/ Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos com o parecer favorável do(a)s Orientador(a) Interno(a) e Supervisor(a) da instituição acolhedora e que desistirem do mesmo, sem razões devidamente fundamentadas e aprovadas pelo(a) Orientador(a) Interno(a), ficarão impedidos de o realizarem no decurso ao ano letivo que estiverem a frequentar.

## **CAPÍTULO VIII**

### **Artigo 11.º**

#### **Questões omissas**

Todas as questões omissas neste relatório e as dúvidas que dele possam resultar serão alvo de apreciação pela Comissão de Coordenação e a mesma decidirá com justiça e equidade, na proteção do(a) Estudante e das instituições envolvidas.

**Andreia Moura (ESEC)**  
**Aida Moreira da Silva (ESAC)**  
**José Luís Lavrador (ESEC/ EHTC)**

**ANEXO I**

**Guia Normativo**

**Guia Normativo**

**UC Projeto Final/Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos**

**Licenciatura em Gastronomia**

**ANO LETIVO: 20\_\_/ 20\_\_**

**Comissão de Coordenação**

Andreia Moura (ESEC)

Aida Moreira da Silva (ESAC)

José Luís Lavrador (ESEC/ EHTC)

João Pedro Gomes (ESEC/ EHTC)



## ÍNDICE

<b>ESTRUTURA GERAL DO TRABALHO</b> .....	10
Capa / página de rosto .....	10
Agradecimentos (e/ou dedicatória) – opcional.....	10
Resumo e <i>Abstract</i> .....	10
Índices .....	10
Introdução .....	11
Corpo do Trabalho.....	12
Modalidade A.....	12
Modalidade B .....	14
Conclusões/ Considerações Finais.....	14
Referências bibliográficas .....	14
Apêndices e Anexos .....	15
<b>CONSIDERAÇÕES DE REDAÇÃO</b> .....	15
<b>APRESENTAÇÃO GRÁFICA</b> .....	16
<b>ENTREGA FINAL</b> .....	16



## ESTRUTURA GERAL DO TRABALHO

### Capa / página de rosto

Inclui a designação do estabelecimento de ensino (IPC), designação do curso e da unidade curricular, ano letivo, **título do trabalho\***, identificação do local do estágio, nome do Estudante, nome do/a docente orientador/a.

O layout para a capa do trabalho será disponibilizado no Inforestudante na respetiva unidade curricular, em “Material de Apoio”.

#### \*Título do trabalho

O título do trabalho deve o ser o mais completo e específico possível, demonstrando aquilo de que realmente o trabalho de investigação trata, evitando os títulos “poéticos” e vagos. Para tal, poderá ajudar subdividir o título em duas partes (uma relativa ao tema em geral e outra, mais específica, respeitante à componente prática). Exemplos:

- I. A importância dos recursos humanos na gestão hoteleira: O caso do Gran Hotel Princesa Sofia
- II. A relevância da segurança na organização de eventos gastronómicos: Análise da planificação da segurança no Festival do Bacalhau
- III. O enoturismo e o termalismo: A vinoterapia como fator diferenciador na região demarcada da Bairrada

### Agradecimentos (e/ou dedicatória) – opcional

Devem anteceder o Resumo/ *Abstract* e índice e não ser contemplados neste.

### Resumo e *Abstract*

O resumo não deve ultrapassar as 300 palavras, nas duas versões (portuguesa e inglesa) e, no final, deve apresentar as Palavras-chave e *Keywords* (máximo 5 palavras que não constem do Título).

### Índices

Apresentam-se em formato de listagem, cujos títulos correspondem a uma numeração sequencial, cada um deles indicando o número da página em que inicia. Devem ser também apresentados os respetivos índices de figuras (imagens, gráficos, esquemas, mapas, etc.) e tabelas ou quadros, logo a seguir às referências bibliográficas, no índice geral.

## Introdução

A introdução é muito importante para se perceber o âmbito do trabalho, os objetivos, a metodologia e a forma como vai ser apresentado. Deve, no contexto da presente unidade curricular, integrar os seguintes elementos:

**a) Âmbito do trabalho:**

Indicar a unidade curricular em que se insere o trabalho, 3º ano do curso de Licenciatura em Gastronomia do Instituto Politécnico de Coimbra (...);

**b) Contextualização do tema** do trabalho no contexto do estágio realizado (no caso da modalidade A) ou do tema do trabalho de pesquisa (no caso da modalidade B), de modo a clarificar a sua pertinência e relevância;

**c) Objetivos do trabalho, geral e específicos:**

Os objetivos não devem ser confundidos com os meios para os atingir nem com os respetivos pontos em que se desenvolve o trabalho (exemplo: “definir o turismo cultural” não deverá ser enunciado como objetivo do trabalho, será antes uma parte do mesmo que ajudará certamente a responder ao objetivo “analisar a importância da gastronomia no destino x”). Assim, os termos mais adequados e frequentes para enunciar objetivos de um trabalho desta natureza, poderão ser, por exemplo: analisar, propor, avaliar, identificar, desenvolver, relacionar, comparar, etc.

**d) Metodologia utilizada:**

Nesta parte da introdução deve ser feita referência à metodologia global do trabalho, quer da parte teórica, quer da prática, embora esta última deva merecer destaque num capítulo próprio para o efeito no início da segunda parte. Assim, deverão aqui ser indicados os métodos de “revisão da literatura” e dos métodos e técnicas de investigação utilizados.

**e) Estrutura do trabalho:**

No final da introdução, será então explicado como está estruturado o trabalho, por sequência lógica de assuntos (e não apenas uma mera referência a todos os pontos do trabalho). Deve-se tentar, na medida do possível, criar um fio condutor que permita perceber logo à partida porque é que o trabalho está assim estruturado e como é que os diferentes capítulos se interligam entre si, tendo sempre presente os objetivos enunciados.

## Modalidade A

### *Parte I - Revisão da Literatura*

(entre 8 a 10 páginas: estruturadas em capítulos e subcapítulos numerados: I.1, I.2, I.3.)

Pretende-se com esta revisão da literatura sobre um tema que se possa depois relacionar com o estágio/experiência profissional (na parte III), baseada numa abordagem teórica que deve assentar numa recolha de informação e confronto de ideias de diferentes fontes bibliográficas, indicadas em todas as secções ao longo do texto (revisão da literatura).

O Estudante não se deve limitar a transcrever ideias dos diferentes autores que consulta, mas sim apresentá-las de uma forma crítica, comparando diferentes opiniões, e indicando sempre as respetivas referências bibliográficas (autor, ano). O Estudante deve ser capaz de apresentar as ideias da sua recolha bibliográfica com um discurso próprio, e com coerência do princípio ao fim do trabalho. Esta primeira parte não inclui qualquer abordagem relativa ao estágio/experiência profissional.

Para o desenvolvimento deste ponto do trabalho sugere-se um mínimo de 15 referências bibliográficas, incluindo pelo menos 5 artigos científicos, salvo exceções devidamente justificadas e aceites pelo/a docente orientador/a.

### *Parte II - Caracterização e análise do estágio curricular (na instituição X)\**

(entre 5 a 8 páginas: estruturadas em capítulos e subcapítulos numerados: II.1 II.2 II.3 II.4)

#### **II.1 Contextualização do estágio**

Faz referência ao plano de trabalho realizado e aos objetivos do estágio, bem como uma identificação breve do local, departamento/secção da maioria das atividades desenvolvidas, e período de estágio (dia e mês em que iniciou e em que terminou). Deverá ser explicada a opção pela entidade de estágio bem como o processo desenvolvido até à sua concretização e a eventual ponderação de outras alternativas.

#### **II.2 Caracterização da entidade de estágio**

Inclui a caracterização geral da entidade e o organigrama (explicado), a caracterização do(s) departamento(s) onde executou as funções, bem como outras informações complementares.

### **II.3 Caracterização das atividades desenvolvidas no estágio**

Contém a identificação e a descrição aprofundada das atividades desenvolvidas durante o estágio, bem como uma análise crítica das mesmas. Esta informação deve ser bem estruturada, subdividida por tipo de funções desenvolvidas, com a respetiva calendarização. Não se pretende que seja apresentado um diário de atividades desenvolvidas. Quando considerado relevante, o Estudante poderá recorrer a conceitos teóricos apreendidos para melhor fundamentar a descrição das atividades desenvolvidas.

### **II.4 Análise crítica**

Pretende-se que o Estudante faça uma análise crítica ao estágio realizado, no que concerne ao seu desempenho pessoal e ao apoio e motivação obtidos por parte da entidade e/ou do(s) departamento(s) e que faça uma identificação dos aspetos positivos e negativos relativos a ambas as partes. Deve ser feita uma reflexão sobre a atividade em termos de aprendizagem e desenvolvimento de competências profissionais e interpessoais, bem como uma análise crítica dos resultados, face aos objetivos e expectativas iniciais.

*Parte III- Aplicação da temática estudada à instituição de estágio (especificar título em função da temática estudada aplicada à instituição de estágio)*

(entre 7 a 15 páginas: estruturadas em capítulos e subcapítulos numerados, III.1, III.2, III.3, III.4)

### **III.1 Metodologia**

A metodologia deve explicar de forma minuciosa, detalhada, rigorosa e exata todas as ações desenvolvidas para a realização do trabalho. Assim, deve recordar os objetivos do trabalho, descrever os procedimentos realizados e justificar a escolha dos instrumentos de recolha de dados utilizados e das suas respetivas técnicas de análise. (Sugere-se a consulta dos materiais da UC Metodologias de Investigação em Gastronomia e Turismo).

### **III.2 Apresentação de resultados**

Revelar o que foi encontrado ao longo do estudo aplicado no contexto do estágio. Primeiramente, apresentam-se as características dos sujeitos ou caso de estudo. Depois, se o(s) objetivo(s) do trabalho puder(em) ser transformado(s) em pergunta(s), apresenta-se a resposta a essa(s) pergunta(s).

### **III.3 Discussão**

Inclui a ligação entre a teoria e a prática, implica escrever uma ligação com o enquadramento teórico (da Parte I). Isto é, para cada resultado apresentado anteriormente, deve escrever-se uma frase/parágrafo relativo ao enquadramento teórico (com fonte) que poderá “concordar” ou “discordar” do resultado apresentado. E daí se retirar uma conclusão/ ensinamento (também escrito pelo(a) Estudante/Autor(a) do trabalho).

### **III.4 Proposta de valor**

Caso se justifique, poderá ser ainda apresentada uma proposta de valor ou de melhoria com aplicabilidade prática à instituição acolhedora do estágio. Esta proposta deve basear-se em todo o trabalho desenvolvido, ou seja, considerando não só o estágio efetuado, mas também o estudo realizado.

### **Modalidade B**

Sugere-se a divisão do trabalho em apenas duas partes, excluindo-se a Parte II da modalidade A. O trabalho deverá ser composto por uma primeira parte de revisão de literatura acerca da temática escolhida pelo Estudante (entre 10 a 15 páginas) e, por uma segunda parte, dedicada ao desenvolvimento e exploração dessa temática, ajustada ao tipo de trabalho de pesquisa (empírico, monografia, entre outros) (entre 15 a 20 páginas).

### **Conclusões/ Considerações Finais**

Tendo em conta os objetivos definidos na introdução, o Estudante deve fazer uma reflexão crítica e fundamentada com base na Projeto desenvolvido. Para isso, poderá começar por retirar uma conclusão/ideia chave do que mais importa salientar de cada capítulo apresentado, para assim ajudar a elaborar essa mesma reflexão crítica global que procura responder aos objetivos enunciados na introdução. O Estudante deve fazer uma conclusão bem desenvolvida, não “poupando” nas palavras, embora deva evitar apresentar ideias novas que não tenham saído da abordagem feita ao longo do trabalho. O Estudante deve ainda identificar os pontos fortes do trabalho e as suas limitações e, discutir a relevância de todo o trabalho desenvolvido nesta unidade curricular, incluindo uma apreciação global sobre a prática adquirida com o estágio, bem como a sua pertinência face às futuras perspetivas profissionais do Estudante. Devem-se apresentar, sim, ideias/propostas na parte final da conclusão e propor novas áreas de investigação relacionadas com o tema e que possam ajudar a aprofundar o seu estudo no futuro.

### **Referências bibliográficas**

A indicação de referências bibliográficas ao longo de todo o texto de revisão bibliográfica é obrigatória e deve ser feita com base nas normas APA, conforme documento sobre Referências e Citações Bibliográficas disponibilizado em “Material de Apoio” na plataforma Inforestudante. A lista final de referências bibliográficas refere apenas as fontes bibliográficas utilizadas na realização do trabalho e referenciadas ao longo do texto, devendo ser apresentadas por ordem alfabética de autor.

## Apêndices e Anexos

Os apêndices são textos criados pelo Estudante para complementar a sua argumentação, enquanto os anexos são documentos criados por terceiros. Estes documentos podem ser utilizados para incluir informação complementar àquela que é apresentada ao longo do corpo do trabalho, devendo ser mencionados ao longo do texto, nas partes a que dizem respeito, e identificados por um número de série (numeração romana I, II, III...) a que corresponde o respetivo título.

Apesar de complementar, esta informação deve ser também criteriosamente selecionada, tendo por base a sua importância para a compreensão das respetivas partes do trabalho a que diz respeito. Cada anexo ou apêndice deve ser apresentado numa página independente, embora possa conter mais do que uma tabela, quadro, figura ou outros elementos. No caso dos anexos, cada anexo deve apresentar a fonte de onde é retirada a informação. Exemplo:

“As principais funções a desempenhar pelo organismo X passam pela divulgação de informação sobre o setor e pela promoção das atividades desenvolvidas (ver Anexo I).”

As figuras só devem ser apresentadas quando forem pertinentes para a compreensão do exposto ao longo do trabalho. Por exemplo, a apresentação de um mapa da região, um local importante por onde passe um itinerário proposto pelo Estudante, ou algo realmente determinante para ajudar a perceber uma ideia. Se não for o caso, então devem-se remeter as figuras para anexo.

## CONSIDERAÇÕES DE REDAÇÃO

A redação deve ser clara e informativa, a linguagem usada simples e explícita, devendo procurar-se sempre o rigor do léxico, adequado a um trabalho desta natureza. A utilização do tempo verbal deve ser na primeira pessoa do plural (ex. “consideramos”) ou na forma impessoal (ex. “considera-se”).

O Estudante deve procurar manter um discurso coerente do princípio ao fim do trabalho, independentemente das fontes consultadas. Ao manter sempre o mesmo discurso, demonstrará o devido distanciamento dos diferentes tipos de linguagem utilizados por cada umas das fontes consultadas.

Devem ser evitados parágrafos muito longos ou muito curtos, devendo haver um equilíbrio na sua dimensão, tanto quanto possível. Deve ser evitada a exposição de ideias por tópicos, colocando os mesmos em texto corrido, separados por ponto e vírgula.

Da mesma forma, todos e quaisquer quadros ou tabelas, gráficos, figuras que sejam apresentados ao longo do corpo do trabalho, devem ter a devida referência na parte de texto a que dizem respeito, devendo evitar-se referências do género (ver quadro seguinte, figura abaixo, etc.). Exemplo da forma mais correta:

“Da análise do Gráfico 1 pode-se constatar que a procura do turismo na região X tem vindo sempre a aumentar, de 2002 a 2022.”

“A procura do turismo na região X tem vindo sempre a aumentar, de 2000 a 2020 (ver Tabela1).”



## APRESENTAÇÃO GRÁFICA

Na apresentação gráfica do trabalho devem considerar-se as seguintes condições:

- Numeração das páginas: deve ter início na página de rosto, não se colocando nesta página o número;
- Aplicações informáticas: os trabalhos devem ser elaborados em Word; se necessário poderão ser adicionados documentos de qualquer outra das aplicações informáticas do Office 2000 (Excel, Access, SPSS, etc.)
- Letra: tipo Times New Roman, tamanho 12
- Espaçamento entre linhas: 1,5 linhas
- Parágrafos: avanço de 1ª linha 0,5cm e espaçamento entre parágrafos 6 pontos depois;
- Margens: superior: 2,5 cm; inferior: 2,5 cm; esquerda: 3 cm; direita: 3 cm
- Gráficos, tabelas, quadros, figuras (mapas, fotografias, outros): devem ser numerados, ter título e legenda e, ainda, indicar a fonte;
- Será disponibilizado em Material de Apoio no Inforestudante o layout em formato eletrónico que se deve utilizar na capa e no corpo do texto.

## ENTREGA FINAL

A entrega do trabalho final (de acordo com as normas gráficas definidas neste Guia) deverá ser feita em versão eletrónica, submetendo o documento final na plataforma Inforestudante, na data definida para a entrega do trabalho no Fluxograma, **identificando o ficheiro pelo primeiro e último nome do Estudante - local de estágio ou título do projeto final.**



**ANEXO II**

**Fluxograma**

ANO LETIVO: 20\_\_/20\_\_

\_\_/\_\_/20\_\_

ATÉ

\_\_/\_\_/20\_\_

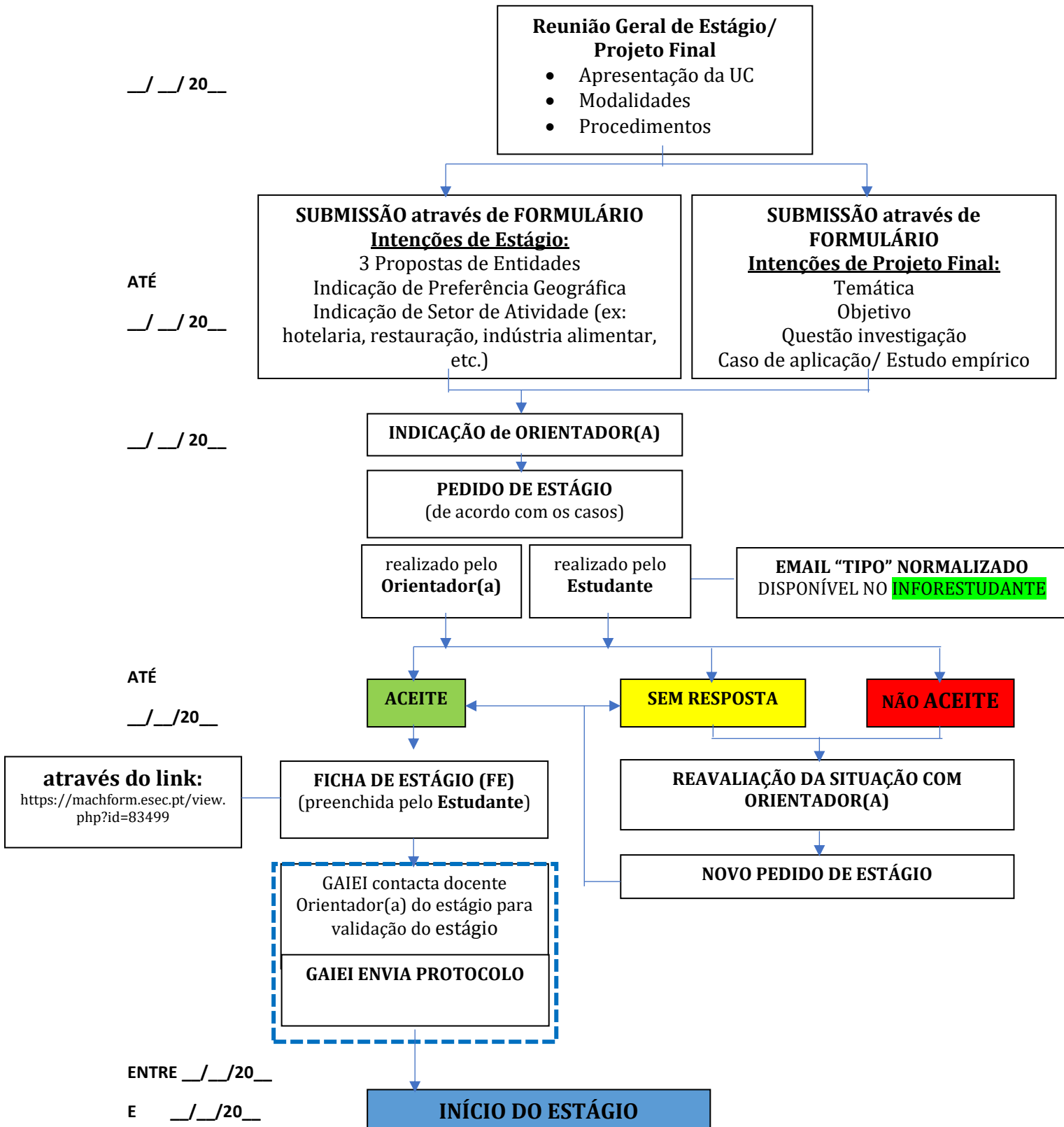
\_\_/\_\_/20\_\_

ATÉ

\_\_/\_\_/20\_\_

ENTRE \_\_/\_\_/20\_\_

E \_\_/\_\_/20\_\_





ENTRE \_\_/\_\_/20\_\_

E \_\_/\_\_/20\_\_

ENTRE \_\_/\_\_/20\_\_

E \_\_/\_\_/20\_\_

ATÉ

\_\_/\_\_/20\_\_

Uma semana antes

do termino do Estágio

ATÉ \_\_/\_\_/20\_\_\*

ATÉ \_\_/\_\_/20\_\_

ATÉ \_\_/\_\_/20\_\_\*

**INÍCIO DO ESTÁGIO**

**SUBMISSÃO DO PLANO DE  
TRABALHO**  
(NO **INFORESTUDANTE**)

ENVIO DE RELATÓRIO INTERCALAR  
OU OUTROS DOCS PARA REVISÃO  
**(FACULTATIVO)**  
(**POR EMAIL** PARA ORIENTADOR(A))

**FIM DO ESTÁGIO**

**GAI EI SOLICITA FICHAS DE  
AVALIAÇÃO**

**ENTREGA DE RELATÓRIO FINAL**  
(NO **INFORESTUDANTE**)

**DEFESAS ORAIS**

**LANÇAMENTO DE NOTAS**

\***EXCETO** CASOS DEVIDAMENTE JUSTIFICADOS

Época Extraordinária– Entrega de Relatório Final – ATÉ \_\_/\_\_/20\_\_

### ANEXO III

#### Grelha de Avaliação

Nome do Estudante:
Entidade/Empresa:
Orientador(a)/ Supervisor(a) do(a) Estudante na Entidade:
Docente Orientador(a) Interno(a) do IPC/EHTC:

COMPETÊNCIAS SÓCIO-RELACIONAIS EM AMBIENTE DE TRABALHO	Escala de Avaliação				
<b>Assiduidade</b> [cumpre em função do calendário estabelecido entre as partes]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Pontualidade</b> [cumpre em função do horário pré-estabelecido entre as partes]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Capacidade de Integração na Organização</b> [conhece e respeita as normas em vigor, métodos e ritmos de trabalho; conhece e respeita os colaboradores internos...]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Capacidade de Relacionamento Interpessoal</b> [identifica os colaboradores internos da Organização e os seus clientes e mantém boas relações com eles; promove um bom ambiente de trabalho...]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Capacidade de Executar Tarefas</b> [revela interesse e curiosidade pelas tarefas que lhe são atribuídas e cumpre-as com qualidade e rapidez em função dos objetivos e regras estabelecidos...]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Capacidade para Trabalhar em Equipa</b> [demonstra capacidade de trabalhar em equipa, cumpre os compromissos assumidos, aceita os objetivos do grupo como sendo seus...]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Capacidade de Comunicação</b> [demonstra uma comunicação adequada perante os colaboradores e clientes da instituição]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Capacidade de Organização</b> [planeia e organiza o trabalho no sentido de cumprir as tarefas e atividades que lhe são propostas]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Sentido de Responsabilidade</b> [revela saber-estar perante diferentes situações e organiza o trabalho de forma responsável, procurando cumprir as tarefas que lhe são atribuídas]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Capacidade de Iniciativa</b> [apresenta sugestões de atividades e/ou melhoria de procedimentos, ajuda a refletir sobre a definição de novas soluções para eventuais problemas, demonstra espírito de iniciativa e de colaboração em todos os aspetos que envolvam aprendizagem...]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Disponibilidade</b> [manifesta disponibilidade para realizar novas tarefas, para ficar mais tempo no local de estágio quando há excesso de trabalho...]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Aplicação de Conhecimentos Teóricos e Técnicos</b> [demonstra conhecimentos essenciais e necessários para as exigências da função e capacidade de os aplicar...]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente



<b>Progressão Durante o Estágio</b> [autoavalia o interesse e a motivação para melhorar os seus conhecimentos e o desempenho ao longo do estágio...]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Apresentação e Imagem Pessoal</b> [preocupa-se com a apresentação em relação ao ambiente específico de trabalho, apresenta-se de forma adequada às funções assumidas]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Cumprimento das normas de segurança no trabalho</b> [uso de vestuário e calçado adequado às tarefas que lhe são confiadas, manuseamento adequado dos equipamentos e utensílios postos à disposição].	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Cumprimentos das normais ambientais</b> [Usa os bens alimentares e/ou outros evitando desperdícios desnecessários, tem cuidado com a gestão dos resíduos, faz bom uso das energias colocadas à disposição (elétrica, gás, água ...)]	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
<b>Avaliação de Desempenho por Atividade</b>					
	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente
	Insuficiente	Suficiente	Bom	Muito Bom	Excelente

Avaliação quantitativa (expressa numa escala de 0 a 20 valores): \_\_\_\_\_

Descrição qualitativa complementar para a avaliação:

---



---



---

Assinatura do(a) Responsável do Estágio na Entidade/Empresa:

Data:

Enviar para:

Gabinete de Apoio à Investigação, Ensino e Internacionalização - Estágios  
 Escola Superior de Educação de Coimbra  
 Rua D. João III - SOLUM  
 3030 - 329 COIMBRA  
 Telef. 239 793 130  
[gaiei-estagios@esec.pt](mailto:gaiei-estagios@esec.pt)

## **ANEXO IV**

### **Plano de Trabalho**

**ANO LETIVO: 20\_\_/ 20\_\_**

O plano de trabalho, a entregar até \_\_/\_\_/20\_\_\*ao(à) Orientador(a) Interno(a) (via email) e depois de validado por este, submetido no Inforestudante, deve incluir os seguintes elementos:

1. **Título** relacionado com a temática a desenvolver e sua aplicação ao local de estágio (Identificação do local de estágio)
2. **Objetivos** (Geral e Específicos)
3. **Metodologia** proposta
4. **Estrutura/Índice** provisório de acordo com as normas do “Guia Normativo”
5. Principais **referências bibliográficas** consultadas até ao momento
6. **Calendarização/** cronograma (identificação do período previsto para a realização de cada atividade (ex. revisão da literatura – abril; entrevistas – maio; entrega - junho...))

\*O prazo de entrega deste plano pode, em situações pontuais, ser alargado, nomeadamente no caso de o local de estágio não estar ainda definido e sempre com a concordância do(a) Docente Orientador(a).