

## REGULAMENTO

### ESTÁGIO/ PROJETO GASTRONÓMICO

#### LICENCIATURA EM GASTRONOMIA

#### CAPÍTULO I

##### **Artigo 1.º**

##### **Regime Aplicável**

A Unidade Curricular (UC) de Estágio/ Projeto Gastronómico 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 UC de Estágio/ Projeto Gastronómico 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 Estágio/ Projeto Gastronómico tem a duração de 756 horas, distribuídas da seguinte forma: 500 horas de estágio (E), 150 horas teórico-práticas (TP), e 106 horas de orientação tutorial (OT). Decorre ao longo do 2º semestre do 3º ano do curso, devendo ter início em março, durante um período de cerca de quatro 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 Estágio/ Projeto Gastronómico 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 Estágio/ Projeto Gastronómico:

1. **Modalidade A:** estágio integral numa organização do setor (turismo/gastronomia/indústria alimentar/entre outras), com entrega de um relatório/ trabalho final que apresente as atividades desenvolvidas no âmbito do estágio e integre um projeto de investigação aplicado;
2. **Modalidade B:** realização de um projeto gastronómico/ 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 Estágio/ Projeto Gastronómico serão coordenadas por uma comissão composta pelos Docentes responsáveis da UC, em cada uma das escolas onde é lecionado o curso (ESEC, ESAC e EHTC). Esta Comissão de Coordenação é responsável pela regulamentação, organização, supervisão e avaliação das atividades de Estágio/ Projeto Gastronómico, em colaboração com a Orientação e Supervisão.

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

As atividades de Estágio/ Projeto Gastronómico 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/ Trabalho final**

O “Guia Normativo” (Anexo I) estabelece as normas de estrutura, redação e apresentação gráfica, pelas quais se deve reger o relatório/ trabalho final, 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 projeto gastronómico/ 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/ trabalho final ou trabalho de projeto gastronómico 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/ trabalho final 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/ trabalho final, 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/ trabalho final, 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 projeto gastronómico/ 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 projeto gastronómico/ trabalho de pesquisa descritos no "Guia Normativo").
2. Avaliação global da apresentação e discussão do projeto gastronómico, 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 projeto gastronómico/ trabalho de pesquisa ou monografia (reflexão, planeamento, discussão de ideias, capacidade crítica) (20%).

A apresentação, discussão do relatório/ trabalho final ou do projeto gastronómico/ 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 Estágio/ Projeto Gastronómico não há lugar a recurso.

## **CAPÍTULO VII**

### **Artigo 9.º**

#### **Trâmites Processuais**

No início do Estágio/ Projeto Gastronómico o(a) Estudante deve preencher o formulário disponível para o efeito ou enviar para a Comissão de Coordenação da UC de Estágio/ Projeto Gastronómico, 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/ trabalho final de Estágio/ Projeto Gastronómico deve ser realizado de acordo com as normas estabelecidas no “Guia Normativo” (ver artigo 7º).
4. A entrega do relatório/ trabalho final de Estágio/ Projeto Gastronómico, 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/ trabalho final de Estágio/ Projeto Gastronómico, 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/ trabalho final.
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 Estágio/ Projeto Gastronómico 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 regulamento 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 Estágio/ Projeto Gastronómico**

**Licenciatura em Gastronomia**

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

**Comissão de Coordenação**

Andreia Moura (ESEC)

Aida Moreira da Silva (ESAC)

José Luís Lavrador (ESEC/ EHTC)

## ÍNDICE

ESTRUTURA GERAL DO TRABALHO	10
Capa / página de rosto .....	10
Resumo e <i>Abstract</i> .....	10
Índice .....	11
Introdução .....	11
Corpo do Trabalho .....	12
Modalidade A .....	12
Parte I - Caracterização e análise do estágio curricular (na instituição X)* .....	12
Parte II- Aplicação dos conhecimentos teóricos aplicados à prática/ à instituição de estágio (especificar título em função da temática teórica aplicada à instituição de estágio).....	14
Modalidade B .....	15
Conclusão .....	15
Referências bibliográficas.....	16
Apêndices e Anexos.....	16
REDAÇÃO	17
APRESENTAÇÃO GRÁFICA	18
ENTREGA FINAL	18

## 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 e corpo 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 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

### 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).

## Índice

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 projeto gastronómico/ 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 gastronómico” 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, entre outros.

**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.

## **Corpo do Trabalho**

### **Modalidade A**

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

(entre 5 a 8 páginas: estruturadas em capítulos e subcapítulos devidamente numerados)

#### **Capítulo 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.

## **Capítulo 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.

## **Capítulo 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.

## **Capítulo 4 - Análise crítica do estágio**

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 II- Aplicação dos conhecimentos teóricos aplicados à prática/ à instituição de estágio (especificar título em função da temática teórica aplicada à instituição de estágio)**

(entre 7 a 15 páginas: estruturadas em capítulos e subcapítulos devidamente numerados)

### **Capítulo 5 – Objetivos e 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).

### **Capítulo 6 – Identificação do problema/ área de intervenção (Diagnóstico da situação sobre a qual a/o Estudante considera haver potencial de melhoria/ intervenção)**

Identifica de forma clara e fundamentada o problema ou a área de intervenção observada no contexto do estágio curricular. Esta identificação deve resultar de um diagnóstico sustentado na observação da realidade organizacional (experienciada ao longo do estágio).

O problema identificado deve ser contextualizado teoricamente, evidenciando-se a sua relevância prática e a pertinência da intervenção proposta. Este diagnóstico deve ser apoiado em fontes teóricas (REVISÃO BIBLIOGRÁFICA de no mínimo 5 artigos científicos) e na explicitação das fontes de dados utilizadas, tais como observação, questionários, entrevistas ou análise documental. A/O Estudante deve explicar as principais fragilidades ou oportunidades de melhoria detetadas,



bem como as suas possíveis causas e impactos, evitando descrições meramente descritivas ou genéricas.

## **Capítulo 7 - Discussão do problema e proposta de valor**

Discutir o problema em articulação clara entre a contextualização teórica e os dados empíricos recolhidos ao longo do estágio. Para cada problema apresentado, a/o Estudante deve estabelecer uma ligação explícita com a literatura relevante, comparando os dados obtidos com diferentes perspetivas teóricas e assumindo uma postura crítica. Não se pretende uma mera descrição de temas, mas sim a sua interpretação à luz da teoria e da experiência adquirida durante o estágio.

Este capítulo deve culminar na extração de conclusões ou ensinamentos relevantes, redigidos com discurso próprio, que evidenciem a capacidade de reflexão crítica da/o Estudante e sirvam de base à formulação de propostas de melhoria ou de valor.

### **Modalidade B**

Sugere-se a divisão do trabalho em apenas duas partes, excluindo-se a Parte I 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 projeto gastronómico/ trabalho de pesquisa (empírico, monografia, entre outros) (entre 15 a 20 páginas).

### **Conclusão**

Retirar uma conclusão/ideia chave do que mais importa salientar de cada capítulo apresentado. A/O Estudante deve procurar responder aos objetivos enunciados na introdução e fazer uma conclusão bem desenvolvida, não “poucando” nas palavras, embora deva evitar apresentar ideias novas que não tenham saído da abordagem feita ao longo do trabalho. A/O Estudante deve ainda identificar as



limitações do trabalho e discutir a relevância de todo o trabalho desenvolvido nesta unidade curricular. Por fim, deve incluir uma apreciação global sobre a prática adquirida com o estágio, bem como a sua pertinência face às suas futuras perspetivas profissionais, não esquecendo de propor novos “caminhos” ou implicações práticas do trabalho desenvolvido para a entidade de estágio ou novas áreas de investigação relacionadas com o tema abordado e que possam contribuir para 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/a 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.

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, ou algo realmente determinante para ajudar a perceber uma ideia. Se não for o caso, então devem-se remeter as figuras para anexo.

## 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/A 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 2005 a 2025.”

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

## APRESENTAÇÃO GRÁFICA

Na redação do trabalho devem considerar-se as seguintes condições:

- Numeração de páginas: deve ter início na página de rosto, não se colocando nesta página o número;
- Aplicações informáticas: os trabalhos devem ser **elaborados e submetidos em Word**; se necessário poderão ser adicionados documentos de qualquer outra das aplicações informáticas do Office 2000 (Excel, Access, SPSS, etc.)
- 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 no Fluxograma, **identificando o ficheiro pelo primeiro e último nome do Estudante e entidade de estágio.**

**Exemplo:**

 **Pedro Martins - Vila Galé Atlântico**

**ANEXO II**

**Fluxograma**

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

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

ATÉ

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

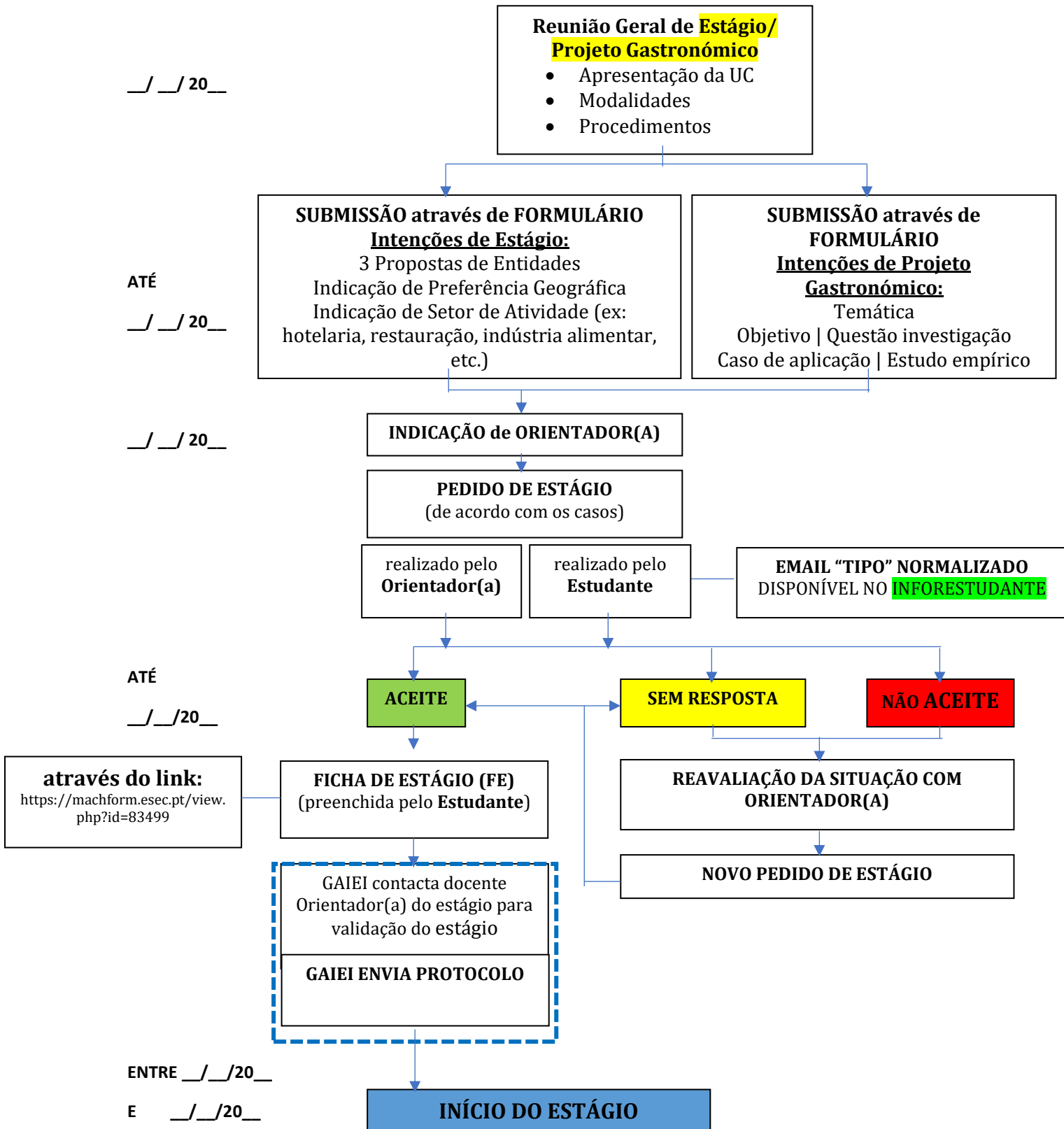
\_\_/\_\_/20\_\_

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**

**GAIEI SOLICITA FICHAS DE  
AVALIAÇÃO**

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

**DEFESAS ORAIS**

**LANÇAMENTO DE NOTAS**

\***EXCETO** CASOS DEVIDAMENTE JUSTIFICADOS

Época Extraordinária– Entrega de relatório/ trabalho 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 Estágio/ Projeto Gastronómico

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).