

Unidade Curricular	Estágio	Área Científica	Indústrias Alimentares
CTeSP em	Tecnologia Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2020/2021	Ano Curricular	2
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	810	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 810 O - -
Nível	0-2	Créditos ECTS	30.0
Código	4071-579-2001-00-20		

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conceber, dinamizar e gerir atividades de controlo e processamento alimentar em unidades agroindustriais e artesanais.
2. Inspeccionar produtos alimentares e controlar serviços ou processos de fabrico, de forma a verificar a sua conformidade com as normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
3. Ter conhecimentos fundamentais práticos sobre Códigos de Boas Práticas, segurança alimentar e a metodologia HACCP;
4. Colaborar em processos de certificação;
5. Aptidão para trabalhar em equipa; capacidade para comunicar de forma clara, precisa, persuasiva e assertiva; capacidade para estabelecer relações interpessoais empáticas;
6. ter iniciativa e possuir capacidades de desenvolvimento de tarefas, de forma organizada e com espírito crítico.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Demonstrar que já obteve a aprovação, no mínimo, a 42 ECTS (do 1º ano do curso).
2. Apresentar o Anexo I até final do 1º semestre do 2º ano.

Conteúdo da unidade curricular

Preparação do estágio e definição do plano de atividades. Execução de atividades sob orientação, utilizando as técnicas, os equipamentos e os materiais que se integram nos processos de produção de bens alimentares ou de prestação de serviços alimentares disponibilizados pela entidade de acolhimento, num total de 780 horas. A entidade de acolhimento é uma organização idónea, pública ou privada, que opera na cadeia alimentar, e que aceita o aluno ao abrigo de protocolo estabelecido com a ESA-IPB.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Redação do plano de atividades pelo aluno, orientador (da entidade de acolhimento) e supervisor;
2. Realização das atividades previstas no plano:
 - executando as tarefas associadas;
 - utilizando as técnicas, os equipamentos e os materiais colocados à disposição;
3. Elaboração pelo aluno de um relatório que descreve as suas atividades no âmbito do estágio.

Bibliografia recomendada

1. sítios: <http://www.asae.pt/>; <http://dgv.min-agricultura.pt/>; <http://www.ipq.pt/>; <http://www.ipac.pt/>; <http://www.codexalimentarius.net/>; <http://www.efsa.europa.eu/>
2. A restante bibliografia é variável, de acordo com o âmbito do estágio.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Exercício de atividades práticas associadas ao respetivo perfil profissional, em contexto real, numa organização que opere na cadeia alimentar, aplicando os conhecimentos e saberes adquiridos. Orientação tutorial das atividades previstas.

Alternativas de avaliação

- Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Relatório e Guiões - 70% (Avaliação do Relatório de Estágio e Discussão oral, por Júri, conforme anexo V (escala 0-20 valores))
 - Trabalhos Práticos - 30% (Avaliação do desempenho na Fase de Formação, pelo Orientador, conforme Anexo II (escala 0-20 val.))

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Clementina Maria Moreira dos Santos
07-11-2020	09-11-2020