

Unidade Curricular	Empreendedorismo		Área Científica	Ciências Empresariais	
Mestrado em	Inovação de Produtos e Processos - Tecnologias Agro-Ambientais e Alimentares		Escola	Escola Superior de Tecnologia e de Gestão de Bragança	
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1	Nível	2-1
Tipo	Semestral	Semestre	1	Créditos ECTS	10.0
Código		5057-683-1101-00-23			
Horas totais de trabalho	270	Horas de Contacto	T -	TP -	PL -
			TC -	S -	E -
			OT -	O	75

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) Ana Isabel Pinheiro Nunes Pereira, Sílvia Freitas Moreira Nobre, Vera Alexandra Ferro Lebres

#### Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Integrar equipas multidisciplinares, multiculturais e transnacionais, contribuindo e valorizando o trabalho de todos
2. Trabalhar em equipa, demonstrando saberes, habilidades e disposições pessoais de relacionamento interpessoal
3. Conceber, em equipa, um plano de trabalho que responda a desafios ou problemas da comunidade do IPB ou de organizações parceiras
4. Desenvolver soluções inovadoras e criativas para os problemas e desafios lançados, com proposta de valor para o utilizador final.
5. Executar o plano de trabalho, seguindo as etapas fundamentais, adequando-o aos objetivos propostos e respondendo de forma efetiva aos desafios e problemas lançados
6. Manifestar competências de comunicação, apresentando de forma clara, fundamentada e sustentável as ideias e soluções desenvolvidas

#### Pré-requisitos

Não aplicável

#### Conteúdo da unidade curricular

Desenvolvimento de trabalho colaborativo visando a implementação de uma solução inovadora para um determinado desafio

#### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Análise e estudo do desafio selecionado
2. Trabalho em equipa
3. Discussão de ideias (brainstorming)
4. Prototipagem rápida (se aplicável)
5. Inovação
6. Proposta de valor para as diferentes partes interessadas
7. Validação da solução
8. Criação de proposta de valor para o utilizador final

#### Bibliografia recomendada

Artigos científicos e obras de referência onde se inserem os desafios propostos. / Scientific papers and reference works where the proposed challenges are inserted.

#### Métodos de ensino e de aprendizagem

Os alunos trabalham em equipa com 4 a 6 elementos, com orientação durante a realização do trabalho. Serão usadas estratégias de aprendizagem com base na prática, recorrendo ao trabalho colaborativo, com acesso a investigadores, professores e especialistas. Serão promovidos debates e workshops sobre os conteúdos, permitindo desenvolver competências necessárias aos alunos.

#### Alternativas de avaliação

- Projetos - 100% - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

#### Língua em que é ministrada

1. Português
2. Inglês

#### Validação Eletrónica

Ana Isabel Pinheiro Nunes Pereira, Sílvia Freitas Moreira Nobre, Vera Alexandra Ferro Lebres	Joaquim Agostinho Mendes Leite	José Carlos Rufino Amaro
15-10-2023	16-10-2023	31-10-2023