

Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:	[31852034015] Estágio em Adega		
Plano / Plan:	Plano Oficial CeSTP VE		
Curso / Course:	Curso Técnico Superior Profissional em Viticultura e Enologia Viticulture and Oenology		
Grau / Diploma:	Diploma de Técnico Superior Profissional		
Departamento / Department:	Indústrias Alimentares (DIA)		
Unidade Orgânica / Organic Unit:	Escola Superior Agrária de Viseu		
Área Científica / Scientific Area:	Componente de Formação em Contexto de Trabalho, Indústrias Alimentares		
Ano Curricular / Curricular Year:	2		
Período / Term:	A		
ECTS:	10		
Horas de Trabalho / Work Hours:	0297:00		
Horas de Contacto/Contact Hours:			
(T) Teóricas/Theoretical:	0000:00	(TC) Trabalho de Campo/Fieldwork:	0000:00
(TP) Teórico-Práticas/Theoretical-Practical:	0000:00	(OT) Orientação Tutorial/Tutorial Orientation:	0000:00
(P) Práticas/Practical:	0000:00	(E) Estágio/Internship:	0000:00
(PL) Práticas Laboratoriais/Practical Labs:	0000:00	(O) Outras/Others:	0000:00
(S) Seminário/Seminar:	0000:00		

Docente Responsável / Responsible Teaching

[4014] Fernando Jorge Andrade Gonçalves

Outros Docentes / Other Teaching

[4014] Fernando Jorge Andrade Gonçalves

Objetivos de Aprendizagem

A componente de formação em contexto de trabalho visa a aplicação dos conhecimentos e saberes adquiridos às atividades práticas do respetivo perfil profissional e contempla a execução de atividades sob orientação, utilizando as técnicas, os equipamentos e os materiais que se integram nos processos de produção de bens ou de prestação de serviços.

Learning Outcomes of the Curricular Unit

The training component in the work context aims the application of the acquired knowledge to the practical activities of the respective professional profile and contemplates the execution of activities under guidance, using the techniques, equipment and materials that are integrated in the goods production processes or service provision.

Conteudos Programáticos

Análise físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados. Tecnologia de vinificação. Trabalho desenvolvido em adegas.

Conteudos Programáticos (Lim:1000)

Análise físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados. Tecnologia de vinificação. Trabalho desenvolvido em adegas.

Syllabus (Lim:1000)

Physical-chemical, microbiological and sensory analysis from grapes, musts to wines and derived products. Winemaking technologies. Work developed in a cellar.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

O Estágio em Contexto de Trabalho será realizado em contexto de Adega onde os estudantes irão acompanhar e desempenhar várias atividades necessárias para a elaboração de vinhos. Assim, pretende-se que este estágio seja desenvolvido pelos formandos integrados em equipas das entidades parceiras da ESAV.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular units' learning objectives

The Work will take place in the context of a cellar where students will accompany and perform various activities necessary for the production of wines. Thus, it is intended that this internship is developed by the students integrated in teams from ESAV's partner entities.

Metodologias de Ensino (Avaliação incluída)

O estudante é acompanhado por um docente orientador que representa a ESAV, indicado pelo coordenador da Componente de Formação em Contexto de Trabalho (CFCT), e por um supervisor a designar pela entidade externa de acolhimento.

O docente orientador da ESAV deve estabelecer contactos com o supervisor, tendo em vista a receção e integração do estagiário na entidade externa de acolhimento, bem como a monitorização do desenvolvimento do plano de trabalho.

Responsabilidades e competências do orientador

Compete ao orientador do estágio:

- a) Definir conjuntamente com o estudante e o supervisor as atividades a desenvolver para o cumprimento dos objetivos do estágio, que devem ser de interesse para a entidade externa de acolhimento onde se realiza o estágio, estar de acordo com os conteúdos lecionados e em obediência ao perfil profissional definido para o CTeSP;
- b) Acompanhar o processo do trabalho proposto, através de contactos com os estagiários e com o supervisor da entidade externa de acolhimento;
- c) Comunicar ao Coordenador da CFCT eventuais problemas surgidos no decorrer do estágio;

d) Disponibilizar à entidade externa de acolhimento um dossier individualizado de estágio contendo o perfil profissional do CTeSP, as competências a desenvolver, a planificação e a calendarização das atividades do programa de trabalho;

e) Disponibilizar à entidade externa de acolhimento uma folha de assiduidade onde deverão ser registadas as horas realizadas na entidade externa de acolhimento;

f) Validar o relatório de estágio.

Sistema de Avaliação

Após o cumprimento do total das horas de trabalho realizadas na entidade externa de acolhimento, o estudante elabora, com o acompanhamento do orientador e do supervisor, um relatório escrito de estágio.

O relatório de estágio deve ser elaborado de acordo com as normas em vigor na ESAV. No relatório deve constar uma descrição sucinta e objetiva das atividades desenvolvidas na entidade de acolhimento, onde genericamente devem constar os seguintes elementos: Índices; Objetivos; Caracterização da entidade externa de acolhimento;

Atividades desenvolvidas; Conclusões; Referências bibliográficas; Anexos (opcional).

A classificação final da UC de estágio é fornecida pelas classificações dos seguintes elementos:

a) Relatório final do estágio (NRFE);

b) Avaliação da entidade externa de acolhimento (NEEA).

O relatório será avaliado por um júri constituído por 3 docentes, entre os quais o orientador e preferencialmente um elemento da coordenação do CTeSP.

A avaliação da entidade externa de acolhimento será efetuada pelo supervisor

A classificação final do estágio (CFE), expressa com arredondamento às unidades, resulta da seguinte fórmula:

Classificação final do estágio = $0,5 \times \text{NRFE} + 0,5 \times \text{NEEA}$ Em que NREE e NEEA correspondem às classificações obtidas, respetivamente no relatório final do estágio e na avaliação da entidade externa de acolhimento e que são classificadas numa escala de 0 a 20, com arredondamento às décimas.

No final o júri elabora uma ata com a nota final do estágio assinada por todos os elementos do júri. É aprovado o estudante com classificação superior a 10 valores nas diferentes componentes de avaliação.

Metodologias de Ensino (Avaliação incluída; Lim:1000)

O estudante é acompanhado por um docente orientador e por um supervisor da empresa externa de acolhimento.

Compete, entre outras, ao orientador do estágio:

- a) Definir conjuntamente com o estudante e o supervisor as atividades a desenvolver pelo estagiário;
- b) Acompanhar o processo do trabalho proposto;
- c) Disponibilizar à entidade externa de acolhimento uma folha de assiduidade onde deverão ser registadas as horas realizadas na entidade externa de acolhimento;
- f) Validar o relatório de estágio.

Sistema de Avaliação

O aluno deverá cumprir o número de horas previsto na duração do Estágio.

A classificação final da UC de estágio:

- a) Relatório final do estágio (NRFE); (júri constituído por 3 docentes; 0-20val)
- b) Avaliação da entidade externa de acolhimento (NEEA) (avaliado pelo supervisor Externo; 0-20val)

Classificação final do estágio = $0,5 \times \text{NRFE} + 0,5 \times \text{NEEA}$.

É aprovado o estudante com classificação superior a 10 valores nas diferentes componentes de avaliação.

Teaching Methodologies (Including evaluation; Lim:1000)

The student is accompanied by an advising professor and a supervisor from the external host company.

Among other things, the internship supervisor is responsible for:

a) Define jointly with the student and the supervisor the activities to be carried out by the intern; b) Monitor the proposed work process; c) Make the attendance sheet available to the external host entity where the hours held at the external host entity must be recorded; f) Validate the internship report.

Evaluation system

The student must comply with the number of hours provided for the duration of the Internship.

The final classification of the internship UC:

- a) Final internship report (NRFE); (jury consisting of 3 teachers; 0-20val)
- b) Evaluation of the external host entity (NEEA) (evaluated by the External supervisor; 0-20val)

Final classification of the internship = $0.5 \times \text{NRFE} + 0.5 \times \text{NEEA}$.

Students with a grade higher than 10 in the different evaluation components are approved.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

O Estágio está programada para o estudante:

- Obter conhecimentos Enologia, que lhes permitam uma abordagem dos vários processos de vinificação.
- Desenvolver capacidades para executar metodologias e técnicas de recolha e análise simples, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, de amostras de uvas, mostos, vinhos e produtos derivados.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

The Internship is scheduled for the student:

- Obtain oenological knowledge, which allows them to approach the various winemaking processes.
- Develop capacities to carry out methodologies and techniques for analysis of grapes and/or wines and derived products.

Bibliografia de Consulta

O estudante pode recorrer à bibliografia existente na biblioteca da ESAV ou a informação tecnológica e científica disponível on-line, nomeadamente a consulta à base de dados da biblioteca on-line (b-on).

Bibliografia cedida pelo orientador interno e externo de acordo com as especificidades e enquadramento empresarial em que o estagiário desenvolve a sua atividade.

Bibliografia de Consulta (Lim:1000)

O estudante pode recorrer à bibliografia existente na biblioteca da ESAV ou a informação tecnológica e científica disponível on-line, nomeadamente a consulta à base de dados da biblioteca on-line (b-on).

Bibliografia cedida pelo orientador interno e externo de acordo com as especificidades e enquadramento empresarial em que o estagiário desenvolve a sua atividade.

Bibliography (Lim:1000)

The student can use the bibliography existing in the ESAV library or the technological and scientific information available online, namely consulting the database of the online library (b-on).

Bibliography provided by the internal and external advisor according to the specifics of the work developed.

Observações

«Observações»

Observations

«Observations»

Observações complementares