



UNIVERSIDADE
PORTUCALENSE

Normas regulamentares do 1º Ciclo de Estudos em Gestão da Hospitalidade

RE.GE.100.5

Anúncio n.º 59/2022, publicado no D.R. 2ª Série, nº 187, de 24 de março de 2022.

Aprovadas no Conselho Científico de 19 de dezembro de 2018.

Alteradas no conselho Científico de 29 de maio de 2019.

Alteradas no Conselho Científico de 22 de julho de 2020.

Alteradas no Conselho Científico de 25 de maio de 2022

Artigo 1.º

Objeto e Âmbito

1. O presente regulamento, aplicável ao 1.º Ciclo de Estudos em Gestão da Hospitalidade do Departamento de Turismo, Património e Cultura da Universidade Portucalense (UPT), destina-se a definir as Normas Regulamentares relativas às matérias referidas no D.L. n.º 74/2006, de 24 de março, alterado pelo D.L. n.º 107/2008, de 25 de junho, pelo D.L. n.º 115/2013, de 7 de agosto, pelo D.L. n.º 63/2016, de 13 de setembro e pelo Decreto Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto¹.
2. São de aplicação supletiva, de acordo com a natureza dos casos omissos, os seguintes Regulamentos em vigor na Universidade Portucalense (UPT):
 - a) O Regulamento Pedagógico;
 - b) O Regulamento de Ingresso;
 - c) O Regulamento Administrativo.

Artigo 2.º

Designação do curso

O ciclo de estudos, designado por Licenciatura em Gestão da Hospitalidade, foi objeto de acreditação pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior e de registo pela DGES, em 25/06/2015, com o número R/A— Cr 72/2015, e publicado no Diário da República, 2ª série – n.º 144, de 27/07/2015. O plano de estudo foi reformulado pelo Anúncio n.º 59/2022 publicado em D.R., 2ª série – n.º 59 de 24 de março de 2022.

Artigo 3.º

Atribuição do grau de licenciado

O grau de licenciado em Gestão da Hospitalidade pela UPT é conferido aos que, através da aprovação em todas as unidades curriculares que integram o plano de estudos do curso de licenciatura tenham obtido 180 ECTS.

¹ Alteração aprovada no Conselho Científico de 29 de maio de 2019.

Artigo 4.º

Condições específicas de ingresso

O acesso à candidatura ao curso de Gestão da Hospitalidade obriga ao seguinte elenco de provas de ingresso: Matemática, Português ou Economia.

Artigo 5.º

Condições de Funcionamento²

1. A coordenação científica do curso é da responsabilidade de um professor doutorado na área de formação fundamental do ciclo de estudos, que se encontre em regime de tempo integral; o coordenador é nomeado, antes do início de cada ano letivo, pelo Conselho Científico, sob proposta da direção do Departamento que ministra o curso.
2. A frequência das aulas constitui-se um direito e um dever para os estudantes podendo ser obrigatória quando tal for previsto no método de avaliação definido na Ficha de Unidade Curricular e nos termos definidos no Regulamento Pedagógico.
3. No quadro da legislação geral do Ensino Superior, as unidades curriculares são ministradas de forma presencial, podendo, no entanto, face a legislação específica que o permita, realizarem-se a distância ou seguindo modelo de aprendizagem híbrido³.
4. É obrigatória a utilização do uniforme/farda oficial do curso de Gestão da Hospitalidade nas aulas práticas de restaurante de aplicação e em representações oficiais do curso (participação em feiras, conferências, etc.) Anualmente o coordenador do curso informará os estudantes sobre os dias a usar uniforme/farda.

Artigo 6.º

Objetivos gerais do ciclo de estudos

São objetivos gerais do 1º ciclo de estudos em Gestão da Hospitalidade:

- a) Preparar os estudantes para uma carreira de gestão na indústria da hospitalidade;
- b) Dotar os estudantes de conhecimentos que lhes permitam levar a cabo as principais atividades das áreas operacionais da indústria da hospitalidade;

² Alteração aprovada no Conselho Científico de 22 de julho de 2020.

³ Alteração aprovada no Conselho Científico de 22 de julho de 2020.

- c) Garantir que os estudantes conheçam e saibam aplicar técnicas de liderança e gestão estratégica, que lhes permitam compreender e avaliar criticamente estratégias de gestão de hospitalidade, desenvolver novos produtos/serviços, planear e avaliar atividades operacionais e gerir unidades de hospitalidade.

Artigo 7.º

Objetivos de aprendizagem do ciclo de estudos

Pretende-se que a formação do 1º ciclo de Gestão da Hospitalidade constitua a preparação necessária para os estudantes serem capazes de:

- a) Desenvolver atividades operacionais da indústria da hospitalidade;
- b) Analisar atividades operacionais nas empresas, em geral, e, especificamente, em unidades de Hotelaria e Restauração, Turismo no Espaço Rural e Unidades de Saúde e bem-estar;
- c) Identificar os processos organizacionais específicos da indústria da hospitalidade e seu potencial de melhoria, desenvolvimento e crescimento comercial;
- d) Avaliar e conceber níveis de serviço a prestar tendo presente legislação, standards de qualidade e certificações internacionalmente reconhecidas;
- e) Demonstrar capacidade de interação com pessoas e empresas estrangeiras através da melhoria do conhecimento de línguas;
- f) Conhecer o enquadramento jurídico das empresas da indústria da hospitalidade;
- g) Mostrar capacidades de liderança;
- h) Saber integrar-se em equipas de trabalho;
- i) Respeitar as diferenças culturais;
- j) Mostrar comportamento de cidadania organizacional e ética.

Artigo 8.º

Estrutura curricular e plano de estudos⁴

1. O 1º Ciclo de estudos em Gestão da Hospitalidade tem 180 ECTS e uma duração de seis semestres curriculares de trabalho, correspondendo 30 ECTS a cada semestre (vd. Anexo I).
2. Dos 180 ECTS necessários à obtenção do grau de licenciado em Gestão da Hospitalidade, o estudante deve, obrigatoriamente, reunir, por área científica os ECTS descritos na tabela relativa às áreas científicas (vd. Anexo I).
3. Nos 2º e 6º semestres o estudante de Gestão da Hospitalidade terá de realizar estágios. As unidades curriculares de estágio dispõem de Regulamento próprio, anexo a estas Normas Regulamentares (vd. Anexo II). Os estágios representam a oportunidade de o estudante realizar uma aplicação integrada dos conhecimentos adquiridos na formação académica e desenvolver competências práticas essenciais para o desempenho de funções de gestão no mercado de trabalho.

Artigo 9.º

Processo de acreditação

O processo de creditação segue o disposto no Regulamento do Reconhecimento e Creditação de Competências em vigor na UPT.

Artigo 10.º

Regime de avaliação de conhecimentos

1. O regime de avaliação de conhecimentos das unidades curriculares que integram o plano de estudos é definido pelo Regulamento Pedagógico em vigor na Universidade Portucalense.
2. Os elementos e critérios de avaliação das unidades curriculares são da competência dos docentes responsáveis pelas mesmas e são descritos na respetiva ficha.

⁴ Alteração aprovada no Conselho Científico de 22 de julho de 2020.

Artigo 11.º

Regime de prescrição do direito à inscrição

O Regime de prescrição do direito à inscrição segue o disposto no Regulamento Pedagógico em Vigor na UPT.

Artigo 12.º

Processo de cálculo da classificação final

1. A classificação final de um estudante corresponde à média pesada das classificações obtidas nas várias unidades curriculares, de acordo com o seu peso relativo em ECTS.
2. A classificação final do estudante é expressa no intervalo de 10 a 20, da escala numérica inteira de 0 a 20.

Artigo 13.º

Prazos de emissão e elementos que constam obrigatoriamente dos diplomas e cartas de curso

1. Os prazos para emissão do diploma, da carta de curso e do suplemento ao diploma seguem o disposto no Regulamento Administrativo em vigor na UPT.
2. Dos diplomas e cartas de curso constarão os elementos previstos no Regulamento Administrativo em vigor na UPT.

Artigo 14.º

Processo de acompanhamento pelos órgãos pedagógico e científico

O processo de acompanhamento pelos órgãos pedagógico e científico segue o disposto no Regulamento Pedagógico em vigor na UPT.

Artigo 15.º

Lacunas e dúvidas de interpretação e aplicação

Os casos omissos e as dúvidas de interpretação e aplicação do presente regulamento são resolvidos pelo Diretor do Departamento que tutela o curso que, caso se justifique, ouvirá previamente a Comissão Técnico-científica do Departamento.

Artigo 16.º

Entrada em vigor

3. As Normas Regulamentares aprovadas no Conselho Científico de 23 de setembro de 2009 são revogadas pelo presente Regulamento.
4. O presente Regulamento entra em vigor no ano letivo de 2022/2023.

ANEXO I ⁵

1 - Áreas científicas e créditos que devem ser reunidos para a obtenção do grau ou diploma:

QUADRO N.º 1

Áreas científicas	Sigla	Créditos	
		Obrigatórios	Opcionais
Ciências Empresariais	CE	75	
Turismo e Lazer	TL	45	
Matemática e Estatística	ME	6	
Hotelaria e Restauração	HR	34	
Línguas	L	10	
Direito	D	10	
Subtotal		180,0	
Total		180,0	

⁵ Alterado no Conselho Científico de 25 de maio de 2022

2 - Plano de Estudos

1º Semestre

UNIDADES CURRICULARES	ÁREA CIENTÍFICA	TIPO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS	OBSERVAÇÕES
			TOTAL	CONTACTO		
Fundamentos de Hotelaria	HR	Semestral	108,0	45TP	4	
Gestão de Alimentação e Bebidas	HR	Semestral	135,0	45TP	5	
Planeamento e Gestão de Equipamentos de Hotelaria	HR	Semestral	81,0	45TP	3	
Métodos e Técnicas de Investigação	TL	Semestral	189,0	30TP; 30 OT	7	
Organização de Empresas	CE	Semestral	135,0	60TP	5	
Princípios Gerais de Turismo	TL	Semestral	162,0	60TP	6	

2º semestre

UNIDADES CURRICULARES	ÁREA CIENTÍFICA	TIPO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS	OBSERVAÇÕES
			TOTAL	CONTACTO		
Inglês 1	L	Semestral	135,0	60,0	5	
Direito das Sociedades	D	Semestral	135,0	45,0	5	
Práticas de Alimentação e Bebidas	HR	Semestral	189,0	15T; 60PL	7	
Estágio 1	HR	Semestral	189,0	170E; 15OT	7	
Estatística	ME	Semestral	162,0	60PL	6	

3º semestre

UNIDADES CURRICULARES	ÁREA CIENTÍFICA	TIPO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS	OBSERVAÇÕES
			TOTAL	CONTACTO		
Organização e Gestão de Eventos	TL	Semestral	162,0	60TP	6	
Inglês 2	L	Semestral	135,0	60TP	5	
Gestão de Turismo em Espaço Rural	TL	Semestral	135,0	60TP	5	
Psicologia das Organizações	CE	Semestral	135,0	45TP	5	
Gestão de Clientes e Protocolo	TL	Semestral	108,0	45TP	4	
Gestão de Aproveitamento e Logística	CE	Semestral	135,0	45TP	5	

4º semestre

UNIDADES CURRICULARES	ÁREA CIENTÍFICA	TIPO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS	OBSERVAÇÕES
			TOTAL	CONTACTO		
Gestão de Alojamento	CE	Semestral	108,0	45TP	4	
Gestão e Análise Financeira	CE	Semestral	135,0	60TP	5	
Projeto na Indústria da Hospitalidade	CE	Semestral	162,0	30 OT	6	
Contabilidade Geral	CE	Semestral	162,0	45TP	6	
Gestão da Qualidade	CE	Semestral	135,0	45TP	5	
Gastronomia e Vinhos	TL	Semestral	108,0	45TP	4	

5º semestre

UNIDADES CURRICULARES	ÁREA CIENTÍFICA	TIPO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS	OBSERVAÇÕES
			TOTAL	CONTACTO		
Sociologia do Turismo e Comportamento do Consumidor	TL	Semestral	135,0	60TP	5	
Marketing de Serviços	CE	Semestral	135,0	45TP	5	
Empreendedorismo	CE	Semestral	135,0	45TP	5	
Gestão de Pessoas	CE	Semestral	135,0	45TP	5	
Gestão de Operações e Serviços	CE	Semestral	135,0	45TP	5	
Gestão Estratégica	CE	Semestral	135,0	45TP	5	

6º semestre

UNIDADES CURRICULARES	ÁREA CIENTÍFICA	TIPO	TEMPO DE TRABALHO (HORAS)		CRÉDITOS	OBSERVAÇÕES
			TOTAL	CONTACTO		
Gestão de Unidades de Saúde e Bem-Estar	TL	Semestral	108	60TP	4	
Planeamento e Controlo de Gestão	CE	Semestral	108	45TP	4	
Direito Turístico e Hoteleiro	D	Semestral	135	45TP	5	
Relações Públicas em Hospitalidade	CE	Semestral	135	60TP	5	
Estágio 2	HR	Semestral	216	180E; 30OT	8	
Seminário em Hospitalidade	TL	Semestral	108	45TP	4	

ANEXO II – REGULAMENTO DE ESTÁGIO / PROJECTO REGULAMENTO DE ESTÁGIOS⁶

1º Ciclo de Estudos em Gestão da Hospitalidade

Capítulo 1 - Enquadramento dos Estágios

Artigo 1º

(Enquadramento e duração)

A estrutura curricular do 1º Ciclo de Estudos em Gestão da Hospitalidade integra duas unidades curriculares Estágios incluídas no 2º semestre, e no 6º semestre do curso. Estas unidades curriculares têm as seguintes horas de trabalho:

- a) O Estágio do 2º semestre compreende um total de 189 horas (das quais 15 horas de OTe e 170 E);
- b) O Estágio do 6º semestre tem duração total de 216 horas (das quais 30 horas de OT e 180 E).

Em qualquer uma das unidades curriculares o estudante tem que cumprir os objetivos definidos no protocolo específico do estágio correspondente.

- c) Poderá ser proposto ao estagiário a realização de mais horas de Estágio que serão explicitadas como horas de Estágio Extra-curricular ou de Estágio de Verão em Suplemento ao Diploma.

Capítulo 2 - Objetivos

Artigo 2º

(Objetivo)

O Estágio a realizar no 2º semestre representa a primeira oportunidade de aplicação dos conhecimentos adquiridos. O Estágio a realizar no 6º semestre visa a oportunidade de aplicação integrada de todos os conhecimentos que o estudante detém e consolidou ao longo do curso, bem como o início da autoformação contínua e um contacto com a realidade do mundo do trabalho.

⁶ Alteradas no Conselho Científico de 19 de dezembro de 2018.

Artigo 3º

(Finalidade)

Pretende-se que as unidades curriculares de Estágios sejam estruturantes da atitude profissional do licenciado face à sua futura atividade. Estas unidades curriculares devem englobar uma polivalência de matérias de base e interdisciplinares e constituir um elo de ligação entre a universidade e a indústria da hospitalidade.

Capítulo 3 - Funcionamento

Artigo 4º

(Coordenação)

A coordenação e a planificação das actividades dos Estágios cabem ao Orientador de Estágios, com acompanhamento do Coordenador de Curso.

Artigo 5º

(Colocação dos estudantes em local de estágio)

Os alunos são colocados em local de estágio de acordo com o seguinte procedimento:

1. O processo de colocação do estudante no local de Estágio deverá efectuar-se-á no início do respetivo semestre letivo.
2. O Estágio decorrerá em instituições com as quais foi estabelecido um Protocolo de Estágio, que poderá ser adaptado às condicionantes da instituição cooperante.
3. A fixação do número de alunos por local de Estágio e a sua colocação é definida anualmente pela Coordenação da Licenciatura, em função das disponibilidades da instituição cooperante e interesse manifestado pelos estudantes.
4. Quando se justifique proceder à seriação dos estudantes, dado o excesso de alunos candidatos ao mesmo local de Estágio, a seriação dos estudantes será feita em função da média ponderada de todas as unidades curriculares que compõem os semestres anteriores ao Estágio em questão e, em caso de empate, pelo número de ECTS concluídos, e em último caso por seleção em entrevista promovida pela coordenação.
5. Após a integração nas instituições de acolhimento, os estudantes devem aí permanecer durante a totalidade das horas do Estágio, salvo condições excepcionais que mereçam a alteração do local de Estágio. A intenção de mudança deve ser efetuada através de

requerimento dirigido ao Coordenador do curso que analisará o pedido depois de ouvir os vários intervenientes e de recolher todos os elementos necessários à sua decisão.

Artigo 6º
(Orientação)

1. Cada estudante deverá ter um Orientador na Universidade e um Orientador Cooperante no local de Estágio.
2. O Orientador Cooperante deverá ser, sempre que possível, um licenciado nas áreas do Turismo, da Gestão, da Gestão Hoteleira ou afins ou um especialista nestas áreas em exercício de funções na instituição de estágio.

O Orientador deverá:

- a) Familiarizar-se com o funcionamento da instituição cooperante, de modo a garantir a integração mais adequada para cada estudante nas atividades definidas no plano de estágio, em função do seu perfil de competências e de acordo com os interesses dessas instituições.
- b) Orientar as atividades de estágio garantindo a mediação entre a Universidade e a instituição cooperante.
- c) Ter encontros semanais, em grupo e/ou individuais com cada estudante assegurando a ligação entre a aprendizagem teórica e as exigências práticas.
- d) Contactar periodicamente com o Orientador Cooperante.
- e) Responsabilizar-se pela resolução de qualquer dificuldade surgida no desenvolvimento do estágio.
- f) Reunir periodicamente com o Coordenador do curso, informando-o da natureza e andamento dos trabalhos de estágio. O estudante terá um feedback dos resultados da reunião.
- g) Proceder à avaliação do estudante.

Cumpra ao Orientador Cooperante:

- a) Facilitar o processo de integração do estagiário no contexto de trabalho, ajudando-o a familiarizar-se com as diversas tarefas que são exigidas a um futuro profissional de turismo;
- b) Supervisionar todas as atividades do estagiário, criando condições para uma autonomia progressiva e uma aprendizagem contínua;
- c) Facultar, ao estagiário, meios para a realização das suas atividades;
- d) Intervir de forma direta na construção dos planos de trabalho, orientando o estudante na definição de objetivos e na seleção de estratégias, de acordo com os recursos disponíveis;
- e) Contactar o Orientador sempre que julgue necessário de forma a encontrarem soluções para situações excecionais surgidas no estágio;
- f) Avaliar o desempenho do estudante de acordo com as grelhas definidas para a avaliação da unidade curricular, e registando os aspetos fundamentais da evolução do estagiário.

Capítulo 4 - Admissão às unidades curriculares Estágios e Distribuição de candidatos

Artigo 7º

(Épocas)

O número de candidatos a admitir é a totalidade dos estudantes que, no início do semestre em que se insere cada uma das UC Estágios de cada ano letivo.

Artigo 8º

(Condições de alocação)

Será feita uma reunião geral de coordenação e esclarecimento, no início do semestre respetivo das UCs Estágios, com todos os estudantes que irão iniciar UCs relacionadas com Estágios. A alocação do estudante ao local de Estágio respeitará as seguintes condições:

- a) A fixação do número de estudantes por local de Estágio e a sua colocação é definida anualmente pela coordenação de curso, em função das disponibilidades da instituição cooperante e interesse manifestado pelos estudantes.

- b) Cada estudante escolherá com carácter vinculativo, três unidades de acolhimento, ordenando-as por preferência.
- c) Preferencialmente, o estudante deve realizar os Estágio sem regime de full-time na entidade acolhedora. Em casos excepcionais, o estudante poderá realizar os Estágios em regime de part-time, garantindo sempre o número de horas e objetivos definidos no protocolo individual de Estágio.

Artigo 9º

(Permanência na empresa)

O estudante inicialmente atribuído como estagiário a uma entidade será mantido durante toda a duração dos Estágios.

Capítulo 5 - Atividades a desenvolver no Estágio

Artigo 10º

(Planificação de atividades)

As atividades associadas ao Estágio desenvolvem-se de acordo com a planificação definida pelo Orientador de Estágio juntamente com o orientador cooperante e com o acordo do estudante.

Capítulo 6 - Atividades relativas à intervenção da Universidade.

Artigo 11º

(Protocolo de Estágio)

Todos os estudantes de Estágios deverão obter o acordo prévio da entidade onde pretendem estagiar, dos pressupostos do seu estágio em termos de prazos, objetivos a cumprir, meios e acesso à informação necessária ao desenvolvimento das suas atividades. Para cada estudante de Estágios deverá existir um protocolo que será obrigatoriamente assinado pela Universidade Portucalense e pela entidade onde o Estágios se realiza.

Artigo 12º

(Local dos Estágios)

Os Estágios serão realizados, em primeira instância, com entidades protocoladas. Em alternativa, aceitar-se-à, que a entidade seja proposta pelo estudante estagiário, proposta

que será seguida de todo o processo de acordo e protocolo entre a Universidade Portucalense e a entidade de acolhimento.

Artigo 13º

(Estágio)

A documentação relativa ao local de Estágio deverá ser acompanhada de um documento que contemple uma breve descrição da entidade acolhedora, objetivo e âmbito do Estágio e CV do orientador do Estágio na entidade.

Artigo 14º

(Admissibilidade dos Estágios)

Todos os estágios têm de ser aprovados pelo Diretor de Departamento, sendo analisado o tipo de Estágio, o objetivo e âmbito e o CV do orientador do Estágio na entidade.

Capítulo 7 - Atividades a desenvolver com a entidade acolhedora dos Estágios

Artigo 15º

(Duração dos Estágios)

O trabalho a desenvolver nos Estágios, deve corresponder ao especificado no Artigo 1º do presente Regulamento. Neste tempo é incluído todo o trabalho necessário para elaborar a documentação obrigatória a entregar.

Artigo 16º

(Local das Atividades)

As atividades de Estágio deverão desenvolver-se na entidade escolhida, mediante as suas regras normais. Deverão, porém, as condições logísticas ser acordadas com a entidade onde é efetuado o Estágio.

Artigo 17º

(Deveres dos estudantes)

Compete aos estagiários:

- a) Desenvolver as atividades que lhe foram atribuídas.
- b) Desenvolver uma relação de cooperação com todos os membros da instituição de acolhimento.

- c) Respeitar as normas de funcionamento, dinâmica e atividades em curso na instituição cooperante, respondendo com profissionalismo a todas as tarefas que lhe sejam distribuídas.
- d) Utilizar o uniforme/ farda da entidade acolhedora ou, caso não exista, o uniforme/ farda do curso de Gestão da Hospitalidade.
- e) Comparecer nas reuniões semanais de orientação tutorial e em todos os encontros agendados pelo orientador cooperante.
- f) Assistir às reuniões com o supervisor ou efetuar outras atividades de formação que este lhes defina.
- g) Apresentar em tempo o relatório de Estágio e manter atualizada a descrição de atividades.
- h) Garantir o sigilo e confidencialidade de todos os elementos fornecidos pela entidade onde os Estágios se realizam.

Capítulo 9 – Avaliação e Elementos constantes dos Relatórios

Artigo 18º

- a) Dos relatórios deverão constar os seguintes documentos formais de estágio, em anexos:
 - 1. *Folhas de avaliação assinadas pelo Orientador Cooperante;*
 - 2. *Folhas de assiduidade devidamente rubricadas pelo orientador cooperante;*
 - 3. *Descrição das atividades desenvolvidas devidamente rubricadas pelo orientador cooperante*
- b) A avaliação do Estágio é final e as notas correspondentes, resultam da média ponderada dos dois elementos de avaliação, descritas nas fichas das unidades curriculares respetivas, numa escala de 0 a 20 valores. São elementos de avaliação de cada estágio:
 - a. Relatório Final de Estágio, apreciados pelo Orientador (40% da nota final);
 - b. Relatório de avaliação do Orientador Cooperante, resultante da análise do desempenho do estudante na instituição cooperante (60% da nota final).

Para a elaboração do Relatório Final de Estágio os estudantes deverão seguir as Normas APA. A estrutura formal dos Relatórios segue o modelo indicado pelo orientador e comunicado através do Moodle e tem de incluir obrigatoriamente:

- 1. Introdução

2. Caracterização dos princípios da organização;
3. Descrição da estrutura organizacional e da atividade;
4. Identificação de clientes e parceiros;
5. Recolha e análise de dados que permitam inferir sobre um dos setores da instituição cooperante;
6. Análise SWOT da instituição;
7. O Plano de Estágio;
8. Reflexão sobre a integração no Estágio e sobre a progressão na aprendizagem e uma reflexão sobre o desempenho pessoal;
9. Referências Bibliográficas.