



UNIVERSIDADE
PORTUCALENSE

Do conhecimento à prática.

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

RE.GE.100.7

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

Alteradas no Conselho Científico de 25 de janeiro de 2023

Alteradas no Conselho Científico de 24 de abril de 2024

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 nº 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.

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

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.

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. 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:

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

- 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;
- 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 estudos³

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 creditação

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.

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

Artigo 11.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 12.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 13.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 14.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 15.º

Entrada em vigor

3. As Normas Regulamentares aprovadas no Conselho Científico de 19 de dezembro de 2018 e alteradas nos Conselhos Científicos de 29 de maio de 2019, de 22 de julho de

2020 e de 25 de maio de 2022, 25 de janeiro de 2023 e 24 de abril de 2024 são revogadas pelo presente Regulamento.

4. O presente Regulamento entra em vigor no ano letivo de 2023/2024.

ANEXO I ⁴

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

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	

⁴ Alterado no Conselho Científico de 25 de maio de 2022

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

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	45 TP	4	
Gestão de Alimentação e Bebidas	HR	Semestral	135,0	45 TP	5	
Planeamento e Gestão de Equipamentos de Hotelaria	HR	Semestral	81,0	45 TP	3	
Métodos e Técnicas de Investigação	TL	Semestral	189,0	30 TP; 30 OT	7	
Organização de Empresas	CE	Semestral	135,0	60 TP	5	
Princípios Gerais de Turismo	TL	Semestral	162,0	60 TP	6	

2º semestre

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

Normas regulamentares do 1º Ciclo de Estudos em Gestão da Hospitalidade – RE.GE.100.7

3º semestre

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

4º semestre

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

Normas regulamentares do 1º Ciclo de Estudos em Gestão da Hospitalidade – RE.GE.100.7

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	60 TP	5	
Marketing de Serviços	CE	Semestral	135,0	45 TP	5	
Empreendedorismo	CE	Semestral	135,0	45 TP	5	
Gestão de Pessoas	CE	Semestral	135,0	45 TP	5	
Gestão de Operações e Serviços	CE	Semestral	135,0	45 TP	5	
Gestão Estratégica	CE	Semestral	135,0	45 TP	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	60 TP	4	
Planeamento e Controlo de Gestão	CE	Semestral	108	45 TP	4	
Direito Turístico e Hoteleiro	D	Semestral	135	45 TP	5	
Relações Públicas em Hospitalidade	CE	Semestral	135	60 TP	5	
Estágio II	HR	Semestral	216	180 E; 30 OT	8	
Seminário em Hospitalidade	TL	Semestral	108	45 TP	4	

ANEXO II – REGULAMENTO DE ESTÁGIOS⁵

REGULAMENTO DE ESTÁGIOS

1º Ciclo de Estudos em Gestão da Hospitalidade

Capítulo 1 – Disposições gerais

Artigo 1.º

Objeto e Definições

1. O presente Regulamento define e estabelece as regras aplicáveis aos estágios curriculares desenvolvidos no âmbito unidades curriculares de Estágio I e de Estágio II do 1º ciclo de estudos em Gestão da Hospitalidade.
2. Para efeitos do seguinte Regulamento, entende-se por:
 - a) Aluno/a-estagiário/a – aquele/a que realiza o estágio.
 - b) Instituição Cooperante – entidade que acolhe o estágio.
 - c) Orientador/a Cooperante – aquele/a que é responsável pela integração, acompanhamento e avaliação do aluno/a-estagiário/a no local de estágio.
 - d) Orientador de Estágio – docente das unidades curriculares de Estágio, que é responsável pelo acompanhamento pedagógico e avaliação do/a aluno/a-estagiário/a.

Artigo 2.º

Objetivos gerais dos Estágios

As unidades curriculares Estágio I e Estágio II visam aplicar, em contexto prático de trabalho, os conhecimentos académicos adquiridos no âmbito do ciclo de estudos, avaliar o

⁵ Aprovada no Conselho Científico de 19 de dezembro de 2018 e no Conselho Científico de 25 de Janeiro de 2023.

desenvolvimento de competências transversais, e articular a inserção dos alunos na sua futura atividade profissional. Os objetivos de cada unidade curricular encontram-se detalhados nas respetivas fichas de unidade curricular.

Pretende-se que as unidades curriculares de Estágio sejam estruturantes da atitude profissional do licenciado face à sua futura atividade, permitindo ao/à aluno/a-estagiário/a aplicar uma polivalência de conhecimentos e competências, e constituindo um elo de ligação entre a Universidade e a indústria da Hospitalidade.

O Estágio I representa uma primeira oportunidade de aplicação dos conhecimentos adquiridos. O Estágio II apresenta-se como uma aplicação integrada de todos os conhecimentos teórico-práticos que o aluno/a-estagiário/a detém e consolidou ao longo do curso, incluindo as competências e conhecimentos práticos adquiridos no âmbito do Estágio I, conforme descrição na respetiva Ficha de Unidade Curricular. O Estágio II apresenta-se ainda como uma oportunidade de início de autoformação contínua e de integração no mercado de trabalho. Em qualquer uma das unidades curriculares de Estágio o aluno/a-estagiário/a tem de cumprir os objetivos definidos no respetivo Plano de Estágio.

Artigo 3.º

Enquadramento e duração

1. A estrutura curricular do 1º ciclo de estudos em Gestão da Hospitalidade integra duas unidades curriculares de Estágio incluídas no 2º semestre, e no 6º semestre do curso.
2. As horas de contacto destas unidades curriculares são constituídas por horas de Estágio (E), realizadas em contexto real de trabalho, e por horas de Orientação Tutorial (OT). As OT constituem momentos de reunião periódica com o/a Orientador/a de Estágio e têm lugar na Universidade. As unidades curriculares de Estágio têm as seguintes horas de trabalho:
 - a) Estágio I, no 2º semestre, tem a duração mínima de 170 horas (E), acrescidas de 15 horas de Orientação Tutorial (OT).
 - b) O Estágio II, no 6º semestre, tem a duração mínima de 180 horas (E), acrescidas de 30 horas de Orientação Tutorial (OT).
3. O início dos Estágios deverá ocorrer após a aceitação das condições dos estágios pelo aluno/a-estagiário/a e pela entidade que acolhe o estagiário, doravante designada Instituição Cooperante.

4. Os estágios podem decorrer em um dia da semana específico ou em período previamente definido, em regime de tempo completo ou parcial, desde que cumpridas as horas regulamentares previstas em cada unidade curricular. Esta distribuição das horas de estágio é definida pela instituição de acolhimento, com acordo do/a aluno/a-estagiário e do/a Orientador/a de Estágio.
5. Poderá ser proposta, ao aluno/a-estagiário/a, a realização de mais horas de estágio que poderão constar no Suplemento ao Diploma como horas de Estágio Extracurricular ou de Estágio de Verão.

Capítulo 2 – Processo de seleção e funcionamento dos Estágios

Artigo 4.º

Coordenação

A coordenação e a planificação das atividades dos estágios cabem ao/à Orientador/a de Estágio, com acompanhamento da Coordenação de Curso.

Artigo 5.º

Colocação do aluno/a-estagiário/a em local de estágio

O aluno/a-estagiário/a é colocado/a em local de estágio de acordo com o seguinte procedimento:

- a) O número de alunos/as-estagiários/as a colocar em local de estágio é definido pela Coordenação do Curso e corresponde ao número de inscritos/as nas respetivas unidades curriculares de Estágio.
- b) No início de cada ano letivo, será feita uma reunião geral informativa com todos os/as alunos/as inscritos/as nas unidades curriculares de Estágio. Esta reunião visa o esclarecimento de questões relacionadas com os procedimentos de colocação nos locais de estágio e funcionamento dos estágios.
- c) Cada aluno/a-estagiário/a poderá indicar, sem carácter vinculativo, o tipo de entidade e/ou a área de atividade onde gostaria de realizar o seu estágio curricular. Será

facultada aos/às alunos/as uma lista de Instituições Cooperantes que constituem parceiros estratégicos da Universidade e do ciclo de estudos.

- d) O estágio decorrerá em instituições com as quais foi estabelecido um Protocolo de Estágio, que poderá ser adaptado às condicionantes/especificidades de cada Instituição Cooperante.
- e) O processo de colocação do aluno/a-estagiário/a no local de estágio efetua-se no início do semestre da respetiva unidade curricular de Estágio, considerando a disponibilidade das Instituições Cooperantes e interesse manifestado pelo/a aluno/a-estagiário/a.
- f) A seleção do/a aluno/a-estagiário/a é feita diretamente pela Instituição Cooperante com base na análise do Curriculum Vitae e/ou entrevista promovida pelo Orientador de Estágio.
- g) Após a integração no local de estágio, o aluno/a-estagiário/a deve aí permanecer durante a totalidade das horas protocoladas, salvo condições excecionais que mereçam a alteração do local de estágio. A intenção de mudança deve ser comunicada ao Orientador de Estágio e ao/à Coordenador/a do Curso, que analisarão o pedido depois de ouvir os vários intervenientes e de recolher todos os elementos necessários à sua decisão.

Artigo 6.º

Admissibilidade do estágio

Os estágios serão realizados, em primeira instância, com entidades protocoladas. Em alternativa, aceitar-se-á que sejam realizados em instituições propostas pelo/a aluno/a-estagiário/a, condição sujeita a aprovação prévia pela Direção de Departamento, sendo analisado o objetivo e âmbito do estágio e o *Curriculum Vitae* do/a Orientador/a Cooperante.

Artigo 7.º

Protocolo de estágio

Para cada aluno/a-estagiário/a deverá existir um protocolo que será obrigatoriamente assinado pela Universidade Portucalense, pela Instituição Cooperante e pelo/a aluno/a-

estagiário/a. O/a aluno/a-estagiário/a deverá clarificar previamente, junto da Instituição Cooperante e com conhecimento do/a Orientador/a de Estágio, os termos e condições do seu estágio.

Artigo 8.º

Orientação dos Estágios

1. Cada aluno/a-estagiário/a deverá ter um/a Orientador/a de Estágio na Universidade e um/a Orientador/a Cooperante no local de estágio, definido/a pela Instituição Cooperante.
2. O/a Orientador/a Cooperante deverá ser, sempre que possível, um/a licenciado/a nas áreas do Turismo, da Gestão, da Gestão Hoteleira ou afins, ou um especialista nestas áreas em exercício de funções na Instituição Cooperante.
3. Cumpre ao/à Orientador/a de Estágio:
 - a) Acompanhar o planeamento, execução e avaliação dos Planos de Estágio.
 - b) Familiarizar-se com o funcionamento da Instituição Cooperante, de modo a garantir a integração mais adequada para cada aluno/a-estagiário/a nas atividades definidas no Plano de Estágio, em função do seu perfil de competências e de acordo com os interesses da Instituição.
 - c) Orientar as atividades de estágio garantindo a mediação entre a Universidade e a Instituição Cooperante.
 - d) Ter encontros semanais, em grupo e/ou individuais, com o/a aluno/a-estagiário/a assegurando a ligação entre a aprendizagem teórica e as exigências práticas.
 - e) Estabelecer contactos regulares com o/a Orientador/a Cooperante.
 - f) Responsabilizar-se pela resolução de qualquer dificuldade surgida no desenvolvimento do estágio.
 - g) Comunicar, periodicamente, com o/a Coordenador/a do Curso, informando-o/a da natureza e andamento dos estágios sob sua orientação.
 - h) Definir critérios de avaliação e orientar o processo de avaliação das unidades curriculares de Estágio, cabendo-lhe a avaliação final do aluno/a-estagiário/a.
4. Cumpre ao/à Orientador/a Cooperante:

- a) Facilitar o processo de integração do aluno/a-estagiário/a no local de estágio, ajudando-o a familiarizar-se com as diversas tarefas/atividades que lhe são exigidas.
- b) Supervisionar todas as atividades do aluno/a-estagiário/a, criando condições para uma autonomia progressiva e uma aprendizagem contínua.
- c) Facultar, ao aluno/a-estagiário/a, meios e recursos adequados para a realização das suas tarefas/atividades.
- d) Intervir de forma direta na elaboração do Plano de Estágio, orientando o aluno/a-estagiário/a na definição de objetivos e tarefas/atividades.
- e) Contactar o/a Orientador/a de Estágio sempre que julgue necessário, especialmente perante situações excecionais surgidas no decurso do estágio.
- f) Avaliar o desempenho do/a aluno/a-estagiário/a de acordo com a documentação exigida pela Universidade (Relatório de avaliação e Ficha de controlo de assiduidade), registando os aspetos fundamentais do percurso formativo do/a aluno/a-estagiário/a no local de estágio. Esta documentação deverá ser enviada diretamente para o/a Orientador/a de Estágio na Universidade, num prazo máximo de cinco dias úteis após a conclusão do estágio.
- g) Participar em reuniões de trabalho, estudos e/ou projetos que visem uma maior aproximação entre a Universidade e a indústria da Hospitalidade.

Capítulo 3 – Atividades a desenvolver nos Estágios

Artigo 9.º

Planificação de atividades

As atividades associadas aos Estágios desenvolvem-se de acordo com a planificação definida pelo/a Orientador/a de Estágio juntamente com o/a Orientador/a Cooperante e com o acordo do aluno/a-estagiário/a. O Plano de Estágio, com descrição dos objetivos e atividades a desenvolver e de acordo com o modelo disponibilizado previamente, deverá ser preparado e entregue antes do início do Estágio.

Artigo 10.º

Direitos do aluno/a-estagiário/a

No âmbito do estágio, o/a aluno/a-estagiário/a goza dos seguintes direitos:

- a) Ser tratado com civilidade e respeito.
- b) Realizar o estágio em adequadas condições de segurança, saúde e higiene no trabalho.
- c) Ser-lhe atribuído um seguro de acidentes pessoais que cubra riscos de eventualidades que possam surgir no decurso das atividades do estágio, bem como nas deslocações de e para o local de estágio.
- d) Ser-lhe designado, pela Universidade, um/a Orientador/a responsável pelo acompanhamento pedagógico e avaliação do/a aluno/a-estagiário/a, nos termos do artigo 8.º.
- e) Ser-lhe designado, pela Instituição Cooperante, um/a Orientador/a responsável pela sua integração, acompanhamento e avaliação no local de estágio, nos termos do artigo 8.º.
- f) Ser avaliado no final do estágio, nos termos do artigo 12º.

Artigo 11º

Deveres do/a aluno/a-estagiário/a

Compete ao/à aluno/a-estagiário/a:

- a) Desenvolver as tarefas/atividades que lhe foram atribuídas de acordo com o Plano de Estágio e com as orientações dadas pelo/a Orientador/a Cooperante.
- b) Desenvolver uma relação de cooperação com todos os membros da Instituição Cooperante.
- c) Respeitar as normas de funcionamento, dinâmica e atividades em curso na Instituição Cooperante, respondendo com profissionalismo em todas as situações.
- d) Cumprir as regras laborais em vigor no respetivo local de estágio, designadamente as que se referem à assiduidade e pontualidade, código de conduta e vestuário.

- e) Garantir o sigilo e confidencialidade sobre dados e informações a que tenha acesso e/ou fornecidos pela Instituição Cooperante.
- f) Comparecer nas reuniões semanais de Orientação Tutorial e em todos os encontros agendados pelo/a Orientador/a de Estágio.
- g) Manter contacto regular com o/a Orientador/a de Estágio, mantendo-o/a informado sobre o funcionamento e condições do estágio.
- h) Preencher, com o devido rigor, a documentação obrigatória associada ao processo de estágio e produzir um Relatório de Estágio, cumprindo os prazos estabelecidos e seguindo o modelo disponibilizado previamente (Guião de Elaboração do Relatório de Estágio).

Capítulo 4 – Avaliação dos Estágios

Artigo 12º

Avaliação do/a aluno-estagiário/a

A avaliação final das unidades curriculares de Estágio compete ao/à Orientador/à de Estágio e resulta da média ponderada dos elementos de avaliação, descritos nas respetivas fichas de unidade curricular, numa escala de 0 a 20 valores.