

## RELATÓRIO DE ESTÁGIO

<b>1   Dados Gerais</b>		
<b>1.1</b>	<b>Identificação do Estagiário</b>	
	Nome:	Diogo Miguel Goulart Ferreira Pereira da Silva
	Identificação:	15562762
	Morada:	Rua Pedro Monteiro, 120, 3º, 3000-329 Coimbra
	Telefone:	918684188
	Email	diogomiguelpereiradasilva@gmail.com
<b>1.2</b>	<b>Identificação Local de Estágio</b>	
	Empresa:	Sabores Púrpura, Lda
	Sede:	Rua do Cineiro, 31, 3040-661 Coimbra
	Email:	saborespurpura@gmail.com
	Nif:	509790020
	Ramo Actividade:	Produção de API
	Local de Estágio:	Quinta D. Rosa, Santo Estêvão, Tavira
	Supervisor de Estágio:	Sofia Alexandra Lino Ferreira
	Contactos Supervisor:	918 722 684; sofiaferreira@saborespurpura.pt

## 2 | Período de Duração e Carga Horária do Estágio

O período de duração do estágio curricular será de 02 a 27 de Agosto de 2021, sendo realizado no turno matutino, das 8:30h às 12:00h, no turno vespertino das 13:00h às 17:30h, de Segunda a Sexta, num regime de 40 horas semanais, perfazendo uma carga horária total de 160 horas em 4 semanas.

3   Dados Específicos	
3.1	<b>Área de Actuação</b>
	O estágio supervisionado foi realizado na Unidade de Produção de Tavira, na área de Manutenção de Equipamentos.
3.2	<b>Âmbito e Justificação</b>
	<p>A Unidade de Produção é composta por várias áreas onde se realizam diferentes processos para a produção de API's destinados a fornecer a indústria farmacêutica, para a produção de medicamentos. Decorrem nas instalações diferentes processos e são utilizados diferentes equipamentos. A manutenção de equipamentos reveste-se de especial relevância na actividade da empresa, na medida em que muitos dos equipamentos utilizados são críticos para a qualidade dos produtos e o seu tratamento critério para a manutenção dos referenciais de boas práticas na indústria, que culminam na obtenção e manutenção das certificações de boas práticas, indispensáveis para a continuidade da actividade da empresa.</p> <p>O estágio realizado enquadra-se no âmbito da formação curricular do estagiário.</p>
3.3	<b>Objectivo Geral</b>
	Adquirir conhecimento prático e em contexto laboral; colocar em prática conhecimentos adquiridos no curso de Engenharia Mecânica.
3.4	<b>Objectivos Específicos</b>
	<p>Compreender e Aplicar o Sistema de Gestão de Qualidade em vigor na empresa;</p> <p>Realizar o levantamento dos equipamentos existentes na UP;</p> <p>Organizar a documentação relativa aos equipamentos, integrado no Sistema de Gestão Documental da Empresa;</p> <p>Colaborar no design de novos processos;</p> <p>Encontrar soluções técnicas de equipamentos adequadas aos processos;</p> <p>Realizar a revisão dos planos de manutenção e calibração de equipamentos;</p> <p>Identificar não-conformidades e resolução das mesmas;</p> <p>Colaborar com a equipa multidisciplinar.</p>

#### 4 | Cronograma da Execução

	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
Adaptação inicial	X			
Planeamento das Actividades	X			
Visita reconhecimento	X			
Actividades em campo	X	X	X	X
Supervisão	X	X	X	X
Entrega de Relatórios				X

#### 5 | Relatório do Supervisor

O Diogo Silva ao longo destas semanas evoluiu favoravelmente, não só a nível de saber teórico-científico, como também na sua abordagem pessoal ao contexto laboral. Demonstrou, desde o início do estágio, um forte sentido de responsabilidade para cumprir os objectivos ou tarefas que lhe foram propostos e um bom espírito de equipa, tendo-se demonstrado sempre disponível para ajudar a equipa em qualquer tarefa.

Quando questionado demonstrou conhecimentos adquiridos através do seu estudo autónomo, esclarece as suas dúvidas, sempre oportunas, e demonstra iniciativa e pensamento crítico, capaz de actuar com raciocínio lógico e estabelecendo prioridades. Colaborou com a equipa multidisciplinar na identificação de soluções de design de processo complexos, tendo-se revelado uma mais-valia.

Compreendeu e aplicou o Sistema de Gestão de Qualidade em vigor na empresa, tendo executado as tarefas que lhe foram propostas sempre no cumprimento das boas práticas.



Julgo que este estágio terá sido uma mais-valia também para o Diogo, na medida em que teve contacto com a componente prática do seu curso, em contexto laboral e numa indústria que, não estando directamente relacionada com a indústria mecânica, possui vários equipamentos complexos e críticos, e processos e atividades aplicados à sua área de formação.

Creio que o Diogo se integrará bem em qualquer empresa/equipa/e que será um profissional de excelência, responsável e com foco nos objectivos.

Tavira, 27 de Agosto de 2021

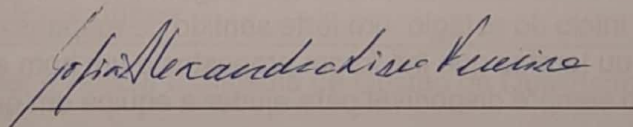
A Supervisora de Estágio

**Sabores Púrpura, Lda.**

Rua do Cineiro, nº 31 3040-661 Coimbra

NIF: 509 790 020

E-mail: [saborespurpura@gmail.com](mailto:saborespurpura@gmail.com)



Sofia Alexandra Lino Ferreira

Directora Executiva

**SABORES PÚRPURA, Lda**

NIPC 509790020  
Reg. C.R.C. Coimbra

**Headquarters**

Rua do Cineiro, 31, 3040-661 Coimbra, PT  
[www.saborespurpura.pt](http://www.saborespurpura.pt)  
[saborespurpura@gmail.com](mailto:saborespurpura@gmail.com)  
+351 916057500

4/4

Mod.: C.001.20.1