

N. Proposta	Serviço Proponente	Responsável	Local de colaboração	Descrição da colaboração a prestar	Perfil pretendido/requisitos	Data de início da colaboração	Número total de horas da colaboração	Número de estudantes para a colaboração
Proposta 1	Gabinete de Imagem e Comunicação (GICOM)	Paula Monteiro	Instituto Politécnico de Beja – Gabinete de Imagem e Comunicação Colaboração presencial e pontualmente em contexto externo (feiras, escolas, eventos de promoção)	Colaboração no apoio às atividades de promoção, divulgação e representação institucional do IPBeja, nomeadamente em feiras educativas, dias abertos, visitas a escolas e outras iniciativas de divulgação da oferta formativa. Os estudantes apoiarão na dinamização do stand institucional, contacto com o público, esclarecimento de dúvidas sobre a oferta formativa, distribuição de materiais promocionais e apoio logístico às ações desenvolvidas pelo Gabinete de Imagem e Comunicação.	Estudantes do IPBeja, preferencialmente com boa capacidade de comunicação e relacionamento interpessoal; Interesse em atividades de divulgação e representação institucional; Sentido de responsabilidade, proatividade e disponibilidade para participação em eventos presenciais; Valorizada a facilidade de expressão oral e a capacidade de trabalho em equipa.	26/03/2026	250h	10
Proposta 2	Laboratório de Análises Microbiológicas do Departamento de Tecnologias e Ciências Aplicadas	Maria Teresa Pereira Gonçalves dos Santos	Laboratório de Análises Microbiológicas do Departamento de Tecnologias e Ciências Aplicadas	Preparação de materiais para análise microbiológica de alimentos. Preparação de meios de cultura para análise microbiológica de alimentos. Descontaminação e lavagem de materiais para a análise microbiológica de alimentos. Realização de análises microbiológicas a diferentes tipos de alimentos e superfícies.	Aluno do curso de licenciatura em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologias Bioanalíticas ou do Mestrado em Engenharia dos Alimentos, com conhecimentos gerais de Microbiologia e Microbiologia dos Alimentos, técnicas de análise microbiológica de alimentos, superfícies, equipamentos, utensílios, mãos, incluindo todo o processo de preparação e descontaminação de materiais.	26/03/2026	250h	1
Proposta 3	Laboratório de Análises Microbiológicas do Departamento de Tecnologias e Ciências Aplicadas	Maria Teresa Pereira Gonçalves dos Santos	Laboratório de Análises Microbiológicas do Departamento de Tecnologias e Ciências Aplicadas	Preparação de materiais para análise microbiológica de águas. Preparação de meios de cultura para análise microbiológica de águas. Descontaminação e lavagem de materiais para a análise microbiológica de águas. Realização de análises microbiológicas a diferentes tipos de águas.	Aluno do curso de licenciatura em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologias Bioanalíticas, CTeSP em Análises Laboratoriais, CTeSP em Tecnologia e Inovação Alimentar, ou ainda do Mestrado em Engenharia dos Alimentos, ou Engenharia do Ambiente, com conhecimentos gerais de Microbiologia e Microbiologia de Águas e manifesta experiência no âmbito do trabalho a efetuar, ou seja, análise microbiológica de águas incluindo todo o processo de preparação e descontaminação de materiais.	26/03/2026	250h	1
Proposta 4	Campus Saudável - Domínio Atividade Física e Saúde	Vânia Loureiro	IPBeja	O estudante irá colaborar na implementação, monitorização e avaliação de um programa de exercício físico laboral dirigido a trabalhadores do IPBeja, com o objetivo de promover a saúde, o bem-estar e a melhoria da qualidade de vida no contexto profissional. As atividades incluem a avaliação inicial das condições músculo-esqueléticas, níveis de stress, ansiedade e perceção da qualidade de vida, planeamento e condução de sessões de exercício físico laboral adaptadas às necessidades dos participantes, acompanhamento da evolução dos indicadores de saúde e apoio na recolha e análise de dados. O estudante participará ainda na sensibilização para estilos de vida ativos e na promoção de estratégias de prevenção de fatores de risco associados ao sedentarismo e às exigências ocupacionais.	Estudante inscrito em Mestrado na área de Atividade Física e Saúde, com conhecimentos em prescrição e adaptação do exercício físico em contexto de saúde e bem-estar. Valoriza-se formação em avaliação da condição física, prevenção de lesões músculo-esqueléticas e promoção da saúde em contexto laboral. São também importantes competências de comunicação, capacidade de trabalho em equipa, sentido de responsabilidade, autonomia e interesse na implementação de programas de exercício físico laboral. Experiência prévia em contextos de exercício supervisionado, avaliação funcional ou intervenção em populações adultas será considerada uma mais-valia.	25/03/2026	250h	1
Proposta 5	Laboratório de Atividade Física e Saúde	Vânia Loureiro	LAFS - IPBeja	O estudante irá colaborar na implementação, dinamização e avaliação de sessões de exercício físico integradas no projeto Up Again Senior, direcionado à promoção do envelhecimento ativo e saudável. As atividades incluem a avaliação funcional inicial da população idosa participante (condição física, funcionalidade, equilíbrio, mobilidade e bem-estar psicossocial), planeamento e condução de sessões de exercício físico adaptado às características e necessidades dos idosos, com enfoque na prevenção de quedas, melhoria da capacidade funcional, autonomia e qualidade de vida. O estudante participará também na monitorização da evolução dos participantes, recolha e análise de dados relevantes para o projeto, bem como na promoção de estratégias de educação para a saúde, socialização e adesão à prática regular de atividade física.	Estudante inscrito no Mestrado na área de Atividade Física e Saúde, com interesse e/ou formação em exercício físico para população idosa e promoção do envelhecimento ativo. Valorizam-se conhecimentos em avaliação funcional, prescrição de exercício físico adaptado, prevenção de quedas, funcionalidade e saúde músculo-esquelética em idosos. São importantes competências de comunicação interpessoal, empatia, capacidade de adaptação às necessidades individuais, trabalho em equipa multidisciplinar e responsabilidade na condução de sessões supervisionadas. Experiência prévia em intervenção com população sénior, exercício clínico ou programas comunitários de atividade física será considerada uma mais-valia.	25/03/2026	250h	1

Proposta 6	Escola Superior de saúde	Ana Maria Grego Dias Sobral Canhestro	Laboratório I e II da Escola Superior de Saúde	Apoio aos Laboratórios I e II colaborando com a Assistente Operacional Joana Rodrigues	Estudantes da Licenciatura em Enfermagem ou em Terapia Ocupacional ou do CTeSP de Apoio em Cuidados Continuados Integrados	03/05/2026	250h	1
Proposta 7	Escola Superior de Saúde	Ana Maria Grego Dias Sobral Canhestro	Escola Superior de Saúde - Laboratórios III, IV e V	Apoio aos Laboratórios III, IV e V colaborando com a Assistente Operacional Maria de Jesus Raposo	Estudantes da Licenciatura em Enfermagem ou em Terapia Ocupacional ou do CTeSP de Apoio em Cuidados Continuados Integrados	03/05/2026	250h	1
Proposta 8	Escola Superior de Saúde	Ana Maria Grego Dias Sobral Canhestro	Escola Superior de Saúde – portaria e apoio às salas de aulas	Colaboração na Portaria e apoio às salas de aulas em colaboração com os funcionários que exercem esse serviço	Estudantes da Licenciatura em Enfermagem ou em Terapia Ocupacional ou do CTeSP de Apoio em Cuidados Continuados Integrados	03/05/2026	250h	2
Proposta 9	Divisão de Infraestruturas e Equipamentos	Filomena Ramos	IPBeja	Levantamento dos equipamentos existentes nos diversos edifícios do IPBeja para deteção e combate a incêndios, de climatização e outros	Conhecimentos Informáticos na ótica do utilizador, nomeadamente em Excel	26/03/2026	250h	1
Proposta 10	Departamento TCA	Ana Cristina Diniz Vicente Pardal	campus do IPBeja	Levantamento dos biorresíduos do IPBeja	sem perfil específico. Interesse pela temática	20/04/2026	150h	1
Proposta 11	Departamento de TCA - Laboratório de Controlo de Qualidade de Águas da ESAB	Maria José Esperança Imaginário	LCQA_ Laboratório de Controlo de Qualidade de Águas da ESAB	Ajuda em técnicas implementadas no LCQA, nas análises de águas bem como na parte de controlo de qualidade interno em análises de química clássica e cromatografia iónica.	Alunos de Licenciatura ou Mestrado (Ambiente, Tecnologias Bionálticas e Ciências Aplicadas e Alimentar) que tenham pratica de Laboratório.	22/03/2026	250h	Dois
Proposta 12	Serviços de Ação Social	Cristina Palma	Serviços de Ação Social	Apoio à integração de estudantes de 1º ano no IPBeja: auxílio na procura de alojamento, atividades de integração sociocultural, questões práticas .	Pro-atividade, facilidade de comunicação em contextos multiculturais; Capacidade de comunicação em língua inglesa (oral e escrito); Disponibilidade para estabelecer horário e desempenhar funções nas instalações dos SAS; Comunicação oral, escrita e via redes sociais; Bons conhecimentos de informática na ótica do utilizador (word e Excel);	06/04/2026	250h	4
Proposta 13	Biblioteca	Elisete Sepanas	Biblioteca - MindLab	Apoio aos utilizadores no espaço MindLab - estúdio. Objetivos: Apoiar a produção de conteúdos institucionais. Apoiar no uso adequado de equipamentos e tecnologia do estúdio.	Alunos de CTESP de Som e Imagem ou licenciatura Audiovisual e multimidia	02/03/2026	250h	3
Proposta 14	Biblioteca	Elisete Sepanas	Biblioteca	Criação de bolsa de estudantes para apoio na elaboração de trabalhos académicos, citações e referências e recursos eletrónicos da Biblioteca.	Interesse pela formação e conteúdos na área da literacia da informação; Gosto pelo trabalho colaborativo com pares (outros colegas estudantes); qualquer área de estudo.	16/03/2026	250h	4
Proposta 15	Biblioteca	Elisete Sepanas	Biblioteca	Apoio no desenvolvimento de agentes personalizados; apoio na preparação de conteúdos para a formação de estudantes	Pref. Licenciatura Engenharia Informática	16/03/2026	250h	1
Proposta 16	Núcleo de Desporto e Cultura dos SAS	Luis Pardal	campus do IPBeja	Monitorização de aulas de grupo. Orientação das unidades de treino dos diversos núcleos desportivos. Dinamizar o desporto universitário.	Licenciatura de Desporto; Mestrado de Atividade Física e Saúde ou o Curso Técnico de Desporto e Bem-estar.	02/03/2026	250h	3
Proposta 17	Centro de Experimentação Agrícola do IPBeja	José Manuel Ferro Palma	Centro de Experimentação Agrícola	Colaborar na instalação, acompanhamento e colheita de ensaios de campo com culturas arvenses	Capacidade de trabalhar ao ar livre debaixo de condições meteorológicas adversas; Conhecimentos teóricos e práticos sobre culturas arvenses	16/03/2026	250h	1
Proposta 18	CIEQV	Maria de Guadalupe Almeida	Espaço com Sentidos - Edifício da Biblioteca	Dependendo da sua área, poderá contribuir para: Construção e teste de materiais educativos, Desenvolvimento e validação de conteúdos linguísticos, Observação e recolha de dados em ambiente real, Melhorias no design da interface do dispositivo, Apoio em testes com utilizadores e análise de resultados, Participação em grupos internacionais de trabalho	O estudante deve demonstrar Empatia e sensibilidade para trabalhar com crianças com autismo, Comunicação clara, inclusive com equipas multidisciplinares , capacidade de observação, essenciais para testar materiais educativos, Criatividade para propor soluções inovadoras ,Responsabilidade ética, especialmente ao lidar com crianças e dados sensíveis. Capacidade para trabalho colaborativo com investigadores, terapeutas, engenheiros e designers. Experiência com Intervenção educativa em TEA, Laboratórios de prototipagem (fab-labs, makerspaces) ,Produção de materiais pedagógicos ,Desenvolvimento ou teste de apps educativas . Tenha motivação genuína em inovação para inclusão interesse por Educação apoiada por tecnologia, vontade em aprender sobre R&D, testes e validação, curiosidade sobre visual thinking e aprendizagem visual. Acredite no impacto social do projeto	01/03/2026	250h	2

Proposta 19	CIEQV - Linha de investigação Determinantes sociais e indicadores de saúde para a qualidade de vida	Maria de Guadalupe Almeida	CIEQV ESS/ ESE	Apoio a atividades básicas e instrumentais de vida diária, Facilitação de grupos de partilha e sessões de capacitação, Implementação de atividades de bem estar, cultura e lazer, Colaboração em ações de sensibilização e intervenção comunitária, em cuidados continuados, inclusão e combate ao isolamento, vontade de aprender sobre modelos de cuidado centrado na pessoa. Apoio em testes com utilizadores e análise de resultados, Participação em grupos internacionais de trabalho.	O estudante ideal deve demonstrar, Empatia e sensibilidade com cuidadores e pessoas dependentes, Boa comunicação e relação interpessoal, capacidade de adaptação e resiliência, Sentido de responsabilidade e compromisso social Capacidade de trabalhar em equipa, Proatividade para sugerir estratégias de melhoria do bem estar, Capacidade de escuta ativa e observação, vontade em aprender sobre R&D, testes e validação, curiosidade sobre visual thinking e aprendizagem visual. Acredite no impacto social do projeto	01/03/2026	250h	4
Proposta 20	Eco-Escolas ESA	Renata Ferreira e Liliana Fidalgo	ESA	Participação nas diferentes atividades do programa Eco-Escolas, nomeadamente: no desenvolvimento da Auditoria Ambiental e Plano de Ação; na organização das reuniões do Conselho Eco-Escolas; na participação e desenvolvimento de ações e atividades no âmbito do Plano de Ação; na organização do Dia Eco-Escolas.	Estudante, de qualquer ciclo e área de estudos, com interesse no programa Eco-Escolas.	26/03/2026	250h	1
Proposta 21	Centro Hortofrutícola do IPBeja	Justino António Ventura Sobreiro	Centro Hortofrutícola do IPBeja	Apoio a atividades de campo no âmbito da Fruticultura (1 vaga), Viticultura (1 vaga) e Horticultura (1 vaga)	Alunos da Escola Agrária do IPBeja ou alunos de outras escolas entusiastas por estes temas	01/04/2026	250h	3
Proposta 22	Laboratório de Controlo de Qualidade de Águas	Maria José Esperança Imaginário	Laboratório de Controlo de Qualidade de Águas	APOIO AO LABORATÓRIO DE CONTROLE DE AGUAS	Mestranda em Engenharia Alimentar	16/03/2026	250h	1
Proposta 23	Programa Eco Escolas - ESTIG	Maria Isabel Costa Gonçalves Valente	Gabinete 51 - ESTIG , sala H20 ESTIG , ESTIG	Apoiar a implementação do Plano de Ação Eco-Escolas 2025-2026, através da integração de um(a) estudante bolseiro(a) na equipa coordenadora, com funções de apoio técnico, monitorização ambiental e dinamização de atividades. Visa a sensibilização dos alunos da ESTIG para os objetivos do desenvolvimento sustentável e a sua integração no programa eco escolas e a sua interligação científica com as disciplina dos cursos da Estig, como exemplo: ligados à gestão, turismo, informática e solicitadoria.. Melhorar os indicadores para os objetivos do desenvolvimento sustentável. Melhorar as competências dos alunos no âmbito dos indicadores para os objetivos de desenvolvimento sustentável . Explorar e desenvolver aptidões de comunicação junto dos vários estudantes para sensibilizá-los para os objetivos de desenvolvimento sustentável e para as áreas do programa eco escolas que estão interligadas com exigências do mercado de trabalho no âmbito dos cursos da estig.	Estudante inscrito(a) num dos cursos da ESTIG ligados às áreas de Gestão, Turismo, Informática ou Solicitadoria. Preferencialmente de licenciatura ou mestrado. Outras preferencias, com: sensibilidade para promover as questões ambientais, Unidades curriculares já realizadas nas áreas de sustentabilidade, responsabilidade social, direito ambiental, sistemas de informação ou gestão. Interesse demonstrado em projetos extracurriculares ou associativos. Competências Digitais.Espírito crítico e proatividade. Capacidade de trabalho em equipa multidisciplinar. Autonomia e sentido de responsabilidade.	26/03/2026	250h	1
Proposta 24	Centro de Experimentação Agrícola - IPBeja	José Manuel Açucena Ferro Palma	Centro de Experimentação Agrícola - IPBeja	Todo o tipo de atividades/serviços prestados pelo Centro de Experimentação Agrícola	Dinâmico, Responsável, Empenhado, Interessado	25/03/2026	250h	1

Proposta 25	Laboratório de Sistemas Interativos e Interatividade (LabSI2)	Luís Carlos Bruno	<p>Laboratório do LabSI2, sediado na sala L15 da ESTIG</p> <p>A plataforma CAPACITA pretende avaliar a Capacidade Física da População Sénior (>=65 anos) através do reconhecimento automático e da classificação do nível de correção de vários tipos de exercícios físicos, como são os casos "Levantar e Sentar" e "Flexão de antebraço". Estas ações são suportadas em câmara de profundidade e em aplicações de visão por computador que permitem reconstruir pontos relevantes do corpo do utilizador. Numa primeira versão foi desenvolvido um modelo de reconhecimento dos exercícios baseado em regras determinísticas de movimentos corporais do utente. Numa investigação seguinte, desenvolvida numa dissertação do mestrado em Engenharia Informática e Internet das Coisas, foram desenvolvidos modelos de aprendizagem máquina e profunda treinados com dataset preparados para o efeito. Pretende-se neste trabalho efetuar a integração destes últimos modelos na plataforma CAPACITA e proceder a testes de comparação com o modelo baseado em regras para determinar os seus graus de eficácia e precisão.</p>	<p>O estudante deverá estar a frequentar o mestrado em Engenharia Informática e Internet das Coisas, ter competências nas linguagens de programação C# e Phytton, na área das Ciências de Dados e no desenvolvimento em plataforma Unity3D. O aluno também deverá ser responsável, pró-ativo, autónomo e com competências na organização/planeamento do trabalho e na comunicação oral e escrita.</p>	25/03/2026	250h	1
Proposta 26	Laboratório de Sistemas Interativos e Interatividade (LabSI2)	Luís Carlos Bruno	<p>Laboratório do LabSI2, sediado na sala L15 da ESTIG</p> <p>A plataforma CAPACITA pretende avaliar a Capacidade Física da População Sénior (>=65 anos) através do reconhecimento automático e da classificação do nível de correção de vários tipos de exercícios físicos, como são os casos "Alcançar os pés com as mãos" e "Alcançar as duas mãos atrás das costas". Estas ações são suportadas em câmara RGB e em aplicações de visão por computador que permitem reconstruir pontos relevantes do corpo do utilizador. Numa primeira versão foram desenvolvidos modelos de reconhecimento dos exercícios baseado no dispositivo MSKinect V2. Entretanto, estão disponíveis no LabSI2 dois dispositivos ORBBEC - Femto Bolt, que possuem câmaras de profundidade e RGB com melhores características. Pretende-se neste trabalho integrar estes dispositivos nos sistemas de visão por computador que foram desenvolvidos para o projeto CAPACITA e efetuar testes comparativos com o dispositivo MSKinect V2 em parâmetros críticos para uma correta reconstrução do modelo do corpo do utente.</p>	<p>O estudante deverá estar a frequentar o mestrado em Engenharia Informática e Internet das Coisas, ter competências nas linguagens de programação C# e Phytton, no conjunto de bibliotecas MediaPipe da Google e no desenvolvimento em plataforma Unity3D. O aluno também deverá ser responsável, pró-ativo, autónomo e com competências na organização/planeamento do trabalho e na comunicação oral e escrita.</p>	25/03/2026	250h	1

Proposta 27	Laboratório de Sistemas de Informação e Interactividade (LabSI2)	Elsa Rodrigues, Olga Amaral, Luís Bruno	Laboratório de Sistemas de Informação e Interactividade (LabSI2)	Aplicação - NutriCheck - A bússola da tua alimentação" Objetivo Geral A aplicação tem como objetivo apoiar os utilizadores na adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, permitindo-lhes fazer uma escolha alimentar mais informada e consciente com base no descodificador de rótulos publicado pela DGS. Missão da aplicação Promover escolhas alimentares mais saudáveis e informadas, oferecendo uma ferramenta simples, intuitiva e cientificamente fundamentada que ajude cada pessoa a optar por alimentos com um melhor equilíbrio nutricional. Visão Ser a plataforma de referência em educação alimentar digital, combinando orientação baseada em tabelas validadas com tecnologias inteligentes para melhorar a saúde, autonomia e bem-estar nutricional da população. Objetivos Específicos 1. Avaliação Nutricional Imediata Permitir que o utilizador registre até 4 produtos alimentares do mesmo tipo e receba, de forma automática, uma análise baseada na informação nutricional e no descodificador de rótulos permitindo uma escolha mais acertada. 2. Orientação Alimentar Personalizada Oferecer recomendações ajustadas às necessidades do utilizador, alinhadas com práticas de IA já usadas noutros sistemas como Nutrition AI — que gera planos personalizados e faz rastreamento por imagem, conforme descrito em plataformas especializadas na área. [creati.ai] 3. Facilitar a Compreensão da Composição dos Alimentos Ajudar o utilizador a interpretar a informação nutricional indicada no rótulo dos produtos alimentares, simplificando o processo que tradicionalmente é moroso, exige conhecimento e sujeito a erros, como demonstrado em estudos sobre uso de IA na nutrição e visão computacional. [ultraalytics.com] 4. Promover Literacia Nutricional Fornecer informação clara, acessível e visual sobre os produtos alimentares selecionados (até 4 em simultâneo), referindo o impacto de excessos ou carências, uma função semelhante às iniciativas de educação nutricional baseadas em IA mencionadas na literatura. https://www.fao.org/pt/publications/2022/04/20220401	Aluno do curso de Engenharia Informática (com conhecimentos de base de dados, Programação para a Web e dispositivos móveis)	07/04/2026	250h	2
Proposta 28	Departamento Tecnologia e Ciências Aplicadas. Projeto Ares de Beja	Flávia Silva	Escola Superior Agrária	Analisar e interpretar dados de qualidade ambiental utilizando ferramentas inovadoras. Criação de relatórios científicos e organização de dados.	O aluno deve ter conhecimento de excel, PowerPoint e word, domínio do inglês escrita e fala, conhecer plataformas online de pesquisas.	13/04/2026	250h	2
Proposta 29	GRI - Gabinete de Relações Internacionais	Ana Mestre	GRI - Gabinete de Relações Internacionais	Colaboração nas atividades de acolhimento/integração de estudantes Erasmus e execução de álbum digital com testemunhos de mobilidade	Capacidade de comunicação em língua inglesa (falada e escrita), facilidade de relacionamento interpessoal, gosto por trabalhar em equipas multiculturais e conhecimentos de Microsoft Office (Word, PowerPoint, Excel, Outlook)	03/04/2026	250h	3
Proposta 30	Departamento de Tecnologias e Ciências Aplicadas	Rita Inácio	Escola Superior Agrária	Colaboração na caracterização nutricional de um alimento com incorporação de inseto.	Conhecimentos em análises de alimentos.	06/04/2026	250h	1
Proposta 31	Lab UbiNET – Segurança Informática e Cibercrime Prof. Rui Miguel Soares Silva	Prof. Rui Miguel Soares Silva	Edifício da Escola Superior de Tecnologia e Gestão, Sala S12	Apoio às atividades Gestão de Sistemas do Lab UbiNET: Sistemas de apoio às aulas de Redes e Sistemas de Computadores do CTeSP de Redes, da Licenciatura em Engenharia Informática e do Mestrado em Engenharia de Segurança Informática.	Aluno ou aluna da Licenciatura em Engenharia Informática da ESTIG ou do Mestrado em Engenharia de Segurança Informática da ESTIG, com experiência em Administração de Sistemas e Redes de Computadores.	20/04/2026	142h	2
Proposta 32	Lab UbiNET – Segurança Informática e Cibercrime	Prof. Rui Miguel Soares Silva	Edifício da Escola Superior de Tecnologia e Gestão, Sala S12	Apoio às atividades e projetos do Lab UbiNET: Rentrée Académica; CrashSurvey; SimSIC; SummerSchool; Projeto Intermediate Topics on Cybersecurity; várias Prestações de Serviços a decorrer.	Aluno ou aluna do curso de Turismo da ESTIG, com experiência na organização de eventos, nomeadamente do SimSIC organizado pelo Lab UbiNET; espírito de trabalho em equipa.	20/04/2026	118h	2
Proposta 33	Lab UbiNET – Segurança Informática e Cibercrime	Prof. Rui Miguel Soares Silva	Edifício da Escola Superior de Tecnologia e Gestão, Sala S12	Reformulação da imagem e desenvolvimento de elementos multimédia do Lab UbiNET, nomeadamente do logotipo, do design dos elementos de imagem como os panfletos publicitários da oferta de cursos, do grafismo da página Web, da simbologia dos sistema de auto-estudo, entre outros aspetos como por exemplo o desenvolvimento de vídeos de promoção e marketing, sendo todas estas tarefas realizadas de forma integrada e coerente.	Aluno ou aluna da Licenciatura em Audiovisual e Multimédia da ESE.	20/04/2026	118h	1

Proposta 34	Observatório das Dinâmicas do Envelhecimento no Alentejo (ODEA-IPBeja)	Prof.ª Doutora Maria Cristina Campos de Sousa Faria	Prof.ª Doutora Maria Cristina Campos de Sousa Faria	Integração na dinâmicas implementadas pela Equipa do ODEA-IPBeja. Suporte ao desenvolvimento de iniciativas e ações do ODEA-IPBeja na comunidade. Suporte na formação a ministrar em proteção e promoção da saúde e apoio ao envelhecimento ativo. Participação na organização de eventos na área do envelhecimento, voluntariado e desenvolvimento comunitário e empreendedorismo. Colaboração em projetos com a comunidade e no desenvolvimento de investigação científica na área do envelhecimento e solidariedade entre as gerações, gerontologia social e comunitária, intervenção e apoio social, saúde e psicogerontologia. Colaboração na produção de materiais multimédia para a página on line do ODEA-IPBeja.	Aluno(a) de mestrado ou de licenciatura que tenha disponibilidade para se comprometer com as tarefas de investigação, capacidade de trabalho, conhecimento e interesse para trabalhar na área do envelhecimento ativo. Preferência, em primeiro lugar, por alunos em formação, no mestrado em gerontologia social e comunitária ou no mestrado em desenvolvimento comunitário e empreendedorismo, e em segundo lugar, por alunos da licenciatura em Serviço Social, Enfermagem ou Terapia Ocupacional. Excecionalmente aluno do CTeSP em Psicogerontologia.	26/03/2026	113h	2
-------------	--	---	---	---	---	------------	------	---