



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR
DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Porto Alegre
2014

COORDENAÇÃO

Miriam da Costa Oliveira

Reitora

Evelise Fraga de Souza Santos

Chefe de Gabinete

Luis Henrique Telles da Rosa

Vice-Reitor

Maria Terezinha Antunes

Pró-Reitora de Graduação

Rodrigo Della Méa Plentz

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Deisi Cristina Gollo Marques Vidor

Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários

Fábio Lisbôa Gaspar

Pró-Reitor de Administração

Liane Nanci Rotta

Pró-Reitora de Planejamento

ELABORAÇÃO

COMISSÃO DE ESTÁGIO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Carolina Pereira Kechinski

Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Cheila Minéia Daniel de Paula

Vice-coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

DOCENTES

Ana Cláudia Souza Vazquez

Carolina Pereira Kechinski

Cheila Minéia Daniel de Paula

Poliana Deyse Gurak

DISCENTES

Monica Elisabeth Silveira Ayete

Stefanie Magalhães dos Santos

SUMÁRIO

CAPÍTULO I.....	6
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	6
CAPÍTULO II.....	6
DOS OBJETIVOS.....	6
CAPÍTULO III.....	7
DA COMISSÃO DE ESTÁGIO	7
CAPÍTULO IV	8
DA REALIZAÇÃO	8
CAPÍTULO V	9
DA MATRÍCULA E DAS VAGAS	9
CAPÍTULO VI	9
DOS LOCAIS DE ESTÁGIO	9
CAPÍTULO VII	10
DA SUPERVISÃO ACADÊMICA E LOCAL.....	10
CAPÍTULO VIII	11
DO ALUNO	11
CAPÍTULO IX	11
DA AVALIAÇÃO.....	11
CAPÍTULO XII.....	13
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	13
ANEXO I.....	14
TERMO DE COMPROMISSO.....	14
ANEXO II.....	16
FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR LOCAL DE ESTÁGIO CURRICULAR	16
ANEXO III.....	18
AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO DE CONCLUSÃO DO PLANO DE ATIVIDADES DE.....	18
ESTÁGIO CURRICULAR PELO PROFESSOR ORIENTADOR	18
ANEXO IV	19
FORMULÁRIO DE AUTO-AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO.....	19
ANEXO V	20
FREQUÊNCIA DO ESTAGIÁRIO ESTÁGIO CURRICULAR	20

ANEXO VI	21
RELATÓRIO DE CONCLUSÃO	21
PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO CURRICULAR	21
ANEXO VII	23
FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO SUPERVISOR/LOCAL DE ESTÁGIO PELO ESTAGIÁRIO	23

REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Art. 1º O presente regulamento tem por finalidade normatizar as ações relacionadas ao Estágio Curricular Obrigatório do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), indispensáveis para a colação de grau, considerando a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Tecnológicos, o Regimento da UFCSPA e o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UFCSPA.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º O Estágio Curricular Obrigatório caracteriza-se por atividades teórico-práticas do exercício profissional de caráter obrigatório, previstas nas Diretrizes Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, realizadas em situações concretas de trabalho em todas as áreas de atuação da tecnologia de alimentos sob a responsabilidade da UFCSPA.

CAPÍTULO II DOS OBJETIVOS

Art. 3º São objetivos do estágio:

I - proporcionar aos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos a complementação da formação acadêmica, através de vivências nos campos da prática profissional, considerando o estágio como espaço de aprendizagem social, profissional e cultural, viabilizando um contato com situações reais de trabalho, que os habilitem para o exercício da profissão.

II - aperfeiçoar e complementar, por meio de atividades práticas, suas habilidades e conhecimentos sobre planejamento, execução, análise crítica, supervisão e avaliação de atividades pertinentes ao exercício profissional;

III - desenvolver e/ou aprimorar sua capacidade de observação e de resolução de problemas, adquirindo responsabilidades que levam em conta os pressupostos éticos da profissão;

IV - possibilitar a prática da assistência integrada, pelo estímulo à interação dos diversos profissionais da equipe de trabalho e de vivência;

V - atuar em todos os níveis de atenção à tecnologia de alimentos, com base no rigor científico e intelectual, na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio;

VI - contribuir para a melhoria da saúde individual e coletiva.

CAPÍTULO III DA COMISSÃO DE ESTÁGIO

Art. 4º O Estágio será acompanhado por uma Comissão, indicada pelo Núcleo Docente Estruturante e referendada pela Comissão de Graduação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UFCSPA, assim constituída:

I - coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, como Presidente;

II - vice-coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, como Vice-Presidente;

III - docentes da UFCSPA vinculados ao curso Superior de Tecnologia em Alimentos, preferencialmente orientadores de estágio, no mínimo 4 (quatro);

IV - alunos, em número total de 2 (dois), sendo 1(um) da 1ª Série, e, 1(um) da 2ª Série, indicados pelos seus respectivos pares.

Art. 5º O mandato dos membros docentes será de 2 anos podendo ser reconduzido por mais 2 anos, e para os membros discentes mandato de 1 ano podendo ser reconduzido por mais 1 ano.

Art. 6º São atribuições da Comissão de Estágio:

- I – identificar, avaliar os locais para a realização do Estágio Curricular;
- II – elaborar e/ou atualizar os modelos de documentos dos alunos e supervisores, tais como fichas de registro de frequência, de avaliação e demais documentos a serem encaminhados às instituições onde será realizado o Estágio Curricular;
- III - convocar, sempre que necessário, reuniões com os supervisores e/ou alunos matriculados no Estágio Curricular;
- IV - avaliar as estratégias de ensino-aprendizagem utilizadas no Estágio Curricular;
- V - organizar reuniões com os supervisores locais, quando necessário;
- VI - cumprir e fazer cumprir este Regulamento.

Art. 7º A Comissão de Estágio se reunirá ordinariamente 1 (uma) vez por mês e extraordinariamente, se necessário, em local e horário estabelecidos pelos membros da Comissão, por solicitação do seu presidente.

CAPÍTULO IV DA REALIZAÇÃO

Art. 8º O Estágio Curricular poderá ser realizado a partir da Segunda Série do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, desde que o(a) aluno(a) tenha no máximo dependência em duas disciplinas na série anterior, conforme o art. 62 do Regimento Geral da UFCSPA.

Art. 9º A carga horária total de estágio será de 600 horas que deverá ser cumprida dentro das Disciplinas de Estágio Curricular Obrigatório I e II.

Parágrafo único. A carga horária em atividades práticas poderá ser cumprida em mais de uma área de atuação e/ou local de estágio, com 300 horas em cada disciplina, podendo ser em, no máximo, dois locais de estágio.

Art. 10 As atividades no estágio serão cumpridas obrigatoriamente nas áreas de análise de alimentos, controle da qualidade em alimentos, processamento de

alimentos, gestão e empreendedorismo em indústrias de alimentos, laboratórios e centros de pesquisa envolvendo alimentos. Podendo ser em campo tecnológico, analítico, regulatório ou de pesquisa.

Parágrafo único A carga horária deverá atender os itens dispostos na legislação vigente que dispõe sobre o Estágio Curricular.

CAPÍTULO V DA MATRÍCULA E DAS VAGAS

Art. 11 Para fins de matrícula no Estágio Curricular, o aluno deverá estar matriculado na Segunda Série do Curso, desde que o(a) aluno(a) tenha no máximo dependência em duas disciplinas na série anterior, conforme o art. 62 do Regimento Geral da UFCSPA.

Art. 12 As vagas serão disponibilizadas de acordo com os critérios do local de estágio e análise da comissão de estágio.

CAPÍTULO VI DOS LOCAIS DE ESTÁGIO

Art. 13 O Estágio Curricular será realizado em Instituições previamente conveniadas com a UFCSPA e que desempenham atividades do âmbito profissional do Tecnólogo em Alimentos (Instituições concedentes).

Art. 14 Deverá ser firmado um Termo de Compromisso pelo aluno, pelos representantes legais da Instituição concedente e pela UFCSPA (ANEXO I).

Art. 15 Os locais para a realização do Estágio Curricular devem atender aos seguintes requisitos:

- I - proporcionar vivência em situações concretas de trabalho, dentro do campo profissional;
- II - possibilitar treinamento prático;
- III - contar com infraestrutura compatível com o objetivo do estágio;
- IV - possuir no quadro funcional profissional habilitado ao exercício das atividades relacionadas à Tecnologia de Alimentos para exercer a função de supervisor local.

CAPÍTULO VII DA SUPERVISÃO ACADÊMICA E LOCAL

Art. 16 Entende-se por supervisão do Estágio as atividades destinadas a orientar e acompanhar o aluno, no decurso de sua prática profissional, de forma a garantir a consecução dos objetivos estabelecidos no Artigo 3º, Capítulo II.

Art. 17 O Estágio Curricular será desenvolvido sob o acompanhamento de um supervisor acadêmico e sob orientação de um supervisor local;

I - O supervisor acadêmico deverá ser um professor da UFCSPA que tenha conhecimento na(s) área(s) do estágio, com limite máximo de cinco alunos por professor. As funções gerais do supervisor acadêmico podem ser restritas ao âmbito da UFCSPA.

II – O supervisor local deverá pertencer ao quadro funcional da empresa cedente e possuir experiência profissional relevante a área de Tecnologia em Alimentos.

Art. 18. São atribuições do supervisor acadêmico:

- I - orientar a(s) escolha(s) dos locais e áreas de estágio de forma a contemplar o desenvolvimento integral das atribuições da profissão;
- II - avaliar os planos de atividades de estágio, elaborado pelo aluno juntamente com o supervisor local, discutindo e propondo estratégias e modificações necessárias;
- III - orientar o aluno em aspectos técnicos e de conduta profissional relacionados às atividades desenvolvidas no local de estágio;

- IV - validar a avaliação do aluno realizada pelo supervisor local;
- V – orientar o aluno na elaboração do relatório técnico e avaliar o mesmo;
- VI - cumprir e fazer cumprir este Regulamento.

Art. 19. São atribuições do supervisor local:

- I - avaliar os planos de atividades de estágio, elaborado pelo aluno, discutindo e propondo estratégias e modificações necessárias;
- II – acompanhar e validar a efetividade do aluno no local de estágio (ANEXO V);
- III - orientar o aluno em aspectos técnicos e de conduta profissional relacionados às atividades desenvolvidas no local de estágio;
- V - orientar o aluno na elaboração do relatório técnico;
- VI - cumprir e fazer cumprir este Regulamento.

CAPÍTULO VIII DO ALUNO

Art. 20 São obrigações do aluno matriculado nos Estágios Curriculares:

- I - manter contato sistemático com o supervisor acadêmico e local de estágio, conforme plano de atividades do Estágio Curricular;
- II - cumprir a carga horária estipulada e distribuída conforme o plano de atividades;
- III - desenvolver as atividades previstas com rigor técnico e considerando os preceitos éticos da profissão;
- IV - elaborar o relatório técnico;
- V - cumprir as normas e regulamentos dos locais de estágio;
- VI - cumprir este Regulamento.

CAPÍTULO IX DA AVALIAÇÃO

Art. 21 A avaliação do aluno em cada uma das duas disciplinas de Estágio Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos será realizada como descrito a seguir:

I. Formulário de Avaliação do Estagiário pelo Supervisor Local de Estágio Curricular (ANEXO II), com peso 4,0;

II. Relatório de Conclusão do Plano de Atividades de Estágio Curricular (ANEXO VI) e Relatório de conclusão do plano de atividades do estágio curricular avaliados pelo supervisor acadêmico (ANEXO III), com peso 2,5. O relatório deverá conter a descrição do(s) local(is) de estágio, das atividades realizadas e considerações do estagiário quanto à inserção profissional nas áreas de atuação vivenciadas no estágio.

III - Avaliação do desempenho do aluno na parte prática durante o estágio conforme descrito no plano de ensino da disciplina de estágio e dentro das 15h de supervisão acadêmica emitida pelo supervisor acadêmico individualmente ao final da disciplina, com peso de 2,5.

IV – Formulário de auto avaliação do estagiário, quanto às atividades realizadas durante o estágio, peso 1,0 (ANEXO IV).

Art. 22 É obrigatória a frequência integral (100%) em todas as atividades programadas para o Estágio, vedado o abono de faltas. As justificativas de faltas poderão ocorrer com a obrigatoriedade de compensação de horas, somente nas seguintes situações:

I - incapacidade física;

II - luto por falecimento de cônjuge, filho, pais e irmãos;

III - convocação pelo Poder Judiciário ou pelos órgãos colegiados da UFCSPA;

IV - casamento do aluno.

§ 1º As faltas poderão ocorrer por um período não superior a 15 (quinze) dias ininterruptos.

§ 2º Em qualquer das hipóteses mencionadas nas alíneas do parágrafo 1º, o aluno deverá apresentar documento comprobatório à Comissão de Estágio, que

repassará a informação aos órgãos competentes da UFCSPA, ficando a seu critério aceitar a justificativa e organizar a forma de compensação de horas.

Art. 23 O aluno será considerado aprovado quando obtiver frequência integral nas atividades e média final igual ou superior a 6,00 (seis).

CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24 Observadas as disposições contidas na legislação pertinente, no Regimento da UFCSPA e neste Regulamento, compete à Comissão de Estágio estabelecer normas, de caráter complementar e procedimental, objetivando a plena e efetiva consecução dos objetivos do Estágio do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Art. 25 O supervisor local e o estágio serão avaliados pelo aluno por meio de formulário específico (ANEXO VII).

Art. 26 Os casos omissos serão analisados pela Comissão de Estágio.

Art. 27 Revogadas as disposições em contrário, o presente Regulamento passa a vigorar a partir de sua aprovação pelo CONSEPE.

Porto Alegre, 13 de novembro de 2014.

ANEXO I

TERMO DE COMPROMISSO

Termo de Compromisso para realização de estágio curricular, de caráter obrigatório, que entre si firmam:

Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

Rua Sarmiento Leite, 245, Centro

CEP 90050-170 - Porto Alegre - RS

CNPJ sob o nº 92967595/0001-77

Unidade Concedente de Estágio

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____

Cidade: _____ UF: _____

CNPJ sob o nº: _____

Estudante

Nome completo: _____

Endereço: _____

Complemento: _____

Bairro: _____

CEP: _____ Cidade: _____

Estado: _____

Curso: **Tecnologia em Alimentos** Matrícula: _____

Semestre: _____

Data de Nascimento: _____

CPF: _____

A **UNIDADE CONCEDENTE DE ESTÁGIO** acima identificado oferece ao **ESTUDANTE** supra referido, mediante cumprimento das condições abaixo, com as quais todas as partes concordam, inclusive a **UFCSPA**, na condição de interveniente, tendo em vista convênio existente.

a) Área de atuação do Estagiário: _____;

- b) Período de duração de estágio: _____ a ser cumprido de _____;
- c) Carga horária semanal: _____;
- d) Seguro de acidente pessoal em favor do estagiário despesa a cargo: **UFCSPA** – Apólice nº _____ Seguradora: _____
- e) Orientador: da UFCSPA, a cargo de professor designado pela Coordenação do Curso ao qual o aluno pertence;
- f) Supervisão e Avaliação: - da Área de estágio, a cargo de orientador/preceptor/professor designado pela **UNIDADE CONCEDENTE DE ESTÁGIO**;
Nome do supervisor local: _____
Nome do orientador/preceptor/professor _____
Cargo do orientador/preceptor/professor: Professor-Supervisor.
- g) As atividades desenvolvidas pelo Estagiário serão na área de formação do curso;
- h) O presente estágio curricular não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, de acordo com o §1º do Art. 12 da Lei 11.788.

Porto Alegre, _____.

Responsável na
UNIDADE CONCEDENTE
(Assinatura e carimbo)

Coordenador do Curso de Graduação
da UFCSPA
(Assinatura e carimbo)

Estagiário
(Assinatura)

ANEXO II

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR LOCAL DE ESTÁGIO CURRICULAR

Prezado supervisor local de estágio.

Este instrumento destina-se a avaliação do aluno que esteve sob sua supervisão durante o estágio curricular. Para fins de registro do desempenho do estagiário, serão observados vários critérios, incluindo a qualidade das ações desenvolvidas pelo acadêmico. Além disso, com vistas ao constante aperfeiçoamento das atividades de ensino/aprendizagem, sua opinião sobre este estágio curricular é muito importante.

Dados de identificação	
Nome do estagiário:	
Local do estágio:	
Período de estágio:	
Supervisor local:	
Cargo/Função do supervisor:	
Formação Profissional do supervisor:	
Critérios	Notas 1 a 10
1. Qualidade do trabalho realizado	
2. Cumprimento das tarefas solicitadas	
3. Postura ética e profissionalismo	
4. Interesse e autodeterminação	
5. Conhecimentos (preparo) na área específica	
6. Organização	
7. Visão crítica com relação as atividades realizadas no local de estágio	
8. Assiduidade e pontualidade	
9. Comprometimento com o trabalho	
10. Postura de cordialidade e respeito com o supervisor e a equipe de trabalho	

Média	
--------------	--

Observações: _____

Data: ____/____/____

Assinatura do supervisor local

ANEXO III

AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO DE CONCLUSÃO DO PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO CURRICULAR PELO PROFESSOR ORIENTADOR

Prezado professor orientador,

Este instrumento destina-se a avaliação do relatório de conclusão do plano de atividades de estágio curricular e do aluno que esteve sob sua orientação durante o estágio.

Dados de identificação	
Nome do estagiário	
Local do estágio	
Período de estágio	
Supervisor local	
Professor orientador	
Critérios	Nota(0 a 10)
1. Capacidade de seleção das atividades relevantes	
2. Clareza na descrição das atividades	
3. Visão crítica com relação às atividades realizadas e o seu processo de formação	
4. Comprometimento com as orientações do estágio	
5. Postura de cordialidade e respeito com o orientador	
Média	

Observações:

Data: ____ / ____ / ____

Assinatura do professor orientador

ANEXO IV

FORMULÁRIO DE AUTO-AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Prezado aluno,

Este instrumento destina-se a sua auto-avaliação durante a realização das atividades de estágio. Para fins de registro do desempenho do estagiário, serão observados vários critérios, incluindo a sua auto-avaliação.

Dados de identificação	
Nome do estagiário	
Local do estágio	
Período de estágio	
Supervisor local	
Cargo/Função do supervisor	
Professor orientador	
Critérios	Nota (0 a 10)
1. Qualidade do trabalho realizado	
2. Cumprimento das tarefas solicitadas	
3. Espírito questionador acerca das tarefas desenvolvidas	
4. Interesse e autodeterminação	
5. Conhecimento na área específica	
6. Organização	
7. Visão crítica com relação às atividades realizadas no local de estágio	
8. Assiduidade	
9. Comprometimento com o trabalho	
10. Postura de cordialidade e respeito	

Observações:

Data: ____ / ____ / ____

Assinatura do estagiário

ANEXO VI

RELATÓRIO DE CONCLUSÃO PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO CURRICULAR

Dados de identificação
Nome do estagiário:
Local do estágio:
Período de estágio:
Supervisor local:
Professor orientador:

Descrição do Local de Estágio (Breve histórico do local, caracterização dos colaboradores e dos serviços/produtos do local)

Atividades realizadas

ANEXO VII

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO SUPERVISOR/LOCAL DE ESTÁGIO PELO ESTAGIÁRIO

Prezado aluno

Este instrumento destina-se a avaliação do supervisor/local onde realizou o estágio curricular. Com vistas ao constante aperfeiçoamento das atividades de ensino/aprendizagem, sua opinião sobre o local de estágio, bem como sobre o supervisor local é muito importante, e não influenciará no registro do seu desempenho acadêmico.

Dados de identificação
Nome do estagiário
Local do estágio
Período de estágio
Supervisor local
Cargo/Função do supervisor
Professor orientador

AVALIAÇÃO DO SUPERVISOR LOCAL

Critérios	Nota (0 a 10)
Formação profissional compatível com a área de habilitação	
Domínio do Conhecimento Técnico	
Disponibilidade	
Integração entre o supervisor e estagiário	

AVALIAÇÃO DO LOCAL

Crêterios	Nota (0 a 10)
Estrutura Física	
Limpeza	
Organização	
Disponibilidade de novas tecnologias/ serviços/ equipamentos	
Disponibilidade de recursos técnicos	
Adequação aos horários indicados para estágio	

Data: ___ / ___ / ___