

**Diretoria do Departamento de Pesquisa e Extensão
Coordenação de Interação Escola e Comunidade – CORIEC**

**Regulamentação do Estágio Supervisionado
Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA)**

O Estágio Curricular Supervisionado do Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos é uma complementação didático-pedagógico cujo objetivo é articular a formação ministrada no curso com a prática profissional, de modo a qualificar o graduando para o desempenho competente e ético das tarefas específicas de sua profissão.

Portanto, no Estágio, o graduando se vê diante de circunstâncias reais exigidas para sua formação profissional, as quais proporcionam uma efetiva oportunidade para que o estudante depreenda, pelo menos em parte, a realidade profissional escolhida, observando detalhes ou fatos relevantes que o ensino formal não consegue demonstrar.

Colaboradores para a formatação desta Regulamentação:

- Arthur Rezende da Silva - Técnico em Assuntos Educacionais (TAE) do CORIEC
- Emilly Rita Maria de Oliveira – Coordenadora de Curso e Professora do CTA
- Professores membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso: Carolina Relvas Chaves, Cristiane da Silva Stabenow, Daniel Coelho Ferreira, Jorge Ubirajara Dias Boechat, Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, Mariana Kikuchi, Rodrigo Lacerda da Silva, Sheila Andrade Abrahão Loures, Wil Pereira de Oliveira

Sumário

Da caracterização do Estágio.....	02
Da carga horária do Estágio	02
Do Relatório de Estágio.....	02
Da avaliação do Relatório de Estágio.....	02
Do Professor-Orientador de Estágio Supervisionado	03
Do Estagiário	03
Do CORIEC.....	04
Do Supervisor de Estágio	04
Da Formalização do Estágio Supervisionado	04
Das áreas de atuação do Estágio	04
Disposições Finais	05
Anexo I.....	06
Anexo II.....	08
Anexo III.....	09

Da caracterização do Estágio

Art.1º A atividade de estágio do curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do *campus* Bom Jesus do Itabapoana visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, promovendo:

- I. o relacionamento dos conteúdos e contextos para dar significado ao aprendizado;
- II. a integração à vivência e à prática profissional ao longo do curso;
- III. a aprendizagem social, profissional e cultural para o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho;
- IV. a participação em situações reais de vida e de trabalho em seu meio;
- V. o conhecimento dos ambientes profissionais;
- VI. condições necessárias à formação do aluno no âmbito profissional;
- VII. familiarização com a área de interesse de atuação do futuro profissional;
- VIII. contextualização dos conhecimentos gerados no ambiente de trabalho para a reformulação dos cursos.

Art. 2º O estágio curricular supervisionado do curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do *campus* Bom Jesus do Itabapoana é obrigatório conforme determinação do Projeto Pedagógico do Curso.

Da carga horária do Estágio

Art. 3º Fica estabelecido que a carga horária de estágio supervisionado do curso superior em Ciência e Tecnologia de Alimentos é de 300 horas, sendo que as atividades deverão ser realizadas exclusivamente no 8º período.

Art. 4º O graduando realizará a totalidade de horas de estágio supervisionado em empresas devidamente conveniadas com o *campus* Bom Jesus do Itabapoana.

Parágrafo Único Em casos excepcionais, o Estágio Supervisionado será realizado nos setores de produção da Agroindústria do *campus* Bom Jesus do Itabapoana, a julgo do Colegiado do Curso.

Do Relatório de Estágio

Art. 5º No período final do curso, o graduando submeterá o relatório final do estágio, que estará relacionado às 300 horas executadas, para seu professor orientador.

Parágrafo Único As instruções para a elaboração do relatório estão descritas no anexo I desta regulamentação.

Da avaliação do Relatório de Estágio

Art. 6º O estagiário estará aprovado se tiver alcançado média final igual ou superior a 6,0 (seis). Não haverá realização de exames de recuperação para os alunos que não lograrem aprovação nos moldes acima descritos, devendo os mesmos, em tais circunstâncias, cursarem novamente o Estágio Supervisionado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Art. 7º O desempenho do discente será feito pela avaliação do relatório de estágio pelo professor orientador, bem como, pela avaliação do profissional supervisor de estágio. O profissional supervisor de estágio atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), com peso 3 na média final, observando os seguintes critérios:

- Conhecimentos: científico e técnico demonstrados no desenvolvimento das atividades

programadas;

- Interesse: comprometimento demonstrado para as tarefas a serem realizadas;
- Iniciativa e autodeterminação: capacidade para realizar seus objetivos de estagiário;
- Disciplina e responsabilidade: observância das normas internas, discrição quanto aos assuntos sigilosos e zelo pelo patrimônio; Facilidade de se integrar com os colegas e no ambiente de trabalho;
- Cooperação: disposição para cooperar com os colegas e atender prontamente as atividades solicitadas; Assiduidade e cumprimento do horário;

Art. 8º O orientador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) ao relatório escrito do estágio, com peso 7 na média final, observando os seguintes critérios:

- Organização e adequação as normas;
- Organização de ideias, frases e parágrafos com coerência e coesão;
- Relevância do conteúdo presente no relatório.

Art. 9º A média final do estágio supervisionado será calculada pela média ponderada:

Média Final = (Nota do Supervisor de Estágio x 0,30) + (Nota da Comissão Examinadora x 0,70)

Do Professor-Orientador do Estágio Supervisionado

Art.10 Cabe à Coordenação do Curso da Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos a designação do professor orientador do graduando para o estágio curricular supervisionado. Para cada Professor, o número máximo de estagiários será de 5 graduandos.

Art.11 Ao Professor Orientador de estágio compete:

- I. Definir um horário fixo e contínuo para a orientação do estagiário quanto à elaboração do Relatório Técnico de Estágio;
- II. zelar pelo desenvolvimento acadêmico e divulgar as orientações deste regulamento, assim como qualquer documento pertinente e sob sua guarda;
- III. assegurar a compatibilidade das atividades desenvolvidas no estágio com as previstas no Projeto Pedagógico de Curso;
- IV. participar de reuniões de acompanhamento de estágio;
- V. fixar e divulgar datas e horários de orientação para os alunos estagiários, compatíveis ao calendário escolar;
- VI. avaliar os relatórios de estágios quanto às habilidades e competências necessárias ao desempenho profissional, identificando anormalidades e propondo adequações, devidamente substanciadas quando necessário.

Do Estagiário

Art. 12 Ao Estagiário compete:

- I. Cumprir as exigências relativas à Atividade de Estágio Obrigatório;
- II. Cumprir as normas estabelecidas pela unidade concedente durante o período em que se realizar o Estágio Obrigatório;
- III. Respeitar as cláusulas do Termo de Compromisso;
- IV. Desenvolver o plano de atividades proposto pelo Professor Orientador e Supervisor de Estágio;
- V. Participar de todas as atividades propostas pela Coordenação de Estágios, pelos professores orientadores e pelos supervisores de estágio;
- VI. Zelar pelos materiais e instalações utilizadas durante a realização do estágio;
- VII. Defender Relatório Final de Estágio.

VIII. Buscar informações de empresas onde anseiam cumprir o estágio e repassá-las ao CORIEC para a formalização do mesmo.

Do CORIEC

Art. 13 Ao CORIEC compete:

- I. Disponibilizar aos graduandos os modelos de Termo de Compromisso e Plano de Atividades de Estágio;
- II. Divulgar as vagas de estágio para os graduandos quando essas forem disponibilizadas ao CORIEC pelas empresas conveniadas;
- III. Viabilizar o contato com as empresas para fins de convênio.

Do Supervisor de Estágio

Art. 14 Ao supervisor do estágio compete:

- I :Auxiliar a elaboração do plano de atividades a ser cumprido;
- II :Acompanhar a execução do plano de atividades;
- III : Atestar a frequência do estagiário;
- IV :Avaliar o desempenho do estagiário;
- V :Preencher a Ficha de Avaliação de Desempenho, imediatamente após a conclusão do estágio.

Parágrafo Único A supervisão do Estágio é realizada pela parte concedente, que deve indicar um funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente, durante o período integral de realização do Estágio, a ser comprovado por vistos nos relatórios de atividades e de avaliação através do Formulário de Avaliação do Supervisor, no anexo III.

Da Formalização do Estágio Supervisionado

Art. 15 Para dar início às atividades de estágio, o graduando deverá preencher a solicitação conforme anexo II e encaminhar para a Coordenação de Integração Escola e Comunidade (CORIEC). Na solicitação, o graduando deverá anexar cópia do histórico escolar no qual seja informado o Coeficiente de Rendimento (CR). Caso tenha um número maior de alunos do que as vagas disponibilizadas ao CORIEC pelas empresas conveniadas, o graduando com maior desempenho será contemplado.

Parágrafo Único Caso a vaga seja viabilizada pelo próprio graduando, este terá prioridade sobre a mesma.

Art. 16 Para o graduando iniciar as atividades de estágio curricular supervisionado, deverá preencher o termo de compromisso e o plano de atividades de estágio exigidos pela LEI 11.778/2008.

Das áreas de atuação do Estágio

Art. 17 O graduando do Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos poderá desempenhar as funções de estagiário em uma das seguintes áreas de atuação:

- I: Laboratórios de controle de qualidade e de pesquisa;
- II: Indústrias de sucos, refrigerantes e similares;
- III: Indústrias de óleos e gorduras;

- IV: Indústrias de produtos sucroalcooleiros;
- V: Indústrias de embalagens;
- VI: Indústrias de massas, panificação, biscoitos, bolachas e similares;
- VII: Indústrias de doces em caldas, doces, massa e cristalizados;
- VIII: Indústrias de leite, mel e subprodutos;
- IX: Abatedouros frigoríficos e subprodutos;
- X: Indústrias de carnes e derivados;
- XI: Indústrias de balas, chocolates e similares;
- XII: Indústrias beneficiadoras de grãos;
- XIII: Indústrias que envolvem em alguma etapa a produção de alimentos;
- XIV: Tratamento de água de caldeiras e de resíduos industriais.
- XV: Indústria de vinho, cervejas, bebidas destiladas.

Disposições Finais

Art.18 Para os graduandos que ingressaram em período anterior a essa normatização, a carga horária de estágio, 300 horas, poderá ser cumprida até o 8º período. Esses graduandos não precisarão seguir o que está preceituado no art. 3º.

Parágrafo Único Os graduandos que ingressaram em período posterior a essa normatização deverão seguir o que está preceituado no art. 4º.

Art. 19 Os casos omissos serão analisados pela Coordenação do Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pela Coordenação de Integração Escola e Comunidade e Diretoria do Departamento de Extensão do IFF/*campus* Bom Jesus do Itabapoana.

Bom Jesus do Itabapoana, 18 de fevereiro de 2013.

Anexo I

INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

O RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO DEVE SER REDIGIDO E APRESENTADO SEGUINDO AS ORIENTAÇÕES ABAIXO:

❖ O texto deve ser digitado em papel branco no formato A4 (21 cm x 29,7 cm). Impresso com tinta preta e com todas as margens de 2,5 cm. Em apenas um lado do papel e recomenda-se a utilização de fonte Time New Roman ou Arial, tamanho 12 para texto e 14 para os títulos ou tópicos. O espaço entre linhas deve ser de 1,5.	❖ A contagem das páginas deverá ser feita a partir do Índice. A numeração, no entanto, deve aparecer somente a partir da primeira folha textual (apresentação) e sendo consecutiva até o final do trabalho.
❖ O título de cada tópico deverá ser escrito em maiúsculas <u>sublinhado</u> ou em negrito . E os subtítulos em letras maiúsculas não sublinhadas;	

Ordenação na confecção do relatório final de estágio:

1. FOLHA DE ROSTO:

Logomarca do IFF Curso
Relatório Final de Estágio
Nome da Instituição de Ensino ou Empresa
Estagiário _____ Nome do Orientador:
Local, Data

2. ÍNDICE (Sumário):

Relação dos tópicos abordados no relatório, com a indicação das páginas em que estes tópicos são iniciados.

3. INTRODUÇÃO:

Informar os setores e o período nos quais o estagiário realizou a atividade. Além disso, contextualizar a área que contempla o setor de estágio (ex: Processamento de Carne, Olericultura, Software e Hardware, etc).

4. DESENVOLVIMENTO:

Informar, mais detalhadamente, as atividades realizadas durante o período de estágio. Tentar

relacionar a atividade realizada com as disciplinas ministradas durante o curso.

5. CONCLUSÃO:

Fazer uma análise crítica da experiência do estágio e da formação dada pelo IFF campus Bom Jesus do Itabapoana, incluindo sugestões que considere importantes para a Instituição. Relate os principais eventos ocorridos durante o estágio e sua interferência positiva ou negativa no desempenho de suas atividades realizadas, as dificuldades encontradas e as prováveis causas.

6. ANEXOS (se necessário):

Incluir os materiais ilustrativos, tais como: gráficos, tabelas, diagramas, fluxogramas, fotografias, especificação de produtos, formulários, “lay-out”, folhas de ensaios, etc.

7. BIBLIOGRAFIA:

Citar livros ou apostilas consultadas como apoio na realização das atividades do estágio, da seguinte forma: Nome do autor, título da obra, editora, local, nº ou data de edição, página ou capítulo da citação ou consulta, como as norma da ABNT.

Este roteiro para a elaboração do seu Relatório Final de Estágio é um instrumento que permitirá você registrar os fatos mais significativos de sua experiência, nos aspectos técnico, educacional e pessoal.

Zeze pela apresentação, e não se esqueça de digitá-lo em duas vias; a original é da Escola e a cópia é sua.

Anexo II
Diretoria do Departamento de Pesquisa e Extensão
Coordenação de Integração Escola e Comunidade – CORIEC
Requerimento de Estágio Supervisionado Obrigatório

Aluno(a) _____

Curso/Período: _____

Endereço _____

Telefone para Contato _____

Email: _____

Estágio: () Interno (campus Bom Jesus) () Externo (empresa conveniada)

Local de realização do Estágio: _____

Professor Orientador do Estágio: _____

Supervisor de Estágio : _____

Apólice de Seguro contra Acidentes Pessoais: _____

Disponibilidade de horário para a realização do Estágio:

Turno / Dias da semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Manhã							
Tarde							
Noite							

Anexo III
FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO SUPERVISOR

DADOS DO ESTAGIÁRIO	
NOME:	
MATRÍCULA:	
INÍCIO DO ESTÁGIO:/...../.....	
FREQUÊNCIA TOTAL:SEMANAS.....DIAS	
DADOS DO SUPERVISOR DE ESTÁGIO	
NOME:	
CARGO/FUNÇÃO:	
INSTITUIÇÃO/EMPRESA:	
FONE:	E-mail:

AVALIAÇÃO: Conferir nota de 0 (zero) a 10 (dez) a cada item. A nota final, será a média das notas atribuídas.

ASPECTOS	NOTA
1. Aspectos Técnicos Profissionais:	
Rendimento do estágio: qualidade, rapidez, precisão na execução de tarefas.	
Nível de conhecimentos teóricos e práticos: demonstrado no desempenho das atividades programadas	
Organização e método no trabalho: uso de meios racionais visando melhorar a organização para o bom desenvolvimento do trabalho.	
Criatividade: capacidade de sugerir, projetar ou executar modificação ou inovação no campo de estágio.	
Independência: capacidade de procurar novas soluções dentro dos padrões	

adequados.	
Interesse: disposição para aprender.	
2. Aspectos Comportamentais:	
Assiduidade e pontualidade: constância e pontualidade no cumprimento dos horários e dias de trabalho estipulados.	
Disciplina: observação das normas e regulamentos internos do campo de estágio e facilidade em aceitar e seguir instruções superiores.	
Responsabilidade: capacidade de cuidar e responder pelas atribuições materiais, equipamentos e bens da instituição e que lhe foram confiados.	
Cooperação e Ética Profissional: atuação junto a outras pessoas no sentido de contribuir para o alcance de um objetivo comum, apresentando comportamento ético profissional.	
Nota final (média)	

3. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Data...../...../.....

.....

Assinatura e carimbo do Supervisor