

ANEXO I - REGULAMENTAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

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

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.

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

Paragrafo 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 sucoalcooleiros;
- 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, deverá ser cumprida após o 8º período.

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.

Anexo I

INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

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

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> 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. |
| <ul style="list-style-type: none"> 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:

| |
|---|
| <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FLUMINENSE CAMPUS DOM JESUS DO ITABOIPANA BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p> |
| <p>NOME DO ALUNO</p> |
| <p>ESTÁGIO SUPERVISIONADO</p> |
| <p>Sem Jesus do Itaboipana-RJ Ano</p> |

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 IFFluminense 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:SEMANASDIAS | |
| | |
| 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) | |

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

| |
|--|
| |
| |
| |

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

.....

Assinatura e carimbo do Supervisor