



**RESOLUÇÃO CGEAL Nº 01, de 25 de junho de 2020.**

**Dispõe sobre Plano de Trabalho de Estágio Curricular enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - Covid-19.**

**O COLEGIADO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS** da Universidade Federal de Lavras, no uso de suas atribuições regimentais,

- a) Tendo em vista o que foi deliberado na reunião do dia **25/06/2020**;
- b) Considerando a Lei Federal Nº 11.788, de 25 de Setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes;
- c) Considerando a Portaria Nº 544, de 16 de junho de 2020, que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - Covid-19, e revoga as Portarias MEC nº 343, de 17 de março de 2020, nº 345, de 19 de março de 2020, e nº 473, de 12 de maio de 2020;
- d) Considerando o parecer do CNE 05/2020, homologado em 1º de junho de 2020, que dispõe sobre Reorganização do Calendário Escolar e da possibilidade de cômputo de atividades não presenciais para fins de cumprimento da carga horária mínima anual, em razão da Pandemia da COVID-19;
- e) Considerando a Resolução CEPE Nº 473, de 12 de Dezembro de 2018, que dispõe sobre o Regulamento dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Lavras;
- f) Considerando a Resolução CEPE Nº 059, de 14 de Maio de 2020, que dispõe sobre a realização de atividades letivas de graduação referentes ao primeiro semestre letivo de 2020; e
- g) Considerando a Portaria PRG Nº 090, de 19 de Maio de 2020, que dispõe sobre normas específicas de adaptação ao Estudo Remoto Emergencial ao primeiro semestre letivo de 2020,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Estabelecer a validade das diretrizes estabelecidas no Plano de Trabalho de Estágio Curricular anexado, enquanto durar a pandemia de COVID-19;

**Art. 2º** Esta resolução entra em vigor nesta data.

ALEXANDRE DE PAULA PERES

Presidente do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos



## PLANO DE TRABALHO DE ESTÁGIO CURRICULAR

Considerando a Lei Federal N° 11.788, de 25 de Setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes;

Considerando a Portaria N° 544, de 16 de junho de 2020, que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - Covid-19, e revoga as Portarias MEC n° 343, de 17 de março de 2020, n° 345, de 19 de março de 2020, e n° 473, de 12 de maio de 2020;

Considerando o parecer do CNE 05/2020, homologado em 1° de junho de 2020, que dispõe sobre Reorganização do Calendário Escolar e da possibilidade de cômputo de atividades não presenciais para fins de cumprimento da carga horária mínima anual, em razão da Pandemia da COVID-19;

Considerando a Resolução CEPE N° 473, de 12 de Dezembro de 2018, que dispõe sobre o Regulamento dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Lavras;

Considerando a Resolução CEPE N° 059, de 14 de Maio de 2020, que dispõe sobre a realização de atividades letivas de graduação referentes ao primeiro semestre letivo de 2020; e

Considerando a Portaria PRG N° 090, de 19 de Maio de 2020, que dispõe sobre normas específicas de adaptação ao Estudo Remoto Emergencial ao primeiro semestre letivo de 2020,

Em caráter excepcional, o Colegiado do curso de graduação em **Engenharia de Alimentos** da Universidade Federal de Lavras, aprova o plano de estágio curricular para a realização de estágio, conforme as diretrizes a seguir:

Curso	<b>Engenharia de Alimentos</b>
Componente Curricular	PRG411 – Estágio Supervisionado
Carga Horária	306 h

### 1. PRÁTICA ADOTADA

Estágio curricular pode ser entendido como qualquer atividade que vise propiciar a aquisição de experiência profissional específica e que auxilie na inserção do estudante no mercado de trabalho. Tais atividades devem garantir que os alunos apliquem seus conhecimentos acadêmicos de forma prática, permitindo assim que o aluno aperfeiçoe uma visão crítica de sua área de trabalho.

Embora a produção industrial de alimentos seja considerada uma atividade essencial, mantendo suas atividades durante a pandemia, o mercado para estagiários sofreu grande retração. Desta forma, para integralizar a carga horária de estágio obrigatório, facultou-se aos formandos o aproveitamento excepcional das seguintes atividades relacionadas ao curso:

- a) Estágios extracurriculares devidamente registrados;
- b) Iniciação científica;
- c) Iniciação à extensão;
- d) Atividade vivencial.

## **2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO**

Desenvolvimento de experiência prática junto ao meio profissional da indústria de alimentos com atividades que permitam ao aluno adquirir experiência profissional específica e que contribua, de forma eficaz, para a sua absorção pelo mercado de trabalho.

## **3. METODOLOGIAS**

Os estudantes devem realizar durante o estágio atividades teóricas ou práticas dentro das áreas:

1) produção, no controle e otimização dos processos, objetivando aumentar a produtividade, qualidade, estabilidade e valor nutritivo dos produtos, com diminuição dos custos envolvidos; 2) armazenamento de produtos alimentícios, evitando perdas e mantendo a qualidade das matérias-primas até sua industrialização ou consumo in natura; 3) higienização e controle de qualidade na indústria, determinando padrões de qualidade envolvidos em todas as etapas dos processos, planejamento e implantação de sistemas e programas de controle de qualidade físico-químico, microbiológico e sensorial; 4) pesquisa e desenvolvimento de novos processos e produtos, objetivando atingir novos mercados, redução de perdas e aproveitamento de subprodutos; 5) planejamento, execução e implantação de projetos de unidades de processamento; 6) implantação e gerenciamento de sistemas de tratamento de resíduos de indústrias alimentícias; 7) manutenção preventiva de equipamentos; 8) fiscalização de alimentos e bebidas, atuando também na definição de padrões de qualidade; 9) consultoria e assistência técnica a empresas do ramo alimentício, através do ensino, pesquisa e extensão.

Cabe ao estudante cumprir a carga horária estabelecida na matriz curricular.

## **4. INFRAESTRUTURA E MEIOS DE INTERAÇÃO COM AS ÁREAS E CAMPOS DE ESTÁGIOS**

Em princípio deve-se buscar o estágio de forma presencial ou remota preferencialmente em indústria de alimentos. Como alternativa, é possível desenvolver atividades de forma presencial ou remota em locais de pesquisa relacionados com áreas de Ciência, Tecnologia ou Engenharia de alimentos.

## **5. AMBIENTES DE INTERAÇÃO ONDE SE DARÃO AS PRÁTICAS DO CURSO**

O estágio será realizado em empresas do setor de alimentos e instituições com convênios com a UFLA e em laboratórios da UFLA. É importante que seja realizado em ambientes que se caracterizam como futuro espaço de atuação do egresso.

## 6. FORMAS DE REGISTRO E AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

Para os estágios realizados em indústrias e/ou instituições conveniadas, seguem-se as Normas de Estágio Supervisionado vigentes.

Para as atividades realizadas antes da aprovação da **RESOLUÇÃO CGEAL Nº 01, de 25 de junho de 2020** (estágio extracurricular, iniciação científica, iniciação à extensão ou atividade vivencial), o aluno deverá apresentar ao Colegiado de curso um relatório com a descrição das atividades, aprovado pelo orientador. Deverá ainda anexar um certificado ou declaração do orientador que comprove a realização da atividade e a carga horária cumprida.

Para atividades de iniciação científica, iniciação a extensão ou atividade vivencial, iniciadas após a aprovação da **RESOLUÇÃO CGEAL Nº 01, de 25 de junho de 2020**, no ato da solicitação, o estudante deve apresentar um projeto/planejamento com a concordância de um professor ou técnico de nível superior orientador relacionado ao curso. O planejamento desta atividade deverá ser avaliado e aprovado pelo Colegiado antes de seu início.

O estudante será avaliado por meio da Ficha de Avaliação de Desempenho de Atividades e por relatório que comprovem a realização das atividades.

Para obter aprovação na disciplina Estágio Supervisionado em Engenharia Alimentos, o discente deverá atender média ponderada igual ou superior a 60. Sendo divididos em 60% da ficha de avaliação e 40% do relatório final.