



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Normas para realização do Estágio Supervisionado do Curso
de Graduação em Engenharia de Alimentos

Lavras
2019

INTRODUÇÃO

Art. 1º. O Estágio Supervisionado, presente no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Lavras (UFLA) constitui-se em uma atividade acadêmica de treinamento e qualificação profissional, de caráter integrador, que visa complementar o ensino teórico-prático, recebido no curso acadêmico, com caráter de componente curricular obrigatório para a integralização da carga horária total exigida.

CAPÍTULO I

Dos Objetivos e Desenvolvimento do Estágio

Art. 2º. O estudante poderá realizar o Estágio Supervisionado nas áreas de ensino, pesquisa ou extensão, de acordo com o PPC após cumprir os pré-requisitos mínimos e formalizar a documentação necessária para início da atividade, sendo de responsabilidade do discente o cumprimento dessas exigências.

§1º Entende-se por estágio curricular supervisionado, qualquer atividade que propicie ao aluno adquirir experiência profissional específica e que contribua, de forma eficaz, para a sua absorção pelo mercado de trabalho. Enquadram-se neste tipo de atividade as experiências de convivência em ambiente de trabalho, o cumprimento de tarefas com prazos estabelecidos, o trabalho em ambiente hierarquizado e com componentes cooperativos ou corporativistas.

§2º O objetivo é proporcionar ao aluno a oportunidade de aplicar seus conhecimentos acadêmicos em situações da prática profissional clássica, possibilitando-lhe o exercício de atitudes em situações vivenciadas e a aquisição de uma visão crítica de sua área de atuação profissional.

CAPÍTULO II

Das Condições

Art. 3º. O componente curricular Estágio Supervisionado terá carga horária total de 300 horas práticas, com código estabelecido pela Pró-Reitoria de Graduação e sob responsabilidade do Coordenador do curso de graduação.

Art. 4º. O Estágio Supervisionado poderá ser desenvolvido em empresas públicas, privadas, na UFLA ou em outras instituições de ensino, pesquisa e extensão, ou junto a profissionais liberais habilitados que desenvolvam atividades relacionadas ao campo da Engenharia de Alimentos.

§1º O Estágio Supervisionado poderá ser realizado em 1 (um) ou mais locais, previamente programados, na mesma área ou em áreas diferentes no campo da Engenharia de Alimentos.

§2º A fim de ser validado como estágio supervisionado, o estágio deve ter carga horária mínima de 120 horas.

CAPÍTULO III

Dos Requisitos para Realização do Estágio

Art. 5º. Somente após o cumprimento de no mínimo 70% da carga horária do curso o estudante será autorizado pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos a realizar o estágio supervisionado.

Art. 6º. O Coordenador poderá autorizar o estágio supervisionado antes do cumprimento da carga horária mínima que trata o artigo 5 desta resolução, a pedido do orientador e do candidato, se tratar de estágio de alto interesse para o Departamento ou se representar oportunidade singular.

Parágrafo único. A autorização deverá ser submetida à aprovação do Colegiado de Curso de Graduação de Engenharia de Alimentos.

CAPÍTULO IV

Dos Direitos do Orientado

Art. 7º. Escolher a área de estágio dentro do campo de atuação do engenheiro de alimentos e sugerir o nome do seu orientador.

Art. 8º. Expor ao Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos, em tempo hábil, problemas que dificultem ou impeçam a realização do Estágio Supervisionado, para que possa buscar soluções.

Art. 9º. Avaliar e apresentar sugestões que venham a contribuir com o aprimoramento contínuo desta atividade acadêmica.

Art. 10. Estar segurado contra acidentes pessoais que possam ocorrer durante o estágio.

CAPÍTULO V

Dos Deveres do Orientado

Art. 11. Conhecer e cumprir as normas do Estágio Supervisionado:

I - Zelar e ser responsável pela manutenção das instalações e equipamentos utilizados;

II - Respeitar a hierarquia da Universidade e dos locais de estágio, obedecendo a determinações de serviço e normas locais;

III - Manter elevado o padrão de comportamento e de relações humanas, condizentes com as atividades a serem desenvolvidas;

IV - Demonstrar iniciativa e mesmo sugerir inovações nas atividades desenvolvidas;

V - Guardar sigilo de tudo que diga respeito à documentação de uso exclusivo das empresas e instituições, bem como dos aspectos do exercício profissional que assim forem exigidos.

Art. 12. Comunicar ao Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos quaisquer irregularidades ocorridas durante e após a realização do estágio, dentro dos princípios éticos da profissão, visando seu aperfeiçoamento.

CAPÍTULO VI

Da Orientação

Art. 13. O orientador do Estágio Supervisionado sugerido pelo aluno deve ser docente ou técnico-administrativo da UFLA com formação em curso superior e com conhecimento na área de estágio.

Art. 14. Atribuições do orientador do Estágio Supervisionado:

I - Orientar o aluno em todas as atividades;

II - auxiliar na elaboração e acompanhamento da execução integral do Plano de Estágio;

III - orientar, corrigir, e emitir um parecer final quanto ao relatório final das atividades do Estágio Supervisionado ou Projeto Orientado ao coordenador do estágio supervisionado;

IV - acompanhar e avaliar o estágio nos termos da lei e da prática pedagógica;

V - Verificar, junto ao coordenador de estágio, a avaliação dos alunos emitida pelos supervisores;

VI - Zelar pelo cumprimento das normas que regem o estágio.

CAPÍTULO VII

Da Avaliação

Art. 15. O estudante será avaliado no Estágio Supervisionado:

I – Pela da ficha de avaliação do supervisor de estágio (Anexo 01).

II – Pelo relatório final de estágio.

Art. 16. Deverá ser entregue o formulário de avaliação do estágio assinado pelo supervisor de estágio na empresa ou instituição onde foi realizado o estágio.

Art. 17. O relatório final do Estágio Supervisionado deverá ser redigido segundo Normas Gerais para redação de relatório de estágio supervisionado do colegiado do curso de graduação em Engenharia de Alimentos (Anexo 02).

Art. 18. O conceito do Estágio Supervisionado deverá ser atribuído segundo os seguintes critérios:

- a) O coordenador do estágio supervisionado deverá atribuir nota de 0 a 100 para relatório entregue, baseado no plano de estágio.
- b) O coordenador de estágio deverá atribuir uma nota de 0 a 100 para o desempenho do estagiário, baseado na avaliação do supervisor na empresa.

Art. 19. Nos casos em que o estudante não atingir nota superior a 60 na avaliação do estágio, o estudante deverá se matricular novamente na atividade e realizar um novo estágio.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 20. Os casos omissos às normas presentes serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos, com acompanhamento da Pró-Reitoria de Graduação.

ANEXO 1 - FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR



FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ESTAGIÁRIO Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos

Estagiário: _____

Supervisor: _____

Área do Estágio: _____

Período: _____

1) ASPECTOS PROFISSIONAIS (Nota de 0 a 10 para cada item)

ASPECTOS	NOTA
<u>Rendimento na atividade</u> : qualidade, rapidez, precisão com que executa as tarefas.	
<u>Facilidade de Compreensão</u> : rapidez e facilidade em interpretar, por em prática ou entender instruções e informações verbais e escritas.	
<u>Nível de conhecimento teórico e prático</u> : conhecimentos demonstrados no cumprimento do programa de estágio, tendo em vista sua escolaridade.	
<u>Organização e método no trabalho</u> : uso de meios racionais visando melhorar a organização para o bom desenvolvimento do trabalho.	
<u>Iniciativa-independência</u> : capacidade de procurar novas soluções sem prévia orientação, iniciativa em consultar livros e revistas técnicas visando ampliar seus conhecimentos.	

2) ASPECTOS HUMANOS (Nota de 0 a 10 para cada item)

ASPECTOS	NOTA
<u>Assiduidade</u> : constância e pontualidade dos horários e dias de trabalho.	
<u>Disciplina</u> : facilidade em aceitar e Seguir instruções de superiores e acatar regulamentos e normas.	
<u>Socialidade e desembaraço</u> : facilidade e espontaneidade com que age frente a pessoas, fatos e situações.	
<u>Cooperação</u> : atuação junto a outras pessoas no sentido de contribuir para o alcance de um objetivo comum, influência positiva no grupo.	
<u>Responsabilidade</u> : capacidade de cuidar e responder pelas atribuições materiais, equipamentos e bens da Instituição que lhe são confiados durante o estágio.	

3) FREQUÊNCIA

FREQUÊNCIA	DURAÇÃO	NÚMERO DE HORAS
Comparecimento		
Faltas		

4) OUTRAS INFORMAÇÕES

Data: ____/____/____.

Supervisor (Assinatura e Carimbo)

Após preenchimento, entregar em envelope lacrado ao estagiário ou enviar por e-mail para o Coordenador do curso de graduação em Engenharia de Alimentos

ANEXO 02

NORMAS PARA REDAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.

O relatório final deverá ser apresentado em no máximo 12 páginas (formato A4, margens 2,5 cm, fonte tamanho 12, espaçamento 1,5).

O corpo do relatório final do Estágio Supervisionado deverá ser composto de:

- I. Introdução – Deve ser curta e conter dados gerais que facilitem a introdução do leitor ao relatório (máximo 1 página).
- II. Breve Descrição do local do estágio (máximo 1 página).
- III. Cronograma de atividades - Devem ser informadas as atividades realizadas e o total de horas em cada atividade;
- IV. Descrição das atividades desenvolvidas – síntese das atividades desenvolvidas durante o estágio, citando a metodologia utilizada, o tipo de trabalho desempenhado e a descrição dos processos técnicos e outras particularidades técnicas observadas.
- V. Descrição das dificuldades encontradas na execução do estágio – relatar deficiências do curso de Engenharia de Alimentos, dificuldades encontradas na empresa, na orientação, no relacionamento com funcionários, etc.
- VI. Conclusões e sugestões – devem conter uma análise crítica do estágio como instrumento para a formação profissional do estagiário, possibilitando a avaliação do estágio pela escola e pela empresa. Aqui podem e devem ser apresentadas as possíveis sugestões para melhoria da qualidade do estágio.