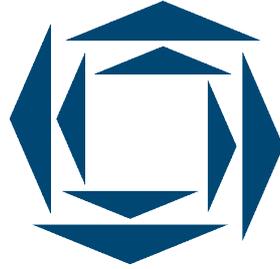


**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES**



**UNIVATES**

**REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO  
OBRIGATÓRIO**

**CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, BACHARELADO**

## **REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO**

### **Das Disposições Gerais**

O presente documento trata do estágio não obrigatório que, assim como o estágio obrigatório, fundamenta-se na Lei nº. 11788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio dos alunos; na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Federal nº. 9394/96 e Diretrizes Curriculares dos cursos de ensino superior.

### **Da caracterização do Estágio**

I - O estágio, segundo o art.1º da Lei 11.788/2008, caracteriza-se como “um ato educativo escolar supervisionado” que tem como finalidade a preparação para o trabalho e para a vida cidadã dos alunos que estão regularmente matriculados e frequentando curso em instituição superior.

II - O estágio não obrigatório é uma atividade opcional acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso, não se constituindo, porém, um componente indispensável à integralização curricular.

III - No curso de Engenharia de Alimentos, bacharelado, o estágio não obrigatório pode ser aproveitado como uma atividade complementar conforme previsto no regulamento das Atividades Complementares do Projeto Pedagógico do Curso.

IV - No Centro Universitário UNIVATES o estágio não obrigatório dos cursos de ensino superior abrange também as atividades de extensão, de monitoria e de iniciação científica que tenham relação com a área de atuação do curso.

### **Dos objetivos**

#### **Geral**

Oportunizar ao aluno estagiário ampliar conhecimentos, aperfeiçoar e/ou desenvolver habilidades e atitudes necessárias para o bom desempenho profissional, vivências que contribuam para um adequado relacionamento interpessoal e uma participação ativa na sociedade.

#### **Específicos**

Possibilitar ao aluno matriculado e que frequenta o curso de Engenharia Alimentos, bacharelado, do Centro Universitário UNIVATES:

- vivenciar situações que ampliem o conhecimento da realidade na área de formação do aluno;
- ampliar o conhecimento sobre a organização profissional e desempenho profissional;
- interagir com profissionais da área em que irá atuar, com pessoas que direta ou indiretamente se relacionam com as atividades profissionais, com vistas a desenvolver e/ou aperfeiçoar habilidades e atitudes básicas e específicas necessárias para a atuação profissional.

### **Das exigências e critérios de execução**

#### **Das determinações gerais**

A realização do estágio não obrigatório deve obedecer às seguintes determinações:

I - o aluno deve estar matriculado e frequentando regularmente o curso de Engenharia de Alimentos, bacharelado, do Centro Universitário UNIVATES;

II – obrigatoriedade de concretizar a celebração de termo de compromisso entre o estagiário, a parte concedente do estágio e a UNIVATES, antes do início das atividades;

III - as atividades cumpridas pelo aluno em estágio devem compatibilizar-se com o horário de aulas e aquelas previstas no termo de compromisso;

IV - a carga horária máxima da jornada de atividades do aluno estagiário será de 6 (seis) horas diárias e de 30 horas semanais;

V - o período de duração do estágio não obrigatório não pode exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aluno portador de deficiência;

VI - o estágio não obrigatório não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, podendo o aluno receber bolsa ou outra forma de contraprestação das atividades que irá desenvolver. A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, também não caracteriza vínculo empregatício;

VII - se houver alguma forma de contraprestação ou bolsa de estágio não obrigatório, o pagamento do período de recesso será equivalente a 30 (trinta) dias, sempre que o estágio tiver a duração igual ou superior a 1(um) ano, a ser gozado preferencialmente durante as férias escolares. No caso de o estágio tiver a duração inferior a 1 (um) ano, os dias de recesso serão concedidos de maneira proporcional;

VIII - a unidade concedente deve contratar em favor do estagiário seguro de acidentes pessoais cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme consta no termo de compromisso;  
IX - as atividades de estágio não obrigatório devem ser desenvolvidas em ambiente com condições adequadas e que possam contribuir para aprendizagens do aluno estagiário nas áreas social, profissional e cultural;  
X - cabe à UNIVATES comunicar, quando solicitada, à unidade concedente ou ao agente de integração (se houver) as datas de realização de avaliações escolares acadêmicas;  
XI - segundo o art.14 da Lei 11.788/2008 “aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio”.

#### **Das exigências e critérios específicos**

I - O estágio não obrigatório do curso de Engenharia de Alimentos, bacharelado, envolve atividades relacionadas à produção de alimentos em processos industriais de qualquer porte, a serem desenvolvidas em organizações formais ou não formais da sociedade.  
II - O estágio não obrigatório deve constituir-se numa oportunidade para os acadêmicos do curso de Engenharia Alimentos, bacharelado, para o desenvolvimento de atividades práticas relacionadas ao curso, com aplicação de conhecimentos e desenvolvimento de competências e habilidades profissionais, sociais e culturais.  
III - O aluno estagiário somente pode colaborar em atividades relacionadas à profissão, se houver, um profissional habilitado, indicado pela unidade concedente, para acompanhamento.  
IV - O aluno deve estar cursando ou ter cursado no Curso de Engenharia de Alimentos, bacharelado, com aprovação, no mínimo, 12 (doze) créditos .

#### **Das atribuições**

##### **Do Supervisor de estágio**

Cabe ao coordenador do curso, ou a um professor indicado por ele, acompanhar e avaliar as atividades realizadas pelo estagiário, tendo como base o plano e o(s) relatório(s) do estagiário, bem como as informações do profissional responsável na Unidade concedente.

##### **Do Supervisor local**

O supervisor local é um profissional indicado pela unidade concedente, responsável pelo acompanhamento do aluno estagiário durante o desenvolvimento das atividades.

##### **Do aluno estagiário**

Cabe ao aluno estagiário contratado para desenvolver estágio não obrigatório:

I - indicar a organização em que realizará o estágio não obrigatório ao Núcleo de Estágios da UNIVATES ou ao responsável administrativo do agente de integração;  
II - elaborar o plano de atividades e desenvolver as atividades acordadas;  
III - responsabilizar-se pelo trâmite do Termo de Compromisso, devolvendo-o ao Núcleo de Estágios da UNIVATES ou ao responsável administrativo do agente de integração, se houver, convenientemente assinado e dentro do prazo previsto;  
IV - ser assíduo e pontual tanto no desenvolvimento das atividades quanto na entrega dos documentos exigidos;  
V -portar-se de forma ética e responsável.

#### **Das disposições finais**

I -O Núcleo de Estágio, o Núcleo de Apoio Pedagógico e os Coordenadores de Curso devem trabalhar de forma integrada no que se refere ao estágio não obrigatório dos alunos matriculados nos cursos de ensino superior do Centro Universitário UNIVATES, seguindo as disposições contidas na legislação em vigor, bem como, as normas internas contidas no presente regulamento e na Resolução 86/REITORIA/UNIVATES, de 03 de julho de 2008.  
II - As unidades concedentes, assim como os agentes de integração devem seguir o estabelecido na legislação em vigor, as disposições do presente regulamento e as normas e orientações do Centro Universitário UNIVATES que tratam do assunto.

## **Competências e Habilidades**

### **Competências e habilidades gerais**

Para o bom exercício das suas atribuições profissionais, os alunos egressos do Curso Superior em Engenharia de Alimentos devem demonstrar as seguintes competências e habilidades gerais:

- aplicar conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais à engenharia;
- projetar e conduzir experimentos e interpretar resultados;
- conceber, projetar e analisar sistemas, produtos e processos;
- planejar, supervisionar, elaborar e coordenar projetos e serviços de engenharia;
- identificar, formular e resolver problemas de engenharia;
- desenvolver e/ou utilizar novas ferramentas e técnicas;
- supervisionar a operação e manutenção de sistemas;
- avaliar criticamente a operação e manutenção de sistemas;
- comunicar-se eficientemente nas formas escrita, oral e gráfica;
- atuar em equipes multidisciplinares;
- compreender e aplicar ética e responsabilidade profissionais;
- avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;
- avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia;
- assumir a postura de permanente busca de atualização profissional;
- atuar em indústrias de alimentos, coordenando diferentes equipes de trabalho;
- desenvolver controle de qualidade em indústrias de alimentos;
- atuar em laboratórios de química e microbiologia de alimentos;
- contribuir para o desenvolvimento industrial;
- desenvolver produtos compatíveis com as exigências de mercado;
- evidenciar visão empreendedora e interdisciplinar;
- refletir sobre suas relações, com comportamento ético adequado;
- buscar complementações relevantes (língua estrangeira, informática, internet) para melhor acompanhar o desempenho de suas funções profissionais;
- ler, compreender e interpretar textos científico-tecnológicos em idioma pátrio e estrangeiro (principalmente inglês e espanhol);
- saber manipular substâncias químicas avaliando a necessidade de sua utilização e tratamento de resíduos visando melhoria da qualidade de vida dos homens e do meio ambiente.

### **Competências e habilidades específicas**

Para executar suas atribuições profissionais com plenitude colocam-se as seguintes competências e habilidades específicas para Curso de Engenharia de Alimentos, bacharelado:

- aplicar "Boas Práticas de Fabricação – BPF" nos processos industriais e laboratoriais de indústrias de alimentos;
- dimensionar, selecionar e projetar equipamentos e instalações industriais pertinentes;
- otimizar e controlar processos produtivos e sistemas de utilidades das indústrias de alimentos;
- controlar processos de aplicação de frio, calor, secagem e outros métodos de conservação das indústrias de alimentos;
- interpretar e executar análises instrumentais de alimentos;
- coordenar processos e procedimentos de segurança e de análise de riscos e pontos críticos e de controle, com princípios de higiene industrial em alimentos;
- selecionar, manusear e preparar amostras de alimentos e insumos envolvidos em sua fabricação para análises;
- coordenar e controlar laboratórios de análises de alimentos e de controle de utilidades da indústria;
- planejar e acompanhar manutenção e inspeção em equipamentos e processos;
- controlar qualidade de matérias-primas, produtos intermediários e finais de indústrias de alimentos;
- realizar análises químicas pertinentes à indústrias de alimentos e utilidades (geração de vapor, frio, ar comprimido, estações de tratamento de águas e efluentes industriais entre outras);
- utilizar técnicas microbiológicas de análises de alimentos segundo a legislação vigente;
- conduzir e controlar a aplicação de técnicas de processamento de diferentes tipos de alimentos;
- executar o gerenciamento integrado de resíduos industriais;

- elaborar e desenvolver alimentos que promovam melhoria na qualidade de vida e segurança alimentar;
- elaborar novas opções de alimentos que aumentem a praticidade e a qualidade de vida;
- desenvolver alimentos com alto valor agregado a partir de processos inovadores;
- caracterizar as cadeias produtivas e otimizar o processamento de alimentos, desde a matéria-prima até o produto final;
- reconhecer novas oportunidades e desenvolver projetos de melhorias em processos.