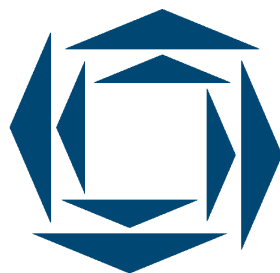


**UNIVERSIDADE DO VALE DO TAQUARI -
UNIVATES**



UNIVATES

**REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO
OBRIGATÓRIO**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

REGULAMENTO DO 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 11.788 de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio dos estudantes; na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Federal no 9.394/96 e Diretrizes Curriculares dos cursos de ensino superior.

Da caracterização do Estágio

O estágio, segundo o art. 1º da Lei nº 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 estudantes que estão regularmente matriculados e frequentando curso em instituição superior.

O estágio não obrigatório, que integra o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Univates, é uma atividade opcional para o estudante.

Dos objetivos

Geral

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

Específicos

Possibilitar ao estudante matriculado e que frequenta o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Vale do Taquari - Univates:

- vivenciar situações que ampliem o conhecimento da realidade na área de formação do estudante;
- 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 estudante deve estar matriculado e frequentando regularmente curso de educação superior da Univates, tendo concluído ou estar cursando 240 (duzentas e quarenta) horas dos componentes curriculares que compõem o Projeto Pedagógico do Curso;

II - é obrigatório concretizar a celebração de termo de compromisso entre o estagiário, a parte concedente do estágio e a Univates;

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

IV - a carga horária da jornada de atividades do estudante 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 estudante com deficiência;

VI - o estágio não obrigatório não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, podendo o estudante 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 duração igual ou superior a 1 (um) ano, a ser gozado preferencialmente durante as férias escolares. Se o estágio tiver 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 estudante estagiário nas áreas social, profissional e cultural;

X - cabe à Univates comunicar ao agente de integração, se houver, ou à unidade concedente, no início do período letivo, 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

O estágio não obrigatório deve constituir-se em uma oportunidade para os acadêmicos iniciarem a atuação profissional como colaboradores no desenvolvimento de atividades coordenadas por um profissional designado pela unidade contratante, desenvolvendo conhecimentos, competências e habilidades profissionais, sociais e culturais.

O estudante estagiário deverá ser, preferencialmente, supervisionado na unidade de estágio por profissional com formação ou experiência na área do estágio.

Das áreas/atividades de atuação

As atividades que o estagiário poderá desempenhar nas empresas e organizações serão atividades de apoio e auxiliares.

Das atividades desenvolvidas pelo estagiário

Considerando que as atividades a serem desenvolvidas estão sujeitas à supervisão de pessoa designada pela unidade contratante, o estudante que estiver cursando ou tiver concluído 180 (cento e oitenta) horas do curso poderá atuar em atividades como as listadas a seguir.

Áreas/atividades de atuação para o curso

Local	Atividades
Empresas que se dedicam às atividades relacionadas com a área do curso	Auxiliar nos processos de higienização de alimentos, ambientes e utensílios; Auxiliar nos processos de produção e preparo de alimentos, aplicando as técnicas aprendidas ao longo do curso; Auxiliar nos processos de controle da qualidade e segurança de alimentos; Auxiliar nos processos de elaboração de cardápios, organização e planejamento de eventos; Auxiliar nos processos de planejamento de compras, custos e cálculo de preço de venda de produtos/ <i>menus</i> .

Das atribuições

Do Supervisor de estágio

Cabe ao coordenador do curso ou a um professor por ele indicado, 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 contratante.

Do Supervisor local

O supervisor local é um profissional do quadro de pessoal da unidade concedente responsável pelo acompanhamento do estudante estagiário durante o desenvolvimento das atividades e deve possuir formação superior na área de Gastronomia. Caso o supervisor não possua formação na área indicada, deverá ter experiência profissional em área de conhecimento desenvolvida no curso de Superior de Tecnologia em Gastronomia, sendo esta comprovada mediante entrega de Declaração de Supervisão de Estágios assinada pelo responsável pela empresa, conforme modelo disponibilizado pela Univates.

Do estudante estagiário

Cabe ao estudante estagiário contratado para desenvolver estágio não obrigatório:

I - indicar a organização em que realizará o estágio não obrigatório à Central 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 à Central 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

A Central de Estágios, o Núcleo de Apoio Pedagógico e os coordenadores de curso devem trabalhar de forma integrada no que se refere ao estágio não obrigatório dos estudantes matriculados nos cursos de Ensino Superior da Universidade do Vale do Taquari - Univates, seguindo as disposições contidas na legislação em vigor, assim como as normas internas contidas no regulamento do estágio não obrigatório e na Resolução 051-2*/Consun/Univates, de 31 de agosto de 2020.

As unidades concedentes, assim como os agentes de integração, devem seguir o estabelecido na legislação em vigor, as disposições do regulamento do estágio não obrigatório e as normas e orientações da Universidade do Vale do Taquari - Univates que tratam do assunto.

Competências e Habilidades

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia propõe as seguintes competências e habilidades:

- utilização de técnicas gastronômicas de aceitação nacional e internacional e os conhecimentos necessários para essa atuação;
- efetuação do preparo de alimentos, respeitando as diferenças socioculturais;
- planejamento, organização, e gerenciamento de cozinhas e outros centros de produção de alimentos;
- oferecimento de novas soluções culinárias por meio da inovação de produtos e serviços;
- realização de cálculos de matéria-prima e organização de listas de insumos;
- conhecimento das tecnologias disponíveis em sua área de competência para discernir entre as várias opções de compra de equipamentos e materiais, considerando a sua relação custo-benefício;
- elaboração e participação de projetos e verificação da real eficácia dos equipamentos e materiais utilizados nas indústrias de alimentos e de gastronomia;
- análise da evolução da alimentação e da gastronomia através dos tempos;
- execução das técnicas culinárias básicas das gastronomias nacional e internacional e das técnicas de panificação e confeitaria;
- identificação da função dos alimentos e nutrientes e seu aproveitamento pelo organismo;
- identificação dos processos de transformações químicas que ocorrem durante as diferentes técnicas culinárias;
- aplicação dos conceitos de higiene e segurança na manipulação dos alimentos;
- utilização das técnicas de harmonização de alimentos e bebidas;
- inovação na apresentação de pratos e utilização de ingredientes;
- organização de serviços de restaurantes e similares;
- organização da montagem de eventos de pequeno, médio e grande portes;
- identificação dos princípios da cozinha hospitalar e a aplicação dos conceitos gastronômicos para a melhoria da palatabilidade, aceitabilidade e apresentação das dietas;
- desenvolvimento de novos produtos ou processos com foco na inovação;
- organização de projetos que utilizem a gastronomia como ferramenta para o incremento de empresas de hospitalidade (hospedagem, restauração, lazer, turismo);
- realização da gestão de processos de produção de bens e serviços, no ramo da alimentação;
- desenvolvimento da inovação científico-tecnológica e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- execução das técnicas culinárias das cozinhas europeia, asiática, africana e americana.