

# **Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições**

# LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008

Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 3º As atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior, desenvolvidas pelo estudante, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico do curso.

Art. 3º § 1º O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente

# LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008

Art. 10. A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar:

II – 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

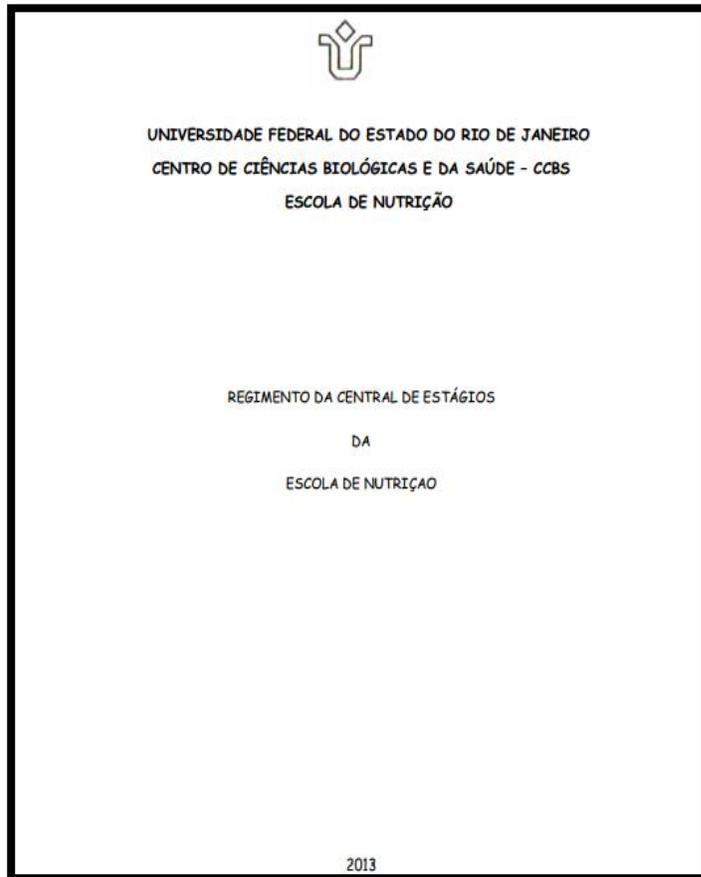
Art. 12. O estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório.

- RESOLUÇÃO N.º 3.872, DE 01 DE MARÇO DE 2012: Resolução interna da UNIRIO

# ORGANIZAÇÃO DA CENTRAL DE ESTÁGIOS

- É um órgão supra departamental, subordinado à Direção da Escola e à Coordenação de Curso.
- **Coordenadora Geral: Professora Michelle Teixeira**
- **Coordenadoras de áreas de estágio (integral e noturno):**
  - **Processos produtivos de refeições: Professora Michelle Teixeira e Flavia Milagres**
  - **Controle de qualidade: Professora Rinaldini Tancredi**
  - **Nutrição Clínica: Professora Fernanda Medeiros**
  - **Nutrição Social: Professora Cláudia Bocca**
- **Professores colaboradores**

# FINALIDADES DA CENTRAL DE ESTÁGIOS



- Finalidades:
  - Administrar a alocação dos alunos nas diversas áreas e modalidades de Estágios, providenciando a orientação nas várias Instituições conveniadas.
  - Possibilitar a sistematização dos Estágios Supervisionados nas diversas áreas, estabelecendo diretrizes básicas para a sua realização.

# COMPETÊNCIAS DA CENTRAL DE ESTÁGIOS

- Realizar a distribuição dos alunos nas diversas áreas e modalidades de Estágio, sendo que a alocação dos alunos nas vagas dos estágios dar-se-á pelo **maior coeficiente de rendimento, e em caso de empate, pela matrícula mais antiga e por último, pela idade do discente.**
- Encaminhar minutas de Convênios e outros documentos entre a UNIRIO e as Instituições interessadas, buscando a ampliação desta rede.
- Manter um cadastro de todas as instituições que ofereçam Estágios.
- Gerenciar as atividades de estágio.
- Avaliar o local de estágio para indicar ou não a celebração do convenio no que tange ao atendimento das condições oferecidas.

# COMPETÊNCIAS DA CENTRAL DE ESTÁGIOS

- Elaborar, avaliar e padronizar impressos a serem utilizados.
- Manter contato permanente inclusive através de visitas com as Instituições/Empresas conveniadas.
- Providenciar carta de agradecimento aos preceptores ao termino de cada período letivo.
- **Programar reuniões com os alunos** a fim de divulgar as atividades da Central de Estágios.
- Elaborar o cronograma de visitas do docente supervisor e encaminhá-lo, em tempo hábil a Direção da Escola para que o mesmo garanta o transporte.

# ORIENTAÇÕES GERAIS

- Objetivo do Estágio Supervisionado em Nutrição Social: Proporcionar ao aluno a prática de conhecimentos adquiridos no curso de Nutrição, capacitando-o para a vivência de ações de promoção da saúde da população.
- **Imprescindível ter nutricionista** no campo de estágio.
- Carga horária obrigatória: **220 horas (sem faltas)**.
  - Cumprida de acordo com a disponibilidade do campo de estágio (exemplos).
- São condições básicas para realização do estágio:
  - Estar regularmente matriculado na respectiva disciplina de estágio.
  - Ter sido aprovado em todas as disciplinas teóricas com pré-requisito para os estágios / todas disciplinas obrigatórias.

\* Providenciado pela Central de Estágios  
\*\* Providenciado pelo estudante (site da Escola)

# ORIENTAÇÕES GERAIS

- O aluno será encaminhado devendo assinar **termo de compromisso (3 cópias)\***, levar **carta de apresentação\***, **apólice de seguro de saúde\***, **folha de frequência\*\***, **avaliação\*\***, **modelo de trabalho de conclusão de estágio\*\*** e **plano de atividades do aluno\*\***.
- O aluno deverá **cumprir integralmente** a carga horária em prazo determinado pelo PPP, **desenvolver as atividades do estágio com responsabilidades**, **entregar o trabalho de conclusão** de estágio em prazo definido pelo coordenador de cada área e **assinar ficha de entrega do trabalho** e **comparecimento de reuniões** previamente agendadas pelo (s) respectivo (s) supervisor (es). O não cumprimento do prazo de entrega pela coordenação de cada área **acarretará reprovação sumária**, devendo o aluno matricular-se novamente na disciplina

# ORIENTAÇÕES GERAIS

- O aluno manterá contato com a Central de Estágios através de seus respectivos supervisores, para obter esclarecimentos e informar as irregularidades que possam estar ocorrendo.
- Atenção aos itens que compõe a avaliação de estágio!
- É importante ter cuidado com vestuário que será usado no campo!

**Vocês estarão levando o nome da UNIRIO!  
Façam a diferença!**



Você está aqui: Página Inicial / Graduação

- Página Inicial
- Equipe
- Departamentos e Corpo Docente
- Graduação
- Pós- Graduação
- Núcleos e Laboratórios
- Ensino
- Extensão
- Pesquisa
- Diretório Acadêmico
- Portal de Egressos
- Bibliotecas
- Links Úteis
- Notícias

## Graduação

- Matriz Curricular Integral
- Matriz Curricular Noturno
- Pre Requisitos do Curso
- Programa de Disciplinas
- Disciplinas Optativas
- Diploma
- TCC



- SECRETARIA ESCOLAR
- CENTRAL DE ESTÁGIOS**

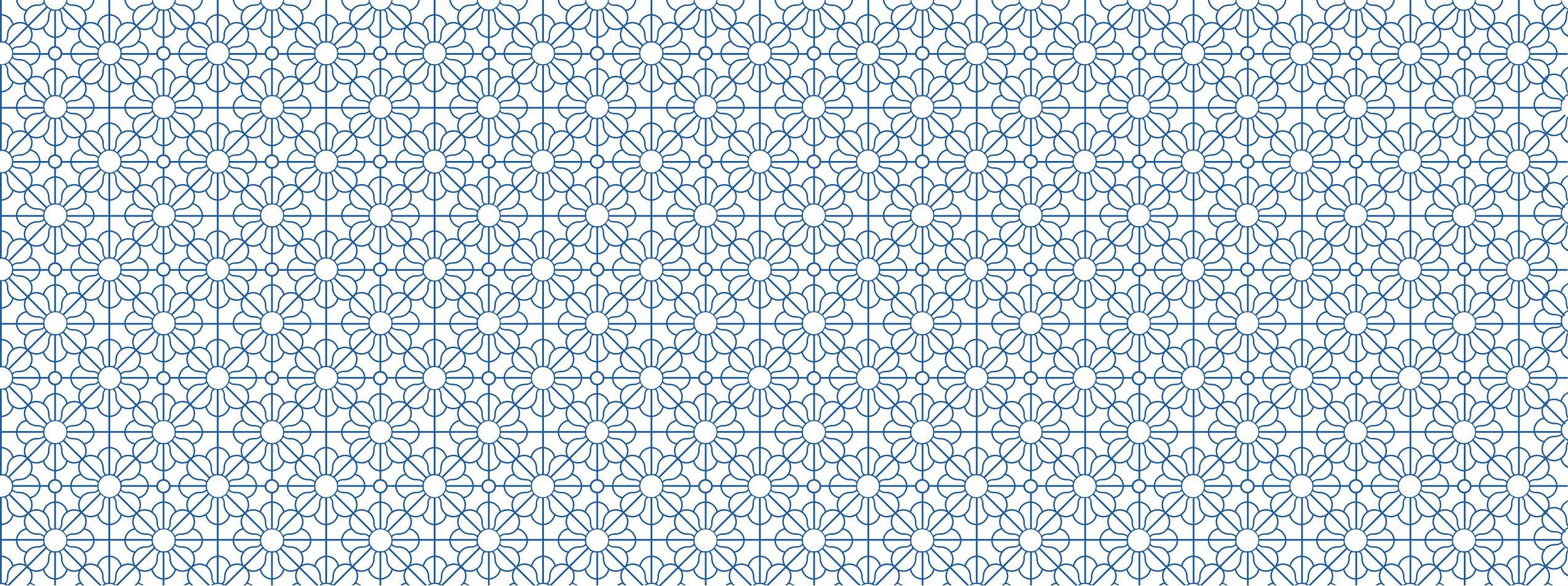
- Calendário Acadêmico 2016
- Comissões Acadêmicas
- Projeto Pedagógico
- Mobilidades Acadêmicas
- ENADE

Captura de tela adicionada  
Uma captura de tela foi adicionada ao seu Dropbox.



# CRITÉRIOS DE ALOCAÇÃO

- Nome completo:
- Número da matrícula:
- Curso (integral ou noturno):
- CR geral atualizado:
- Bairro de preferência para realização do estágio (não há NENHUMA garantia que o estágio seja no local desejado):
- Campo de estágio desejado (se o aluno já tiver esta definição. Novamente, não há NENHUMA garantia que o estágio seja no local desejado):
- Telefone de contato:
- Email:
- Disponibilidade (dias e horários) para realização do estágio:



# **RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO EM PROCESSOS PRODUTIVOS**



# RELATÓRIO FINAL

- Entrega de relatório impresso e apresentação em power point com 20 minutos para cada.
- Alunos que estão realizando no mesmo local devem realizar um único relatório impresso, porém em versão expandida e cada um terá uma apresentação.
- Todos devem falar!!
- Procurar ilustrar o máximo possível a apresentação, com fotos reais, esquemas...



Não realizar relatório DESCRITIVO

E sim ANALÍTICO, PROPOSITIVO...

Com base em referências da literatura e material de disciplinas associadas

# MODELO DE RELATÓRIO FINAL

- Modelo será disponibilizado na página do grupo no facebook – Não utilizar o disponível na página da Central de Estágios
- Nas unidades onde não existirem ou não estiverem disponíveis dados referentes aos itens requisitados no relatório, o aluno deverá apresentar uma análise crítica, analisando a teoria que embasa o item e a consequência disto sobre a qualidade dos serviços prestados, bem como apontar alternativas para implantar tal procedimento/ método de trabalho.

# APRESENTAÇÃO ORAL

## ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

**Atividade:** De acordo com a avaliação de processos higiênico-sanitários e quantitativos do serviço de alimentação, elaborar 2 formulários de coleta de dados que possam apoiar a efetivação do processo de controle, ex.: formulários de tomada de temperatura, de avaliação de higiene pessoal, de qualidade e higiene de equipamentos, etc.

## EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Desenvolver, mediante diagnóstico, proposta de ação em Educação Alimentar e Nutricional, na forma de projeto simples, a ser aplicada durante o estágio

## **ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAIS**

Política de estoque – apresentar o quantitativo de diferentes estoques: mínimo, máximo (citar 3 exemplos). Controle de estoque (periodicidade) – se é adotada ou não.

Avaliação de estoque – apresentar a curva ABC de 1 mês, analisando criticamente, com destaque para os gêneros mais significativos na distribuição obtida de cada grupo. Comparar esta distribuição também com o relatório do mês anterior.

## **RECURSOS HUMANOS**

Verificar o quantitativo de pessoal disponível na UAN, apresentar os cálculos, segundo Gandra e discuti-los confrontando com o número de pessoal existente. Avaliar este número também segundo os indicadores de rendimento e eficiência.

**ESCOLHER 2 TÓPICOS PARA SEREM EXECUTADOS**



No dia final de apresentação:

- Entrega obrigatória dos itens: ficha de frequência, avaliação pelo preceptor e termo de compromisso

Data : 13, 14 e 19 de dezembro às 14:00 horas

Obrigatória a presença em dois dias!