



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
COLEGIADO DE GASTRONOMIA**

INSTRUÇÃO NORMATIVA 02/2022

Estabelece as normas referentes aos Estágios Curriculares Supervisionados do curso de Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

O COLEGIADO DO CURSO DE GASTRONOMIA, DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA tendo em vista o que dispõe o Art. 106º do Regulamento de Ensino da Graduação da Universidade Federal de Bahia, na Resolução 02/2009 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Bahia, Art. 2º § 1º, que define as modalidades de componentes curriculares e Art. 12º da Resolução nº 5, de 7 de Novembro de 2001, do Conselho Nacional de Educação/ Câmara de Educação Superior e da Resolução nº 02/2022 do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão .

RESOLVE:

**TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS**

**CAPÍTULO I
DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

Artigo 1º - O estágio supervisionado é uma atividade curricular obrigatória de caráter profissionalizante.

Artigo 2º - A presente Instrução Normativa refere-se ao Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFBA.

Artigo 3º - A presente Instrução Normativa aplica-se para fins de regulação das atividades específicas de estágio curricular obrigatório previsto no projeto pedagógico do curso de Gastronomia da UFBA.

**CAPÍTULO II
DA OBRIGATORIEDADE**

Artigo 4º- A carga horária do estágio supervisionado do curso de Gastronomia é normatizada no projeto pedagógico para atender 12,1% da carga horária total, e para atender a Resolução nº 02/2022 do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão, que “Regulamenta a inserção, o desenvolvimento e o registro das atividades de Extensão Universitária nos currículos dos cursos de Graduação da UFBA, em conformidade com as Diretrizes para a

Aprovado pelo Colegiado em 23/05/2022

Extensão na Educação Superior Brasileira”. A carga horária do estágio supervisionado NUTAXX – Estágio em Gastronomia, é distribuídas da seguinte forma:

- Estágio em unidade gastronomia: 225 horas;
- Atividades de Extensão em unidade gastronômica: 75 horas.

§1º- O estágio supervisionado deverá ser realizado em unidades conveniadas com a UFBA e que tenham condições de proporcionar experiência prática na formação do estagiário com integração entre o discente e a sociedade;

§2º- O estágio supervisionado do curso noturno será realizado durante o período diurno ou noturno, conforme disponibilidade dos locais;

§3º- O aluno assinará um termo de ciência da possibilidade de realização do estágio nos períodos diurno ou noturno, no ato da matrícula.

CAPÍTULO III

DA ADMISSÃO

SEÇÃO I DOS PRÉ-REQUISITOS

Artigo 5º - Ter cursado todos os componentes curriculares do curso, exceto os componentes curriculares Seminário Integrador e Trabalho de Conclusão de Curso II;

Artigo 6º - Realizar os exames básicos exigidos para manipuladores de alimentos e apresentar Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), exigido por cada unidade gastronômica.

CAPÍTULO IV DA CARACTERIZAÇÃO

Artigo 7º - O estágio supervisionado é um momento de aprendizagem no qual o discente, mediante trabalho orientado, entra em contato com a realidade do campo de atuação profissional e com a comunidade externa.

CAPÍTULO V DOS OBJETIVOS

SEÇÃO I DO OBJETIVO GERAL

Artigo 8º - O estágio supervisionado têm como objetivo possibilitar ao discente a vivência cotidiana do trabalho profissional em unidades produtoras de refeições, integrando-o com a sociedade.

SEÇÃO II DA COORDENAÇÃO DOS ESTÁGIOS

Artigo 9º - A coordenação do estágio supervisionado será exercida por docente responsável pelo componente curricular do Departamento de Ciência dos Alimentos e um funcionário de nível superior designado pela direção da ENUFBA.

Artigo 10º - Compete ao funcionário de nível superior:

- I- Captar locais de estágio junto com o professor coordenador e demais professores do curso de gastronomia;
- II- Tramitar a consolidação do termo de convênio entre a UFBA e as instituições parceiras;
- III- Identificar junto ao colegiado do curso os alunos aptos a realizar o estágio supervisionados para organizar o encaminhamento dos discentes;
- IV- Fazer interlocução entre a ENUFBA e as instituições parceiras;
- V- Orientar os alunos quanto aos procedimentos administrativos e exames médicos necessários para a realização do estágio;
- VI- Acompanhar o estágio em relação a questões administrativas e operacionais;
- VII- Participar de reuniões e eventos relacionados aos estágios supervisionados.

Artigo 11º - Compete ao professor coordenador de estágio:

- I- Elaborar junto ao professor orientador do estágio o plano de ensino do componente curricular;
- II- Realizar avaliações periódicas das áreas de estágio;
- III- Captar locais de estágio junto com o coordenador de nível superior e demais professores do curso de gastronomia;
- IV- Divulgar as normas referentes ao estágio supervisionado;
- V- Organizar oficinas pedagógicas com os professores orientadores a fim de acompanhar o estágio;
- VI- Fazer interlocução entre os professores orientadores e as instituições conveniadas.

DO PROFESSOR ORIENTADOR

Artigo 12º - A orientação de estágio é realizada pelo professor designado pelo Departamento de Ciência dos Alimentos.

- I- Cada orientador de estágio será responsável no máximo cinco alunos por turma;

Artigo 13º - Compete ao Professor Orientador:

- I- Orientar o discente quanto à observância da ética profissional;
- II- Comparecer às reuniões convocadas pela coordenação sempre que se fizerem necessárias;
- III- Orientar, individualmente ou em grupo, os estagiários sob sua responsabilidade;
- IV- Elaborar junto ao coordenador de estágio um plano de estágio no qual constarão as principais atividades a serem desenvolvidas;
- V- Realizar visitas periódicas nos locais em que os estagiários estejam atuando, ao longo do semestre letivo;
- VI- Comunicar o dia da visita à Unidade Gastronômica ao supervisor;
- VII- Apresentar-se devidamente paramentado nas visitas às unidades, de acordo com as normas de segurança e higiene;
- VIII- Atuar como interlocutor entre a coordenação do estágio, o supervisor e o discente;
- IX – Responsabilizar-se pelo lançamento das notas e frequências no sistema informatizado.
- X – Encaminhar os relatórios finais no formato digital para o arquivo do Colegiado do Curso de Gastronomia.

SEÇÃO III DO SUPERVISOR

Artigo 14º - A supervisão de estágio deverá ser realizada pelo profissional responsável por cada local e/ou área na qual será desenvolvido o estágio, podendo ser um profissional nutricionista, chefe de cozinha ou outro devidamente habilitado para tal.

Artigo 15º - Compete ao Supervisor:

- I- Supervisionar, individualmente ou em grupo, os estagiários sob sua responsabilidade;
- II- Ambientar o estagiário na área onde se desenvolverá o estágio;
- III- Promover a integração do estagiário com a equipe de funcionários;
- IV- Proporcionar ao estagiário o intercâmbio com os devidos setores da Instituição para facilitar o desenvolvimento das atividades;
- V- Propiciar ao estagiário condições para desenvolvimento das atividades constantes na sua ficha de acompanhamento;
- VI- Acompanhar o desenvolvimento das atividades do estagiário possibilitando a sua avaliação qualitativa;
- VII- Em caso de ausência no campo de estágio, designar um funcionário apto para acompanhamento das atividades;
- VIII- Controlar a frequência e carga horária do estagiário, de acordo com o plano de trabalho do estágio;
- IX- Realizar as avaliações pertinentes ao estagiário e encaminhá-las ao professor orientador;
- X- Comunicar ao professor orientador qualquer intercorrência durante o estágio.

SEÇÃO IV DOS DIREITOS E DEVERES DO ALUNO ESTAGIÁRIO

Artigo 16º - São direitos do aluno/estagiário:

- I- Receber a orientação do coordenador do estágio referente aos regulamentos e dinâmica do estágio;
- II- Receber orientação informativa do professor orientador;
- III- Esclarecer dúvidas ou problemas de ordem administrativa que devam ser resolvidos junto ao coordenador de estágio, evitando queixas e reclamações nos locais de estágio;
- IV- Receber os resultados das avaliações do seu desempenho.

Artigo 17º - São deveres do aluno/estagiário:

- I- Colaborar para o aprimoramento do estágio nas áreas em que estiver inserido;
- II- Comparecer às reuniões com a coordenação de estágio, professor orientador e supervisor de estágio para receber informações acerca das áreas de atuação, critérios adotados para escolha do local de inserção e dinâmica do estágio;
- III- Conhecer e respeitar a estrutura organizacional da instituição em que desenvolverá o estágio, observando as normas e rotinas do local;

- IV- Comparecer de forma assídua e pontual a todas as atividades previstas pelo programa de estágio;
- V- Avisar, com antecedência mínima de 24 horas, ao supervisor do local de estágio, quando houver necessidade de falta ou atraso.
- VI- Apresentar-se ao Supervisor de Estágio;
- VII- Entregar à Coordenação de Estágio o Termo de Compromisso devidamente assinado;
- VIII- Desenvolver as atividades de estágio conforme orientação recebida;
- IX - Zelar pela estrutura e pelo material utilizados ao longo do estágio;
- X- Manter total sigilo de assuntos referentes ao seu estágio, devendo somente discutí-los em supervisão;
- XI- Propor, elaborar e/ou executar programas de qualificação profissional, como oficinas gastronômicas e cursos para as comunidades externas.
- XII- Entregar os trabalhos e o relatório com pertinentes a cada etapa conforme solicitação do orientador, observando que:
 - a. O atraso na entrega dos trabalhos e do relatório implicará em prejuízo na média final;
 - b. A devolução dos trabalhos corrigidos deverá ser feita ao Professor Orientador.
 - c. O prazo máximo da entrega do relatório será de 01 (uma) semana após o fim do período, em campo, do estágio;

CAPÍTULO VI DA METODOLOGIA

Artigo 18º - As atividades do estágio supervisionado serão desenvolvidas em instituições públicas e/ ou privadas conveniadas com a UFBA, exigindo-se o cumprimento da carga horária curricular mínima de acordo com o prescrito no artigo 4º deste regulamento;

Artigo 19º - Para que uma atividade desenvolvida seja computada como estágio supervisionado obrigatório do curso de Gastronomia a mesma deverá:

- I- Não ser remunerada
- II- Ser reconhecida e acompanhada pelo Professor Orientador de Estágio;
- III- Ter caráter de aperfeiçoamento profissional e aprofundamento do conhecimento, de modo que as atividades desenvolvidas pelo aluno/estagiário estejam relacionadas com as propostas do curso e que tenham interface com a comunidade externa.

TÍTULO II DA EXECUÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

CAPÍTULO I DO INÍCIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Artigo 20º - Para iniciar o estágio supervisionado o aluno/estagiário deverá apresentar o resultado dos exames médicos e o atestado de saúde ocupacional para a coordenação administrativa do estágio;

Artigo 21º - Participar das reuniões, previamente marcadas, para receber informações e explicações a fim de dirimir quaisquer dúvidas a respeito da sistemática do estágio;

Artigo 22º - O início efetivo do estágio supervisionado se dará com o encaminhamento do aluno ao local do estágio, após a efetivação da documentação exigida para tanto.

CAPÍTULO II DO DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Artigo 23º - O aluno/estagiário receberá orientação periódica do seu professor orientador e acompanhamento do supervisor, em seu local de estágio;

Artigo 24º- O aluno/estagiário deverá executar atividades diárias designadas pelo supervisor, vivenciando o ritmo de trabalho cotidiano da unidade gastronômica;

Artigo 25º- No final do estágio supervisionado, o estagiário deverá apresentar um relatório técnico-científico das atividades desenvolvidas ao professor orientador para fins de avaliação; Parágrafo Único - O relatório técnico-científico deverá ser elaborado em consonância com as normas da ABNT e modelo apresentado pelo professor orientador;

Artigo 26º- Dada a especificidade do estágio curricular, deverá haver normas específicas que definam as atribuições do estagiário, a ser definida pelo coordenador do estágio.

CAPÍTULO III
DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

SEÇÃO I
DO DESENVOLVIMENTO DO ALUNO-ESTAGIÁRIO

Artigo 27º- A avaliação deverá ser feita de forma cumulativa, considerando aspectos qualitativos e quantitativos da aprendizagem;

Artigo 28º - A avaliação qualitativa será realizada mediante desempenho do estagiário durante o desenvolvimento do estágio e será atribuição exclusiva do supervisor, sendo considerados os seguintes itens: interesse, responsabilidade, participação, organização, assiduidade, dinamismo, criatividade e iniciativa;

Artigo 29º- A avaliação quantitativa será atribuição exclusiva do professor orientador e será realizada através da apresentação oral e escrita do relatório;

Artigo 30º- A avaliação final do estagiário será realizada pelo professor orientador tendo por base avaliações parciais que constarão de:

- I- valiação qualitativa e parecer emitido pelo supervisor em ficha própria fornecida pelo coordenador do estágio;
- II - Relatório final escrito;
- III - Apresentação oral do relatório final.

SEÇÃO II
DA FREQUÊNCIA

Artigo 31º - O aluno/estagiário deverá cumprir a carga horária mínima destinada a cada área de estágio, conforme Regulamento de Ensino em Graduação.

§ 1º- Em caso de ausência por motivos de cursos, congressos e convocações, o aluno deverá protocolar a solicitação junto à coordenação, mediante o comprovante de inscrição no evento, devendo ainda, ao retornar, apresentar o comprovante de participação, e a carga horária deverá ser reposta em comum acordo com a instituição concedente;

§ 2º- Toda ausência deve ser comunicada, por escrito, ao professor-orientador responsável e ao supervisor do local, em prazo mínimo de 1 (um) dia de antecedência;

Artigo 32º - A falta sem justificativa será computada.

SEÇÃO III
DA ATRIBUIÇÃO DE NOTAS

Artigo 33º - O processo de avaliação deverá observar as instâncias abaixo:

- I- Análise do formulário de avaliação emitido pela organização concedente;
- II- Análise do relatório final;
- III- Apresentação oral.

Artigo 34º- O discente deverá atingir média final igual ou superior a cinco no estágio supervisionado e frequência mínima de 75% da carga horária.

Artigo 35º - No caso de o aluno/estagiário não atingir a média final igual ou maior que cinco pontos, será reprovado e deverá refazer integralmente o estágio, em outro semestre.

TÍTULO III
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 36º- É de responsabilidade da UFBA a efetivação do Seguro de Acidentes Pessoais dos alunos em estágio supervisionado obrigatório;

Artigo 37º- Não haverá vínculo empregatício do aluno/estagiário com a instituição conveniada onde forem realizadas as atividades do estágio supervisionado obrigatório;

Artigo 38º - Os casos não previstos, situações especiais e dúvidas em relação a esta Instrução Normativa deverão ser resolvidas pelo Colegiado do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFBA.

Artigo 39º - O presente Regulamento entrará em vigor a partir da sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Bacharelado em Gastronomia.

Salvador, 23 de maio de 2022

Coordenação