UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod.Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 -Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br – Página do Curso: http://www.cta.ufsc.br

PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2022.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:					
CÓDIGO	**NOME DA DISCIPLINA**	**TURMA**	**Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS**		**TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS**
			TEÓRICAS	**PRÁTICAS**	
CAL5130	ESTÁGIO SUPERVISIONADO	09503		40	720

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)/E-MAIL	III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS
Professora Dra. Vivian Maria Burin (vivian.burin@ufsc.br)	Não se aplica
Atendimento: - Canal de atendimento presencial: terça-feira das 09h30 às 11h, (mediante agendamento prévio por email) - Canal de atendimento assíncrono: E-mail: tecalimentos.estagios@contato.ufsc.br ou Fórum do Moodle	

IV. PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	**NOME DA DISCIPLINA**
CAL5109	Tecnologia de Carnes e Derivados
CAL5110	Tecnologia de Leite e Derivados
CAL5112	Tecnologia de Pescado e Derivados
CAL5125	Tecnologia de Óleos e Gorduras
CAL5508	Planejamento e Projeto Agroindustrial
CAL5530	Trabalho de Conclusão de Curso
-	288 horas de disciplinas optativas

V CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA
Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA
Atividades exercidas em empresas ou em laboratórios de Departamentos do Curso, promovendo um amadurecimento profissional pela vivência, experimentação e solução de problemas ou desenvolvimento de produtos.

VII. OBJETIVOS

GERAL: Oportunizar o treinamento do estudante nas atividades pertinentes ao profissional Tecnólogo de Alimentos, no setor produtivo, de pesquisa ou de controle de qualidade de alimentos.

ESPECÍFICOS:

- Aplicação dos conhecimentos teóricos;
- Habilitação do aluno nas condições reais do campo de trabalho;
- Desenvolvimento de atividades orientadas;
- Integração Universidade e sociedade em uma relação de interesses mútuos;
- Conclusão do programa de formação do acadêmico;
- Valorização do profissional universitário para o desenvolvimento tanto das Concedentes* envolvidas no estágio quanto para as regiões onde estas estão implantadas;
- Fortalecimento da Universidade como berço da formação de profissionais altamente habilitados

para a solução de problemas setoriais e regionais contribuindo para o desenvolvimento do País.

* No presente documento, o termo "Concedente" refere-se ao local em que o estágio será/está sendo realizado.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PROGRAMA TEÓRICO:

O acadêmico em atividade de estágio será orientado por um professor do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, para que, de acordo com seu programa de estágio, possa desenvolver as atividades na Concedente.

2. PROGRAMA PRÁTICO:

- Controle de qualidade da matéria-prima, análises químicas e microbiológicas
- Controle de qualidade do processamento
- Controle de qualidade do produto final
- Processos de produção
- Estocagem da matéria-prima e do produto final
- Embalagem
- Produção de vapor e seu aproveitamento
- Sanificação dos equipamentos, utensílios e área física
- Sanificantes e sua eficácia
- Distribuição, fiscalização
- *Lay-out* da indústria
- Desenvolvimento de novos produtos.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

1) O acadêmico desenvolverá seu estágio com acompanhamento:

a) de um supervisor de estágio na Concedente; e
b) de um Professor orientador do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFSC.

2) O acadêmico receberá as seguintes informações da Coordenadoria de estágio do curso:

a) Informações relativas ao preenchimento obrigatório do SIARE (UFSC), com informações a serem definidas no Termo de Compromisso de Estágio (TCE) e Plano de Atividades de Estágio (PAE), pelo seu Orientador na UFSC e Supervisor de Estágio na Concedente;
b) Cronograma de atividades (via o presente Plano de ensino, a ser disponibilizado no Moodle);
c) Regulamento de Estágio do Curso (disponível no site do CTA e a ser disponibilizado no Moodle);
d) Normas para elaboração do relatório (a ser disponibilizado no Moodle);
e) Normas vigentes da ABNT, disponíveis no website da Biblioteca Universitária;
f) Informações sobre a bibliografia digital referente a cada atividade, no que tange aos compêndios clássicos da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. É indicado que o aluno, desde o início das suas atividades, realize a Revisão Bibliográfica, sob a supervisão de seu orientador da UFSC;
g) Formulário de avaliação do estágio, a ser entregue para o supervisor da Concedente (disponível no site do CTA e no Moodle).

Os alunos matriculados na disciplina podem utilizar o apanhado de lições ministradas para estudo. No entanto, é vedado-lhes a publicação, integral ou parcial, sem autorização prévia e expressa do professor em questão (Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, Art 46, inciso IV).

O semestre 2022/1 terá 16 semanas letivas, presenciais, iniciando-se em 18/04, devendo ser somados também os dias referentes a Semana de Integração Acadêmica da Graduação (dias 11, 12, 13, 14 e 16 de abril), considerados dias letivos para o semestre 2022.1, conforme o Calendário Acadêmico 2022.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada estudante dar-se-á através das **avaliações** a seguir:
- 1 (uma) avaliação feita pelo Supervisor de Estágio na Concedente (formulário disponível no site do CTA

e no Moodle);
- 1 (uma) avaliação feita por uma Comissão Examinadora composta pelo professor orientador e mais dois membros. A composição desta comissão seguirá as normas do regulamento de estágio do CTA (disponível no site do curso);
- Avaliação feita pelo professor responsável pela disciplina e coordenador de estágios do curso.

O estudante será avaliado pela Comissão Examinadora com base no **Trabalho de Conclusão de Estágio (TCE)** (elaborado conforme as normas para a elaboração do relatório de estágio do curso), entregue com antecedência aos membros da Comissão, bem como da apresentação com **defesa oral do trabalho** (duração da defesa conforme as normas do regulamento de estágios do curso). As datas para a entrega dos documentos e a defesa do TCE deverão seguir o cronograma estipulado no presente Plano de Ensino.

Será considerado aprovado o acadêmico que obtiver média final igual ou superior a seis vírgula zero (6,0), conforme o cálculo abaixo, e que tiver entregue a versão final, corrigida, do TCE.

Cálculo para média final:
Média final = AI *0,5 + AII *0,4 + AIII *0,1
Onde:
AI = Nota da avaliação do Supervisor da Concedente, AII = Média da Nota da Avaliação da Comissão Examinadora, AIII = Nota do professor da disciplina (coordenador de estágio).

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Conforme estabelece a Resolução 17/CUn/97 (Art. 70 § 2º), por se tratar de uma disciplina que envolve a realização de Estágio Curricular, não haverá realização de nova avaliação.

XII. CRONOGRAMA

1. <u>CRONOGRAMA PRÁTICO</u>:

Data	Conteúdo	H/A
18/04 até completar as 600h de estágio na empresa	Realização do estágio na empresa – no máximo 8 horas diárias, equivalentes a 40 horas semanais = total de 600 horas. Revisão da literatura, 1 hora diária (durante o estágio) = total de 80 horas. Neste período, contato do acadêmico com o Professor Orientador da UFSC (pessoalmente ou via e-mail), para a discussão do trabalho escrito e da apresentação oral (= total de 40 horas).	
18/04 a 01/07/2022.	Elaboração do Trabalho de Conclusão de Estágio (TCE)* com Supervisão do Professor Orientador da UFSC (pessoalmente ou via e-mail). * **O documento deve seguir o formato disponibilizado no Moodle pela professora responsável pela disciplina.**	
30/05/2022	Entrega da 1ª Versão (**não final**) do TCE (em mãos ou via e-mail) para o Professor Orientador da UFSC.	
31/05 a 01/07/2022	Período destinado à **conclusão (finalização)** do TCE, também com a supervisão do Professor Orientador da UFSC.	
04/07/2022	**Entrega, na secretaria do curso, <u>até às 17 horas</u>:** - <u>Versão do TCE para a Comissão Examinadora</u> (3 cópias impressas com encadernação espiral, FORMATO A4*), conforme as orientações do regimento do curso. - <u>Declaração do Professor Orientador e do Supervisor</u> no local do estágio (conforme modelo disponível no Moodle) ***O documento deve seguir o formato disponibilizado no Moodle pela professora responsável pela disciplina.**	

05/07 a 15/07/2022	Período para **elaboração** da apresentação oral com a supervisão do Professor Orientador da UFSC (pessoalmente ou via e-mail).	
05/07 a 15/07/2022	Leitura dos relatórios pela Comissão Examinadora (composta por três (03) membros, sendo o Orientador, mais dois (02) membros). A composição desta comissão seguirá o regulamento de estágio do CTA.	
Até 20/07/2022	Entrega, pelo estagiário, da **avaliação feita pelo Supervisor** do local de estágio, **para a Coordenação de Estágio** (CAL): via correio: (CCA/UFSC/CAL – Rod. Admar Gonzaga, 1346. Itacorubi. Florianópolis – SC. CEP: 880.034-001) ou em mãos, em envelope lacrado, na secretaria do curso.	
18/07 a 22/07/22	**Apresentação e defesa oral do TCE**, diante da Comissão Examinadora, em horário a ser combinado com a professora responsável pela disciplina. **O Agendamento da data e horário de defesa será realizado pela Plataforma Moodle.*	
25/07 até 28/07/2022	Período destinado à **correção e encadernação do TCE***, pelo aluno, com a supervisão do Professor Orientador da UFSC. ***O documento deve seguir o formato disponibilizado no Moodle pela professora responsável pela disciplina.**	
Até 29/07	Prazo final para a **entrega**, na Secretaria da coordenação do curso CTA, de uma (01) cópia em pdf **do TCE corrigido** pela Banca Examinadora, e revisado pelo Professor Orientador e pelo Supervisor do Estágio. O documento deve conter a **assinatura** de todos (Professor Orientador, Supervisor do Estágio, Membros da Banca Examinadora). Entregar uma cópia da **versão final do TCE**, em **formato digital**, para a coordenação do curso.	
01/08/2022	Divulgação das notas (após a confirmação do recebimento da versão final do TCE).	

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação. 3. ed Rio de Janeiro (RJ): ABNT, 2011. Acesso em http://www.bu.ufsc.br/framebases.html.

FUCHS, A. M. S. ; PINHEIRO, M. S. F.; FREITAS, N. E. **Guia para normalização de publicações técnico-científicas.** Uberlândia : EDUFU, 2013. 286 p. ISBN 978-85-7078-342-4 (001.8 S586g)

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. (001.8 G463c)

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação - referências – elaboração. Rio de Janeiro (RJ): ABNT, 2002. Acesso em http://www.bu.ufsc.br/framebases.html

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: informação e documentação - resumo – elaboração. Rio de Janeiro (RJ): ABNT, 2003. Acesso em http://www.bu.ufsc.br/framebases.html

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010. (001.8 A553i).

BARROS, A. J. P.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. XV, 158 p. (001.8 B277f 3.ed)

SEVERINO, A.J. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 317 p. (001.8 S498m)

Documento assinado digitalmente
Vivian Maria Burin
Data: 06/03/2022 11:21:47-0300
CPF: 004.528.930-11
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Assinatura do Professor

Documento assinado digitalmente
Cesar Damian
Data: 09/03/2022 11:10:16-0300
CPF: 432.679.399-68
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto._____/Centro_____

Em: _____/_____/_____