**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 – 2023.1

**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. Vívian Maria Burin (vivian.burin@ufsc.br) | Não se aplica |
| **Atendimento:**<br>- Canal de atendimento presencial:<br>terça-feira: 14h às 15:30h, (mediante agendamento prévio por email) – sala da professora (laboratório de Bioquímica de Alimentos)<br><br>- Canal de atendimento assíncrono:<br>E-mail: tecalimentos.estagios@contato.ufsc.br<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).***

**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);
- 1 (uma) 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 |
|---|---|---|
| 06/03 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.<br>Revisão da literatura, 1 hora diária (durante o estágio) = total de 80 horas.<br>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). | - |
| 06/03 até 12/06 | Elaboração do Trabalho de Conclusão de Estágio (TCE)* com Supervisão do Professor Orientador da UFSC (pessoalmente ou via e-mail).<br><br>* **O documento deve seguir o formato disponibilizado no Moodle pela professora responsável pela disciplina.** | - |
| 08/05 | Entrega da 1ª Versão (**não final**) do TCE (em mãos ou via e-mail) para o Professor Orientador da UFSC. | - |
| 12/06 | **Entrega, na secretaria do curso, <u>até às 17 horas</u>:**<br>- <u>Versão do TCE para a Comissão Examinadora</u> (3 cópias impressas com encadernação espiral, FORMATO A4*****), conforme as orientações do regimento do curso.<br>- <u>Declaração do Professor Orientador e do Supervisor</u> no local do estágio (conforme modelo disponível no Moodle)<br><br>***O documento deve seguir o formato disponibilizado no Moodle pela professora responsável pela disciplina.** | - |
| 12/06 até 23/06 | Período para **elaboração** da apresentação oral com a supervisão do Professor Orientador da UFSC (pessoalmente ou via e-mail). | - |
| 12/06 até 23/06 | Leitura do trabalho 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 20/06 | 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 **OU** por email (tecalimentos.estagios@contato.ufsc.br) | - |
| 26/06 até 30/06 | **Apresentação e defesa oral do TCE**, diante da Comissão Examinadora, em horário a ser combinado com a professora responsável pela disciplina.<br><br>**O Agendamento da data e horário de defesa será realizado pela Plataforma Moodle.* | - |
| 30/06 até 07/07 | Período destinado à **correção do TCE***, pelo aluno, com a supervisão do Professor Orientador da UFSC.<br><br>***O documento deve seguir o formato disponibilizado no Moodle pela professora responsável pela disciplina.** | - |
| Até 10/07 | Prazo final para a **entrega** da **versão final do TCE**, em **formato digital (pdf),** para o **email da coordenação do curso** (cta.cca@contato.ufsc.br).<br><br>*Observação*: A versão final deve contemplar as correções da Comissão Examinadora e revisada pelo Professor Orientador, estar assinada, preferencialmente no formato digital, pelo Supervisor do local de realização do estágio (concedente), Professor Orientador da UFSC, membros da Comissão Examinadora e Coordenador de Estágios. | - |
| 11/07 | 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: 22/11/2022 07:50:51-0300
CPF: ***.528.930-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Assinatura do Professor

Documento assinado digitalmente
Cesar Damian
Data: 02/12/2022 11:14:07-0300
CPF: ***.679.399-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto._____/Centro_____

Em: _____/_____/_____