

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

RESOLUÇÃO Nº 04/2016

Resolução Nº 04/2016 - Define normas para a disciplina Estágio na Empresa – PPGTA.

Considerando a reunião do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, no dia 21/11/2016, conforme ata 03/2016, o colegiado do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos aprovou e eu, coordenadora, sanciono a seguinte Resolução:

O objetivo do estágio na empresa se direciona na aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos durante a realização do curso de mestrado e a vivência profissional nas diferentes áreas da Tecnologia de Alimentos.

Art. 1º- O estágio na empresa é uma disciplina optativa do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos.

Art. 2º- O estágio na empresa poderá ser realizado a partir do primeiro semestre de ingresso do discente no PPGTA.

Art. 3º - O estágio na empresa terá uma carga horária total mínima de 320 horas, abrangendo todas as atividades do mesmo, que contabilizará 4 créditos para as disciplinas optativas.

Art. 4º - O discente deverá ser acompanhado de seu supervisor na empresa, que será o responsável por todas as atividades do mesmo no decorrer do estágio.

Art. 5º - Dentre as atividades do estágio na empresa podem envolver:

I – Supervisionar o processamento industrial dos alimentos, objetivando sua conservação e as qualidades nutricionais que beneficiam a saúde humana.

II - Aplicar técnicas analíticas para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e interpretar resultados.

III - Realizar pesquisas para desenvolver novos produtos.

IV - Classificar, beneficiar e armazenar matérias-primas para a indústria e consumo in natura.

V - Monitorar sistemas de controle de qualidade na produção de alimentos.

VI - Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção agroindustrial.

VII - Embalar e armazenar produtos industrializados.

VIII - Relacionar os aspectos produtivos e sua interferência no meio ambiente.

Art. 6º - As atividades do estágio na empresa poderão ser realizadas nos seguintes locais:

I - Entrepósitos de armazenamento e beneficiamento de matérias-primas.

II - Instituições científicas e de pesquisa na área de Alimentos.

III – Indústria de alimentos, nos diversos setores: laticínios, frutas e hortaliças, bebidas e refrigerantes, panificação e moagem, usinas de açúcar e álcool, carnes e derivados, aditivos e alimentos e outros.

Art. 7º - O supervisor da atividade de estágio do discente deverá ter vínculo empregatício com a empresa do estágio e possuir cargo de chefia (gerente, coordenador, diretor).

Art. 8º- O docente orientador juntamente com o supervisor na empresa, deverá elaborar e submeter a Coordenação do PPGTA o Plano em Estágio na Empresa em formulário próprio disponível no sítio do PPGTA em 2 (duas) vias.

Art. 9º- O Plano de Estágio na empresa deverá ser assinado pelo discente, pelo docente orientador e pelo supervisor responsável pelas atividades na empresa.

Art. 10º- As atividades de estágio deverão estar finalizadas até 3 meses antes do prazo final para a defesa do discente. Ao mesmo tempo, ao final do estágio o discente deverá apresentar o Formulário de Avaliação de Estágio na Empresa, conforme modelo disponível no sítio do PPGTA e o Relatório das Atividades desenvolvidas.

Art. 11º- Os documentos serão recebidos pela Secretaria do PPGTA, encaminhados para validação dos créditos pelo Colegiado do Programa em reunião específica.

Profª DSc. Mariana Buranelo Egea

Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos