

Portaria n. 064, de 05 de abril de 2023.

Dispõe sobre a atualização do Regulamento de Estágios do curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Adventista da Bahia.

O DIRETOR GERAL DA FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA, no uso de suas atribuições e considerando o art. 57, inciso X do Regimento Geral, que dispõe sobre portarias institucionais homologadas pelo Conselho Superior da instituição,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a atualização do Regulamento de Estágios do curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Adventista da Bahia, nos termos estabelecidos no documento em anexo.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Cachoeira, 17 de abril de 2023.



Eber Liessi
Diretor Geral da Fadba

REGULAMENTO DE ESTÁGIOS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Regulamenta a prática de estágios supervisionados extracurriculares no curso de Tecnologia em Gastronomia.

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS INICIAIS

Capítulo I DA FINALIDADE E MODALIDADE DE ESTÁGIO

Art. 1º Os estágios e suas conseqüentes práticas são compreendidos na acepção legal como ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições devidamente credenciadas.

Art. 2º Os estágios, na acepção pedagógica, são compreendidos como um conjunto de atividades realizadas pelos estudantes ao longo do curso, como parte de seu processo formativo, configurando-se como situações reais de trabalho.

Art. 3º Os estágios visam ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Art. 4º Entende-se nesse regulamento a existência de uma modalidade de estágio, a saber:

I – estágio não obrigatório ou de caráter facultativo, denominado de Estágio supervisionado extracurricular (ESEC).

Art. 5º Objetiva-se com o estágio supervisionado extracurricular, no que tange aos estagiários:

I - proporcionar a vivência de situações educativas nas quais, com base no conhecimento teórico dos diferentes componentes curriculares do curso, oportunize a interação teoria-prática, possibilitando uma reflexão teórico-metodológica, ético-política e histórico-cultural-cristã, a partir da investigação da práxis pedagógica em distintos ambientes educacionais;

II - fomentar uma reflexão contextualizada, conferindo condições para que se reafirme como autor de sua prática;

III – oportunizar a vivência de situações que contribuam para o enfrentamento das rápidas transformações da sociedade, do mundo do trabalho e das próprias condições de exercício profissional;

IV – ratificar a relevância dos elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, transdisciplinaridade, replicabilidade e transferibilidade;

V – potencializar o protagonismo discente, com base no amor a Deus e o serviço ao próximo;

VI – possibilitar o aprendizado de competências próprias da atividade profissional;

VII – estimular o desenvolvimento de habilidades e o aperfeiçoamento técnico-cultural e científico; e

VIII - favorecer a participação em atividades de cunho social, objetivando o desenvolvimento para a vida cidadã.

Art. 6º O estágio supervisionado extracurricular não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos gerais:

I – matrícula e frequência regular do estudante no curso de Tecnologia em Gastronomia e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o estudante, a parte concedente do estágio e a Fadba; e

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso, respeitando-se a natureza da futura profissão do estagiário.

Art. 7º O estagiário deve, obrigatoriamente, desenvolver tarefas compatíveis com a sua formação acadêmica, conforme perfil profissiográfico e as ações determinadas pelo Curso de Gastronomia, e pelo Coordenador de Estágio, tendo como base o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia, e demais legislações vigentes.

Capítulo II DA PARTE CONCEDENTE DO ESTÁGIO

Art. 8º Constituirão campo/núcleo de Estágio (parte concedente do estágio), ambientes públicos e/ou privados, tais como centros gastronômicos; embaixadas e consulados; empresas de hospedagem, recreação e lazer; hospitais e Spas; Indústria alimentícia; parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos; restaurantes

comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares conveniadas com o curso de Gastronomia da Fadba, que firmem termo de compromisso para tal finalidade.

§ 1º A quantidade de estagiários por campo será definida considerando as condições de trabalho existentes nos mesmos e a legislação vigente.

Art. 9º A parte concedente do estágio (campos/núcleos de Estágio) deverão:

I - celebrar termo de compromisso com a Instituição de Ensino e estudantes, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação do estudante e ao horário e calendário letivo;

II - estar localizadas, preferencialmente, em municípios do Recôncavo Baiano;

III - observar as normas contidas no Regulamento de Estágio;

IV – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

V – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

VI – contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso;

VII – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VIII – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio; enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário;

IX – enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Art. 10. São obrigações das instituições de ensino, em relação aos estágios de seus educandos:

I – celebrar termo de compromisso com o educando ou com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou relativamente incapaz, e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;

II – avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;

III – indicar professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;

IV – exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;

V – zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;

VI – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos; VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

Capítulo III DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO ESTAGIÁRIO

Art. 11. É assegurado ao Estagiário:

I - acesso às informações necessárias para formação profissional;

II - respeito pelos direitos e pela dignidade da pessoa humana;

III - condições mínimas, garantidas pela legislação, para aprendizagem e desenvolvimento de suas potencialidades individuais na perspectiva física, intelectual, social e espiritual.

Art. 12. São deveres ao estagiário:

I - acatar as determinações contidas neste regulamento, no Projeto de Estágio e demais orientações da Coordenação de Estágio;

II - comparecer à instituição indicada pela coordenação de Estágio onde desenvolverá as atividades educativas nos dias e horários previamente fixados;

III - cumprir integralmente as horas de atividades previstas no projeto pedagógico de curso;

IV - discutir com a coordenação de Estágio as dificuldades surgidas durante a realização do mesmo;

V - elaborar e apresentar todos os requisitos solicitados no prazo acordado;

VI - realizar processo permanente de automonitoramento do trabalho desenvolvido, tendo em vista o constante aprimoramento das atividades de Estágio;

VII - não divulgar, para terceiros, dados observados ou informações fornecidas pela Instituição de Estágio;

VIII - ser zeloso e respeitoso quanto ao seu linguajar, evitando palavras e expressões que ofendam, comentários que desmereçam, usando apenas palavras e comentários que valorizem o ambiente e as pessoas que o acolhem para a prática do Estágio;

IX - trajar-se adequadamente usando vestimentas que denotem respeito a si próprio, à instituição que representam, bem como ao local de Estágio e às pessoas nele envolvidas (estudantes, professores, corpo administrativo, pais, outros);

X - observar as normas regimentais gerais da Fadba;

XI - observar as normas e regulamentos da instituição em que estagiará, prezando pela ética e discrição profissionais;

XII - prezar por detalhes que valorizem a si mesmo bem como a representação que fazem da instituição onde estudam; e

XIII - preparar e realizar as atividades de Estágio previamente definidas.

TÍTULO III

DOS ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS EXTRACURRICULARES

Art. 13. Os ESEC se configuram como vivências não obrigatórias, portanto, opcionais, podendo ocorrer intra ou extramuros da Fadba.

Art. 14. A jornada de atividade em ESEC 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 acadêmico-profissionais e não ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais.

Art. 15. O ESEC poderá ser autorizado para estudantes regularmente matriculados no curso de Gastronomia, desde que seja realizado no contra turno de seu curso, isto é, ser realizado em horário distinto do horário regular de aulas.

Art. 16. O ESEC, como ato educativo supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da Fadba e por supervisor da parte concedente, devidamente comprovado por documentos.

Art. 17. A duração do ESEC não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário em condição de deficiência.

Art. 18. 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.

§1º A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, não caracteriza vínculo empregatício.

§2º Poderá o estudante inscrever-se e contribuir como segurado facultativo do Regime Geral de Previdência Social.

Art. 19. É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente durante suas férias ou recesso acadêmico.

§ 1º O recesso de que trata este artigo deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação.

§ 2º Os dias de recesso previstos neste artigo serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

Art. 20. Aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio.

TÍTULO IV **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS FINAIS**

Art. 21. Os casos omissos e as interpretações deste regulamento devem ser resolvidos pelo Colegiado de Curso, com recurso, em instância final, pelo o Conselho Superior da Fadba.

Art. 22. Este regulamento foi atualizado, sendo aprovado pelo NDE de Gastronomia em XX de dezembro de 20XX (voto nº XX/20XX).

Art. 23. O presente Regulamento foi aprovado pelo Conselho Superior (Consu) no dia XX de dezembro de 20XX (voto nº XX/20XX).

ANEXO I

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO DO(A) SUPERVISOR(A) TÉCNICO(A)
ESTÁGIO EXTRACURRICULAR SUPERVISIONADO
CURSO DE GASTRONOMIA**

ESTUDANTE:						
CATEGORIA DO ESTÁGIO:						
ANO / SEMESTRE:						
ORGANIZAÇÃO:						
PERÍODO DE REALIZAÇÃO:						
SETOR/DEPARTAMENTO:						
CARGA HORÁRIA SEMANAL E MENSAL:						
Prezado(a) Supervisor(a) Técnico(a), solicitamos a avaliação do estagiário supramencionado no que tange ao processo de aprendizagem/atuação do estudante, conforme critérios descritos abaixo:						
Legenda: 1 - Insuficiente; 2- Regular; 3- Bom; 4- Muito Bom; 5- Excelente						
PARTE I – DOS OBJETIVOS DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL						
Item	Peso	1	2	3	4	5
1	Apresenta capacidade técnica para atuação profissional.					
2	Possui uma atuação pautada em valores morais, éticos, cívicos e sociais.					
3	Apresenta segurança em sua atuação, evidenciando conhecimentos.					
4	Demonstra a capacidade de se comunicar e expressar de forma clara e objetiva em linguagem oral e escrita.					
5	Apresenta uma atitude empreendedora e proativa frente as necessidades organizacionais.					
6	Possui capacidade de análise crítica e sistêmica da organização e de suas atividades.					
7	O estagiário é comprometido com a sua atuação e o desempenho da organização.					
8	Demonstra motivação e vontade de crescer e desenvolver-se.					
9	O estagiário apresenta o interesse no contínuo aperfeiçoamento profissional e do desenvolvimento da autoconfiança.					
PARTE II – COMENTÁRIOS DA PRÁTICA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADA						
Pontos fortes:						
 Pontos a melhorar:						
 Outros comentários:						

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
SUPERVISOR DE ESTÁGIO

]XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
SUPERVISOR(A) TÉCNICO(A)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ESTAGIÁRIO(A)

Prof. Jeandson Moraes da Silva
COORDENADORA DO CURSO DE GASTRONOMIA
FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA

RELATÓRIO DE VISITA ESTÁGIO EXTRACURRICULAR SUPERVISIONADO

Conforme preceitua o Projeto Pedagógico do Curso e as prerrogativas da Lei de Estágio (art.7º da Lei 11.788/2008), que visa o acompanhar e registrar parecer sobre a visita trimestral, sem aviso prévio, realizada à organização concedente, segue relatório de visita realizado pela instituição de ensino.

ORGANIZAÇÃO CONCEDENTE			
Razão Social:		CNPJ:	
Endereço:			
Cidade:	Estado:	CEP:	Tel.:
E-mail:			
Supervisor Técnico do Estágio:			
Função:		E-mail:	

INSTITUIÇÃO DE ENSINO			
Nome: INSTITUIÇÃO ADVENTISTA NORDESTE BRASILEIRA DE EDUCAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL – IANDBEAS			
Endereço: BR 101, KM 197, estrada de Capoeiruçu.			
Cidade: Cachoeira	Estado: BA	CEP: 44.300-000	CNPJ: 07.114.699/0050-48
Supervisor do Estágio:			
E-mail:			

ESTAGIÁRIO(A)			
Nome:		CPF:	
Endereço:			
Cidade:	Estado:	CEP:	Tel.:
Curso:	Ano/Semestre:	E-mail:	
Legenda: 1 - NA – Não se aplica; 0 – Não atende; 1 – Atende parcialmente; 2 – Atende			

Durante a visita à empresa concedente constatou-se que:

PARECER		
FATORES OBSERVADOS	SIM	NÃO
O ambiente de trabalho está adequado ao desenvolvimento das atividades do estagiário?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O estagiário está desenvolvendo as atividades previstas no plano de atividades?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PARECER		
FATORES OBSERVADOS	SIM	NÃO
Existem atividades que estão sendo desenvolvidas fora das competências do estagiário?		
Existem atividades que estão sendo desenvolvidas (da competência do aluno), mas que não estão previstas no TCE?		
O estagiário está sendo apoiado/orientado/supervisionado pelo supervisor de estágio na empresa?		
Os pagamentos de bolsa e auxílio transporte (quando houver), bem como o horário de trabalho estão sendo respeitados?		

Cachoeira (BA), _____ de _____ de 2020.

Instituição de Ensino
FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO EXTRACURRICULAR SUPERVISIONADO
CURSO DE GASTRONOMIA**

PROGRAMA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO	
ESTUDANTE:	
CATEGORIA DO ESTÁGIO:	
ANO / SEMESTRE:	
ORGANIZAÇÃO:	
PERÍODO DE REALIZAÇÃO:	
SETOR/DEPARTAMENTO:	
CARGA HORÁRIA SEMANAL E MENSAL:	

ORIENTAÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO RELATÓRIO			
<p>1. DESCRIÇÃO DA ORGANIZAÇÃO (Apresentação, descrição do ideário de gestão pedagógica, setor de atividades e características da Escola Concedente. Descrever o organograma funcional identificando na estrutura a alocação do estagiário (departamento, cargo, linha de subordinação responsabilidade) concernentes à atividade desenvolvida).</p>			
<p>2. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES (Descrever as atividades desenvolvidas durante o período de realização do Estágio Extracurricular Supervisionado).</p>			
<p>3. PARECER DO SUPERVISOR TÉCNICO (Parecer do supervisor do estágio da parte da Escola Concedente).</p>			
<p>4. PARECER DO PROFESSOR ORIENTADOR (Parecer do professor orientador do estágio da parte da Instituição).</p>			
<p>5. DESCREVER AS CONTRIBUIÇÕES DO ESTÁGIO E ATIVIDADES DESENVOLVIDAS (Descrever a importância da atividade desenvolvida de acordo com o processo ensino-aprendizagem para o mercado de trabalho e para sua formação acadêmica e profissional).</p>			
<p>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS (De forma sintética, avaliar e sugerir contribuições das práticas desenvolvidas referente à atividade profissional).</p>			
Parecer do Estagiário:/...../..... _____ Assinatura	Parecer do Coord. de Estágios:/...../..... _____ Assinatura	Parecer da Coordenação:/...../..... _____ Assinatura	Recebido pela Secretaria:/...../..... _____ Assinatura
<p>Anexos: () Contrato de Estágio () Cópia CTPS () Contrato Social () Declaração da Organização () Outros (Especificar):</p>			