

## Portaria n. 126, de 06 de outubro de 2021.

**Dispõe sobre o Regulamento dos estágios extracurriculares do curso tecnológico em Gastronomia da Faculdade Adventista da Bahia.**

O DIRETOR GERAL DA FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no art. 26, inciso X do Regimento Geral, que dispõe sobre portarias institucionais homologadas pelo Conselho Superior da instituição,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, mediante deliberação do Colegiado do Curso, o Regulamento dos estágios extracurriculares do curso tecnológico em Gastronomia, 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, 18 de outubro de 2021.



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 21 de setembro de 2021

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