

BACHAREL EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Coordenador do curso - Prof^a Nilva Regina Uliana
Contato - prof.nilva.regina@unifacvest.edu.br

- **Quantos Estágios Supervisionados são para o curso?**

São dois estágios na grade curricular de 150 horas cada.
São feitos de uma só vez na 10^a fase, totalizando 300 horas

- **Quantas horas por semana posso realizar de estágio?**

Máximo de 06 horas por dia - 30 horas por semana.

- **Quais as possíveis áreas de atuação do estagiário?**

Controle de qualidade, produção, desenvolvimento de novos produtos, órgãos fiscalizadores, laboratórios.

- **Quem é responsável em orientar e supervisionar o estagiário?**

Quando é realizado na indústria é designado um supervisor da própria Indústria para acompanhar as atividades do estagiário (a).
O coordenador do curso orienta e corrige as atividades escritas, acompanha o desenvolvimento do aluno e orienta quando surgem dúvidas.

- **Qual a metodologia de avaliação?**

A avaliação do supervisor da Unidade Concedente é através de aspectos profissionais: planejamento, conhecimento teórico e técnico, organização, e desempenho; e aspectos humanos: assiduidade, pontualidade, disciplina, cooperação, responsabilidade, e sociabilidade.

A avaliação do coordenador é sobre a entrega do relatório de estágio e a avaliação do supervisor, com a verificação das atividades realizadas e descritas no e o número de horas pretendidas. E se o mesmo atingiu e/ou não o proposto.

O método de avaliação é o relatório de estágio e o parecer do supervisor.

- **Relatório e Documentação Final**

Os Documentos Finais que devem ser entregues à Coordenação do Curso são:

- Ficha de Acompanhamento de estágio Supervisionado;
- Relatório de Estágio.

Solicitar os arquivos de modelo via e-mail à coordenadora do Curso, Prof^a Nilva Regina Uliana - prof.nilva.regina@unifacvest.edu.br