

REGULAMENTO DE ESTÁGIO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

O estágio é condição para a certificação, ou seja, como o estágio consta da matriz curricular, o aluno que não realizá-lo fica impossibilitado de receber o diploma de conclusão do curso.

ARTIGO 1º - É da competência exclusiva do estudante buscar meios de realizar seu estágio. A Escola apenas atua como agente facilitador, sugerindo empresas ou informando possíveis solicitações de empresas aos alunos.

ARTIGO 2º - Tendo definido e acertado o estágio na empresa ou instituição, o estudante procura a CIEC (Coordenadoria de Integração Escola-Comunidade) para que essa coordenadoria efetive junto à empresa o referido estágio, encaminhando os documentos que devem ser preenchidos pelos responsáveis para que seja validado.

ARTIGO 3º - Os alunos que estão cursando a 2ª série só poderão estagiar em empresas da área de Processamento de Frutas e Hortaliças ou Processamento de Carnes, pois, estas são as disciplinas que estarão cursando neste período. Poderão estagiar em outras empresas da área de Laticínios ou Panificação, focando as atividades em Higiene e Controle de Qualidade (Laboratório de Microbiologia), Princípios de Nutrição e Conservação de Alimentos e Embalagens. Os estudantes que estão cursando a 3ª série estão liberados para todas as áreas de estágio.

ARTIGO 4º - Limite para a conclusão: o estágio deverá ser concluído até dezembro do ano em que o estudante se formar.

ARTIGO 5º - O estágio profissional obrigatório **poderá** ser desenvolvido em etapa posterior aos demais componentes curriculares, desde que o aluno esteja matriculado.

ARTIGO 6º - As horas de estágio serão distribuídas conforme descrito a seguir:

80 horas, no mínimo, em empresas ou instituições.

60 h, em setores da Escola (Estágio Interno): O objetivo desta atividade é permitir ao estudante vivenciar as rotinas dos setores bem como atuar em alguma etapa de um processo ou análise, sob orientação do supervisor.

Setores: SIB – Carnes, Laticínios, Padaria, Açougue, Cooperativa dos alunos, Posto de Vendas, projetos em áreas do curso sob orientação de um professor, Área de Processamento de Vegetais, Panificação e Confeitaria, Laboratório de Microbiologia, Laboratório de Química Analítica e Fábrica de Polpa. O estudante será escalado semanalmente para cada setor, sendo que integralizará no mínimo 08 horas em cada setor ao final do estágio. O acompanhamento e supervisão das atividades serão realizados pelo responsável pelo setor (servidor técnico administrativo ou docente),

previamente comunicado, que assinará o formulário com o registro das atividades diárias, preenchido pelo estudante. Este formulário é de inteira responsabilidade do estudante. O estudante poderá continuar as atividades em setor de seu interesse, após o cumprimento da carga horária obrigatória, se for de interesse do setor, bem como se houver disponibilidade do supervisor do mesmo. A carga horária neste caso será certificada como extracurricular em declaração emitida pela CIEC.

40 horas em atividades ligadas e pertinentes à habilitação (participação em campanhas, cursos, palestras, seminários, congressos, visita técnica), desde que forneçam certificado ou declaração constando a carga horária. **O cumprimento desta carga horária (40 horas) poderá ter início ainda no primeiro ano de curso.**

ARTIGO 7º - Pré-requisito para o estágio interno: conclusão do primeiro ano.

ARTIGO 8º-Pré-requisito para o estágio externo: conclusão do primeiro semestre do segundo ano.

ARTIGO 9º- A dispensa de estágio poderá ser concedida em até 50% da carga horária das atividades de estágio se o estudante trabalhador comprovar exercer função correspondente às competências profissionais do curso.