



Universidade Estadual de Maringá



## PORTARIA Nº 423/2010-GRE

O Reitor da Universidade Estadual de Maringá, no uso de suas atribuições legais e estatutárias,



Considerando o conteúdo do Processo nº 6165/2009-PRO,

### RESOLVE:

Art. 1º Criar o Programa de Industrialização de Alimentos da Universidade Estadual de Maringá (PROALI), vinculado ao Centro de Tecnologia (CTC).

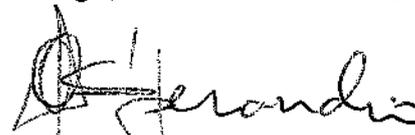
Art. 2º Aprovar o Regulamento Programa de Industrialização de Alimentos da Universidade Estadual de Maringá (PROALI) conforme anexo, parte integrante desta portaria.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

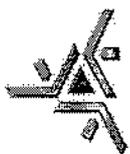
Dê-se Ciência.

Cumpra-se.

Maringá, 18 de maio de 2010.

  
Prof. Dr. Décio Sperandio

Reitor



**REGULAMENTO DO  
PROGRAMA DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS DA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ**

**CAPÍTULO I  
DA FINALIDADE**

**Art. 1º** O Programa de Industrialização de Alimentos da UEM - PROALI, caracteriza-se como um programa vinculado ao Centro de Tecnologia da Universidade Estadual de Maringá e tem por finalidades:

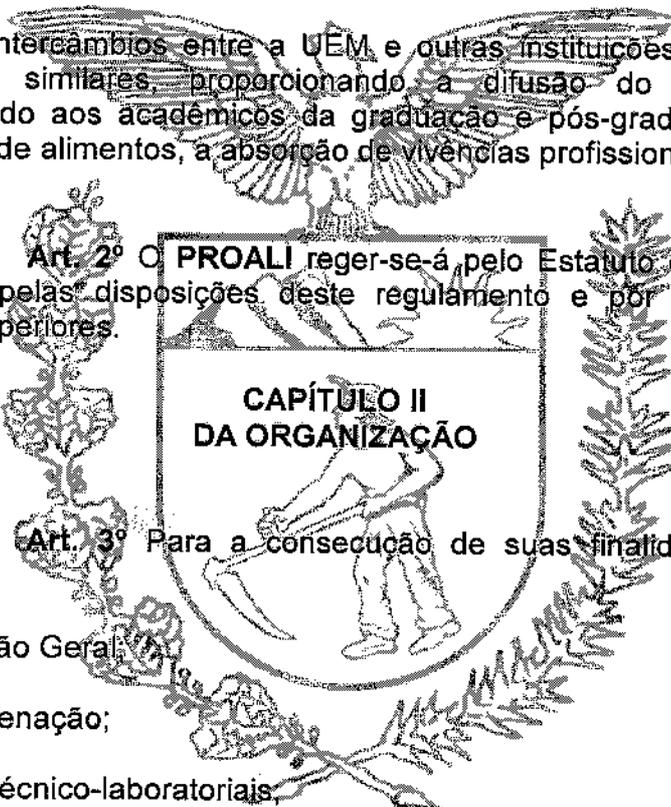
- I. oferecer aos acadêmicos do Curso de Engenharia de Alimentos uma oportunidade de Estágio Supervisionado, proporcionando um campo de desenvolvimento e aprendizagem prática complementar a obtida durante a graduação;
- II. desenvolver e produzir alimentos industrializados visando atender a comunidade interna da Universidade assim como órgãos públicos externos;
- III. captar recursos para a manutenção das atividades didáticas por meio do fornecimento dos produtos fabricados a órgãos da universidade e para atendimento a projetos específicos;
- IV. firmar convênios com órgãos públicos visando o desenvolvimento e a produção de produtos como forma de divulgar as atividades pertinentes à formação dos Engenheiros de Alimentos;
- V. criar novas formas de divulgação e de visibilidade da UEM para as comunidades interna e externa;
- VI. elaborar novos produtos utilizando as técnicas de desenvolvimento de produtos e boas práticas de fabricação;
- VII. fabricar alimentos industrializados atendendo às especificações solicitadas, dentro das legislações vigentes;

.../



- VIII. elaborar relatório de custos, necessários para o desenvolvimento e produção dos produtos;
- IX. recolher informações necessárias ao desenvolvimento dos produtos e a apresentação final de seus resultados para os interessados;
- X. estimular intercâmbios entre a UEM e outras instituições que mantenham programas similares, proporcionando a difusão do conhecimento e possibilitando aos acadêmicos da graduação e pós-graduação voltados à tecnologia de alimentos, a absorção de vivências profissionais e culturais.

Art. 2º O PROALI reger-se-á pelo Estatuto e pelo Regimento Geral da UEM, pelas disposições deste regulamento e por outras normas e determinações superiores.



**CAPÍTULO II  
DA ORGANIZAÇÃO**

Art. 3º Para a consecução de suas finalidades, o PROALI constituir-se-á de:

- I. Coordenação Geral;
- II. Vice-Coordenação;
- III. atividades técnico-laboratoriais;
- IV. atividades discentes;
- V. atividades de secretaria.

Art. 4º A Coordenação e a Vice-coordenação Geral serão exercidas por docentes do Curso de Engenharia de Alimentos da UEM, nomeados pelo Reitor de acordo com as normas vigentes.

**Parágrafo único.** O mandato do Coordenador Geral e do Vice-Coordenador será de 02 (dois) anos, sendo permitidas reconduções.

.../



**Art. 5º** As atividades técnico-laboratoriais do Programa deverão ser desenvolvidas por técnicos de laboratório com formação em curso técnico em alimentos, ou curso superior de tecnologia ou engenharia de alimentos.

**Art. 6º** As atividades discentes deverão ser executadas pelos alunos estagiários participantes do Programa.

**Art. 7º** As atividades de secretaria poderão ser exercidas por um servidor técnico-administrativo e/ou por bolsistas.



**Seção I**  
**Da Coordenação Geral e da Vice-Coordenação:**

**Art. 8º** Ao Coordenador Geral do PROALI compete:

- I. Coordenar e representar o programa sempre que necessário;
- II. supervisionar e orientar as atividades do programa, bem como dos estagiários, de acordo com os dispostos nos Regulamentos de Estágio do Curso de Engenharia de Alimentos;
- III. prever, solicitar e gerir os recursos necessários para o bom desempenho das atividades;
- IV. convocar e presidir as reuniões;
- V. verificar o desempenho dos acadêmicos durante as atividades estipuladas a serem desenvolvidas no programa;
- VI. supervisionar a execução das atividades previstas, assim como o acompanhamento de seu desempenho;
- VII. manter o programa articulado com órgãos e instituições;

.../



/... Portaria nº 423/2010-GRE

Fl. 05

- VIII. elaborar e apresentar aos órgãos competentes o plano anual de atividades e o relatório anual de atividades;
- IX. cumprir e fazer cumprir o presente regulamento;
- X. executar outras atividades correlatas.

**Art. 9º** Ao Vice-Coordenador do PROALI compete:

- I. substituir o Coordenador Geral sempre que necessário;
- II. prestar o auxílio necessário para que as atividades, recursos e articulações do programa se mantenham com um andamento adequado;
- III. cumprir e fazer cumprir o presente regulamento;
- IV. executar outras atividades correlatas.

**Seção II**  
**Das atividades Técnico-Laboratoriais**

**Art. 10** As atividades de Técnico-Laboratoriais compreendem:

- I. prestar auxílio aos integrantes do programa (professores e alunos) no que diz respeito ao funcionamento dos equipamentos dos laboratórios de Engenharia e Tecnologia de Alimentos;
- II. estabelecer e manter normas e programas de segurança na utilização dos equipamentos necessários;
- III. zelar pela manutenção dos ambientes que compreendem laboratórios a serem utilizados para o desenvolvimento dos projetos;
- IV. realizar o controle da utilização dos equipamentos dos laboratórios e solicitar a manutenção quando necessário;
- V. manter a ordem e a disciplina nas dependências do PROALI;

.../



- VI. participar das reuniões convocadas pela Coordenadoria;
- VII. executar outras atividades correlatas.

**Seção III  
Das atividades Discentes**

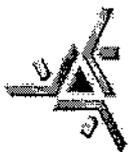
**Art. 11** As atividades de discentes compreendem:

- I. atender às determinações da Coordenação Geral;
- II. desenvolver de forma integral o Plano de Estágio elaborado ao entrar no programa;
- III. respeitar os horários e dias estipulados para a realização de seu estágio;
- IV. cumprir as normas estabelecidas no presente regulamento;
- V. zelar pelo bom funcionamento e pela ordem dos equipamentos, materiais e ambientes do PROALI.

**Seção III  
Das atividades de Secretária**

**Art. 12** As atividades de secretária compreendem:

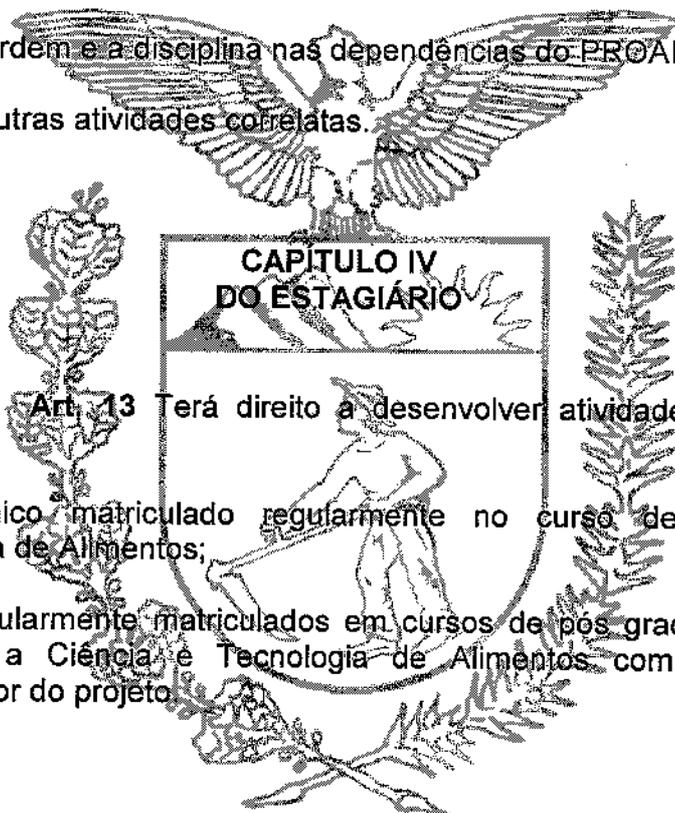
- I. efetuar o registro escrito de reuniões, eventos, cursos, planos e relatórios executados pelo programa;
- II. organizar o fluxo de acesso dos professores e alunos e outros interessados às dependências e atividades realizadas pelo programa;
- III. fazer as solicitações dos recursos necessários ao bom desempenho das atividades do PROALI;
- IV. receber e acompanhar o fluxo interno da correspondência e dos processos;



/... Portaria nº 423/2010-GRE

Fl. 07

- V. organizar e atualizar os arquivos, cadastros e catálogos indispensáveis ao bom desenvolvimento das atividades do programa;
- VI. verificar o cumprimento da frequência dos acadêmicos durante as atividades a serem desenvolvidas no programa;
- VII. participar das reuniões convocadas pela Coordenadoria Geral;
- VIII. manter a ordem e a disciplina nas dependências do PROALI;
- IX. executar outras atividades correlatas.



PROALI:

- Art. 13** Terá direito a desenvolver atividades de estágio no
- I. o acadêmico matriculado regularmente no curso de graduação em Engenharia de Alimentos;
  - II. alunos regularmente matriculados em cursos de pós graduação em áreas correlatas a Ciência e Tecnologia de Alimentos com a anuência do coordenador do projeto.

#### CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 14** - Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela Coordenadoria Geral do PROALI, ouvidos os envolvidos.