

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS NO ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS: EXPERIÊNCIAS NO ENSINO MÉDIO¹

Rosane Machado de Oliveira²

<https://lattes.cnpq.br/5978747851727744>

<https://orcid.org/0000-0002-3317-3771>

E-mail: mulheresbelavista@gmail.com

DOI-Geral: <http://dx.doi.org/10.47538/BJE-2026.V4N3>

DOI-Individual: <http://dx.doi.org/10.47538/BJE-2026.V4N3-11>

RESUMO: O estágio supervisionado em Ciências Biológicas, trata-se de um momento enriquecedor, em que o aluno consolida sua identidade profissional, unindo a fundamentação científica à prática docente e à pesquisa. O estágio supervisionado, oportuniza vivências e experiências essenciais à formação docente, por meio de atividades realizadas no ambiente escolar. Além do mais, é imprescindível conhecer a rotina da instituição estagiada, de modo que, o aluno-estagiário, seja capaz de identificar a realidade e o público atendido, bem como, planejar e estudar documentos institucionais, na busca de atender aos objetivos propostos pelo estágio, especialmente no que se refere a elaboração e aplicação de plano de aula.

PALAVRAS-CHAVE: Ciências Biológicas. Estágio Supervisionado. Fermentação Alcoólica.

PEDAGOGICAL PRACTICES IN THE SUPERVISED INTERNSHIP IN BIOLOGICAL SCIENCES: EXPERIENCES IN HIGH SCHOOL EDUCATION

ABSTRACT: The supervised internship in Biological Sciences is an enriching moment in which students consolidate their professional identity, combining scientific foundations with teaching practice and research. Supervised internships provide essential experiences for teacher training through activities conducted in the school environment. Furthermore, it is essential to become familiar with the routine of the host institution so that the student intern can identify the local reality and the student body served, as well as plan and analyze institutional documents to meet the internship's proposed goals, especially regarding the design and implementation of lesson plans.

KEYWORDS: Biological Sciences. Supervised Internship. Alcoholic Fermentation.

1 Relato de Experiência – Estágio Supervisionado - Escola Superior de Educação, Humanidades e Línguas.

2 Graduada em Licenciatura Plena em Pedagogia - Centro Universitário Internacional Uninter; Graduada em Licenciatura Plena em História - Centro Universitário Internacional Uninter; Graduada em Licenciatura Plena em Sociologia - Centro Universitário Internacional Uninter; Especialização em Educação Especial e Inclusiva Centro Universitário Internacional Uninter; Especialização em Docência no Ensino Superior - Faculdade de Educação São Luís; Especialização em Gestão Escolar: Orientação e Supervisão - Faculdade de Educação São Luís; Especialização em Ensino Lúdico - Faculdade de Educação São Luís; Especialização em Alfabetização e Letramento – Centro Universitário Internacional Uninter; Especialização em Psicopedagogia Clínica e Institucional - Centro Universitário Internacional Uninter; Cursando Licenciatura Plena em Ciências Biológicas pelo Centro Universitário Internacional Uninter; Cursando Bacharelado em Administração pelo Centro Universitário Internacional Uninter.

INTRODUÇÃO

O estágio supervisionado no Ensino Médio, oportuniza ao futuro professor contato com a realidade estagiada, reflexão sobre a prática docente, conhecimento teórico e prático na área em que deseja atuar futuramente, fazendo o estagiário identificar e refletir sobre a relevância do estágio na vida acadêmica e profissional.

O objetivo geral do estágio supervisionado, foi compreender a prática docente como experiência profissional, analisando documentos institucionais e políticas educacionais para a formação de professores.

Entre os objetivos específicos, identificou-se os aspectos teórico-metodológicos para o planejamento, compreendendo de forma clara e objetiva como planejar uma aula, por meio de pesquisa e observação realizada na instituição estagiada.

Para tanto, adotou-se uma metodologia de cunho bibliográfico e de campo, por meio de acompanhamento e registro da prática docente. Entre as obras utilizadas e autores referenciados durante o estágio supervisionado no Ensino Médio, pode-se citar: BALDINATO, José Otavio.; PORTO, Paulo Alves (2008), BRASIL (2018), MCCREADY, D.W. (2009), MCGOVERN, J.P. (2003), PEREIRA, Marcos.; HENRIQUETOS, Tafarel Gonçalves (2024).

ESTÁGIO SUPERVISIONADO NA UNIDADE CONCEDENTE

O estágio supervisionado no Ensino Médio teve início em 20 de março de 2026 e conclui-se em 29 de maio de 2026. O estágio foi realizado de segunda a sexta-feira, das 19h00 às 22h00, no colégio Estadual Padre Réus, inscrito no CNPJ: 76.416.965/0001-21. Atualmente, a instituição oferece um ensino integral para as turmas do sexto ano ao terceiro ano do Ensino Médio, atendendo de segunda a sexta, das 07h00 às 23h00. A instituição de ensino, encontra-se localizada no município de Pérola D'Oeste, Avenida Brasil, nº. 561, CEP: 85740-000, Estado do Paraná. A instituição é pública, a qual atende cerca de 500 alunos, com espaços amplos, tanto na parte interna, quanto na externa, contando ainda, com 16 salas de aula, além de banheiros, refeitório, sala dos professores, laboratório de informática, quadra de esportes, pátio com gramado, flores e

árvores. O contato com a instituição de ensino pode ser realizado por meio do telefone (46) 3556-1356.

PRÁTICA E RESULTADOS

A fermentação é um processo biológico que tem sido utilizado pela humanidade há milênios. Civilizações antigas, como os egípcios, já utilizavam a fermentação para a produção de cerveja e pão, alimentos fundamentais em sua dieta. Segundo o historiador David W. McCready, “a fermentação foi uma das primeiras formas de biotecnologia utilizada pelo homem” (McCready, 2009). Na Idade Média, esse processo se tornou mais refinado, especialmente na produção de vinho. Os monges beneditinos, por exemplo, aperfeiçoaram as técnicas de vinificação, contribuindo significativamente para a qualidade dos vinhos europeus.

Como mencionado por John P. McGovern, “a arte da fermentação é um testemunho da engenhosidade humana e da busca por sabores e aromas complexos” (McGovern, 2003). A história da fermentação remonta à Antiguidade, quando civilizações como os egípcios e os mesopotâmicos descobriram que a combinação de água, açúcar e leveduras resultava em produtos como pão e cerveja.

De acordo com Allchin (2013), “a fermentação foi uma das primeiras formas de manipulação de micro-organismos, essencial para o desenvolvimento da agricultura e da culinária”. Essa prática se espalhou por diversas culturas, adaptando-se às condições locais e aos ingredientes disponíveis. Durante a Idade Média, a fermentação ganhou destaque na Europa, especialmente na produção de vinho e cerveja.

Os monges, que eram os principais produtores de cerveja, aperfeiçoaram as técnicas de fermentação, o que não só melhorou a produção de alimentos, mas também influenciou as práticas sociais e culturais das comunidades. Como mencionado por Baldinato e Porto (2008), “os avanços na fermentação não só melhoraram a produção de alimentos, mas também influenciaram as práticas sociais e culturais das comunidades”.

A fermentação alcoólica é um processo biológico essencial na produção de etanol, sendo amplamente utilizado nas indústrias de bebidas e biocombustíveis. Este processo consiste na conversão de açúcares, presentes em diversas matérias primas, em etanol e

dióxido de carbono por leveduras, com destaque para as do gênero *Saccharomyces*. Essas leveduras são micro-organismos unicelulares que desempenham um papel crucial na fermentação, pois são capazes de metabolizar açúcares em condições anaeróbicas, resultando na produção de etanol, que é uma fonte de energia renovável.

A importância da fermentação alcoólica se reflete não apenas na produção de bebidas alcoólicas, como cervejas e vinhos, mas também, na geração de biocombustíveis, especialmente em um contexto global que busca alternativas sustentáveis às fontes de energia convencionais. O etanol produzido através da fermentação alcoólica é utilizado como um aditivo para gasolina ou como um biocombustível puro, contribuindo para a redução das emissões de gases de efeito estufa e promovendo a sustentabilidade ambiental.

DESENVOLVIMENTO DA AULA

O conteúdo trabalhado tratou-se da fermentação alcoólica. O objetivo da aula foi compreender a relevância da Ciência e do processo biológico de fermentação, identificando como ocorre o processo da fermentação alcoólica, registrando os resultados.

No dia 25 de maio de 2026, das 19h às 22h, aplicou-se o plano de aula referente a temática fermentação alcoólica, no município de Pérola D'Oeste, Estado do Paraná.

Ao dar início a aula de Ciências Biológicas, realizou-se uma fala com os alunos em relação ao processo de fermentação alcoólica, onde foi apresentado o artigo dos autores Marcos Pereira e Tafarel Gonçalves Henriquetos (fermentação alcoólica: processo de início de multiplicação do fermento).

Após a apresentação do artigo, realizou-se uma análise do mesmo, com ênfase na compreensão e na aprendizagem dos alunos, por meio de um estudo teórico e prático.

Em seguida, foi apresentado as atividades a ser desenvolvidas pelos alunos, tratando-se de duas etapas (teórica e prática), com a realização de um experimento de fermentação alcoólica.

Na sequência, os alunos foram divididos em dois grupos para a realização das atividades propostas, referente ao experimento de fermentação alcoólica. Logo após, foi

entregue cinco garrafas pet para cada grupo, assim como, artigo impresso dos autores Marcos Pereira e Tafarel Gonçalves Henriquetos (fermentação alcoólica: processo de início de multiplicação do fermento), para a realização da atividade, com base nas orientações da professora estagiária, Rosane Machado de Oliveira.

EXPERIMENTO - FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

MATERIAIS

- Açúcar.
- 5 frascos com gargalo (garrafas pet).
- Fermento biológico fresco ou em pó (levedura - *Saccharomyces cerevisiae*).
- 5 bexigas.
- Água quente (não fervente) e água fria.

PROCEDIMENTOS

1. Numere os frascos: 1, 2, 3, 4 e 5.
2. Adicione as seguintes substâncias ou misturas até, aproximadamente, metade do frasco e coloque uma bexiga bem ajustada no topo de cada um deles (atenção: adicionou a mistura, já coloca a bexiga).
 - No frasco 1, adicione apenas água (controle).
 - No frasco 2, adicione água quente e açúcar (preparação da mistura: em um copo comum, misture 50 ml de água quente e 1 colher de sopa de açúcar).
 - No frasco 3, adicione água quente e fermento (preparação da mistura: em um copo comum, misture 50 ml de água quente e 1 colher de chá de fermento).
 - No frasco 4, adicione água fria, fermento e açúcar (preparação da mistura: em um copo comum, misture 50 ml de água fria, 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de chá de fermento).
 - No frasco 5, adicione água quente, fermento e açúcar (preparação da mistura:

em um copo comum, misture 50ml de água quente, 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de chá de fermento).

- Deixe os frascos repousarem.
- Observar e anotar os resultados após alguns minutos.

Após a realização do experimento pelos alunos, os frascos ficaram em repouso para que minutos depois, fossem observados e registrado os resultados obtidos com o experimento realizado.

Em seguida, cada grupo realizou a leitura do artigo apresentado e explicado no início da aula, de autoria de Marcos Pereira e Tafarel Gonçalves Henriquetos, realizando um debate, uma análise crítica, com registro descritivo referente as atividades propostas. Assim, com base na leitura realizada, os alunos responderam as questões norteadoras (1, 2, 3 e 4), anexadas no decorrer do estágio.

Imagem 1. Garrafas pet entregue aos alunos para a realização da atividade de fermentação alcoólica.



Fonte: A autora, 2026.

Imagem 2. Garrafas pet entregue aos alunos para a realização da atividade de fermentação alcoólica.



Fonte: A autora, 2026.

Imagem 3. Alunos dando início a atividade proposta.



Fonte: A autora, 2026.

Imagem 4. Alunos realizando na prática, a atividade proposta (experimento: fermentação alcoólica).



Fonte: A autora, 2026.

Imagem 5. Alunos realizando a atividade prática (experimento: fermentação alcoólica).



Fonte: A autora, 2026.

Imagem 6. Alunos realizando a atividade prática (experimento: fermentação alcoólica).



Fonte: A autora, 2026.

Imagem 7. Acompanhando e auxiliando os alunos no desenvolvimento da atividade.



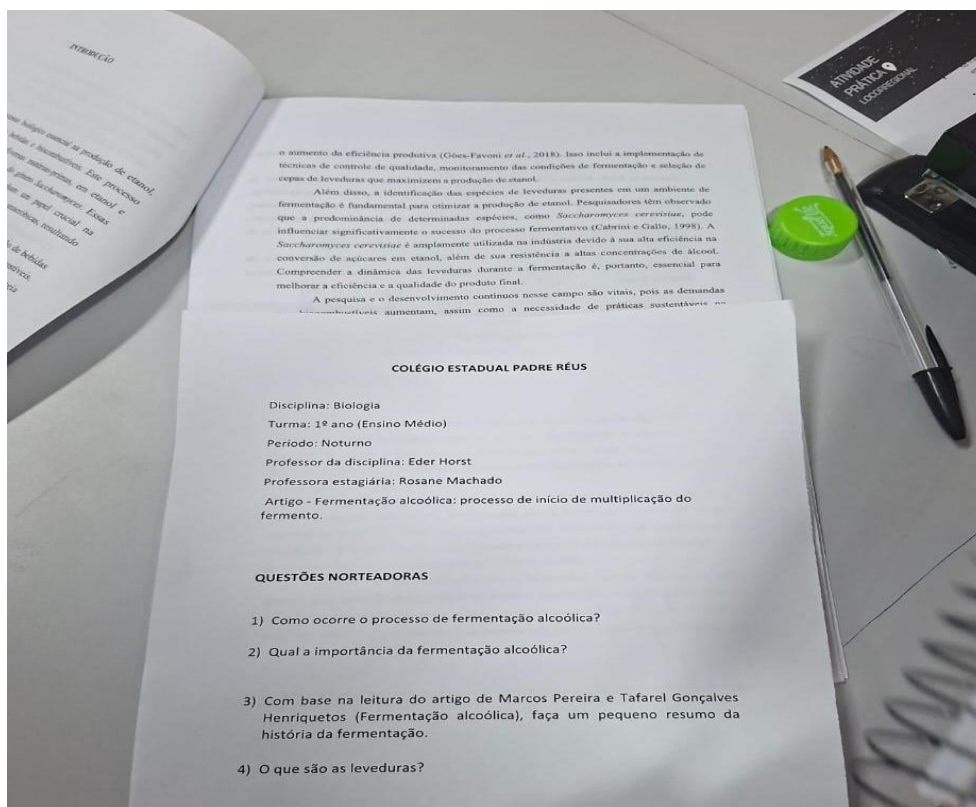
Fonte: A autora, 2026.

Imagem 8. Atividade prática de fermentação alcoólica, realizada com sucesso pelos alunos.



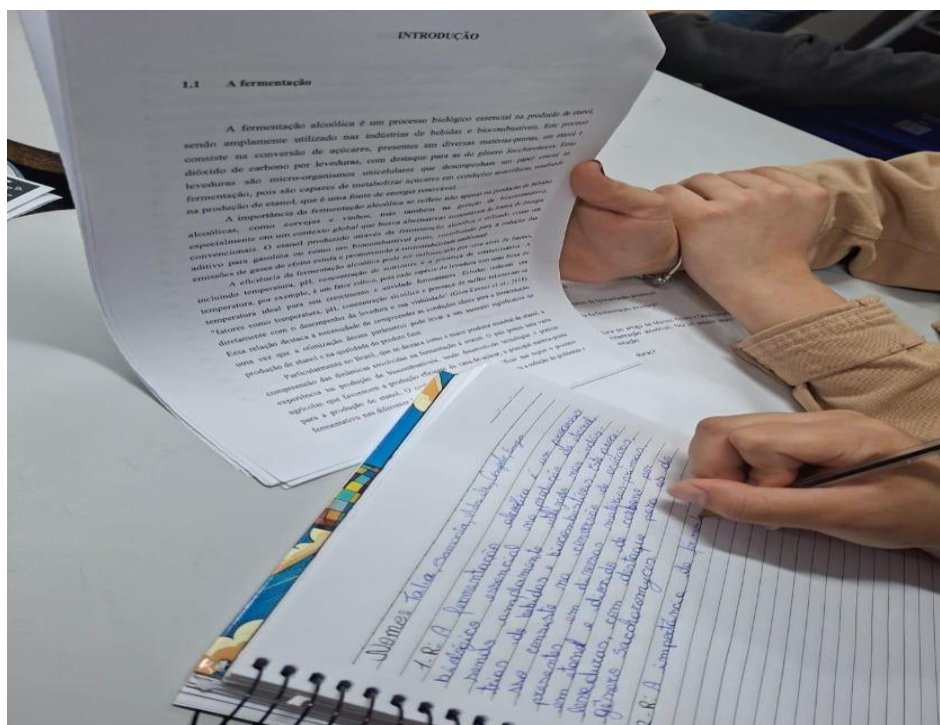
Fonte: A autora, 2026.

Imagem 9. Leitura do artigo dos autores: Marcos Pereira e Tafarel Gonçalves Henriquetos. Fermentação alcoólica: processo de início de multiplicação do fermento.



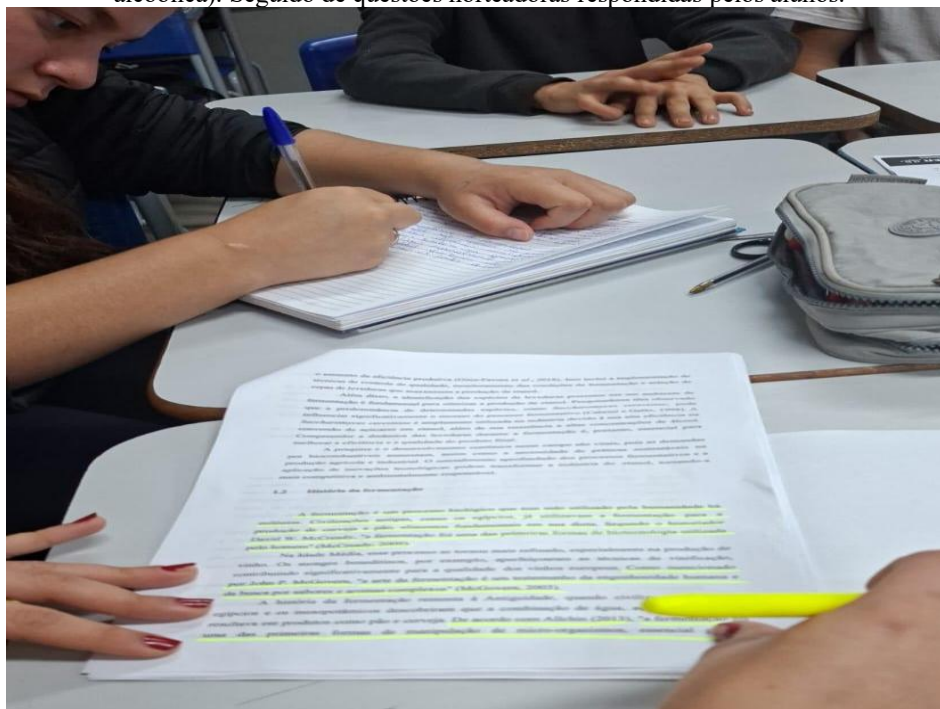
Fonte: A autora, 2026.

Imagem 10. Leitura do artigo de Marcos Pereira e Tafarel Gonçalves Henriquetos (fermentação alcoólica). Seguido de questões norteadoras respondidas pelos alunos.



Fonte: A autora, 2026.

Imagem 11. Leitura do artigo de Marcos Pereira e Tafarel Gonçalves Henriquetos (fermentação alcoólica). Seguido de questões norteadoras respondidas pelos alunos.



Fonte: A autora, 2026.

COLÉGIO ESTADUAL PADRE RÉUS

- Professor da disciplina: Eder Horst
- Professora estagiária: Rosane Machado de Oliveira
- Disciplina: Biologia
- Turma: 1º ano C (Ensino Médio)
- Período: Noturno
- Aplicação em: 25 de maio, 2026
- Horário: das 19h às 22h
- Artigo - Fermentação alcoólica: processo de início de multiplicação do fermento.

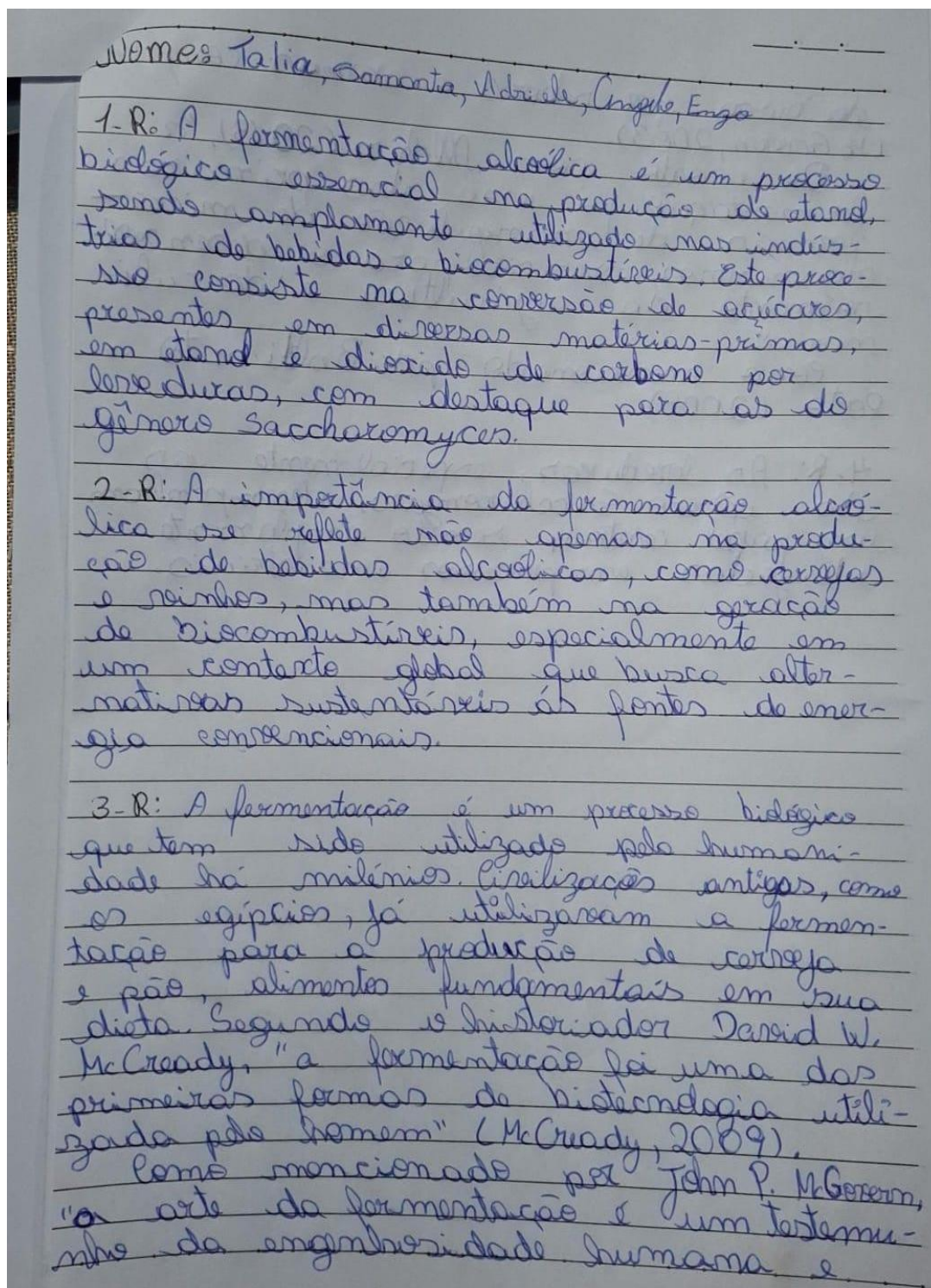
QUESTÕES NORTEADORAS

- 1) Como ocorre o processo de fermentação alcoólica?
- 2) Qual a importância da fermentação alcoólica?
- 3) Com base na leitura do artigo de Marcos Pereira e Tafarel Gonçalves Henriquetos (Fermentação alcoólica), faça um pequeno resumo da história da fermentação.
- 4) O que são as leveduras?

RECURSOS

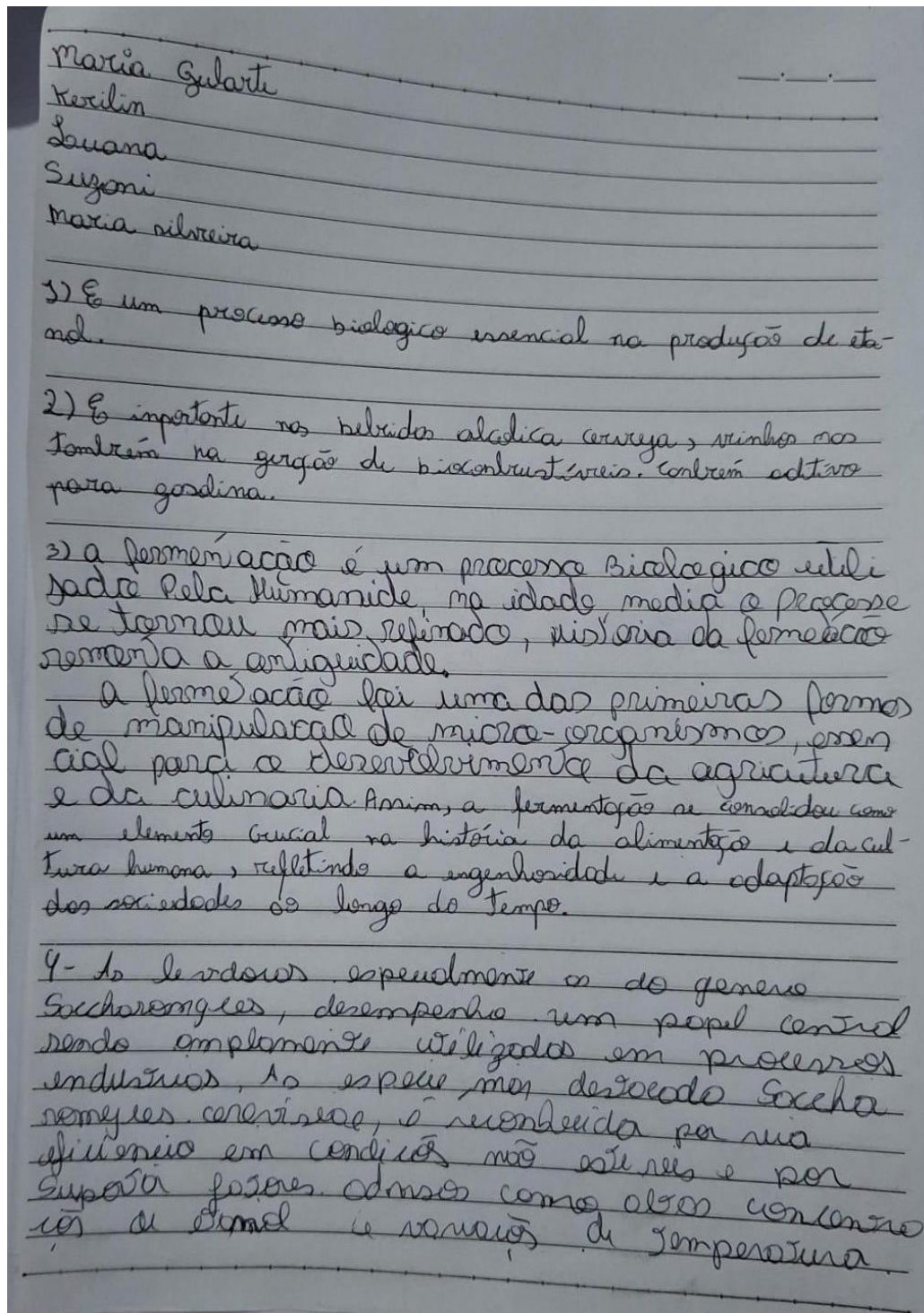
Água quente e água fria, açúcar branco, balão, caderno, caneta, colher de medida, copo, fita adesiva, garrafa pet, grampeador, fermento em pó biológico, folha A4, material impresso, pincel marcador (marca-texto).

Imagem 12. Respostas dos alunos, referente as questões norteadoras propostas, com base na leitura do artigo de Marcos Pereira e Tafarel Gonçalves Henriquetos (fermentação alcoólica).



Fonte: A autora, 2026.

Imagem 13. Respostas dos alunos, referente as questões norteadoras propostas, com base na leitura do artigo de Marcos Pereira e Tafarel Gonçalves Henriquetos (fermentação alcoólica).



Fonte: A autora, 2026.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio supervisionado no Ensino Médio, tratou-se de um momento muito importante para a construção de conhecimento, experiência e aprendizagem, no Curso de Ciências Biológicas.

Diante disso, pode-se acrescentar que as observações e participações realizadas foram significativas, registrando as características da instituição de ensino e do público atendido.

Desse modo, pode-se afirmar que o estágio supervisionado fez parte de um momento enriquecedor, de estudo, planejamento, análise das atividades propostas e desenvolvidas com os alunos na instituição estagiada, sempre em conformidade com a Base Nacional Comum Curricular (BNCC). Além disso, ficou evidente a relevância da integração entre teoria e prática, o que favoreceu o sucesso na formação dos alunos, em relação às atividades ofertadas.

Portanto, julgo que o estágio contribuiu positivamente para a formação humana e profissional, bem como, despertou o interesse pela pesquisa no campo da Ciência, proporcionando saber científico, docente e pedagógico.

REFERÊNCIAS

BALDINATO, José Otavio.; PORTO, Paulo Alves. **Michael Faraday e a História Química de Uma Vela:** um estudo de caso sobre a didática da ciência. Química Nova na Escola, v. 30, p. 16-23. 2008.

BRASIL. Base **Nacional Comum Curricular (BNCC):** educação é a base. Brasília, DF: MEC/CONSED/UNDIME, 2018. Disponível em: <http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_publicacao.pdf>. Acesso em: 10 de abr. 2026.

MCCREADY, D. W. **A história da fermentação:** uma perspectiva biotecnológica. Nova York: Academic Press. 2009.

MCGOVERN, J. P. **Vinho antigo:** a busca pelas origens da vinicultura. Princeton: Princeton University Press. 2003.

PEREIRA, Marcos.; HENRIQUETOS, Tafarel Gonçalves. **Fermentação alcoólica:** processo de início de multiplicação do fermento. Faculdade de tecnologia de Araçatuba, 2024. Disponível em: <https://ric.cps.sp.gov.br/bitstream/123456789/28468/2/biocombustiveis_2024_2_Marcos%20Pereira%20e%20Tafarel%20Gon%C3%A7alves%20Henriquetos_fermentacao%20alcoolica%20processo%20de%20inicio%20%281%29.pdf>. Acesso em: 05 mai. 2026.

Submissão: maio de 2026. Aceite: junho de 2026. Publicação: agosto de 2026.



TERMO DE COMPROMISSO OBRIGATÓRIO
Instrumento Jurídico conforme Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

Preencher e colher assinaturas em apenas uma via.

Pelo presente instrumento particular, as partes a seguir nomeadas, de comum acordo, celebram entre si este **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO**.

INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Uninter Educacional S/A - Mantenedora do Centro Universitário Internacional Uninter com sede na Rua Clara Vendramin, nº. 58, Bairro: Mossunguê, no Município de Curitiba no Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob o nº 02.261.854/0001-57, e-mail estagio@uninter.com telefone: 0800 702 0500.

UNIDADE CONCEDENTE

Nome da Concedente: SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCACAO - SEED

Endereço: Avenida Brasil Nº: 561

Bairro: Centro Cidade: Pérola d'Oeste UF PARANA

CEP: 85740-000

Inscrito no CNPJ nº: 76.416.965/0001-21 Inscrito no CPF nº: _____ Tel.: (46) 3556-1356 E-mail: PRLPADREREUS@SEFEDE.PR.GOV.BR

Número do registro no Conselho de Classe CPF: _____ Órgão expedidor do registro (nome do conselho de classe): _____

INEP: 41080971

Supervisor: Roncleverson Ferrari Formação Acadêmica: Bacharelado em Administração de Empresas

CPF do supervisor: 022.968.359-29

Data de nascimento do supervisor: 12/11/1977

ESTAGIÁRIO(A)

Nome: ROSANE MACHADO DE OLIVEIRA

Endereço: BELA VISTA DA CAROBA Nº: 58

Bairro: CENTRO Cidade: Bela Vista da Caroba UF PARANA CEP: 85745000

Tel.: (46) 3557-1203 E-mail: mulheresbelavista@gmail.com Data de Nascimento: 22/02/1992

CPF nº: 09344566909 Curso: LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS - DISTÂNCIA RU nº: 746599

Estágio referente à C Fase I 2022 - Regular – ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Disciplina Estágio Supervisionado: Educação Básica (EF - EM - EJA) e Profissional

Cláusula 1ª: Este Termo de Compromisso de Estágio fundamenta-se na Lei 11.788/2008 e tem como objetivo a realização de estágio curricular obrigatório dos alunos da **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**.

Cláusula 2ª: Nos termos da Lei nº 11.788/08, as atividades do estágio não poderão iniciar antes de o Termo de Compromisso de Estágio ter sido assinado por todos os signatários indispensáveis, não sendo reconhecido, validado, com data retroativa.

Cláusula 3ª: Este **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO** terá início em 20/03/2026 e término 29/05/2026. A jornada das atividades de estágio será definida de comum acordo entre a **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, **UNIDADE CONCEDENTE** e o(a) **ESTAGIÁRIO(A)**, não devendo ultrapassar: 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, sendo desempenhadas no horário

Dia da semana	Horário	Total de horas
SEGUNDA	19:00:00 até 22:00:00	03:00:00
TERÇA	19:00:00 até 22:00:00	03:00:00
QUARTA	19:00:00 até 22:00:00	03:00:00
QUINTA	19:00:00 até 22:00:00	03:00:00
SEXTA	19:00:00 até 21:44:00	02:44:00

Totalizando a carga horária de estágio de: 150:04.

Cláusula 4ª: Este Termo poderá ser rescindido por qualquer uma das partes mediante comunicação escrita à outra parte com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência.

Cláusula 5ª: O conteúdo técnico do estágio obedecerá às exigências acadêmicas do curso, conforme disposto no instrumento de Convênio de Estágio Curricular realizado entre a **UNIDADE CONCEDENTE** e a **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**.

Parágrafo Único: O conteúdo técnico a ser desenvolvido pelo estagiário deverá ser compatível com sua área de formação englobando as seguintes atividades:

Localização do espaço, observação participativa em sala de aula, registro das atividades propostas, elaboração e aplicação de plano de aula, elaboração do relatório de estágio.

Cláusula 6ª: A **INSTITUIÇÃO DE ENSINO** indica o(a) professor(a) para Orientação do(a) aluno(a) e a **UNIDADE CONCEDENTE** indica para **supervisor do estagiário(a)**, enquanto em atividades na **UNIDADE CONCEDENTE**.

Cláusula 7ª: Na vigência do presente Termo, o estagiário(a) estará incluído(a) na cobertura do SEGURO CONTRA ACIDENTES PESSOAIS, pelo Alfa Previdência e Vida S.A. e Apólice Nº 0002.0982.000530252, proporcionado pelo Centro Universitário Internacional Uninter, denominado **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**.

Cláusula 8ª: O estágio objeto do presente Termo de Compromisso não cria vínculo empregatício de qualquer natureza entre o **ESTAGIÁRIO(A)** e a **UNIDADE CONCEDENTE**.

Cláusula 9ª: No decorrer do estágio ora compromissado, caberá à **UNIDADE CONCEDENTE**:

1. Proporcionar ao(a) estagiário(a) atividades de aprendizagem social, compatíveis com o contexto básico da profissão, a qual seu curso se refere;
2. Proporcionar à **INSTITUIÇÃO DE ENSINO** a possibilidade de acompanhamento, supervisão e avaliação de estágio;
3. Comunicar à **INSTITUIÇÃO DE ENSINO** a interrupção e as eventuais alterações que ocorrerem na vigência do Termo de Compromisso.
4. Indicar funcionário(a) de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do(a) estagiário(a), para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários(as) simultaneamente.
5. A **UNIDADE CONCEDENTE** se compromete a tratar os dados pessoais do(a) **ESTAGIÁRIO(A)** necessários para as atividades de estágio, não sendo possível o compartilhamento dos dados para outras finalidades, em atendimento à legislação de privacidade aplicável, incluindo, mas não se limitando, à Lei 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais" ou "LGPD") e demais disposições vigentes relativas ao tratamento de Dados Pessoais.

Cláusula 10ª: No decorrer do estágio, ora compromissado, caberá ao(a) **ESTAGIÁRIO(A)**:

1. Cumprir com todo empenho e interesse, toda programação estabelecida para seu estágio;
2. Observar e obedecer às normas internas da **UNIDADE CONCEDENTE**;

3. Elaborar e entregar para análise da **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, relatório(s) sobre seu estágio, na forma, prazo e padrões estabelecidos;
4. Informar à **INSTITUIÇÃO DE ENSINO** qualquer fato relevante sobre seu estágio;
5. O(a) **ESTAGIÁRIO(A)** está ciente que a **INSTITUIÇÃO DE ENSINO** realiza o tratamento das informações relativas a uma pessoa física identificada ou identificável ("Dados Pessoais") para atender as finalidades educacionais, podendo realizar o compartilhamento de dados com os **agentes de integração** e com a **UNIDADE CONCEDENTE** quando necessário, para validação de dados, conferência de relatórios e realização do estágio.
6. É de inteira responsabilidade do(a) estagiário(a) as informações prestadas, bem como a veracidade dos documentos apresentados, sob pena de indeferimento do termo de estágio e adoção das medidas judiciais cabíveis. Será indeferido, a qualquer tempo, o termo de estágio, se verificado que o(a) estagiário(a) utilizou documentos ou informações falsas ou meios ilícitos, sendo passível de aplicação de sanção disciplinar e medidas criminais e cíveis cabíveis.
7. O(a) **ESTAGIÁRIO(A)** reconhece que é **pessoal e exclusivamente** responsável por quaisquer danos materiais, morais ou de outra natureza que vier a causar à **UNIDADE CONCEDENTE**, a seus equipamentos, instalações, colaboradores, clientes, usuários ou terceiros, decorrentes de ato doloso ou culposo praticado durante a realização do estágio ou das atividades práticas. A **INSTITUIÇÃO DE ENSINO** não responderá, em nenhuma hipótese, pelo ressarcimento de prejuízos oriundos de tais condutas, cabendo ao **ESTAGIÁRIO(A)** suportar integralmente os ônus e consequências advindos de seus atos.
- Parágrafo Único.** A responsabilidade prevista no caput desta cláusula abrange, inclusive, eventuais custos relacionados à reparação de danos, indenizações, acordos, despesas administrativas, judiciais ou extrajudiciais, que se tornem necessários em razão da conduta do **ESTAGIÁRIO(A)**.

Cláusula 11ª: No decorrer do estágio curricular caberá à **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**:

1. Avaliar, pelo(a) Professor(a) Orientador(a), juntamente com o Supervisor da **UNIDADE CONCEDENTE**, os relatórios de acompanhamento elaborados pelo(a) **ESTAGIÁRIO(A)** com base nas atividades desenvolvidas durante a vigência do estágio;
2. Fornecer, quando solicitado pela **UNIDADE CONCEDENTE**, informações sobre a situação acadêmica do(a) estagiário(a);
3. Verificar se a instalação da **UNIDADE CONCEDENTE** de estágio está adequada para fornecer ao estagiário(a) formação cultural e profissional satisfatória;
4. Zelar pelo cumprimento do instrumento ora celebrado, reorientando o(a) **ESTAGIÁRIO(A)** para outro local em caso de descumprimento das disposições ora estabelecidas;
5. Comunicar a **UNIDADE CONCEDENTE**, por meio do(a) aluno(a), as datas de realização das avaliações escolares ou acadêmicas.
6. Se comprometer com a proteção dos Dados Pessoais coletados do(a) **ESTAGIÁRIO(A)** de acordo com as leis em vigor, em especial a Lei 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais"). Todas as disposições relativas ao tratamento de Dados Pessoais poderão ser observadas a qualquer momento na Política de Privacidade disponível em <https://www.uninter.com/politica-de-privacidade/>.

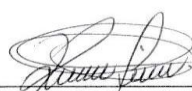
Cláusula 12ª: São motivos para a interrupção automática da vigência do presente estágio:

1. Conclusão ou abandono do curso e o trancamento da matrícula;
2. Não cumprimento do convencionado neste Termo de Compromisso;
3. A transferência de curso ou instituição.

Cláusula 13ª: A **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, a **UNIDADE CONCEDENTE** e o(a) **ESTAGIÁRIO(A)**, ora signatários deste Termo, de comum acordo e para todos os efeitos, elegem o Foro da Comarca de Curitiba para dirimir qualquer dúvida ou pendência decorrente deste TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, na eventualidade de terem sido esgotadas todas as formas de acordo amigável.

E, por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e dizeres deste TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, as partes assinam o presente instrumento em via única.


ROSANE MACHADO DE OLIVEIRA
Estagiário(a)


Representante e/ou Supervisor(a) da Unidade Concedente
(Carimbo e assinatura)

COLÉGIO ESTADUAL PADRE RÊNGO
Ensino Fundamental e Médio
Av. Func. Res. 1686/82 - DOE 14/07/82
Fone / Fax: (46) 3554-1356
Av. Brasil, 561 - Pérola D'Oeste - PR
CPF 03740-000

Assinatura do Representante Legal
(Para alunos com idade entre 16 a 18 anos incompletos)

Dados do representante Legal:

Nome completo: _____

CPF: _____

Sendo deferido, a assinatura da instituição será realizada eletronicamente, e a autenticação poderá ser confirmada a qualquer momento utilizando os dados que serão incorporados no rodapé.

Instituição de ensino
UNINTER EDUCACIONAL S/A


Luciana de Souza
Central de Estágios
UNINTER EDUCACIONAL S/A


Karina Silveira Lins
Central de Estágios
UNINTER EDUCACIONAL S/A



Página 2 de 2

UNINTER - Ambiente virtual de aprendizagem - 24/03/2026 10:12:59

Professor(a) RENATA ADRIANA GARBOSSA SILVA
Coordenador(a) do Curso de LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS - DISTÂNCIA
Escola Superior de Educação Humanidades e Línguas - UNINTER

Valide em <https://www.uninter.com/documentosdigitaisestagio/> | Emitido em: 24/03/2026 | Código: 202603237465994C8D7566178.