



**REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO
DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

CURITIBA

2018

Sumário

1. APRESENTAÇÃO	3
2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO	4
3. NORMAS GERAIS	5
4. COMPOSIÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO	6
4.1 ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DO CURSO REFERENTE AO ESTÁGIO	6
4.2 ATRIBUIÇÕES DOS PROFESSORES ORIENTADORES DE ESTÁGIO	6
5. ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE	7
5.1. DIREITOS E DEVERES DO ESTAGIÁRIO(A)	7
5.1.1. DIREITOS	7
5.1.2. DEVERES	8
6. DURAÇÃO E CARGA HORÁRIA	8
7. ESPECIFICAÇÕES DAS ÁREAS DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO	9
7.1 ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SAÚDE COLETIVA	9
7.1.1 ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE NO ESTAGIO EM SAÚDE COLETIVA	9
7.2 ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	10
7.2.1 ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE NO ESTAGIO EM SEGURANÇA ALIMENTAR	11
7.2.1 ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE NO ESTAGIO EM SEGURANÇA E NUTRICIONAL	11
6.3 ESTAGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	11
6.3.1 ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE NO ESTAGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	12
6.4 ESTAGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	14
6.4.1 ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTES EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	15
8. AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO	16
9. DAS FALTAS	16
APÊNDICES	18

1. APRESENTAÇÃO

O Estágio Curricular Supervisionado, é uma disciplina que compreende essencialmente a aplicação de conhecimentos de nutrição no atendimento à indivíduos e/ou coletividades sadias e/ou enfermas, assim como a participação em atividades relativas ao profissional nas diferentes áreas de atuação. A atividade será desenvolvida em ambiente de trabalho visando à preparação dos docentes para o trabalho e está fundamentada pela LEI Federal Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes e do Projeto Pedagógico do Curso – PPC.

Para o pleno desenvolvimento do estudante, durante os estágios, a instituição deverá garantir o seu desenvolvimento em instituições idôneas, devidamente conveniadas à instituição de ensino e que atendam as prerrogativas necessárias para o bom andamento do estágio e proporcione experiências práticas que fortaleçam seu aprendizado.

As atividades do Estágio Curricular Supervisionado serão realizadas em quatro áreas de atuação: Nutrição Clínica; Nutrição em Saúde Pública, Segurança Alimentar e Nutricional e em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN. O estagiário irá cumprir a carga horária total de 790 horas, as quais estão divididas da seguinte forma: Nutrição em Saúde Pública (200 horas), Segurança Alimentar e Nutricional (150 horas), as quais serão desenvolvidas no sétimo período do curso; Nutrição Clínica (220 horas) e Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN (220 horas) desenvolvidas no oitavo período, atendendo as Diretrizes Curriculares - Resolução CNE/CES n. 5 de 07 de novembro de 2001, Art. 7º. Parágrafo Único, bem como a Resolução CFN - 380/2005 que define as áreas de atribuição do nutricionista.

Os estágios propiciam a complementação do ensino e da aprendizagem pela participação do estudante em situações reais de vida e trabalho, fortalece a articulação da teoria e prática ao estudante proporcionando que a formação se complete de modo ativo, criativo, crítico, num exercício contínuo, construindo seu conhecimento a partir da reflexão e indagação da prática. Maximiza a formação profissional oportunizando a formação integrada contribuindo assim para uma maior integração entre profissional e a comunidade.

Os estudantes devem conhecer o conteúdo deste Regulamento, no tocante aos objetos dos estágios, atividades e prazos, atendendo desta forma aos requisitos legais.

2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO

- Identificar o campo de atuação e o papel do nutricionista nas diferentes áreas de atuação.
- Promover a aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso.
- Oferecer oportunidades para que o estudante desenvolva as seguintes habilidades e competências: habilidades sociais e psicomotoras, liderança, comunicação, trabalho em equipe interdisciplinar, gerenciamento, empreendedorismo, educação permanente e responsabilidade social, possibilitando-o transformar o seu contexto.
- Conhecer a estrutura e o funcionamento do local de estágio das linhas de atuação e das formas de atendimento à população.
- Proporcionar a integração e vivência na realidade frente sua experiência junto a equipe de trabalho e atenção à comunidade.
- Correlacionar os problemas de saúde, nos diferentes níveis de promoção e prevenção da saúde, aos programas de integração oferecidos, que envolvam a atuação do nutricionista.
- Caracterizar a população atendida, observando aspectos sociais, econômicos e culturais que possam estar produzindo situações de insegurança alimentar e nutricional em diferentes segmentos da população.
- Identificar e implementar medidas de intervenção de acordo com a realidade local, implementando assim a consciência crítica do trabalho no campo da saúde.
- Oportunizar a aplicação dos princípios da avaliação e educação nutricional em comunidades.
- Oferecer a realização de atividades práticas que levem à vivência dos conhecimentos teóricos nas principais áreas de atuação do nutricionista.
- Promover o fortalecimento das potencialidades do estagiário e o apoio ao aprimoramento pessoal e profissional.
- Proporcionar o conhecimento da realidade e de seu papel transformador, por meio do contato cotidiano com a filosofia, diretrizes, organização e funcionamento das instituições e da sociedade.
- Identificar o papel do nutricionista como profissional de saúde, nas políticas de saúde brasileiras.
- Possibilitar ao estudante uma pré-avaliação de sua escolha profissional.
- Fortalecer atitudes e posicionamentos éticos que propiciem a integração multiprofissional e com a população.

- Fortalecer as potencialidades do estudante e seu aprimoramento pessoal, profissional e social.
- Auxiliar o estudante na solução de possíveis problemas técnicos, profissionais e/ou relativos a atividades que possam surgir no decorrer do período de seu estágio.
- Estimular o estudante a desenvolver um espírito de investigação científica.

3. NORMAS GERAIS

- ✓ Poderá participar do estágio obrigatório o estudante que estiver devidamente matriculado na respectiva série do Curso, conforme grade curricular vigente;
- ✓ O estudante realizará o estágio obrigatório nos períodos previstos pelas normas curriculares específicas do Curso;
- ✓ O estágio deverá ser precedido da assinatura de Convênio de Cooperação Técnica entre a Unibrasil e a unidade concedente e do termo de compromisso entre estudante, universidade e unidade concedente;
- ✓ Conforme a Legislação vigente, o estágio não origina vínculo empregatício de qualquer natureza;
- ✓ O estudante não poderá alterar o local e/ou horário de estágio. Qualquer necessidade de alteração deve ser discutida previamente com o professor orientador e a Coordenação do curso;
- ✓ O estudante não poderá realizar cópia de materiais, impressos ou eletrônicos, das instituições concedentes sem autorização.
- ✓ É proibido a divulgação de fotos em meios eletrônicos (por e-mail, mensagens, como redes sociais) dos locais de estágio, funcionários, e pacientes ambulatoriais e/ou internados sendo passíveis de processo tanto pelo local de estágio como pelas pessoas que foram expostas sem prévia autorização.

✓ Em conformidade com o disposto na Lei 11.788/2008, a instituição de ensino formalizará seguro de acidentes pessoais com cobertura para cada estudante estagiário, vigente para o período do estágio.

4. COMPOSIÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Coordenador do Curso.

Professor Orientador designado para cada área de estágio.

Supervisor lotado no local concedente do estágio.

4.1 ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DO CURSO REFERENTE AO ESTÁGIO

- I. Estabelecer contato com os dirigentes das Instituições que favorecem campo de estágio.
- II. Encaminhar solicitações para o convênio entre o UniBrasil e a instituição cedente.
- III. Estudar as propostas de novos campos de estágio, estabelecendo condições para que os mesmos sejam aprovados.
- IV. Elaborar com os professores os cronogramas de estágios.
- V. Auxiliar na resolução dos problemas referentes ao estágio.

4.2 ATRIBUIÇÕES DOS PROFESSORES ORIENTADORES DE ESTÁGIO

- I. Planejar, acompanhar e avaliar as atividades desenvolvidas durante os estágios, conforme plano de ensino da disciplina.
- II. Repassar ao estagiário o encaminhamento para a Instituição e/ou Empresa e o termo de compromisso, possibilitando informes com relação à dinâmica do estágio.
- III. Acompanhar, junto às Instituições e/ou Empresas, o desempenho dos estagiários de modo a assegurar o seu êxito.
- IV. Fornecer subsídios teórico-práticos, possibilitando o desenvolvimento adequado do processo ensino-aprendizagem.
- V. Controlar a assiduidade do estudante.
- VI. Supervisionar as atividades desenvolvidas pelos estudantes.
- VII. Auxiliar o estagiário na solução de possíveis não conformidades ou dificuldades que possam surgir no decorrer do estágio.

- VIII. Comunicar, por escrito, ao coordenador de curso a interrupção e/ou desligamento do estagiário do curso ou qualquer eventualidade que impeça o bom andamento das atividades didático-pedagógicas da prática.
- IX. Incentivar pesquisas individuais ou de grupos para o aprimoramento teórico-prático.
- X. Apresentar sua avaliação final sobre o acadêmico.

5. ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE

- I. Conhecer a filosofia, estrutura organizacional, normas e rotinas das instituições que forem utilizadas para o campo de estágio.
- II. Conhecer e discutir com o professor: normas, cronogramas de estágios, objetivos estabelecidos, atividades a serem desenvolvidas e formas de avaliação.
- III. Manter conduta condizente ao ambiente de trabalho, observando os princípios da ética profissional.
- IV. Desenvolver um bom relacionamento com a equipe multidisciplinar.
- V. Respeitar e observar as crenças e valores do indivíduo, família ou comunidade.
- VI. Comparecer pontualmente ao estágio, cumprindo um percentual de 100% (cem por cento) de frequência.
- VII. Cumprir este regulamento de estágio e o Código de ética do Nutricionista.

5. 1. DIREITOS E DEVERES DO ESTAGIÁRIO(A)

5.1.1. DIREITOS

- I. Estar segurado contra acidentes pessoais, providenciado pela Unibrasil.
- II. Receber os documentos relacionados ao estágio anterior ao início do estágio.
- III. Solicitar e receber auxílio do professor-orientador e do responsável pelo estágio para qualquer dúvida relacionada à sua prática.
- IV. Receber acompanhamento, orientação e avaliação do Estágio.

5.1.2. DEVERES

- I. Frequentar regularmente a disciplina de estágio supervisionado, registrando diariamente sua frequência em controle apropriado.
- II. Assumir o estágio com responsabilidade, zelando pela manutenção dos locais de estágios.
- III. Apresentar-se de forma condizente com a prática profissional.
- IV. Respeitar as opiniões e orientações do responsável pela unidade de estágio da Instituição.
- V. Cumprir integralmente o horário estabelecido, sendo pontual e assíduo.
- VI. Comunicar eventuais faltas com antecedência mínima de 24 horas.
- VII. Tratar professores, responsável pela unidade de estágio e demais colegas com cordialidade e educação, respeitando os códigos de ética do estudante e do profissional nutricionista.
- VIII. Comparecer às reuniões agendadas com o professor orientador.
- IX. Elaborar e entregar as atividades a ele solicitadas dentro dos prazos previstos.
- X. Buscar aperfeiçoar-se nos conteúdos objetos do estágio.
- XI. Manter sigilo sobre o conteúdo de documentos e informações confidenciais referentes ao local de Estágio.
- XII. Informar telefones, endereço e e-mail de contato para o professor orientador de estágio.
- XIII. Comunicar à Instituição qualquer alteração da situação escolar, mudança de endereço e telefone e desistência do Estágio por força maior.
- XIV. Acatar orientações e sugestões do supervisor de estágio.
- XV. Utilizar, guardar e conservar todo o material a ele fornecido, seja da instituição cedente ou instituição de ensino.
- XVI. Apresentar trabalho final conforme estágio desenvolvido.

6. DURAÇÃO E CARGA HORÁRIA

Os Estágios Supervisionados terão duração de 9 (nove) semanas, devendo ser cumpridos no local a ele designado, diariamente, com exceção de sextas-feiras quando o estudante deverá comparecer a Instituição de Ensino. Os horários de estágio respeitarão

a dinâmica da Instituição Receptora, podendo haver modificações de acordo com particularidades locais. Os horários de entrada e saída respeitarão as prerrogativas legais e deverão ser registradas em ficha individual (Apêndice 1).

7. ESPECIFICAÇÕES DAS ÁREAS DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

7.1 ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SAÚDE COLETIVA

O Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva será realizado em Unidade Municipais de Saúde ou Unidades Estratégia Saúde da Família, junto a Secretaria de Municipal de Saúde de Curitiba e/ou região metropolitana, que tenham firmado convênio com o Centro Universitário Autônomo do Brasil – UNIBRASIL.

O estágio na área de saúde coletiva tem como objetivos proporcionar ao estudante a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso, capacitar o estudante para identificar o campo de atuação e o papel do nutricionista na área de saúde coletiva, aprimorar e consolidar conhecimentos prévios, adaptando-os à realidade de campo e aos recursos existentes, fortalecer atitudes éticas que propiciem a integração multiprofissional com os usuários, conhecer a realidade da instituição e seus programas de seu entendimento comunitário, identificando suas necessidades e propondo soluções, planejar e participar de atividades de treinamento de pessoal.

Os estudantes desenvolverão atividades propostas pelo professor orientador bem como possíveis ações indicadas pela instituição concedente de acordo com práticas que visem o desenvolvimento e aprendizagem na área de Nutrição.

7.1.1 ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE NO ESTAGIO EM SAÚDE COLETIVA

- I. Dimensionar a atuação do nutricionista em Saúde Coletiva, reconhecendo as atividades desenvolvidas e a sua inserção no organograma do local.
- II. Conhecer a estrutura e as atividades desenvolvidas pela equipe de trabalho.
- III. Realizar reunião com a equipe de trabalho determinada para atuação do campo de estágio e acompanhamento das rotinas internas.
- IV. Reconhecer as micro áreas e os determinantes sociais, econômicos e culturais da situação alimentar e nutricional da população usuária.

- V. Elaborar descrição da realidade alimentar, nutricional e de saúde da população da área de abrangência da regional/equipamento, identificando os determinantes sociais, econômicos e culturais dos problemas, apontando as potencialidades que o local oferece (públicas e/ou privadas) favoráveis à mudanças nos quadros encontrados.
- VI. Discutir com o supervisor/orientador a identificação das demandas de intervenção para a área de alimentação e nutrição, verificando as possibilidades de sua implementação e elaboração do planejamento/cronograma de ações.
- VII. Realizar os ajustes necessários após discussão do planejamento/cronograma e organizar uma breve apresentação.
- VIII. Apresentar o planejamento a equipes de trabalho, juntamente com o supervisor do estágio para aprovação.
- IX. Elaboração dos materiais educativos que serão utilizados nas atividades previstas no cronograma.
- X. Apresentar ao supervisor e orientador de estágio, para avaliação e aprovação, os materiais desenvolvidos.
- XI. Desenvolver atividade de educação nutricional em grupo por meio de oficinas, atividades em grupo entre outros, conforme demanda do local de estágio.
- XII. Participar de eventos organizados pelo local de estágio.
- XIII. Elaborar portfólio conforme roteiro (Apêndice 2), descrevendo e refletindo criticamente sobre o estágio desenvolvido.

7.2 ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O estágio em Segurança Alimentar será desenvolvido junto a prefeituras, Secretarias de Abastecimento ou de Educação de Curitiba e/ou região metropolitana, bem como em clubes sociais ou esportivos que tenham firmado convênio com o Centro Universitário Autônomo do Brasil – UNIBRASIL.

O estágio tem por finalidade possibilitar ao estudante a vivência prática do profissional no âmbito de políticas públicas e educação nutricional, sobretudo inserida na concepção crítica e reflexiva do amplo campo da Segurança Alimentar e Nutricional, qualificando-o para atuação no campo da saúde coletiva a partir da reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural que determinam o estado nutricional das

coletividades e que incidem direta ou indiretamente nos processos de alimentação e nutrição.

Os estudantes desenvolverão atividades propostas pelo professor orientador bem como possíveis ações indicadas pela instituição concedente de acordo com práticas que visem o desenvolvimento e aprendizagem na área de Nutrição.

7.2.1 ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE NO ESTAGIO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- I. Apresentar-se a equipe do local de estágio, reconhecer o local de estágio, atentando para o perfil da população atendida.
- II. Realizar levantamento das atividades realizadas no local, selecionando os relacionados à nutrição.
- III. Realizar avaliação do estado nutricional e diagnóstico do estado nutricional da população atendida.
- IV. Levantar o perfil alimentar da população, reconhecendo e associando as políticas públicas disponível a população, associando-os ao perfil epidemiológico da região.
- V. Elaborar orientações, considerando o perfil nutricional aplicando como metodologia oficinas, folders, elaboração de cartilhas, palestras, e outras técnicas e instrumentos adequados à realidade local.
- VI. Observar o funcionamento do PNAE e acompanhar a distribuição da alimentação escolar, quando em estágio na área escolar.
- VII. Observar, nos ambientes de produção de alimentos, as condições de adequação higiênico-sanitárias, garantindo a segurança do alimento e da população atendida.
- VIII. Desenvolver atividade de educação nutricional em grupo proporcionando oficinas para crianças, adolescentes, gestantes, praticantes de atividade física entre outros, conforme demanda do local de estágio.
- IX. Elaborar portfólio conforme roteiro (Apêndice 2), descrevendo e refletindo criticamente sobre o estágio desenvolvido.

6.3 ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLINICA

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica será realizado em hospitais públicos ou privados, em clínicas especializadas e lares permanentes de repouso de Curitiba e/ou região metropolitana, que tenham firmado convênio com o Centro Universitário Autônomo do Brasil – UNIBRASIL.

O estágio supervisionado em Nutrição Clínica tem como objetivo capacitar o aluno para:

- I. Realizar avaliação, triagem e diagnóstico do estado nutricional;
- II. Prescrição dietética, adequação da composição da dieta às necessidades do paciente;
- III. Acompanhamento da evolução da terapia nutricional em função da evolução clínica, nutricional e da ingestão alimentar do paciente;
- IV. Orientação nutricional de alta hospitalar;
- V. Atendimento ambulatorial;
- VI. Avaliação, prescrição e acompanhamento de fórmulas enterais, visitas com equipe de TNEP;
- VII. Acompanhamento da nutrição parenteral;
- VIII. Elaboração e acompanhamento de dietas especiais;
- IX. Interpretação e acompanhamento de exames bioquímicos.

6.3.1 ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE NO ESTAGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ações/atividades a serem desenvolvidas pelo aluno:

- I. Treinamento sobre Normas de Segurança do Trabalho;
- II. Acompanhamento em elaboração e confecção das dietas hospitalares e especiais;
- III. Avaliações e acompanhamento de pacientes clínicos e cirúrgicos;
- IV. Avaliações e acompanhamento de paciente em nutrição enteral e/ou parenteral com aprofundamento do conteúdo técnico científico;
- V. Apresentação de casos clínicos, conforme roteiro de estudo de caso (Apêndice 3);
- VI. Ações de intervenção no local de estágio visando necessidade observada pelo aluno e/ou solicitação do supervisor/preceptor do local.
- VII. Elaborar relatório final de atividades do estágio de Nutrição Clínica (Apêndice 4).

Programa (de acordo com a rotina de cada serviço):

- I. Exame clínico (anamnese + exame físico);
- II. Anamnese alimentar e nutricional (diagnóstico do consumo alimentar);
- III. Antropometria;
- IV. Propor solicitação de exames laboratoriais complementares específicos, se necessário, e proceder com análise e interpretação, conforme resolução CFN nº306/2003;
- V. Elaboração de diagnóstico nutricional definitivo e na sequência o aluno deverá traçar objetivos e metas para o tratamento nutricional;
- VI. Estabelecer necessidades de energia e nutrientes conforme diagnóstico clínico e nutricional do paciente;
- VII. Prescrever dieta e/ou suplementos bem como alimentos para fins especiais atendendo à resolução CFN nº306/2003;
- VIII. Submeter os dados e informações ao nutricionista preceptor para conhecimento, opinião e concordância;
- IX. No caso de haver concordância, proceder com acompanhamento nutricional, observando as intercorrências e as evoluções de cada caso sob sua responsabilidade;
- X. Ainda sob concordância do nutricionista preceptor, proceder com o registro inicial no prontuário médico, informando dados de seu atendimento e conduta – observar padronização de anotação adotada pelo serviço;
- XI. Registrar a evolução conforme alterações do tratamento nutricional;
- XII. Todas as intervenções, evoluções e dietas de alta hospitalar e à nível ambulatorial devem ser carimbadas e assinadas pelo preceptor do estágio do local;
- XIII. Participar de visitas multidisciplinares ao leito, quando autorizado, solicitado ou convidado;
- XIV. Acompanhar a distribuição e registrar a aceitação da dieta dos pacientes sob sua responsabilidade;
- XV. Planejar a orientação nutricional completa de alta hospitalar, submetendo previamente ao conhecimento e aceitação do preceptor;
- XVI. Interagir e colaborar com a equipe multidisciplinar;

- XVII. Colaborar com atividades do serviço, conforme solicitado, desde que estejam dentro das atribuições do nutricionista clínico, respeitando os preceitos éticos da profissão;
- XVIII. Sempre que possível, apresentar sugestões que possam contribuir para a melhora do Serviço de Nutrição de maneira geral (ser pró-ativo);
- XIX. Demais atividades poderão ser acrescentadas pelo professor orientador da IES.

6.4 ESTAGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição será realizado em Unidades Produtoras de Refeições de pequeno, médio e grande porte em empresas privadas terceirizadas ou de auto-gestão, localizadas na cidade de Curitiba e/ou região metropolitana, que tenham firmado convênio com o Centro Universitário Autônomo do Brasil – UNIBRASIL.

O estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição tem como objetivo capacitar o aluno para:

- I. Caracterizar a UAN de modo geral e a estrutura organizacional;
- II. Identificar e avaliar os aspectos físicos da UAN;
- III. Reconhecer o processo de gestão de recursos humanos da UAN;
- IV. Acompanhar o planejamento de cardápio e avaliar a conformidade com as exigências do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT);
- V. Compreender a política de compras e suprimentos e o controle da matéria-prima em todas as etapas;
- VI. Entender as normas regulamentadoras e programas de Segurança e Saúde no trabalho;
- VII. Analisar o controle higiênico-sanitário da UAN e aplicar as normas de higiene e segurança microbiológica contidos na legislação vigente;
- VIII. Interpretar os resultados das avaliações de desempenho da UAN bem como avaliar o controle de custos;
- IX. Conduzir a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso;

- X. Desenvolver no estagiário espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, funcionários e clientes em uma UAN.

Os estudantes desenvolverão atividades propostas pelo professor orientador bem como possíveis ações indicadas pela instituição concedente de acordo com práticas que visem o desenvolvimento e aprendizagem na área de Nutrição.

6.4.1 ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTES EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- I. Analisar de maneira crítica a edificação e a estrutura da UAN: localização, layout, dimensões e distribuição dos setores, equipamentos e utensílios;
- II. Participar do planejamento de cardápio, bem como da análise quantitativa e qualitativa dos cardápios oferecidos no local de estágio quanto as necessidades nutricionais dos comensais e o atendimento ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT);
- III. Identificar as atividades relacionadas ao gerenciamento de Recursos Humanos: escalas e controle de frequência, treinamento técnico, higiene e segurança no trabalho à partir da aplicação de normas regulamentadoras (NR 17, PPRA e PCMSO), estabelecimento de rotinas e elaboração de roteiros de atividades, sistemas de seleção, avaliação de desempenho e política salarial;
- IV. Acompanhar os processos de planejamento de refeições, especificações e compras de alimentos, cronogramas de recepção de materiais, cadastro de fornecedores, curva ABC, controle de estoques e de custos;
- V. Verificar o planejamento da produção de cardápios incluindo as atividades de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, análise do número de refeições, das sobras e do controle de resto-ingesta;
- VI. Analisar os procedimentos de higienização das instalações e dos alimentos e analisar os sistemas de controle de qualidade (Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, Controle de Registros de Temperatura, dentre outros);
- VII. Avaliar a aceitação de preparações à partir das estimativas do resto-ingesta e da pesquisa de satisfação do cliente;
- VIII. Utilizar métodos de análise sensorial e participar de testes de implantação de receitas novas ou de novos produtos;

- IX. Desenvolver atividades semanais segundo roteiro (Apêndice 5) que represente contribuição do estagiário à UAN concedente do estágio;
- X. Elaborar relatório de estágio conforme modelo (Apêndice 6) descrevendo e refletindo criticamente sobre o estágio desenvolvido.

8. AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

É a fase em que todos os elementos participantes sedimentam as atividades realizadas. A avaliação do estudante leva em consideração os seguintes aspectos: Conhecimento Teórico/Prático; Ética; Apresentação pessoal; Ações Práticas Efetivas; Iniciativa/Desembaraço; Capacidade de Comunicação; Assiduidade e Pontualidade além dos Trabalhos Finais do estágio.

Nesta fase o estudante deverá ser capaz de realizar uma análise ampla e crítica do trabalho realizado e de apresentar e justificar alternativas de melhorias.

Cada estudante será avaliado pela instituição concedente (Apêndice 7) podendo ser atribuído a ele um total máximo de 2 pontos, pelo professor orientador do estágio (Apêndice 8) sendo atribuído nota máxima de 2 pontos, totalizando assim 4 pontos referente ao desempenho do aluno no local de estágio, os 6 pontos restantes serão obtidos por meio da avaliação do instrumento de registro das atividades em Saúde Pública e Segurança Alimentar - Portfólio (Apêndice 9), instrumento de avaliação em Nutrição Clínica (Apêndice 10) e instrumento de avaliação do relatório de UAN (Apêndice 11). Para o fechamento da nota o professor somará as notas de cada aluno obtidas do local de estágio, professor orientador e instrumento de registro de atividades, podendo este obter uma nota máxima de 10 pontos.

9. DAS FALTAS

O estudante deverá cumprir integralmente (100%) a carga horária a ele designada. Faltas deverão ser justificadas e repostas de acordo com o planejamento do professor orientador. Neste caso, a reposição de horário deverá ser duplicada.

Diariamente o estudante assinará, em ficha própria o horário de entrada e saída, sendo que o responsável pela unidade de estágio, deverá dar seu visto semanal a frequência do estudante. A ausência deste visto semanal invalidará o registro de frequência da semana.

Caso o estudante precise faltar durante o estágio, deve imediatamente comunicar tanto o professor orientador quanto o responsável pela unidade de estágio, a fim de que não seja penalizado no item responsabilidade.

As ausências por motivo de força maior devem ser justificadas por escrito, a fim de evitar também a penalização na nota corresponde à avaliação do professor em relação à assiduidade.

Os casos de licença médica e licença maternidade seguirão as normas da Instituição de Ensino.

APÊNDICES

APÊNDICE 2



ESCOLA DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIOSUPERVISIONADO EM SAÚDE PÚBLICA E SEGURANÇA ALIMENTAR

ROTEIRO PARA A ELABORAÇÃO DE PORTFÓLIO

1. Comece com a **sua trajetória**, sua história de vida. Conte onde nasceu e cresceu e como escolheu o curso. Reflita como se organiza para estudar e como constrói seu conhecimento.

Planeje **seu futuro**: Conte as suas aspirações pessoais e profissionais. Como se sente agora? O que quer em 5, 10 e 20 anos?

2. Conte sobre **seu local de estágio**: quem são seus colegas de trabalho? Como trabalha em grupo? Como se relaciona com as pessoas que atende? Fale sobre a população com quem trabalhará (UBS, Escola, ...) descrevendo as características epidemiológica e particularidades observadas. Diante deste cenário quais as suas fortalezas e dificuldades?

3. Descreva **diariamente suas atividades** contendo para cada atividade desenvolvida: o que aprendi, o que preciso saber mais, onde quero me aprofundar. Acrescente as referências que buscou para elaborar as atividades que realizou (**reflita sobre o assunto** e busque a aplicação prática do tema estudado e **seu significado** dentro da formação profissional sobre o assunto).

4. Resuma as discussões, em grupo de pacientes ou funcionários, que participou e sintetize os principais conceitos discutidos e destaque como este pode agregar em sua formação.

5. Descreva uma situação que não saiu de acordo com o planejado/esperado, demonstrando **como** resolveu a questão.

6. Pontue **os aspectos** éticos, sociais, multidisciplinares e multiprofissionais que vivenciou, reflita sobre ela.

7. Ao finalizar seu período do estágio faça **sua avaliação** de desempenho: cumpriu o planejado? Se não, por quê? Gostou do que realizou? Percebeu sua aplicação? Considera-se satisfeito? E finalmente conte o que você aprendeu com este estágio.

APÊNDICE 3



**ESCOLA DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIOSUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA**

ROTEIRO PARA A ELABORAÇÃO DE ESTUDO DE CASO

Deverá ser entregue uma cópia para o professor. Deverá ter capa, contra-capas e seguir o roteiro abaixo, todos os itens devem estar na apresentação e no relatório entregue ao professor.

1. Identificação

Data de internação: ____/____/____ Data de alta: ____/____/____ Quarto/leito: _____

Identificação do paciente (sigla): _____ Sexo: F () M () Idade: _____

Quarto/leito: _____ Estado civil: _____

Procedência: _____ Profissão: _____

2. Histórico Clínico

Motivo da internação(queixa principal)

História Mórbita Atual (HMA) pregressa

História Mórbita Progressiva (HMP)

História Mórbita Familiar (HMF)

Diagnóstico médico (provisório ou definitivo)

3. Avaliação clínica nutricional

Fatores clínicos

Cabelos

Olhos: _____

Mucosas: _____

Pele: _____

Unhas: _____

Boca (dentes, lábios, mucosa, mastigação): _____

Esôfago (deglutição): _____

Estômago (pirose, náuseas, vômito, plenitude pós-prandial): _____

Função intestinal () Normal () Diarreia () Obstipação

Número de evacuações/dia _____

Consistência () líquida () pastosa () formada

Flatulência: _____

Hemorroida: _____

4. Histórico dietético

Número de refeições ao dia: _____

Local das refeições: _____

Quem prepara: _____

Preferências alimentares: _____

Alimentos que não gosta: _____

Alimenta-se frequentemente fora de casa? _____ Onde? _____

Alergias/Intolerâncias alimentares? _____

Qual (is) alimento (s)? _____

Ingestão média de água: _____ Com quem mora: _____

Apetite

() Excelente () Bom () Regular () Ruim

Mudanças recente nos apetite () Sim () Não Desde quando: _____

O que causou essa mudança: _____

Segue alguma dieta especial () Sim () Não Descrição: _____

Tem hábito de fumar () Sim () Não Quanto/dia: _____

Tem hábito de ingerir bebida alcóolica fumar () Sim () Não Quanto/dia: _____

Gosta de comida do hospital () Sim () Não

Consegue comer tudo () Sim () Não

Alguma sugestão ou reclamação? _____

5. Avaliação Subjetiva Global/Triagem Nutricional/MAN (de acordo com local de estágio)

6. Avaliação Nutricional:

a) Antropometria

Peso atual:_____ Peso usual:_____ % de perda de peso (PP): _____
 Altura:_____ IMC: _____ Circunferência do pulso:_____

Compleição () P () M () G

Peso teórico pelo IMC:_____ Pela compleição física: _____

CB:_____ %CB:_____

PCT:_____ % PCT:_____

CMB:_____ % CMB:_____

Classificação: _____

Recentes mudanças de peso () Sim () Não Qual? _____

Em quanto tempo? _____ O que ocasionou? _____

b) Avaliação bioquímica

Data/exame						

Resultados de outros exames (endoscopia, retossigmoidoscopia, etc)

Incluir exames inadequados e que o nutricionista possa fazer alguma intervenção.

c) Medicacões em uso e Interações droga-nutrientes

– falar resumidamente, interpretar sem copiar texto inteiro da referência

d) Registro Alimentar de 24h – deve ser apresentado o registro com valor energético encontrado, macronutrientes, ingestão hídrica, fibras e quando necessário, outros nutrientes conforme caso clínico.

e) Estimativa das necessidades de energia (correlacionar com a ingestão atual)

- apresentar equação de adequação utilizada
- distribuição de macronutrientes de acordo com a patologia e terapia indicada
- cálculo de outros nutrientes considerados importantes para o paciente

	Atual/Necessidade CARBOIDRATOS	Atual/Necessidade LIPÍDEOS	Atual/Necessidade PROTEÍNAS	Fibras	Líquidos	Outros	Outros
Kcal	7. Diagnóstico Nutricional Padronizado. (Pontuação=0,1 ponto)						
%Kcal							
Gramas	8. Descrição da fisiopatologia com a terapia nutricional indicada. (Pontuação = 0,2)						
g/kg peso/dia							
	-relatar as doenças e focar na correlação com o estado nutricional						

Na apresentação da terapia indicada deve-se focar no problema mais grave e apresentar a indicação da terapia nutricional mais atual, apresentando referência, preferencialmente de Diretriz.

Fisiopatologia	Conduta Nutricional baseada na fisiopatologia

9. Conduta dietoterápica

a) Características físicas da dieta (justificar o porque dessa conduta)

Consistência

Volume

Fracionamento

Temperatura

b) Apresentação de Exemplo de Cardápio (com cardápio aberto e lista de substituição)

- Desjejum/Colação/Almoço/Lanche/Jantar/Ceia

c) Recomendações Nutricionais

- Orientação nutricional de alta individualizado (em formato e linguagem objetiva para o paciente).

10. Evolução do paciente (pelo menos um registro/semana com data da evolução). – ADIMA.

11. Bibliografia utilizada (utilizar diretrizes atualizadas)

APÊNDICE 4

Relatório Final de Atividades de Estágio Clínico

O relatório deverá conter:

- 1- Descrição do local de estágio (se atende convênio, SUS, número de pacientes atendidos em média/mês, composição da equipe,...).
- 2- Elencar as atribuições do nutricionista no local.
- 3- Número de pacientes acompanhados durante período do estágio. Apresentar triagem realizada.
- 4- Descrição das atividades realizadas na sua rotina diária de estagiário.
- 5- Descrição da intervenção realizada mediante observação da rotina diária do serviço de Nutrição e/ou carência dos pacientes.

Se realizou mais de uma intervenção, acrescentar todas as realizadas.

- 6- Bibliografia utilizada durante o estágio, tanto para os estudos de caso quanto a consultada durante os atendimentos.
- 7- Relate a sua percepção do estágio, seu aprendizado e a validade das tarefas práticas para sua vida profissional.

APÊNDICE 5



**ESCOLA DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIOSUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

ROTEIRO DE ATIVIDADES PARA ESTÁGIO EM UAN

SEMANA	ATIVIDADES / ASSUNTO
<p style="text-align: center;">Semana 1</p> <p>Caracterização Geral da UAN:</p> <p>Identificação da rotina diária</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Levantar número e características dos usuários da UAN (faixa etária, estado de saúde, ocupação). • Registrar os tipos de refeições servidas, número, respectivos horários e sistema de distribuição. • Levantar o tipo de serviço (próprio ou terceirizado) e caracterizar o contrato (se houver). • Conhecer as atividades realizadas pelo nutricionista da unidade. Comparar com a Resolução 380/2005; • Conferir os cardápios diários, acompanhar o fluxo das operações de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo de alimentos e higienização de utensílios. • Acompanhar a distribuição das refeições (atendimento, reposição, limpeza, tempo e temperatura).
<p style="text-align: center;">Semana 2</p> <p>Área física:</p> <p>Condições ambientais, equipamentos e utensílios</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observar os setores da UAN – áreas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, salão de refeições, áreas de higienização, de lixo, de acondicionamento de gás, vestiários, administração. • Observar as características da área física da UAN conforme legislação sanitária vigente (RDC 216/2004): materiais que revestem piso, parede, teto, portas e janelas; tipo de iluminação, ventilação e/ou controle de temperatura; proteções contra incêndio; altura de bancadas; esgotamento sanitário e abastecimento de água (tipos de canaletas e ralos, localização de caixas de gordura e caixas de água, sistema de filtração de água). • Verificar os equipamentos e utensílios existentes e forma de uso de cada um na rotina da UAN. • Elaborar layout com fluxo-localgrama contemplando ações principais (trajeto do lixo, entrada e saída de gêneros). Considerar cor vermelha para os resíduos orgânicos, cor azul para matéria-prima e cor verde para

	alimentos prontos.
<p>Semanas 3 e 4</p> <p>Gestão de Recursos Humanos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Registrar o número de funcionários, respectivos turnos e funções, tipos de uniformes e EPI. • Analisar e/ou elaborar organograma funcional da UAN. • Acompanhar (se possível) procedimentos para recrutamento / seleção / admissão de pessoal. • Observar os procedimentos para contabilização de horas de trabalho (cartão de ponto, lançamento de horas extras, banco de horas). • Acompanhar a elaboração de escala mensal (se houver) e escala de férias. • Observar os documentos e procedimentos em atendimento às NR's 6, 7, 9, 11 e 17 (Exs: PPRA, PCMSO, atestados, mapas de risco). • Identificar os tipos de acidentes mais comuns na UAN, suas respectivas causas e medidas de proteção coletivas e individuais. • Acompanhar avaliação de desempenho (se houver) e práticas de incentivo, motivação, premiação. • Participar em capacitações e treinamentos de funcionários (se houver). • Participar ou elaborar propostas de educação alimentar e nutricional para clientes e funcionários. • Identificar necessidades de treinamento, propor ao nutricionista responsável, planejá-lo e executá-lo.
<p>Semana 5</p> <p>Política de Cardápio, Valor Nutricional do Cardápio, Adequação ao PAT e NDPCal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar a estrutura dos cardápios de grandes e pequenas refeições (entrada, prato principal e opções, acompanhamentos, guarnições, sobremesas, bebidas, etc). • Acompanhar extras (lanchonete, coffee break, distribuição de café, evento), quando houver. • Verificar o uso de fichas técnicas na UAN e descrever quais itens a mesma contempla. • Participar da elaboração de cardápio (checar responsável, condicionantes, exigências contratuais). • Acompanhar e registrar os procedimentos e o tempo necessário para a execução de cinco preparações como arroz, feijão, carne assada, lasanha, salada de legumes cozidos (servida fria). • Analisar o cardápio mensal da unidade usando a <u>Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio</u> (Métodos AQPC), a qual considera os seguintes aspectos: variedade, cores, textura, incidência do tipo de prato proteico e do método de cocção.

	<ul style="list-style-type: none"> Realizar o cálculo da composição nutricional de uma refeição do cardápio servido na UAN de acordo com o <i>per capita</i> (CHO, PTN, LIP Totais e Saturados, Na e Fibras, VET, NPU e NDPCal %). Comparar com referência ao PAT.
<p>Semanas 6 e 7</p> <p>Controle de Matéria-Prima:</p> <p>Logística de Compras e Suprimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> Caracterizar o sistema de compras da UAN (centralizado ou não, periodicidade, processo de seleção de fornecedores, controle de estoque, previsão de compras, pedidos – diário, semanal, mensal, prazo de entrega). Elaborar fluxogramas que englobem desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, espera (geladeira, resfriador, pass through), distribuição), escolhendo uma preparação de cada grupo de gêneros: carnes, hortifrutí, semi-perecível. Acompanhar elaboração de pedido de compras: quantidades, especificações, unidade de compra. Atenção para uso de informações sobre tendências de consumo da clientela da UAN (Ex: no caso de duas opções de carnes – frango e peixe - quanto comprar de cada tipo). Elaborar um pedido de carnes ou hortifrutícolas e um pedido de gêneros secos (se possível). Verificar os procedimentos para recebimento: frequência, aspectos quantitativos e qualitativos. Acompanhar o armazenamento: organização e controle da movimentação de estoque seco e frio (sistema de armazenamento, fichas de estoque, estoque de segurança, inventários, curva ABC). Verificar o uso da requisição diária: impressos, liberação do material, ajustes. Elaborar ou preencher uma requisição diária (se possível).
<p>Semana 8</p> <p>Controle Higiênico-Sanitário</p>	<ul style="list-style-type: none"> Identificar e descrever os critérios de qualidade adotados pela unidade ou em processo de implantação (Manual de Boas Práticas; Procedimentos Operacionais Padronizados; Instruções de Trabalho; APPCC; Planilhas de Registro). Acompanhar rotina de controle higiênico sanitário (coleta de amostras, controles de temperatura de equipamentos e preparações, controle de tempo de cocção, impressos utilizados). Analisar os processos de higienização dos alimentos (produtos, diluição, tempo, procedimento) e métodos adotados quanto à higiene pessoal (inspeção, cuidados, produtos). Analisar a rotina e frequência de higienização de cada subárea (produtos e

	<p>diluições, materiais, cuidados na manipulação de produtos de limpeza, escala de limpeza).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar pontos críticos no processo produtivo e respectivos controles necessários e realizados, como no descongelamento de carnes, resfriamento de alimentos cozidos e manipulação após cocção. • Aplicar a Lista de Verificação da (RDC nº 216/2004 ou RDC nº. 275/2002 ou CVS nº5/2013) – avaliar % de adequação geral e dos requisitos da lista; • Identificar as Não Conformidades encontradas e entregar para o nutricionista da empresa com sugestões de melhorias (se possível); • Verificar a rotina de coleta, separação, armazenamento temporário e destinação dos resíduos sólidos e do óleo usado, empresa responsável pela coleta e existência de registro no IAP. • Checar o procedimento de controle de qualidade da água: limpeza de caixas d'água, análise microbiológica. • Acompanhar os procedimentos de controle integrado de pragas: medidas, produtos e cuidados, periodicidade e empresa responsável. • Participar da degustação de preparações, sempre que possível.
<p>Semana 9</p> <p>Avaliações de Desempenho do Serviço:</p> <p>Controle de custos, resto e sobra e satisfação do cliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os elementos que compõem o custo da refeição (itens diretos e indiretos). • Identificar como é feita a apuração do custo alimentar na UAN. • Acompanhar e realizar o preenchimento de fichas de estoque e o cálculo do preço médio de itens básicos do cardápio. • Acompanhar e avaliar sobras e restos alimentares. Descrever procedimento para aproveitamento. • Acompanhar pesquisa de satisfação do cliente (avaliação qualitativa junto aos clientes, tipos de instrumentos utilizados).
<p>OBS: Cada Unidade apresentará algumas diferenças de acordo com a sua realidade e poderá solicitar outras atividades de rotina diária ao estagiário. O aluno deverá portanto adaptar a sugestão de roteiro a realidade do local.</p>	

- 1.3 Importância do estágio curricular realizado para a formação profissional
2. OBJETIVOS
 - 2.1 Objetivo Geral
 - 2.2 Objetivos Específicos
3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DA UAN
 - 3.1 Forma de Gerenciamento (Autogestão ou Terceirização), Modalidade Contratual (Comodato ou Refeição pronta e transportada ou Refeição convênio), Tipos de Serviço (Centralizado, Descentralizado ou Misto) e Tipos de Servimento (Self-service, à La carte, etc).
 - 3.2 Informações da Unidade (Turnos de Servimento, Quantidade de refeições servidas total e por turno, Público-alvo)
 - 3.3 Conhecer as atividades realizadas pelo nutricionista da unidade e comparar com a Resolução 380/2005
4. ÁREA FÍSICA
 - 4.1 Descrição da área física de todas as áreas da UAN;
 - 4.2 Descrição dos equipamentos e utensílios (tipos e número);
 - 4.3 Layout com Fluxo-localgrama. Considerar cor vermelha para os resíduos orgânicos, cor azul para matéria-prima e cor verde para alimentos prontos.
5. GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS
 - 5.1 Organograma Funcional
 - 5.2 Cargos e Funções
 - 5.3 Funcionários e Turnos
 - 5.4 Observar e descrever os documentos e procedimentos (PPRA, PCMSO, atestados, mapas de risco).
6. CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA
 - a. Política de Cardápio - Caracterizar a estrutura dos cardápios, verificar o uso de fichas técnicas na UAN e demais informações pertinentes à elaboração dos Cardápios;
 - b. Acompanhar e registrar os procedimentos e o tempo necessário para a execução de cinco preparações como arroz, feijão, carne assada, lasanha, salada de legumes cozidos (servida fria);
 - c. Analisar o cardápio mensal da unidade usando a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (Métodos AQPC), a qual considera os seguintes aspectos: variedade, cores, textura, incidência do tipo de prato proteico e do método de cocção.
 - d. Realizar o cálculo da composição nutricional de uma refeição do cardápio servido na UAN de acordo com o *per capita* (CHO, PTN, LIP Totais e Saturados, Na e Fibras, VET, NPU e NDPCal %). Comparar com referência ao PAT.

- e. Logística de Compras e Suprimentos – Caracterizar o sistema de compras da UAN e elaborar fluxogramas que englobem desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição.

7. CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DA UAN

7.1 Recebimento

7.2 Condições de Armazenamento

7.3 Controle de Temperatura

7.4 Avaliação Sensorial das Preparações

7.5 Controle de Produção

7.6 Controle de Armazenamento e Distribuição

7.7 Documentações Importantes - Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, Instruções de Trabalho, APPCC.

7.8 Aplicar Check-list de Verificação – RDC nº 216/2004 ou RDC nº 275/2002 ou CVS nº5/2013;

7.9 Descrever a destinação dos Resíduos Gerados (Orgânicos, Recicláveis e Óleo Queimado)

8. AVALIAÇÕES DE DESEMPENHO

8.1 Controle de custos (planejado X realizado)

8.2 Satisfação do Cliente

8.3 Controle de Resto Ingesta e Sobras

9. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Descrever sobre as atividades rotineiras e elaboração de outras atividades desenvolvidos pelo estagiário.

10. PROJETO DE INTERVENÇÃO

O aluno deverá realizar um projeto de intervenção, ou seja, uma ação prática, como um treinamento para a equipe de manipuladores ou uma ação de educação nutricional para os clientes.

O tema será proposto pelo aluno, onde deverá identificar a necessidade no local de estágio e em comum acordo com o Nutricionista da UAN.

11. CONCLUSÃO

Realizar uma análise crítica geral, contemplando o local e o próprio desempenho do aluno, questionando-se: Cumpriu o planejado? Se não, justificar o porquê. Gostou do que realizou no estágio? Sente-se satisfeito? Identificou sua aplicação?

Descrever quais os aprendizados adquiridos no estágio e fazer uma correlação da prática vivida com os conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas do curso.

12. ANEXOS / APÊNDICE

- Atividades elaboradas (treinamento/ planilhas/controles);

- Materiais da Unidade que foram utilizados como documentos de apoio para o desenvolvimento do relatório;
- Check list de Verificação aplicado;
- Cópia da Avaliação do Supervisor do local;
- Cópia da Lista de Frequência.

13. REFERÊNCIAS UTILIZADAS

APENDICE 7



AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO (A) ESTAGIÁRIO (A) – LOCAL DE ESTAGIO

Área de concentração: _____

NOME DO (A) ESTAGIÁRIO (A): _____

ITEM	FATORES	CRITÉRIOS	PESO	NOTA
1	QUALIDADE DO TRABALHO <ul style="list-style-type: none">• INICIATIVA /CRIATIVIDADE• PRESTEZA X RESULTADOS• COOPERAÇÃO e SOCIABILIDADE	<ul style="list-style-type: none">- Capacidade de tomar iniciativas responsáveis e de apresentar ideias úteis- Conhecimento e habilidade na execução das atividades- Habilidade para relacionar-se com a equipe, supervisores, clientes e estabelecer um ambiente agradável e de respeito- Capacidade de colaboração em benefício do trabalho.- Senso de equipe	0,5	
2	APRENDIZADO	<ul style="list-style-type: none">- Capacidade de aprender técnicas, rotinas e novos conhecimentos	0,5	
3	DIDÁTICA	<ul style="list-style-type: none">- Capacidade de transmitir conhecimentos	0,5	
4	RESPONSABILIDADE <ul style="list-style-type: none">• ASSIDUIDADE• ÉTICA• JULGAMENTO	<ul style="list-style-type: none">- Nível de comprometimento com o trabalho- Frequencia e pontualidade no estágio- Senso de equilíbrio e imparcialidade no julgamento de seu trabalho e do trabalho de terceiros- Apresentação pessoal	0,5	

Data: _____

Assinatura e carimbo do avaliador: _____ Área do Estágio: _____ Nota total: _____

APENDICE 8



AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO (A) ESTAGIÁRIO (A) – PROFESSOR ORIENTADOR

Área de concentração: _____

NOME DO (A) ESTAGIÁRIO (A): _____

ITEM	FATORES	CRITÉRIOS	PESO	NOTA
1	QUALIDADE DO TRABALHO <ul style="list-style-type: none"> • INICIATIVA /CRIATIVIDADE • PRESTEZA X RESULTADOS • COOPERAÇÃO e SOCIABILIDADE 	- Capacidade de tomar iniciativas responsáveis e de apresentar ideias úteis - Conhecimento e habilidade na execução das atividades - Habilidade para relacionar-se com a equipe, supervisores, clientes e estabelecer um ambiente agradável e de respeito - Capacidade de colaboração em benefício do trabalho. Senso de equipe	0,5	
2	APRENDIZADO/Seminário de estagio	- Capacidade de aprender técnicas, rotinas e novos conhecimentos	0,5	
3	DIDÁTICA	- Capacidade de transmitir conhecimentos	0,5	
4	RESPONSABILIDADE <ul style="list-style-type: none"> • ASSIDUIDADE • ÉTICA • JULGAMENTO 	- Nível de comprometimento com o trabalho - Frequência e pontualidade no estágio - Senso de equilíbrio e imparcialidade no julgamento de seu trabalho e do trabalho de terceiros - Apresentação pessoal	0,5	

Data: _____

Assinatura e carimbo do avaliador: _____ Área do Estágio: _____ Nota total: _____

APENDICE 9



**ESCOLA DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIOSUPERVISIONADO EM SAÚDE PÚBLICA E SEGURANÇA ALIMENTAR**

Instrumento de avaliação de Portfólio

Estudante: _____

Pontualidade na entrega semanal (descontar 0,1 pontos a cada semana de entrega em atraso)

Tópicos analisados	Valores atribuídos					
Apresentação (valor 0,5)	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1	0,0
Segue as normas da ABNT/ Apresenta referência coerente						
Estrutura (Valor 1,0)	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1	0,0
Apresentação pessoal						
Apresentação do local de estágio (Coerência das informações)						
Desenvolvimento (Valor 2,5)	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1	0,0
Apresenta as atividades realizadas com profundidade						
Apresenta reflexão frente à realidade encontrada						
Demonstra resolução de questões adequadas à realidade local						
Apresenta experiências vivenciadas em equipe multiprofissional						
Aponta aspectos éticos que vivenciou						
Conclusão (2,0)	1,0	0,8	0,6	0,4	0,2	0,0
Reflete sobre as vivências que considerou importante						
Avalia as atividades desenvolvidas de forma crítica						

Observações: _____

Data: ____/____/____

Nota: _____

Estudante: _____ Docente: _____

APÊNDICE 10



**ESCOLA DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIOSUPERVISIONADO EM SAÚDE PÚBLICA E SEGURANÇA ALIMENTAR**

Instrumento de avaliação clínica

Estudante: _____

Identificação	0,05	
Histórico Clínico	0,05	
Avaliação clínica nutricional	0,1	
Histórico dietético	0,1	
Avaliação Subjetiva Global/Triagem Nutricional/MAN	0,05	
Avaliação Nutricional		
Antropometria	0,1	
Bioquímica	0,05	
Medicações em uso e Interações droga-nutrientes	0,15	
Registro Alimentar de 24h	0,2	
Estimativa das necessidades de energia	0,3	
Conduta dietoterápica		
Características físicas da dieta	0,2	
Apresentação de Exemplo de Cardápio	0,2	
Recomendações Nutricionais	0,1	
Evolução do paciente	0,1	
Bibliografia	0,1	

Observações: _____

Data: ____/____/____

Nota: _____

APENDICE 11



**ESCOLA DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIOSUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Instrumento de Avaliação do Relatório de UAN

Aluno: _____ Local de Estágio: _____

Período: _____ Professor Orientador: _____

Tópicos Analisados	Nota Atribuída
Facilidade de Compreensão, Interesse e Cooperação (Valor 0,5)	
Facilidade demonstrada no entendimento e cumprimento das atividades de estágio e entrosamento no processo de trabalho.	
Nível de Conhecimento (Valor 1,0)	
Capacidade de conciliar teoria e prática, percebendo as características e limitações da situação real.	
Domínio dos conteúdos e procedimentos e Aplicação de métodos e técnicas adequadamente.	
Organização e Método de Trabalho (Valor 1,0)	
Planejamento de métodos e recursos apropriados, visando a melhorar a organização para a correta realização das atribuições do estágio.	
Envolvimento e compromisso com a aprendizagem e criatividade no desenvolvimento de ações.	
Estrutura e formatação (Valor 0,5)	
Atendimento às normas de apresentação do relatório e de materiais desenvolvidos - concordância, ortografia e regras metodológicas.	

Conteúdo e Objetividade (Valor 2,5)	
Descrição clara e consistente do local de estágio e de todos os itens em relação ao roteiro básico	
Qualidade e precisão das atividades elaboradas e desenvolvidas no estágio (atividades de educação nutricional; atividades complementares e planejamento alimentar com respectivos cálculos).	
Realização de correções solicitadas	
Conclusão (0,5)	
Reflete sobre as vivências que considerou importante	
Avalia as atividades desenvolvidas de forma crítica	

Observações: _____

Data: ___/___/___

Nota: _____

Assinatura:

Estudante: _____

Docente: _____