

REGULAMENTO PARA ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

CAPÍTULO I

DA APRESENTAÇÃO E DA CARACTERIZAÇÃO

Art. 1º - O Estágio Curricular Supervisionado é uma atividade prática realizada pelo estagiário, com a supervisão de um profissional Bacharel em Nutrição designado para essa atividade, sendo atividade obrigatória do Curso de Graduação em Nutrição para consolidar as competências e habilidades necessárias para a atuação na vida profissional.

Parágrafo Único – O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição das Faculdades Unidas do Vale do Araguaia consta de atividades práticas profissionais, exercidas em situações reais de trabalho, sendo um processo interdisciplinar avaliativo e criativo, destinado a articular teoria e prática, apreendidas durante a vida acadêmica.

Art. 2º As bases legais do Estágio Curricular Supervisionado são:

Lei nº 9394/96 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

Lei Federal nº 11.788, de 25/09/2008; dispões sobre a realização de Estágios;

Resolução CNE/CES nº 5, de 2001 – que Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição-bacharelado;

Parecer CNE/CES nº 1.133/2001 – que dispõe sobre as Diretrizes Curriculares nacionais para os Cursos de Enfermagem, Medicina e Nutrição;

Resolução nº 003/CG, de 21 de Fevereiro de 2011 – regulamenta a realização de Estágios na IES;

Resolução CFN nº 380 de dezembro de 2005 – dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências.

Lei nº 8080/90 – Lei Orgânica da Saúde;

Lei nº 8142/90 – Lei orgânica da Saúde.

Art. 3º - O estagiário deve ter consciência que no campo de Estágio Curricular Supervisionado o objeto de trabalho, direta ou indiretamente, é o ser humano, reconhecendo que não deve estar centrado somente no desenvolvimento de seu conhecimento avaliativo, mas principalmente, na prestação de um serviço adequado aos indivíduos, de forma ética e com responsabilidade. São considerados Campos de Estágio instituições estatais ou privadas que exerçam atividades compatíveis com a formação acadêmica do curso nas áreas de:

I – Nutrição Coletiva

II – Nutrição Clínica

III – Nutrição Social

Parágrafo único: a realização de Estágio Curricular Supervisionado não acarreta vínculo empregatício entre o estagiário e a unidade concedente do Estágio.

Art. 4º - A carga horária do Estágio Curricular Supervisionado está assim distribuída: Alimentação Coletiva com 300 h (ANEXO A), Nutrição Clínica com 300 h (ANEXO B) e Nutrição Social com 280h (ANEXO C).

CAPÍTULO II

DOS OBJETIVOS

Art. 5º - Os Estágios Curriculares Supervisionados têm por finalidade oferecer aos estagiários do Curso de Nutrição oportunidades de ação que possibilitem a integração entre teoria e prática nos diversos locais de atuação, pela aplicação dos conhecimentos, das competências e das habilidades adquiridas no decorrer do Curso e pela construção e reconstrução de saberes na prática profissional apresentando como objetivos:

I. OBJETIVO GERAL

Possibilitar aos estagiários o desenvolvimento de conhecimentos a partir da integração teoria-prática, como também aproximá-los da realidade que irão vivenciar no seu cotidiano profissional. Estimulando dessa forma o espírito de equipe e liderança participativa.

II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivos específicos do Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva:

- Oportunizar ao estagiário uma participação integrada à realidade do campo profissional existente, tornando-o apto a planejar, organizar, controlar, avaliar e administrar uma unidade de alimentação e nutrição;
- Oportunizar a prática da educação alimentar para as pessoas atendidas pelas instituições e empresas que trabalham no setor de alimentação coletiva, como descrito no Anexo A.

Objetivos específicos do Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica:

- Oportunizar o treinamento, em serviço, das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas como Pediátrica, Cirúrgica, Clínica Médica, entre outras;
- Oportunizar o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma independente e à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso;
- Favorecer a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.

Objetivos específicos do Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social:

- Permitir o treinamento, em serviço (Unidades de Saúde da Família, Escolas, Secretarias de Saúde e atividades desenvolvidas juntamente na Assistência Social), do estagiário em Nutrição, nas atividades de saúde a nível primário, que se relacionem às condições alimentares e nutricionais da população;
- Favorecer a identificação de ações próprias da Nutrição no atendimento primário à saúde e/ou sua implementação;
- Oportunizar a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo, do planejamento de ações que levem à solução dos problemas identificados, de ações próprias da atenção dietética, da implementação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de Nutrição Social.

CAPÍTULO III

DO COORDENADOR GERAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 6º - O Coordenador Geral de Estágios Curricular Supervisionado é responsável pela coordenação, acompanhamento, controle e avaliação das atividades de Estágio Curricular Supervisionado, designado pelo Diretor, com o mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzido.

Seção I

DAS ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR GERAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 7º - A Coordenação Geral de Estágio Curricular Supervisionado deverá ser responsável por:

- I. baixar normas e instruções generalistas para regulamentar os Estágios Curricular Supervisionado das Faculdades Unidas do Vale do Araguaia;
- II. promover a integração entre as Faculdades Unidas do Vale do Araguaia e as Unidades Concedentes de estágio firmando os devidos convênios;
- III. manter atualizado os Convênios de Estágio;
- IV. elaborar junto ao Coordenador de Curso e Coordenador de Estágio do Curso (quando houver) regulamento e o manual de Estágio Curricular Supervisionado do respectivo Curso;
- V. orientar o Coordenador do Curso e o Coordenador de Estágio do Curso (quando houver) quanto à documentação necessária para a realização dos Estágios Curriculares Supervisionados;
- VI. Promover reunião com estagiários, Profissionais Supervisores de Estágio e Instituição Concedentes quando se fizer necessário
- VII. acompanhar o desenvolvimento e avaliação da realização do Estágio Curricular Supervisionado, por meio dos relatórios emitidos semestralmente pelo Coordenador de Estágio do Curso; e,
- VIII. apresentar, anualmente, o relatório de atividades, encaminhando-o à Diretoria.

CAPÍTULO IV

DO COORDENADOR DE CURSO

Art. 8º - A Coordenação do Curso é designada pelo Diretor da Instituição, dentre os docentes que integram o Curso, graduado em Nutrição e devidamente registrado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região (CRN-1), para mandato de 2 (dois) anos, permitida a recondução.

Seção I

DAS ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DE CURSO

Art. 9º - Além das atribuições definidas no Regimento das Faculdades Unidas do Vale do Araguaia, a Coordenação de Curso deverá ser responsável por:

- I. identificar oportunidade de estágio, divulgando as vagas existentes, em conjunto com a Coordenação Geral de Estágio;
- II. participar da elaboração de propostas de alteração do presente regulamento de Estágio Curricular Supervisionado;
- III. participar da seleção de Supervisão de Estágio;
- IV. acompanhar o desenvolvimento e a avaliação da realização do Estágio Curricular Supervisionado;
- V. realizar reunião, quando necessário, com os Profissionais Supervisores de Estágio;
- VI. Acompanhar e orientar os Profissionais Supervisores de Estágio, na ausência de um Coordenador de Estágio do Curso;
- VII. propor práticas de melhorias para o desenvolvimento do Estágio; e
- VIII. cumprir e fazer cumprir o presente regulamento e demais normas aprovadas pelos órgãos colegiados da IES.

CAPÍTULO V

DO PROFISSIONAL SUPERVISOR DE ESTÁGIO

Art. 10 - O Supervisor de Estágio é o profissional Graduado em Nutrição - bacharelado, designado pelo Coordenador de Curso para acompanhar e supervisionar o desenvolvimento do Estágio, obedecendo a quantidade de 10 (dez) alunos por supervisor conforme a Resolução CFN 380/2005.

Seção I

DAS ATRIBUIÇÕES DO PROFISSIONAL SUPERVISOR DE ESTÁGIO

Art. 11 - O Supervisor de Estágio, indicado e designado pelo Coordenador do Curso, tem a função de supervisionar o desenvolvimento das atividades do Estágio em cada etapa curricular, obedecendo a quantidade de estagiários estipulada pelo CFN através da Resolução Nº 380/2005, para cada etapa de estágio a ser realizada. Vale ressaltar que esse profissional deve ser graduado em Nutrição e devidamente registrado no CRN 1ª região, designado pelo Coordenador de Curso para supervisionar o desenvolvimento do Estágio,

Seção I

Das Atribuições

Art. 12 - O Profissional Supervisor de Estágio será responsável por:

- I. acompanhar, supervisionar, avaliar e registrar, de forma sistemática, o processo de aprendizagem do estagiário;
- II. respeitar e fazer respeitar o Código de Ética do Nutricionista;
- III. realizar visita as unidades concedentes de Estágio onde realizará a supervisão;
- IV. elaborar Plano de Atividades estabelecendo teoria e prática, de acordo com as exigências da formação profissional;
- V. organizar, coordenar e supervisionar as atividades de Estágio Curricular Supervisionado;
- VI. organizar o cronograma de atividades para cumprimento do Estágio Curricular, bem como para a reposição de horas de Estágio em cada etapa curricular;
- VII. cumprir o Plano de Atividades de Estágio estabelecido para cada etapa de Estágio;
- VIII. dar conhecimento ao estagiário das normas, os procedimentos e os critérios de avaliação do Estágio;
- IX. promover o registro da carga horária cumprida em cada etapa do Estágio bem como avaliar as habilidades de competências do acadêmico.
- X. registrar qualquer intercorrência identificada no desenvolvimento do Estágio;

- XI. orientar o estagiário, fornecendo-lhe, subsídios para a formulação de projetos e relatórios;
- XII. participar das reuniões com a Coordenação do Curso e Coordenador de Estágio para avaliar o desenvolvimento do Estágio;
- XIII. fixar prazo para a entrega do relatório final do desenvolvimento da etapa do Estágio Curricular;
- XIV. registrar frequência e resultado da avaliação do Estágio, encaminhando, no prazo estabelecido, à Coordenação do Curso;
- XV. apresentar relatório final de cada etapa de Estágio, ou sempre que solicitado;
- XVI. manter organizada a documentação de cada estagiário-estagiário;
- XVII. apresentar ao Coordenador do Curso o conteúdo estabelecido de reposição de carga horária;
- XVIII. Entregar portfólio, contendo as fichas e relatórios elaborados pelos estagiários no decorrer dos estágios, na Coordenação do Curso, para conferência e arquivamento de todos os documentos referentes às atividades de Estágio Curricular Supervisionado, e
- XIX. cumprir e fazer cumprir o presente regulamento e demais decisões emanadas dos órgãos superiores.

CAPÍTULO VI

DO SUPERVISOR DE CAMPO

Art. 12 - O Supervisor de Campo é o profissional com formação acadêmica e profissional em Nutrição, devidamente registrado no CRN-1, que exerce atividades na unidade concedente de Estágio.

Seção I

Das Atribuições

Art. 13 - O Supervisor de Campo tem as seguintes atribuições:

- I - exercer as atividades de supervisão com o compromisso na formação profissional do estagiário, considerando as dimensões teórico-metodológica, ético-política e técnico-operativa;

- II - participar de reunião com Coordenador do Curso, com o Supervisor de Estágio e com a Unidade Concedente de Estágio;
- III - discutir, quando necessário, com o Supervisor de Estágio, o desempenho do estagiário;
- IV - prestar informações, quando solicitadas, ao Supervisor de Estágio; e
- V - propor ao Coordenador do Curso o desligamento do estagiário, com as justificativas por escrito.

CAPÍTULO VII

DA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 14 - Para realizar o Estágio Curricular Supervisionado o estagiário deverá estar regularmente matriculado na série curricular em que o mesmo é exigido e, aprovado em todas as disciplinas curriculares das séries anteriores.

Parágrafo único. O estagiário com disciplina(s) em dependência ou adaptação não poderá realizar o Estágio Curricular.

Art. 15 - Para desenvolver o Estágio Curricular Supervisionado o estagiário deverá firmar Termo de Compromisso.

Art. 16 - Ao estagiário que exercer atividades profissionais na condição de empregado, autônomo ou voluntariado, cujas atividades estão em áreas correlatas ao Curso, fica vetado o aproveitamento das mesmas para cumprimento de carga horária exigida para o Estágio Curricular Supervisionado, de acordo com matriz curricular.

CAPÍTULO VIII

DAS ATRIBUIÇÕES DO ACADÊMICO-ESTAGIÁRIO

Art. 17 Serão considerados aceitos para a realização do estágio os estagiários que estiverem:

- I. Cartão de vacina devidamente atualizado;
- II. Regulamente matriculado no 4º ano de nutrição
- III. Aprovado em todas as disciplinas dos anos anteriores, não podendo haver nenhuma dependência;
- IV. Ter assinado o Termo de Compromisso, firmado entre ele, a parte concedente do estágio e as Faculdades Unidas do Vale do Araguaia;
- V. Apresentar documento comprobatório do “seguro contra acidentes

peçoais” (Lei nº 6.494 de 07 de dezembro de 1977), firmado sob autorização e interveniência da IES

Art. 18 - No desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado, cabe ao estagiário:

- I - desempenhar atividades de acordo as habilidades e competências estabelecidas para cada etapa de Estágio;
- II - atuar de conformidade com o Código de Ética do Nutricionista.

Art. 19 - Nas atividades do Estágio será exigido do estagiário vestimentas e calçados adequados para cada etapa de estágio, apresentar-se no mínimo 10 (dez) minutos antes do início das atividades, bem como atender às normas da Unidade concedente de Estágio.

Parágrafo único. O estagiário deverá respeitar as orientações acima, sendo identificado no regulamento de estágio as vestimentas adequadas para cada campo de realização do estágio.

- I. O estagiário terá direito de 20 minutos de intervalo, por dia de estágio, sendo que o mesmo fica a critério do Profissional Supervisor de Estágio.
- II. Fica vetado o aproveitamento de atividades para o cumprimento de carga horária, em qualquer situação;
- III. Qualquer reclamação, solicitação ou reivindicação relacionada ao estágio deverá ser dirigida diretamente ao Profissional Supervisor
- IV. O estagiário deverá cobrir os custos de transporte para o local destinado aos estágios supervisionado ou atividades praticas, bem como os custos de alimentação durante a realização do estágio.

Art. 20 – Como pré-requisito para o desenvolvimento das atividades em campo de estágio o acadêmico deverá:

- I. O estagiário do sexo masculino deverá estar com barba feita. No estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição não será permitido o uso de barbas e bigodes;
- II. Não será permitido o uso de saias, calças colantes e/ou transparentes ou shorts. Usar sempre roupas respeitando o pudor, conforme as normas das Faculdades Unidas do Vale do Araguaia;
- III. Deverá evitar manifestações barulhentas em qualquer recinto da Instituição;
- IV. O estagiário não poderá portar aparelho celular em campo de prática;
- V. Não será permitido fumar no ambiente de estágio. É extremamente proibido consumir bebida alcoólica e usar drogas ilícitas no ambiente de estágio;

- VI. Erros técnicos graves, cometidos por estagiários em cada campo de estágio de acordo com o desempenho de atividade para o qual estava habilitado, serão julgados pelo Profissional Supervisor de Estágio, pelo Coordenador de Curso e pelo Coordenador de Estágio com as penas previstas a seguir;
 - Advertência verbal;
 - Advertência escrita;
 - Reprovação no estágio
- VII. a quebra ou dano de material utilizado durante a realização do estágio será de inteira responsabilidade do estagiário;
- VIII. o estagiário deve sociabilizar-se e ter a capacidade de estabelecer e manter contatos com clientes, colegas e equipe tratando todos com equidade. Caso não respeite este critério o mesmo será penalizado conforme orientações do Supervisor de Estágio;
- IX. É proibido ao estagiário manter qualquer tipo de relação pessoal com o paciente/cliente e ou funcionário do local de estágio durante o período de realização do estágio mesmo que o estagiário já o conheça previamente;
- X. É dever do estagiário tratar com respeito seu Supervisor de Estágio, Coordenador de Estágio, Coordenador de Curso, demais profissionais alocados em seu campo de estágio, bem como os colegas de estágio;
- XI. O paciente/cliente deve ser tratado com todo respeito, sem preconceitos e ou preferências de qualquer natureza

Art. 21 - No exercício das atividades de Estágio o estagiário deverá apresentar conduta e comportamento inerentes ao exercício profissional, devendo:

- I - recusar qualquer tipo de gratificação pelo trabalho prestado em campo de práticas;
- II - respeitar as normas da unidade concedente de Estágio.

Parágrafo único. Ao acadêmico-estagiário não é permitido portar e consumir drogas ilícitas, seja nos ambientes da Instituição concedente de Estágio ou nos intervalos das atividades.

Parágrafo único. Caso o profissional Supervisor de Estágio, constate que o aluno apresenta-se alcoolizado ou sobre efeitos de entorpecentes, imediatamente, o mesmo terá aplicação da penalidade de suspensão.

CAPÍTULO IX

DOS CAMPOS, DA CARGA HORÁRIA, DA ESCALA E DA REPOSIÇÃO DE ESTÁGIO

Art. 22 - A escala de Estágio Curricular Supervisionado (grupo de estagiários distribuídos por campo e etapa de Estágio) será definida pelo Coordenador do Curso com o Supervisor de Estágio no primeiro dia do estágio juntamente com os alunos.

Art. 23 - O estagiário deverá realizar o Estágio Curricular Supervisionado no prazo estabelecido na escala, vedada a prorrogação ou antecipação do estágio, exceto em casos excepcionais, mediante comprovação, considerando: doença infectocontagiosa, óbito de parentes próximos (pais, irmãos, avós, cônjuges e filhos), hospitalização, compromissos eleitorais e/ou judiciais, e participação em eventos científicos específicos da área de nutrição, após autorização prévia do Coordenador de Curso e do Supervisor de Estágio Curricular Supervisionado.

Art. 24 - Para reposição do Estágio Curricular Supervisionado o estagiário deverá protocolar requerimento na Secretaria, no prazo de 48 horas da data da ausência, acompanhado de documento(s) comprobatório(s).

Parágrafo único. O Coordenador de Estágio e o Coordenador do Curso de Nutrição terão 48 horas após o recebimento da solicitação para emitir o parecer (deferido ou indeferido), e enviar para a secretaria acadêmica e tesouraria para que o estagiário realize o pagamento da reposição.

- I. os documentos aceitos para análise de informativo de falta ao estágio são os seguintes: Laudo médico e/ou atestado médico ou odontológico, juntamente com a ficha de atendimento da instituição com o número de registro no órgão, atestado de óbito de parentes de primeiro grau, licença maternidade, convocação da justiça e folder de evento científico (para solicitação antecipada de reposição) ou certificado de participação em evento de cunho científico (em caso de reposição posterior a falta);
- II. O estagiário que não apresentar justificativa de qualquer falta na etapa fica impedido de realizar as reposições, e automaticamente é considerado reprovado na referida etapa.

Art. 25 - Quando o estagiário faltar até 25% (vinte e cinco por cento) da escala (de forma justificada), deverá repor somente as horas em que esteve ausente, se as faltas forem acima de 25% a reposição será de toda a etapa do Estágio.

Parágrafo único. Quando o estagiário repuser as horas de Estágio, as faltas serão abonadas pelo supervisor

Art. 26 - A reposição das atividades de Estágio Curricular acontecerá somente após autorização pelo Coordenador do Curso e o pagamento da taxa estipulada pela Secretaria e a mesma será agendada entre o supervisor de estágio e o estagiário.

- I. é de responsabilidade do estagiário pagar a reposição das atividades de

estágio, com valor de R\$ 15,00 (quinze reais) a hora/aula.

- II. o pagamento da reposição de estágio tem que ser realizado nas Faculdades Unidas do Vale do Araguaia;

Art. 27 - O estagiário que realizar todos os procedimentos estabelecidos para a reposição é considerado aprovado e terá sua situação regular na etapa.

Art. 28 - O estagiário que faltar à reposição será automaticamente considerado reprovado.

§ 1º Em caso de reprovação em uma das etapas do Estágio Curricular, o estagiário terá o direito de repor a referida etapa.

§ 2º Havendo reprovação em mais de uma das etapas de Estágio, o estagiário estará automaticamente reprovado, sem direito à reposição, devendo cursar no ano letivo subsequente as etapas em que foi reprovado e a etapa não cumprida no ano anterior.

§ 3º O aluno que for reprovado no 1º ou no 2º campo de estágio poderá realizar a reposição ainda no mesmo ano, em horário contrário ao da realização do estágio da etapa seguinte. Entretanto, se a reprovação ocorrer no 3º campo de estágio, a reposição só será realizada no ano letivo subsequente.

Art. 29 - A acadêmica-estagiária gestante terá seus direitos resguardados de acordo com a Lei, mediante protocolo de requerimento na Secretaria das Faculdades, retornando às atividades acadêmicas para realizar Estágio Curricular, no prazo estabelecido pela Coordenação do Curso.

CAPÍTULO X

DA AVALIAÇÃO, DA APROVAÇÃO E DA REPROVAÇÃO NO ESTÁGIO

Art. 30 - A avaliação ocorrerá em cada etapa de desenvolvimento do Estágio Curricular, desenvolvida de forma a verificar o conhecimento, as habilidades, a capacidade de resolução de problemas e as atitudes do estagiário durante a realização do Estágio Curricular, sendo essa específica para cada campo de estágio.

Parágrafo único. A avaliação será realizada de acordo com o desenvolvimento das atividades em cada campo, estando veiculadas diretamente a esses.

Art. 31 - Após a conclusão de cada etapa de Estágio Curricular será considerado aprovado o estagiário que apresentar frequência de 100% (cem por cento) nas atividades programadas e média geral igual ou superior a 7,0 (sete) por campo de estágio.

CAPÍTULO XI

DOS ACIDENTES DURANTE O DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO

Art. 32 - Os acidentes ocorridos durante o desenvolvimento do Estágio Curricular deverão ser comunicados ao Supervisor de Estágio e ao setor responsável da Unidade Concedente do Estágio, obedecendo aos critérios do protocolo definido pela mesma.

Parágrafo único. O Supervisor de Estágio é o responsável pela adoção das providências cabíveis no momento do acidente.

CAPÍTULO XII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 33 - O estagiário que cometer infrações éticas e morais estará sujeito às penalidades estabelecidas no Regimento das Faculdades Unidas do Vale do Araguaia e pelo Código de Ética da Profissão.

Art. 34 - Os erros técnicos de natureza grave, cometidos pelo acadêmico-estagiário no desempenho de atividades serão examinados e avaliados pelo Coordenador de Curso, e Supervisor de Estágio, estabelecendo penalidade a ser aplicada, já mencionado no Art. 20.

Art. 35 - O estagiário que quebrar ou causar danos materiais à Unidade Concedente de Estágio será responsabilizado, cabendo ao Supervisor de Estágio e à Coordenação do Curso, apurar os fatos, determinar as sanções cabíveis e aplicá-las.

Art. 36 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado de Curso das Faculdades Unidas do Vale do Araguaia.

ANEXO A -

Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva

A Resolução CFN Nº 380/2005 trata sobre as atribuições do nutricionista por área de atuação e cita os incisos II, VI e VII do Artigo 3º; incisos III, IV, XI e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei nº 8.234/91 para demonstrar o que compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar

assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

A Unidade de Alimentação e Nutrição requer um serviço complexo, compreendendo uma sucessão de eventos destinados a produzir e/ou atender refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e sanitários ditados pela legislação vigente no país e capaz de cobrir, parcialmente ou integralmente as necessidades nutricionais de sua clientela.

A manutenção de integridade, salubridade e higidez de todo ser vivo depende da ingestão diária de alimentos quantitativa e qualitativamente adequados, saudáveis e que não coloquem em risco a sua saúde. Para tanto, o estabelecimento de normas, limites e padrões, exercendo tarefas de inspeção, controle, fiscalização e vigilância faz-se necessário a fim de assegurar a qualidade dos alimentos comercializados.

Diante do exposto e com base na realidade mercadológica, o Curso de Nutrição da Univar reconhece que a área de alimentação coletiva é um tópico que merece ser incluído na grade curricular e fazer parte da vivência prática do acadêmico de Nutrição, por meio de Estágio.

O Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição tem uma carga horária total de 300 horas, sendo que, no mínimo, 240 horas devem ser cumpridas no campo de estágio e, as demais utilizadas para confecção de materiais e relatório, bem como discussão de casos com os professores responsáveis pela supervisão dos estágios.

Empresas alimentícias de médio a grande porte, escolas, creches, conveniadas com as Faculdades Unidas do Vale do Araguaia – UNIVAR receberão os alunos durante a realização do estágio curricular em Alimentação Coletiva.

Os objetivos do estágio nesta área de atuação são proporcionar ao aluno o contato com a área, conduzindo a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso, além de desenvolver no estagiário espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, funcionários e clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

O início das atividades será marcado por um trabalho de identificação e caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição. No decorrer do período o aluno realizará um detalhado acompanhamento das atividades de rotina de produção de alimentos, que engloba aspectos físicos, dimensionamento de equipamentos, planejamento de cardápios e todas as etapas que passam os gêneros alimentícios até chegarem ao consumidor, ou seja, a recepção da matéria prima, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo e cocção, distribuição, controle de sobras e restos e análise dos pontos críticos da Unidade.

O aluno também realizará na Unidade campanhas de reeducação nutricional com os comensais e treinamento de higiene com os manipuladores.

Neste estágio, o aluno deverá observar as atividades obrigatórias e complementares do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição conforme a legislação.

1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DA ÁREA DE ESTÁGIO:

- Propiciar ao estagiário a oportunidade para a complementação e também aplicação prática dos conhecimentos teóricos e habilidades adquiridas em diversas disciplinas curriculares.

- Permitir que o estagiário participe das atividades desenvolvidas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), em todos os seus aspectos administrativos, técnicos, de educação e pesquisa, permitindo ao estagiário identificar as funções e responsabilidades do profissional nutricionista.

- Identificar o nutricionista, enquanto profissional da saúde, atuando em coletividades sadias com atividades técnicas e administrativas.

- Propiciar ao aluno, a oportunidade que lhe cabe no processo de seu desenvolvimento profissional.

- Propiciar ao estagiário o reconhecimento da necessidade de uma atualização científica constante.

A seguir as possíveis atividades a serem executadas pelos estagiários:

Atividades obrigatórias:

- 1.** Verificar a adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas e propor, em relatório, um melhor planejamento, caso necessário;
- 2.** Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios;
- 3.** Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;
- 4.** Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;
- 5.** Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos;
- 6.** Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- 7.** Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- 8.** Identificar clientes/pacientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado;
- 9.** Coordenar o desenvolvimento de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
- 10.** Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
- 11.** Coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
- 12.** Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário;
- 13.** Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios.
- 14.** Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
- 15.** Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes;

16. Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade;
17. Acompanhar os resultados dos exames periódicos dos clientes/pacientes, para subsidiar o planejamento alimentar;
18. Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
19. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;
20. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados;
21. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

Atividades complementares:

1. Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
2. Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN;
3. Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
4. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;
5. Planejar, supervisionar e/ou executar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos clientes/pacientes;
6. Planejar e/ou executar eventos, visando à conscientização dos empresários da área e representantes de instituições, quanto à responsabilidade dos mesmos na saúde coletiva e divulgando o papel do Nutricionista;
7. Organizar a visitação de clientes às áreas da UAN;
8. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;

9. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área;
10. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;

2. SUPERVISÃO DE ESTÁGIO

Periodicamente, o aluno receberá visitas de supervisão do professor supervisor responsável. Essas terão como objetivo esclarecer dúvidas, auxiliar no acompanhamento das tarefas, orientar na tomada de decisões. Nestas reuniões o supervisor da entidade responsável pelo acompanhamento do estagiário poderá participar na definição de temas e no desenvolvimento dos trabalhos científicos, bem nas atividades referentes à supervisão, como por exemplo entrega dos trabalhos. As visitas obedecerão ao cronograma previamente determinado, porém, de acordo com a necessidade da entidade e do aluno, podem ter uma frequência maior, (diária ou semanal).

OBS: são consideradas supervisões de estágio a visita do professor supervisor na entidade, o atendimento do aluno na universidade bem como o acompanhamento dos alunos pelo professor em outros locais determinados.

3. ORIENTAÇÕES AOS ESTAGIÁRIOS

Cada UAN tem características próprias, de acordo com a empresa que a administra (auto-gestão ou concessionária), seu ramo de atuação, grupo de funcionários, entre outras. A abertura de novos mercados de trabalho para o Nutricionista tem possibilitado o desenvolvimento de atividades junto a novos campos de atuação profissional.

O desenvolvimento dos fundamentos teóricos referentes a cada uma dessas novas áreas de atuação, muitas vezes, não acompanha, com a mesma velocidade, as

exigências do mercado de trabalho. Dessa forma, o estágio em UANs de naturezas diversas é um aliado importante na complementação dos conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas de graduação. Além disso, oferece a oportunidade de aprimoramento da capacidade de adaptação à nova realidade e às exigências de um mercado em constante evolução.

O aluno deve procurar aproveitar o estágio em UAN para desenvolver diversas habilidades, entre elas a capacidade de utilizar os conhecimentos técnicos disponíveis (aqueles que você já tem e aqueles que você pode buscar frente a cada nova situação) para a busca de soluções práticas e eficazes para os problemas que se apresentem.

Além das rotinas técnico-administrativas que devem ser observadas, aprendidas e vivenciadas pelo estagiário, outras questões devem ser objeto de constante atenção por parte do estagiário, que deve se lembrar sempre que :

- está na empresa para conhecer e aprender, por isso, não deve ter receio de perguntar e de buscar informações, sempre que sentir necessidade;
- deve ter o cuidado, entretanto, para não se mostrar impertinente;
- deve buscar conhecer, acompanhar e compreender o funcionamento de cada um dos setores que compõem ou que diretamente influenciam o funcionamento da UAN;
- é fundamental para um bom desenvolvimento do estágio, a demonstração de interesse e de compromisso com as atividades da UAN e com o trabalho que lhe for solicitado.
- deve questionar de seu supervisor se pode ser útil em alguma tarefa ou se tem alguma sugestão de atividade a ser desenvolvida sempre que, em algum momento, estiver ocioso;
- está na empresa para aprender, devendo demonstrar extremo cuidado e gentileza no trato e na convivência com todos os funcionários da UAN, pois cada um deles pode ter algo de útil para lhe ensinar;
- ocupa uma função que não lhe dá nenhuma autoridade sobre os demais funcionários da UAN e, por isso, deve evitar atitudes que envolvam dar ordens ou fazer exigências a qualquer um deles;

- é adequado pedir “por favor” e agradecer, sempre que necessitar de informações ou da colaboração de qualquer funcionário da empresa;
- deve procurar discretamente o nutricionista supervisor, sempre que presenciar ou for informado de qualquer atitude que considerar inadequada por parte de algum funcionário da empresa;
- deve se mostrar sempre solícito e disponível para a execução das atividades que lhe forem solicitadas;
- todas as atividades realizadas podem proporcionar-lhe conhecimentos e experiências que serão úteis de alguma forma no futuro.
- Toda dúvida ou problema assim como qualquer orientação necessária deve ser esclarecida pelo professor supervisor.

4. AVALIAÇÃO

O relatório final tem como objetivo conduzir o aluno a uma avaliação ampla e concisa de todos os aspectos do estágio, no que tange da sua observação acerca da estrutura física e humana e da sua própria atuação como estagiário(a). Por isso, recomendamos que seja feito de forma pensada e crítica. De acordo com a área do estágio, o relatório seguirá roteiro específico.

OBS: Recomendamos que os itens descritos nas atividades planejadas de acordo com o cronograma prévio, sejam cumpridos desde o início do estágio, independente da área, a fim de facilitar o desenvolvimento e a execução do relatório final. O não cumprimento das tarefas solicitadas pelo supervisor de estágio a cada visita à Instituição acarretará em prejuízo na nota final do relatório.

Avaliação específica do estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição: compreenderá a elaboração de um relatório de estágio, conforme normas estabelecidas abaixo:

ESTRUTURA DO RELATÓRIO PARA ESTÁGIO EM UANs

Os relatórios deverão ser apresentados em papel A4, digitado com espaçamento 1,5, com letra (fonte) “Times New Roman” ou “Arial” tamanho 12. As margens superior, inferior, esquerda e direita deverão ser de 3 (três) cm, que permita encadernação em espiral, seguindo a ordem especificada abaixo.

Deverá ser entregue duas vias: uma via será entregue após o término do campo de estágio no dia da apresentação do relatório juntamente com a segunda via que será encaminhada via – e-mail em formato PDF.

CAPA

Instituição a que pertence o aluno

Título do relatório

Nome do aluno

Cidade, ano

FOLHA DE ROSTO

Instituição de onde provem o relatório

Nome do aluno

Nome do orientador

Nome do supervisor

SUMÁRIO

Assuntos com respectivas paginações

1 - INTRODUÇÃO

Utilizar referenciais de vários livros, citarem autores. O que é U.A.N? Atualidades e tendências do setor de alimentação coletiva? Objetivos do estágio em UAN? Atribuições do nutricionista em Alimentação Coletiva? Citar as atribuições observadas do nutricionista do local de estágio.

O que PAT? Objetivos? Atribuições do nutricionista no programa? Documentos necessários para implantar o PAT? Quais as recomendações nutricionais?

O que o PNAE? Quais os objetivos? Atribuições do Nutricionista no programa? Documentação exigida? Recomendações nutricionais por faixa etária? E a atendida na escola?

2- OBJETIVOS

1.1 Objetivos gerais

2.2 Objetivos específicos

3- DESCRIÇÃO DO CAMPO DE ESTÁGIO

Caracterização Da Empresa

A- Identificação da empresa: Dados gerais da empresa onde está inserida a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN):

- Razão social – Nome Fantasia
- CNPJ
- Inscrição estadual e municipal
- Atividade principal;
- Endereço – Bairro- Cep- telefone.
- Responsável técnico – demais funcionários por nome e função.
- Organograma: Definição, principais modelos e importância, citar autores.
Elaborar o organograma do local de estágio

4- ATIVIDADES

4.1 GERENCIAMENTOS DA UAN

1- Número de refeições por tipo de serviço

- Número de refeitórios e tipo de cliente;
- Número de refeições totais: descrever em um quadro os tipos de refeições, as quantidades e os horários de distribuição
- Sistema de distribuição (centralizado, descentralizado, misto). Caracterizar, segundo a literatura, qual o tipo de distribuição do local, pontos positivos e negativos, citando os autores consultados;
- Padrão de cardápio/ tipos de serviços existentes na unidade. Colocar referências bibliográficas e confrontar a literatura com o local do estágio.

4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DA UAN

Avaliação técnica da estrutura físico-funcional da UAN – utilizar os três check list em anexos.

Avaliar a estrutura físico-funcional da UAN: setorização; localização; configuração geométrica; ambiência; instalações elétricas e hidráulicas; revestimentos; portas e janelas; forro e teto; piso; instalações sanitárias e vestiário.

Comparar com a literatura e legislação vigente(citar referencias bibliográficas) e fazer um quadro com os itens não conformes de acordo com a RDC 216 e propor ações de curto e longo prazo.

Itens não conformes à RDC 216	Sugestão curto prazo	Sugestão longo prazo

Descrição dos setores e equipamentos

- Realizar o dimensionamento da área total e por setores.
- Está de acordo com o local estagiado.
- Utensílios
 - Controle de utensílios (contagem periódica, inventário, trocas)
 - Escolha um setor da UAN e elabore de lista de utensílios por ordem alfabética
- Relacione todos os equipamentos de cada setor e elabore uma ficha de descrição contendo: fabricante, modelo, utilização, combustível utilizado, manuseio e higienização;
 - Descreva se estão de acordo com as necessidades da UAN e Legislação vigente. Descreva como é feita a manutenção.

4.3 Layout e fluxograma do processo

- Apresente o layout da UAN (com equipamentos e legenda). Identifique e avalie os cruzamentos existentes, considerando os comprometimentos que estes poderão acarretar.
- Selecionar uma preparação de risco e elabore o fluxograma de produção (desde o recebimento até a distribuição) pelo método APPCC- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Identifique e avalie os

cruzamentos existentes, considerando os comprometimentos que estes poderão acarretar.

4.4 Gestão de Recursos humanos

Quadro de pessoal

- Descrever quais os principais cargos, turnos, e o número de funcionários existentes por cada uma.

Realizar o cálculo de funcionários por quantidade de refeição; **IRD (Indicador de rendimento de mão de obra)**, **IPF (Indicador de Pessoal Fixo)**; **ISD (Indicador de pessoal Substituto de dias de Descanso)**; **Indicador de Pessoal Total (IPT)**; **IPI (Índice de Produtividade Individual)**

Cargos e funções por setores

- Descrever os principais cargos e funções de cada colaborador existente na unidade (ex: principais funções do almoxarife, do cozinheiro chefe, etc.). Estas funções podem ser aquelas verificadas na literatura.

Jornada e horário de trabalho

- Descrever como é feito a divisão (escala) dos funcionários, o tipo de escala que cada um possui como é realizada a escala de férias dos mesmos, quem as realiza e com que frequência (ex: sempre no início do ano)

Recrutamento

- Definir como é realizado o recrutamento de novos funcionários, quais os pontos principais avaliados durante a contratação, se existe entrevista, como ela é realizada. E no caso de demissões, geralmente por que elas acontecem, e como o nutricionista realiza essas demissões.

Exames médicos

- Verificar quais exames médicos são recomendados e os realizados na unidade, periodicidade, comparar com a NR-7, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE).

Treinamento e avaliação dos mesmos

- Definição dos treinamentos, da sua periodicidade, e as avaliações realizadas no local;
- Verificar o tipo de documentação dos treinamentos, como planilhas de frequência ou livro ata para registrar os treinamentos e avaliações.

Uniforme

- Verificar adequação dos uniformes aos funcionários, como quantidade, cor, periodicidade da troca, se são pagos pelos funcionários, e como os mesmos são higienizados.

Higiene pessoal

- Durante o estágio, observar as condutas de higiene pessoal dos funcionários nas áreas de manipulação dos alimentos, e comparar os resultados com livros, artigos e legislações.

Atividade; A partir do quadro atual existente, elaborar escala de férias para a equipe/turno de trabalho (montar quadro com as funções, rotina de cada funcionário, data de admissão, período aquisitivo).

5. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO

5.1 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Fornecedores

- Acompanhar a aquisição de gêneros alimentícios. Descrever no relatório das atividades diárias, como a unidade realiza a aquisição de gêneros, como é o repasse de verba, como ocorre o desenvolvimento dos fornecedores, se existe PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai) e como o mesmo é realizado.
- Verificar a periodicidade de aquisição dos gêneros alimentícios (o que é diário, semanal, quinzenal e mensal).
- Quais os fornecedores, tipos de alimentos que fornece na UAN e periodicidade.
- Como ocorre o desenvolvimento e monitoramento dos fornecedores.

5.2 RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO:

Cite as condutas administrativas adotadas nos respectivos setores (nota fiscal, inventários e requisição de gêneros e materiais para a produção).

Analise os procedimentos técnicos adotados nos respectivos setores (controle de qualidade, quantidade e técnicas de estocagem), seguindo a legislação vigente. Existindo impressos para auxiliar nos controles, apresente-os e comente.

- Controle de estoque (estoque máximo e mínimo, inventário, curva ABC)
- Descrição do consumo de cinco itens mais utilizados, indicando o preço médio.

- Descrição da departamentalização dos estoques e análise das técnicas de armazenamento (frio e estoque seco) e explicar o que a literatura pede para o recebimento e estocagem de cada tipo de gênero.

5.3 CARDÁPIO

Análise dos cardápios oferecidos pela UAN

- Padrão do cardápio, citar referencias.
- Calcule o cardápio de cinco dias, oferecido pela UAN estagiada, quanto: as Calorias, Ndpca%, Sódio, cálcio e ferro e Macronutrientes do PNAE e com as recomendações do PAT/2006.
- Analise os possíveis efeitos da alimentação oferecida na saúde da clientela atendida.
- Acompanhe as alterações ocorridas no cardápio durante duas semanas, identifique as causas e proponha soluções.

Data	Preparação	Substituição	Causa	Solução

Elaboração de mapa de carnes

☒Elaborar mapa de carnes de dez dias, contendo preparação, tipos de carne, per capita e custo.

Controle de custos (per capita) alimentar

- Como é realizado o custo, qual é a per capita alimentar do local de estágio (analisar um dia de cardápio quanto ao per capita utilizado e o custo).

Aceitação do cardápio

- Definição de acordo com a literatura quais os métodos utilizados para avaliar a aceitabilidade do cardápio.
- Acompanhar o cardápio de cinco dias e verificar a aceitação do mesmo.
- Aplicar um teste de aceitabilidade durante os três dias de análise.
- Quais os fatores determinantes na hora de elaborar o cardápio?

Análise sensorial

- Definição, importância e métodos utilizados.
- Analisar nos cardápios oferecidos cinco dias analisados conforme a aceitabilidade verificando os critérios de cor, textura, temperatura, sabor e variedade.

Proposta de cardápio

- Anexar neste ponto do relatório o cardápio elaborado pelo acadêmico, segundo os critérios exigidos pela unidade. O cardápio deverá ser proposto para uma semana. Este cardápio deverá seguir as recomendações do Pat ou do Pnae.
- Deverá seguir a lista de compra e os cronogramas de entrega.

5.4 Fichas técnicas

Acompanhar o preparo de cinco preparações e elaborar ficha técnica. O aluno deve acompanhar todo o preparo, utilizando o formulário MODELO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Elaboração de 5 fichas técnicas que irão compor o cardápio sugestivo, sugere-se das seguintes preparações: somente pratos protéicos e guarnição.

5.5 PRÉ-PREPARO E PREPARO:

Analise os procedimentos para os gêneros perecíveis (hortifrutigranjeiros técnicas de higiene e desinfecção; carnes, frios e laticínios) e não perecíveis e conseqüentemente, para as preparações seguindo a legislação vigente.

HORTALIÇAS E FRUTAS

1. Processo de lavagem

Observar a técnica de lavagem e higienização. Conferir diluição

2. Processo de pré-preparo

Cada tipo de hortaliça e fruta tem modo correto de pré-preparo. Verificar se os folhosos são lavados um a um e como são higienizados a seguir. Conferir também para os demais hortifruti.

3. Montagem dos pratos para a distribuição

Acompanhar a montagem das preparações, certificando-se que os vasilhames encontram-se devidamente higienizados, e que os alimentos cozidos atingiram pelo menos 65°C no centro geométrico.

4. Tempo de espera até a distribuição

Sabe-se que está é uma das etapas mais críticas de todo o processo. Deverá ser acompanhado o tempo de exposição, como foi acondicionado para aguardar a distribuição e a temperatura no momento de servir..

CARNES (BOVINAS, SUÍNAS, AVES E PESCADOS) E OVOS

5. Processo de degelo

Acompanhar o processo de degelo das carnes, bem como o tempo de exposição, a temperatura e o modo que é realizado.

6. Processo de pré-preparo

Verificar, a higienização do local de manipulação das carnes, tempo de exposição dos lotes, temperatura, tipo de corte pedido no cardápio e aquele realizado pelo funcionário. A fim de aprendizagem, sempre que possível, verificar a peça inteira e as características de cada tipo de corte (ex: alcatra, coxão mole, contra-filé, etc.).

7. Processo de cocção

Verificar a técnica de preparo utilizada para cada preparação se é condizente com a ficha de preparação. Verificar a quantidade de alimento por equipamento; sendo importante ver a preparação antes e depois de pronta, para identificar o volume ocupado pela preparação (se aumentou ou reduziu durante o preparo).

8. Montagem dos pratos para a distribuição

Acompanhar higienização da superfície de contato no caso de fatiamento de carnes assadas, além do tempo de exposição e a temperatura da peça.

9. Tempo de espera até a distribuição

Sabe-se que está é uma das etapas mais críticas de todo o processo. Deverá ser acompanhado o tempo de exposição, como foi acondicionado para aguardar a distribuição e a temperatura no momento de servir..

GUARNIÇÃO

10. Processo de pré-preparo

Verificar os tipos de alimentos utilizados, bem como a forma correta de higienização e os cortes utilizados, sendo que sempre que necessário.

11. Processo de cocção

Verificar a técnica de preparo utilizada para cada preparação se é condizente com a ficha de preparação. Verificar a quantidade de alimento por equipamento; sendo importante ver a preparação antes e depois de pronta, para identificar o volume ocupado pela preparação (se aumentou ou reduziu durante o preparo).

12. Montagem dos pratos para a distribuição

Acompanhar higienização dos utensílios e demais vasilhames utilizados. Observar se o funcionário irá higienizar corretamente o vasilhame ao qual ele vai colocar a guarnição preparada. Verificar se a mesma retorna à cocção, se não, como será armazenada até a distribuição.

13. Tempo de espera até a distribuição

Sabe-se que está é uma das etapas mais críticas de todo o processo. Deverá ser acompanhado o tempo de exposição, como foi acondicionado para aguardar a distribuição e a temperatura no momento de servir.

CEREAIS E LEGUMINOSAS

14. Processo de seleção

Acompanhar o processo de seleção de grãos, principalmente leguminosas. Depois, como ocorre a lavagem; no caso das leguminosas, acompanhar o processo de remolho, e o tempo de duração do mesmo.

15. Processo de cocção

Como é preparado o arroz e o feijão. Verificar se a técnica condiz com a não-dextrinização do amido, o que favorece a gelatinização do mesmo. Avaliar o rendimento das preparações após o preparo.

16. Tempo de espera até a distribuição

- a. Sabe-se que está é uma das etapas mais críticas de todo o processo. Deverá ser acompanhado o tempo de exposição, como foi acondicionado para aguardar a distribuição e a temperatura no momento de servir. Verificar o Manual de Boas Práticas da Unidade para conferir a adequação de todas as etapas.

Acompanhe o preparo de cada componente do cardápio ou o cardápio de um dia da principal refeição e apresente:

- Quantidade de gêneros preparada;
- Tempo gasto na cocção para cada um dos componentes;
- Tipo de cocção empregado; e
- Número de funcionários envolvidos para o preparo.

Identifique o “per capita” e o peso das porções. Compare o proposto no contrato (ou literatura) com o utilizado.

5.6 ESPERA PARA A DISTRIBUIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO:

Antes de iniciar os serviços, todas as preparações do cardápio deverão ser degustadas, a fim de corrigir quaisquer erros de sabor e tempero durante o preparo. Já no salão de refeição, o estagiário deverá acompanhar todo o serviço, observar os funcionários quanto à reposição e limpeza nas rampas de distribuição, atendendo as solicitações dos clientes. Lembre-se: enquanto estiver estagiando você contribui para imagem da empresa à qual lhe concedeu o estágio. Então, nada de ficar mal humorada, ou de tratar os funcionários na frente dos clientes. Além disso:

NUNCA DEVERÁ EXPOR, NEM AOS CLIENTES NEM QUAISQUER OUTRAS PESSOAS, O QUE SE PASSA DENTRO DO LOCAL DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS, INDEPENDENTE SE VOCÊ CONCORDA OU NÃO COM A FORMA COMO O LOCAL É CONDUZIDO; SE OS MAQUINÁRIOS SÃO OS MAIS CORRETOS, OU SE AS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO E PREPARO DOS ALIMENTOS SÃO SEGUIDAS A RISCA, CONFORME

APRENDIDOS NA FACULDADE. TUDO O QUE ENCONTRAR DURANTE O ESTÁGIO ESTÁ SOB SIGILO PROFISSIONAL.

- Descreva o sistema de manutenção de temperatura dos alimentos prontos até o momento da distribuição.
- Descreva qual o tipo de atendimento adotado e analise a eficiência mediante a cronometragem do número de usuários servidos por minuto.
- Existindo impressos para auxiliar nos controles, apresente-os e comente.

- **Temperatura**

O estagiário deverá verificar no Manual de Boas Práticas da unidade, a frequência de aferição de temperatura.

Se o local não tiver bem estabelecido, o estagiário deverá verificar a temperatura de carnes e derivadas no momento da entrega (lembrando que neste caso, a aferição deverá ser realizada na superfície da embalagem).

As temperaturas também deverão ser verificadas nos casos a seguir: quando o alimento terminar de ser confeccionado e aguardar para a distribuição; assim, que o mesmo for enviado à distribuição; durante a capacidade máxima de atendimento, sendo que neste momento, a água do banho-maria também deverá ser verificada, assim como a rampa do balcão de saladas.

Todos os dados de temperatura deverão durante 10 dias serem anotados em planilha própria, de acordo com o tipo de serviço (café da manhã, almoço, etc), tipo de preparação, horário da aferição e outros dados que a unidade achar importante.

Também é necessário a verificação diária da temperatura dos equipamentos (Geladeira, freezer), utilizando para isso o termômetro próprio. Anotar os valores, com data, horário e assinatura em planilha própria.

Para realizar a leitura da temperatura, lembrar de higienizar corretamente a haste do termômetro, antes e depois da colocação do mesmo no centro geométrico do alimento.

Analisar os dados coletados e comparar com a legislação vigente.

Coleta de Amostras

<i>O que coletar</i>	<i>Restaurante</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>Sopa</i>• <i>Arroz</i>• <i>Feijão</i>• <i>Guarnição</i>• <i>Prato Principal</i>• <i>Opções</i>
-----------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Saladas • Sobremesas • Refrescos ou sucos industrializados ou naturais • Água • Marmitex pronto: armazenar amostra por 72 horas <p>Recebimento: Produtos cárneos e derivados</p>
Quando coletar	<ul style="list-style-type: none"> • O horário de coleta necessita ser normatizado no próprio local, respeitando a seguinte regra: 60% dos usuários já tiverem sido atendidos. • Coletar amostras de matéria prima sempre que um novo lote chegar. • A coleta deverá ser realizada diariamente, em cada horário de serviço.
Quanto coletar	<p>A quantidade necessária é de 150 gramas por alimento ou preparação. Para produtos cárneos no recebimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Até 150 kg, coletar uma amostra de 150g de um lote, aleatoriamente. • Até 300 kg, coletar duas amostras de 150g de lotes aleatórios; • Superior a 300 kg, coletar três amostras de 150g de lotes aleatórios.
Identificação da amostra	<p>Escrever com letra legível:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nome do produto; • Data da coleta; • Horário da retirada da amostra; • Tipo de serviços; • Principais componentes da preparação; • Temperatura no horário da coleta; • Para matéria prima: acrescentar na identificação o nome do fornecedor
Utensílios empregados na coleta	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os mesmos da distribuição

Procedimentos para a coleta da amostra de alimentos

- *Identificar corretamente cada saquinho.*
- *Lavar corretamente as mãos antes de iniciar.*
- *Cortar a extremidade superior do saco plástico com tesoura lavada e sanitizada;*
- *Abrir o saquinho com o auxílio da ponta da tesoura. Não colocar os dedos dentro do saco plástico e não assoprá-lo para abrir.*
- *Colocar o produto com o auxílio de um talher.*
- *Dobrar a parte superior do saco plástico; não dar nó.*
- *Fechá-lo com fita crepe; não utilizar aparas de plástico, grampos, lacres.*
- *Colocar sob refrigeração com o fecho para cima.*
- *Manter por 72 horas em temperatura máxima de 4°C, ou no freezer.*
- *Retirar as amostras com prazo superior à 72°C e descartá-las*

Líquidos só podem ser armazenados sob refrigeração até 4°C

- *Em caso de alimentos com vários elementos na sua composição (bolo com cobertura, salada mista), a etiqueta deve conter os principais componentes da preparação. Salienta-se que os sacos devem ser abertos 1 a 1, à medida que estiver sendo realizada a coleta e fechados imediatamente.*
- *Não congelar líquidos (água, sucos, refrigerantes) – manter a 4°C.*
- *No caso de sobremesas em copos descartáveis, forminhas – coletar somente o produto.*

7. HIGIENIZAÇÃO

Utensílios

- Periodicidade, técnica e produto. Descrever o que a legislação pede (CVS-06) e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local. Dizer se existe alguma planilha de controle, se é preenchida, quem a faz, e se os seus resultados são utilizados depois para a melhoria do serviço.

Equipamentos

- Periodicidade, técnica e produto. Descrever o que a legislação pede (CVS-06) e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local. Dizer se existe alguma planilha de controle, se é preenchida, quem a faz, e se os seus resultados são utilizados depois para a melhoria do serviço.

Paredes e pisos

- Periodicidade, técnica e produto. Descrever o que a legislação pede (CVS-06) e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local. Dizer se existe alguma planilha de controle, se é preenchida, quem a faz, e se os seus resultados são utilizados depois para a melhoria do serviço.

Janelas

- Periodicidade, técnica e produto. Descrever o que a legislação pede (CVS-06) e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local. Dizer se existe alguma planilha de controle, se é preenchida, quem a faz, e se os seus resultados são utilizados depois para a melhoria do serviço.

8. CONTROLE DE PRAGAS

- Definição, importância, qual a periodicidade, se existe um funcionário responsável ou uma empresa, produto adequado e a técnica aplicada.
- Descrever o que a legislação pede e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local.

9. CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA

- Definição, para que serve, qual a periodicidade, se existe um funcionário responsável ou uma empresa, produto adequado e a técnica aplicada.
- Descrever o que a legislação pede e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local

10. MANEJO DE RESÍDUOS

- Definição, para que serve qual a periodicidade. Considerar resíduos orgânicos, coleta seletiva e óleo utilizado.
- Como é realizado, confrontar a teoria com a realidade do local.
- Descrever o que a legislação pede (CVS-06) e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local. Dizer se existe alguma planilha de controle, se é preenchida, quem a faz, e se os seus resultados são utilizados depois para a melhoria do serviço.

11. CONTROLE E QUALIDADE DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Avaliar métodos de controle de qualidade empregados na UAN

- Descrever como ocorre o controle de qualidade: tem MBP? Tem POP? Estão de acordo com a realidade do local?
- As normas são seguidas pelos manipuladores?
- Como é o controle de tempo X temperatura do alimento durante a distribuição?
- Tem controle de temperatura de equipamentos? Como ele é realizado?
- É realizada coleta de amostras? De que forma?

12. RESTO-INGESTÃO

- Definição, importância.
- Verificar como é feito no local, como são utilizados os resultados.
- Realizar o resto ingesta de cinco dias e analisar os resultados.

Avaliação do Resto

Lembrar que RESTO é todo excedente da preparação que não ficou sob controle, não respeitando os critérios de segurança definidos. Assim, deverá ser observado diariamente, o que sobrar nos balcões, anotando em planilha específica. É importante também, saber quanto foi deixado no prato pelo cliente. Dessa maneira, a quantidade descartada deverá ser pesada.

O resultado deverá ser analisado, e observações pertinentes, como carne com osso e frutas com casca grossa, por exemplo, deverão ser anotadas. Para tentar entender melhor a quantidade de resto, poderá ser aplicada uma pesquisa de satisfação do consumidor. Verificar se na unidade existe como ela é realizada; ou se o aluno poderá desenvolver, durante o estágio.

13. SOBRA LIMPA

- Definição, importância.
- Verificar como é feito no local, como são utilizados os resultados.
- Realizar a sobra limpa de cinco dias e analisar os resultados.

Lembrar que SOBRA é todo excedente de alimento industrializado, “*in natura*”, pré-preparado ou pronto para o consumo que não foi utilizado no dia da sua preparação. Assim, observar se os alimentos que serão reutilizados posteriormente condizem com os critérios determinados e permitidos para o reaproveitamento.

14. ERGONOMIA

Realizar a análise ergonômica observando a ambiência da unidade. A partir dos dados, o aluno deverá propor um plano de ação que melhore as condições de trabalho do empregado. Lembre-se: muitas vezes não é necessária somente a compra de novos equipamentos e mobiliários; mas sim, a adequação dos já existentes ao funcionário.

Utilize a NR-17 e ambiência.

15.SEGURANÇA DO TRABALHO (EPI's)

- **Realizar análise dos EPI'S**

Escolher duas preparações do cardápio, fazer um mapa de riscos para cada e quais EPI's deverão ser utilizados, bem como a forma correta de utilização. No início de cada atividade, observe os funcionários, veja as preparações que cada um irá realizar (ou as etapas), observe corretamente os perigos (químicos, físicos ou biológicos) aos quais eles estão sujeitos, e quais equipamentos de segurança deverão utilizar.

Se os equipamentos já estiverem sendo utilizados, verifique o estado de conservação, se há necessidade de troca e se os mesmos estão sendo utilizados corretamente

- IDENTIFICAR quais são os equipamentos de proteção individual recomendados por setor e compare com o local estagiado.
- Analise o resultado encontrado e realize uma orientação aos funcionários.

16. PLANILHAS, REGISTROS E DEMAIS DOCUMENTOS IMPORTANTES ADOTADOS PELA UAN

- Neste local, colocar as planilhas e demais documentos utilizados pela unidade, desde que a mesma autorize.

17. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

- Importância, quando foi confeccionado, utilização das POPs, como foi implantado, como os funcionários são treinados. Comparar com a CVS-6, manual da ABERC, RDC nº216, RDC 275,
- Aplicar o check lista da RDC 275, analisar seus principais resultados e propor um plano de ação para a unidade, separando os itens em ações de curto prazo (emergencial), médio prazo e longo prazo.
- Verificar se a unidade aplica o Programa APPCC (Análise em Perigos e Pontos Críticos de Controle).
- Elaborar um manual de boas práticas para a Unidade e POPs.

18. ATIVIDADES EDUCATIVAS E TREINAMENTO

Mediante a recomendação do PAT/2006 ou do PNAE para as atividades educativas, verifique de que maneira o nutricionista aplica a educação alimentar na UAN.

Toda semana cada estagiária deverá desenvolver dentro da UAN atividade educativa visando o treinamento. A atividade será individual. Relate as principais atividades desenvolvidas por vcs estagiários.

19. CONCLUSÕES

Final lógico das informações e fatos observados no corpo do relatório. Devem ser escritos de modo muito claro e objetivo sem dar margem a dúvidas.

Colocar os pontos positivos, pontos negativos do estágio, contribuições para a vida profissional, ligação da vida acadêmica com a profissional, melhorias no cronograma de estágio da faculdade.

20. RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES (PROJETO DE INTERVENÇÃO)

É a parte correspondente às sugestões para resolver problemas lacunas ou carências apontadas nas conclusões. Constituem um complemento das conclusões e só deve incluir o que já foi mencionado nas conclusões.

21.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Citação da literatura, de acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)

22. ANEXOS

A parte adicional ao texto, colocada no final do trabalho e inclui um título que expressa exatamente o seu conteúdo.

ANEXO B -

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

A carga horária destinada ao estágio na área de Nutrição Clínica será de 300 horas, sendo que, no mínimo, 240 horas devem ser cumpridas no campo de estágio e, as demais utilizadas para confecção de materiais e relatório, bem como discussão de casos com os professores responsáveis pela supervisão dos estágios.

O estágio será realizado em campos nas unidades hospitalares que tenham firmado convênio e no Ambulatório de Nutrição na Faculdades Unidas do Vale do Araguaia – UNIVAR.

O estágio na área clínica tem como objetivo geral proporcionar ao aluno a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso. Os alunos prestarão assistência dietoterápica a indivíduos enfermos, através da atenção dietética, compreendendo as seguintes atividades: anamnese alimentar, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, prescrição e cálculo de dieta, orientação de alta.

As atividades compreenderão as seguintes etapas: observação, execução compartilhada e execução sob supervisão. Os estagiários serão acompanhados pelo professor (Orientador) das Faculdades Unidas do Vale do Araguaia – UNIVAR.

DETALHAMENTO DAS ATIVIDADES REALIZADAS PELO ESTAGIÁRIO POR CAMPO DE ESTÁGIO

Segundo o fundamento Legal: Inciso VIII do Artigo 3º e incisos III, IV, VII e VIII e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei nº 8.234/91; compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de Nutrição Clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde.

2.1 DOS DEVERES DO ESTAGIÁRIO

a) Da apresentação pessoal e uniforme:

O Acadêmico deverá apresentar-se uniformizado no local de Estágio, no mínimo, 10 (dez) minutos antes do início das atividades. Será exigido:

- Uso de calça comprida e blusa, ambos na cor branca;
- Jaleco branco, cobrindo o terço superior da coxa e os braços. O mesmo deverá permanecer fechado, quando em uso, conforme modelo estipulado pela Supervisora de Estágio;
- Sapatos fechados, de material que não seja de tecido ou nylon, de cor branca, sem salto;
- Material de bolso completo, conforme descrito no regulamento de Estágio Curricular Supervisionado;
- É obrigatório o uso de crachá, em local visível (ex.: sobre o bolso superior do jaleco).

b) Quanto à conduta e comportamento:

- Os cabelos devem estar sempre limpos, penteados e rigorosamente presos;
- Sempre fazer o uso de touca na área Hospitalar;
- As unhas curtas, limpas. Não será permitido o uso de esmaltes de cor escura;
- Não será permitido o uso de anéis, pulseiras e correntes (será permitido apenas o uso de adornos discretos);

- Não será permitido o uso de saias, calças colantes e/ou transparentes, nem calça de pescador. Usar roupas, respeitando o pudor, conforme normas das Faculdades Unidas do Vale do Araguaia;
- Observar normas da Instituição na qual se desenvolvem as atividades de Estágio Curricular Supervisionado;
- O acadêmico deverá recusar qualquer tipo de gratificação pelo trabalho prestado em campo de práticas;
- Evitar manifestações barulhentas em qualquer recinto da Instituição;
- Se for observada, pelo preceptor, uma situação em que o acadêmico esteja alcoolizado ou drogado, o mesmo será reprovado no estágio;
- O acadêmico não poderá portar aparelho celular em campo de prática;
- Não será permitido fumar em ambiente de saúde. É extremamente proibido consumir bebidas alcoólicas e usar drogas ilícitas no ambiente de Estágio;
- O acadêmico deverá respeitar as orientações acima, não sendo permitido nenhum outro vestuário diferente dos citados.

c) Da responsabilidade com o material

O acadêmico deverá providenciar e levar para o estágio os seguintes materiais:

- Manual de Estágio, Regulamento de Estágio, Cronograma de atividades do Estágio em Nutrição Clínica encadernados;
- Xérox de Fichas de Acompanhamento dos Pacientes: Avaliação Física, Avaliação Antropométrica, Avaliação Bioquímica, Cálculos, Avaliação Dietética, Triagem Nutricional, Avaliação Global, Folders Informativos, Lista de Presença;
- Caneta azul ou preta;
- Lápis;
- Borracha;
- Régua;
- Caderneta de anotações e rascunho;
- Fita-métrica;
- Calculadora;

- Materiais pertinentes como: Balança, termômetro, adipômetro, fita métrica, entre outros materiais que forem necessários.

A seguir os campos de Nutrição Clínica com as possíveis atividades a serem executadas pelos estagiários:

Hospitais, clínicas em geral, clínicas de hemodiálises, instituições de longa permanência para idosos e SPA

No âmbito de hospitais e de clínicas, o aluno poderá acompanhar a realização das atividades obrigatórias do nutricionista responsável, sendo elas:

1. Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes/pacientes, segundo níveis de atendimento em Nutrição;
2. Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;
4. Registrar, em prontuário do cliente/paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo Serviço e aprovado pela Instituição;
5. Determinar e dar a alta nutricional;
6. Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis;
7. Estabelecer e coordenar a elaboração e a execução de protocolos técnicos do serviço, de acordo com as legislações vigentes;
8. Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas;
9. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética;
10. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;

11. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados;
12. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
13. Encaminhar aos profissionais habilitados os clientes/pacientes sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas;
14. Integrar a EMTN (Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional), conforme legislação em vigor.

Além das atividades obrigatórias, o aluno deverá acompanhar as **atividades complementares** exercidas pelo nutricionista na instituição, as quais estão descritas a seguir:

1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente/paciente;
2. Prescrever suplementos nutricionais bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta;
3. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
4. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;
5. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área;
6. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;

Quando o aluno acompanhar as atividades exercidas pelo profissional responsável pela instituição, o mesmo deverá relatar o fato em seu relatório de estágio, bem como os conhecimentos adquiridos durante o acompanhamento destas atividades.

Dentro dos hospitais, o estágio tem:

Objetivos

1. Viabilizar aos acadêmicos a integralização dos conhecimentos teóricos em dietoterapia com a prática clínica.
2. Desenvolver prática na coleta de dados da história clínica e métodos de anamnese alimentar;
3. Desenvolver prática de avaliação nutricional: SGA (Avaliação Subjetiva Global), antropometria, exames bioquímicos, etc.;
4. Desenvolver prática de acompanhamento clínico-nutricional e orientações de alta.

Atividades:

1. Acompanhar as atividades no hospital.
2. Identificar a situação da Divisão de Nutrição e Dietética junto à estrutura organizacional da instituição;
3. Identificar as atribuições técnico-administrativas do nutricionista junto aos diferentes setores da Divisão de Nutrição e Dietética, para coletividades enfermas;
4. Planejar cardápios adequados às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendidos, e às características do Serviço de Nutrição e Dietética;
5. Identificar, propor normas e padrões de dietas especiais quando necessário;
6. Reconhecer a conduta adequada ao nutricionista, junto à equipe multiprofissional e aos pacientes, valorizando a sua atuação como profissional de saúde;
7. Executar o atendimento específico a ser feito pelo nutricionista ao paciente internado;
8. Avaliar o estado nutricional do paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos;
9. Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;
10. Solicitar exames complementares para o acompanhamento da evolução nutricional do paciente;

11. Promover orientação e educação alimentar e nutricional para os pacientes e familiares;
12. Acompanhar o preparo e administração de dietas enterais;
13. Analisar as características físicas, de equipamentos e de pessoal, bem como as finalidades dos diferentes setores do Serviço de Nutrição e Dietética;
14. Identificar e recomendar os procedimentos administrativos de um Serviço de Nutrição e Dietética;
15. Planejar e executar programas de treinamento, para pessoal específico do Serviço de Nutrição e Dietética;
16. Propor soluções viáveis para eventuais problemas encontrados.

Ambulatórios/Consultórios

A atividade de ambulatório e consultório poderá ser executada nos ambulatórios e consultórios dos hospitais preceptores do estágio e, nesta o nutricionista tem as seguintes atividades obrigatórias, que deverão ser realizadas pelos estagiários:

1. Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
2. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;
3. Registrar, em prontuário do cliente/paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo serviço e aprovado pela Instituição;
4. Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis;
5. Estabelecer receituário individualizado de prescrição dietética, para distribuição ao cliente/paciente;
6. Encaminhar aos profissionais habilitados os clientes/paciente sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas;

Além das atividades obrigatórias, os estagiários poderão executar atividades complementares do nutricionista na área de nutrição clínica, no âmbito de ambulatórios e consultórios, tais como:

7. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente/paciente;
8. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta;
9. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com estes, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética;
10. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

Avaliação específica do estágio em Nutrição Clínica: compreenderá a elaboração de um relatório de estágio, que neste caso, deverá ser a apresentação de um Estudo de Caso.

AVALIAÇÃO

O relatório final tem como objetivo conduzir o aluno a uma avaliação ampla e concisa de todos os aspectos do estágio, no que tange da sua observação acerca da estrutura física e humana e da sua própria atuação como estagiário(a).

Avaliação do estágio em Nutrição Clínica compreenderá a elaboração de um relatório de estágio, conforme normas estabelecidas abaixo, além de atividades de: Avaliação Subjetiva, Avaliação de Desempenho, Projetos de Intervenção.

Estudos de caso/roteiro de relatório do estágio

A) Resumo do trabalho

B) Introdução

- Nome do hospital
- Período de realização do estágio
- Nome do responsável pela supervisão
- Doença do paciente
- Motivo da escolha do paciente
- Período de acompanhamento
- Outras informações

C) Dados de identificação do paciente

- Nome (só iniciais)
- Sexo
- Idade
- Número do prontuário
- Naturalidade
- Atual residência (bairro, cidade e estado)
- Estado civil
- Grau de instrução/escolaridade
- Profissão/ocupação
- Data da internação e da alta

D) Dados do prontuário

- Histórico da moléstia atual
- Antecedentes médicos
- Antecedentes familiares
- Exame físico na internação

- Hipótese(s) diagnóstica(s) e/ou diagnóstico definitivo

E) Condições socioeconômicas:

- Condições de habitação (tipo de construção, água, esgoto, destino do lixo), composição familiar, renda, etc. concluindo se interferem no estado geral e nutricional do paciente.

F) Condições gerais de saúde (antes da internação):

- Atividade física, tabagismo/etilismo, apetite, dentição, digestão, hábito intestinal, etc.
- Medicamentos utilizados: ação farmacológica e interações droga-nutriente.

G) Dados sobre a(s) doença(s) de base – pesquisa bibliográfica resumida, com as respectivas referências, sobre:

- Fisiopatologia
- Tratamento
- Dietoterapia

H) Tratamento médico:

- Resumo do tratamento médico utilizado durante a internação (cuidados gerais, principais condutas médicas e cirúrgicas).
- Evoluções de sinais clínicos diários tais como: temperatura corporal, pressão arterial e glicemia; se for relevante para o paciente em estudo.
- Medicamentos utilizados, com citação resumida do modo de ação de cada um, efeito colaterais relacionados ao trato gastrointestinal e interação com a dieta (se houver).
- Exames (laboratoriais e radiológicos) com resumo da indicação de cada um para a patologia do paciente, resultados e análise.

I) Avaliação nutricional

- i.** Avaliação dietética
 - a. Avaliação da dieta habitual (antes do caso): apresentar o cardápio (com cálculo em anexo*), contendo a (%) de adequação segundo as recomendações.
 - b. Avaliação da dieta atual: apresentar o cardápio (com cálculo em anexo)*, contendo a (%) de adequação segundo as recomendações.

- i. Calcular VCT, proteínas, lipídios e hidratos de carbono, vitamina A, C, B1, B2, niacina, Cálcio, fósforo, ferro e outros de interesse.
- ii. Avaliação antropométrica (de acordo com a idade, peso, altura, IMC, CB, PCT, CMB, RCQ, etc.)
- iii. Avaliação bioquímica (hemograma, proteínas plasmáticas e contagem total de linfócitos)
- iv. Diagnóstico nutricional – análise dos itens anteriores.

J) Necessidades nutricionais

- Cálculo das necessidades energéticas
- Recomendações de macro e micro nutrientes de acordo com a doença
- Comentar os métodos utilizados para os cálculos, assim como as recomendações utilizadas.

L) Tratamento dietoterápico hospitalar

- Objetivos da dietoterapia para o paciente em estudo
- Dietas prescritas durante a internação: aceitação da dieta e intervenções dietoterápicas realizadas e intercorrências (jejum, cirurgias, sintomas gastrintestinais).
- Cardápio hospitalar: apresentação da dieta hospitalar oferecida (selecionar um ou mais dias de internação)
- Cálculo da dieta oferecida e consumida
- Comparação entre dieta oferecida e consumida
- Comentar a adequação de todos os nutrientes segundo as recomendações específicas para a doença.

M) Conclusão do tratamento dietoterápico

- Analisar se os objetivos da dietoterapia foram atingidos.

N) Referências bibliográficas

O) Anexos (numerados e identificados no trabalho)

Nutrição Social

Segundo o fundamento Legal: Inciso VII do Artigo 3º e incisos III, VII, VIII, IX e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei nº 8.234/91; compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de Saúde Coletiva, prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos sadios, ou enfermos, em instituições públicas ou privadas e em consultório de nutrição e dietética, através de ações, programas, pesquisas e eventos, direta ou indiretamente relacionados à alimentação e nutrição, visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde.

Assim, os alunos serão divididos em três campos principais de atuação em nutrição social:

Políticas e Programas Institucionais:

Neste campo de estágio, o aluno poderá acompanhar as atividades desenvolvidas pelo nutricionista da instituição, ao qual compete as atribuições definidas no item III, as seguintes atividades obrigatórias:

1. Participar de equipes multiprofissionais e intersetoriais, criadas por entidades públicas ou privadas, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição;
2. Participar da elaboração e revisão da legislação e códigos próprios desta área;
3. Coordenar e supervisionar a implantação e a implementação do módulo de vigilância alimentar e nutricional, do Sistema de Informação de Atenção Básica-SIAB;

4. Consolidar, analisar e avaliar dados de Vigilância Alimentar e Nutricional, coletados em nível local, propondo ações de resolutividade, para situações de risco nutricional;
5. Promover ações de educação alimentar e nutricional;
6. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições.

Além das atividades obrigatórias, o estagiário poderá acompanhar as atividades complementares desenvolvidas pelo nutricionista da área de saúde coletiva, as quais estão descritas a seguir:

1. Integrar fóruns de controle social, promovendo articulações e parcerias intersetoriais e interinstitucionais;
2. Contribuir no planejamento, implementação e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, com base em critérios técnicos e científicos;
3. Promover, participar e divulgar estudos e pesquisas na sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
4. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área;
5. Promover junto com a equipe articulação no âmbito intrasetorial (entre os níveis de atenção), intersetorial e interinstitucional, visando à implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
6. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

Quando o aluno acompanhar as atividades exercidas pelo profissional responsável pela instituição, no campo de Políticas e Programas Institucionais, o mesmo deverá relatar o fato em seu relatório de estágio, bem como os conhecimentos adquiridos durante o acompanhamento destas atividades.

Caso o estágio seja desenvolvido em unidades de educação, deve-se seguir os seguintes objetivos e atividades:

Objetivos:

1. Conhecer a estrutura e funcionamento do Programa de Alimentação Escolar;
2. Vivenciar as atividades desenvolvidas pelo Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE);
3. Desenvolver e criar materiais educativos relacionados a alimentação saudável;
4. Investigar o perfil nutricional, propondo soluções aos problemas encontrados.

Atividades:

1. Descrição da rotina da unidade (localidade, número de funcionários, número de alunos assistidos, faixa etária, tipo de refeição servida);
2. Caracterização da clientela atendida através da aplicação de questionário socioeconômico e inquérito alimentar que possibilite analisar o consumo e a frequência alimentar dos escolares;
3. Planejar atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição adequado a faixa etária, para serem desenvolvidas na Unidade de Educação;
4. Calcular os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela com base em recomendações nutricionais;
5. Realizar palestras educativas;
6. Apresentação oral do diagnóstico nutricional da Unidade de Educação, sendo definido com o orientador de estágio o número de alunos e respectiva faixa etária que serão avaliados, propondo estratégias no âmbito da Educação Nutricional que promovam a formação de bons hábitos alimentares. Além disso, o preceptor do estágio poderá selecionar atividades específicas ao estagiário, conforme as necessidades da instituição.

Atenção Básica em Saúde

Na Atenção Básica, os alunos poderão acompanhar as atividades de Promoção e Assistência à saúde.

Promoção da saúde

As atividades de natureza obrigatória do nutricionista inserido na Atenção Básica, em Promoção da saúde, e que poderão ser acompanhadas pelo estagiário são:

1. Planejar e executar ações de educação alimentar e nutricional, de acordo com diagnóstico da situação nutricional identificado;
2. Coletar, consolidar, analisar e avaliar dados de Vigilância Alimentar e Nutricional, propondo ações de resolutividade, para situações de risco nutricional;
3. Identificar grupos populacionais de risco nutricional para doenças crônicas não transmissíveis, visando o planejamento de ações específicas;
4. Participar do planejamento e execução de cursos de treinamento e aperfeiçoamento para profissionais da área de saúde;
5. Participar da elaboração, revisão e padronização de procedimentos relativos a área de alimentação e nutrição;
6. Promover, junto com a equipe de planejamento, a implantação, implementação e o acompanhamento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional;
7. Integrar pólos de educação permanente visando o aprimoramento contínuo dos recursos humanos de todos os níveis do Sistema Único de Saúde;
8. Desenvolver, implantar e implementar protocolos de atendimento nutricional adequado às características da população assistida;
9. Discutir com gestores de saúde, em parceria com outros coordenadores/supervisores da atenção básica, a efetiva implantação de fluxos e mecanismos de referência e contra referência, além de outras medidas necessárias para assegurar o desenvolvimento de ações de assistência à saúde e nutrição;
10. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições.

Entre **as atividades complementares**, destacam-se as que poderão ser acompanhadas pelos estagiários, caso estejam inseridas entre as atividades da nutricionista de instituição:

1. Integrar fóruns de controle social, promovendo articulações e parcerias intersetoriais e interinstitucionais;
2. Participar da execução e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, em nível local ou regional, visando o planejamento de ações específicas;
3. Participar de equipes multiprofissionais destinadas à promoção e implementação de eventos direcionados à clientela assistida;
4. Promover, participar e divulgar estudos e pesquisas na sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
5. Avaliar o impacto das ações de alimentação e nutrição na população assistida;
6. Realizar visitas domiciliares identificando portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, promovendo o atendimento nutricional adequado;
7. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área.

Atividades a serem desenvolvidas no estágio em unidades de Atenção Primária em Saúde (PSF)

Objetivos:

1. Conhecer a estrutura e o funcionamento da Unidade de Saúde;
2. Vivenciar as atividades desenvolvidas pelo Nutricionista na equipe multidisciplinar;
3. Identificar as atividades desenvolvidas pelos demais profissionais que compõem a equipe multidisciplinar;
4. Caracterizar a clientela da unidade de saúde, observando aspectos sociais, econômicos e culturais;

5. Desenvolver uma boa relação nutricionista-paciente;
6. Desenvolver e criar materiais para educação nutricional;
7. Conhecer a comunidade e identificar os problemas sociais com repercussão a atenção à saúde, bem como, propor soluções aos problemas encontrados e buscar meios para melhorar as condições de saúde da população.

Atividades:

1. Exposição oral e discussão das seguintes patologias: Hipertensão Arterial; Dislipidemia; Obstipação Intestinal; Gastrite; Obesidade (adultos e crianças); Diabetes mellitus; Magreza; Anemia ferropriva; Diarreia e Desnutrição (adultos e crianças);
2. Elaborar material educativo relacionado à alimentação saudável (discutir o grupo com o orientador);
3. Descrição da rotina da unidade (localidade, número de funcionários, número de atendimentos, tipos de serviços oferecidos);
4. Caracterização da comunidade ou clientela ligada à unidade de saúde através da descrição dos aspectos sociais, econômicos e culturais observados no decorrer do estágio, e através da aplicação do questionário socioeconômico (discutir a metodologia com os supervisores do estágio);
5. Conhecer os programas de saúde desenvolvidos na Unidade;
6. Realizar atividades educativas com pacientes atendidos nos programas de saúde;
7. Apresentação de uma revisão bibliográfica (na forma escrita - regras estabelecidas no livro Elaborando Trabalhos Científicos), sobre um dos principais problemas de saúde pública, cujo tema será definido em conjunto com o orientador de estágio.

Atividades específicas: Caso a instituição preceptora disponha de serviços especializados o aluno poderá exercer suas atividades na mesma:

Pediatria

Objetivos:

1. Avaliar o estado nutricional de crianças de 0 a 12 anos e propor intervenção de acordo com o diagnóstico;
2. Esclarecer as mães sobre a importância do acompanhamento do crescimento e desenvolvimento da criança através do cartão;
3. Fornecer orientação nutricional aos responsáveis pelas crianças, vinculadas ao serviço de puericultura, pré-escolares, escolares e adolescentes;
4. Realizar acompanhamento e visita domiciliar aos casos que necessitem (caso a unidade ofereça este tipo de atendimento e sempre acompanhado por um profissional da referida unidade);
5. Fornecer orientação nutricional para introdução da alimentação complementar.

Atividades

1. Conhecer as fontes alimentadoras do SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional);
2. Conhecer os programas governamentais em andamento;
3. Acompanhamento nutricional das crianças participantes dos programas acima citados (através de visitas domiciliares, consultas) e demanda espontânea;
4. Palestras educativas;
5. Acompanhamento nutricional de crianças não participantes dos programas, quando solicitado.

Ginecologia e Obstetrícia

Objetivos:

1. Fornecer orientação nutricional adequada ao período gestacional;
2. Avaliar o ganho ponderal da gestante e orientar dietas adequadas;
3. Estimular no decorrer do pré-natal o aleitamento materno;

4. Fornecer orientação nutricional e sobre aleitamento materno especificamente as nutrizes;
5. Avaliar possibilidades de relação e orientação do procedimento correto para tal;

Atividades:

1. Acompanhar o estado nutricional destas gestantes (através de visita domiciliar e/ou acompanhamento ambulatorial);
2. Palestras educativas (alimentação na gestação, aleitamento materno, introdução de novos alimentos);
3. Elaboração de orientações nutricionais direcionadas à gestante;
4. Elaboração de orientações nutricionais direcionadas à nutriz.

Clínica Geral

Atividades:

1. Conhecer o Programa de Hipertensão arterial;
2. Conhecer o Programa de Diabetes;
3. Realizar palestras educativas;
4. Montagem de materiais educativos.

Além disso, o preceptor do estágio poderá selecionar atividades específicas ao estagiário, conforme as necessidades da instituição.

Vigilância em saúde

Assim como os campos citados acima, os estagiários poderão acompanhar as atividades exercidas pelo nutricionista que atue na Vigilância em saúde, o qual tem como atividades obrigatórias:

1. Integrar a equipe de Vigilância em Saúde;
2. Participar na elaboração e revisão da legislação própria da área;
3. Cumprir e fazer cumprir a legislação de Vigilância em Saúde;
4. Promover e participar de programas de ações educativas, na área de Vigilância em Saúde;
5. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;
6. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional;
7. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

Já entre as atividades complementares do nutricionista na Vigilância Sanitária que poderão ser acompanhadas pelos estagiários, tem-se:

1. Integrar comissões técnicas de regulamentação e procedimentos relativos a alimentos, produtos e serviços de interesse a saúde, inclusive saúde do trabalhador;
2. Desenvolver e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
3. Colaborar no aperfeiçoamento, atualização e especialização de profissionais da área da saúde, participando de programas de estágios, treinamento e capacitação;
4. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área, somente quando não estiver exercendo a função de autoridade sanitária;
5. Participar do planejamento, implantação e coordenação do Laboratório de Controle de Alimentos;
6. Integrar fóruns de controle social, promovendo articulações e parcerias intersetoriais e interinstitucionais;

7. Contribuir no planejamento, implementação e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, com base em critérios técnicos e científicos.

Quando o aluno acompanhar as atividades exercidas pelo profissional responsável pela instituição, no campo da Vigilância em Saúde, o mesmo deverá relatar o fato em seu relatório de estágio, bem como os conhecimentos adquiridos durante o acompanhamento destas atividades.

OBS: O estagiário deverá participar de ações no âmbito social voltadas a promoção e prevenção da saúde quando solicitado. Sendo de sua responsabilidade elaborar material de apoio.