



MANUAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO

CURSO DE NUTRIÇÃO

- Estágio Supervisionado em Coletividade Sadia**
- Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**
- Estágio Supervisionado em Saúde Pública**

APRESENTAÇÃO

Para uma adequada formação do nutricionista a faculdade deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente. Este estágio deverá ser desenvolvido de forma articulada e com complexidade crescente ao longo do processo de formação. A carga horária do estágio curricular supervisionado atingirá 26% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base na RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001 que Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Os estágios serão desenvolvidos nas três áreas de atuação: Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Pública. O estagiário irá cumprir a carga horária de 30 horas semanais com duração total de 240 horas práticas e 60 horas teóricas.

O aluno só poderá dar início ao estágio curricular supervisionado ao finalizar todas as disciplinas obrigatórias do Curso de Nutrição, devendo dedicar-se exclusivamente ao estágio, a fim de viabilizar a execução prática de tarefas programadas conforme previsto no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

Este manual tem por finalidade orientar os alunos do curso de Nutrição sobre a sistemática e os procedimentos para a execução do Estágio Supervisionado (Lei 6494/77). É de fundamental importância que os alunos conheçam o conteúdo deste Manual, no tocante aos objetos do estágio, atividades e prazos, atendendo desta forma aos requisitos legais para sua colação de grau.

OBJETIVOS DO ESTÁGIO

A Faculdade São Miguel implantou a Coordenação de Estágio, que tem com objetivo atender à determinação legal, orientar e acompanhar os alunos no desenvolvimento de seu estágio curricular. O objetivo no processo de estágio é propiciar aos alunos vivenciar, na prática, conceitos e teorias vistos ao longo do curso de graduação. O estágio torna-se, a partir desta perspectiva, um importante instrumento de capacitação profissional integrando o aluno, a escola e a empresa.

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS

O estágio é estruturado da seguinte forma, conforme suas respectivas áreas:

- Professor Coordenador Geral do Estágio
- Dois professores Orientadores designados para cada área de estágio.
- Um supervisor- profissional nutricionista, lotado no local concedente do estágio, conforme disposto no capítulo VIII, Artigo 16, Inciso I do código de ética dos nutricionistas.

Para a coordenação e supervisão dos estágios, foram atribuídas as seguintes atividades:

ATRIBUIÇÕES DOS COORDENADORES DE ESTÁGIO

- Assegurar, o cumprimento das exigências legais educativas ligadas ao estágio.
- Promover, junto aos professores, estudos e debates sobre o estágio curricular, para decidir sobre a organização do processo didático-pedagógico.
- Manter atualizado e dinâmico o cadastro dos estagiários.
- Encaminhar formalmente o estagiário para o campo de estágio, acompanhado do termo de compromisso.
- Providenciar, em tempo hábil, comunicação escrita à empresa, informando sobre a interrupção do estágio e/ou desligamento do estagiário do curso.
- Manter organizado o arquivo de dados referentes ao estágio.
- Estar sempre integrado ao supervisor de estágio de modo a assegurar o êxito das atividades.

ATRIBUIÇÕES DO PROFESSOR-ORIENTADOR DE ESTÁGIO

Planejar, acompanhar, executar, avaliar as atividades acadêmicas ligadas ao Estágio Curricular, em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso, Programas, calendário escolar e cronogramas estabelecidos.

- Realizar os registros cadastrais dos estagiários.
- Repassar ao estagiário o encaminhamento para a Instituição e/ou Empresa e o termo de compromisso, possibilitando informes com relação à dinâmica do estágio.
- Descrever, no roteiro de estágio, as atividades a serem executadas em campo, procurando compatibilizá-las com as necessidades da Instituição e/ou Empresa.
- Acompanhar, junto às Instituições e/ou Empresas, o desempenho dos estagiários de modo a assegurar o seu êxito.
- Propiciar a troca de experiências e conhecimentos acerca da prática profissional, cuidando para que as atividades de estágio sejam compatíveis com a área de formação do estudante.
- Auxiliar o estagiário na solução de possíveis problemas ou dificuldades que possam surgir no decorrer do estágio (corrigir falhas).
- Comunicar, por escrito, ao coordenador de estágio a interrupção e/ou desligamento do estagiário do curso ou qualquer eventualidade que impeça o bom andamento das atividades didático-pedagógicas da prática.
- Elaborar relatórios para o coordenador de estágio do curso.

ATRIBUIÇÕES DO SUPERVISOR DE ESTÁGIO

- Acompanhar e orientar o estagiário na execução das atividades de rotina.
- Estimular a participação do estagiário junto às atividades realizadas pela equipe do local.
- Participar da apresentação de estudos que tenham sido desenvolvidos sob sua orientação, colaborando nas discussões e avaliação do mesmo.
- Apresentar sua avaliação final sobre o estagiário

MODULO I

ESTÁGIO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (COLETIVIDADE SADIA)

O Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem uma carga horária total de 300 horas, sendo 240 práticas e 60 teóricas.

Empresas alimentícias de médio a grande porte, conveniadas com a Faculdade São Miguel receberão os alunos durante a realização do estágio curricular.

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, gestão de pessoas, 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 atividades educativas como: campanhas de Reeducação Nutricional com os comensais e treinamentos de boas práticas para os manipuladores de alimentos. É de grande importância ressaltar que a postura do aluno durante o período de estágio deve condizer com os princípios de ética e conduta Faculdade São Miguel, bem como com o Código de Ética Profissional.

Serão realizadas reuniões semanais para orientação e apresentação de atividades realizadas na unidade, bem como esclarecimento de dúvidas sobre a confecção do relatório.

MÓDULO II

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica tem uma carga horária total de 300 horas, sendo 240 práticas e 60 teóricas. Será realizado em unidades hospitalares que tenham firmado convênio com a Faculdade São Miguel.

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, apresentação de casos clínicos. As atividades compreenderão as seguintes etapas: observação, execução compartilhada e execução sob supervisão. Os estagiários serão acompanhados pelo nutricionista responsável do local (supervisor) e também orientados pelo professor da Faculdade São Miguel.

Serão realizadas reuniões semanais para orientação e apresentação de casos clínicos, bem como esclarecimento de dúvidas sobre a confecção do relatório.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica tem uma carga horária total de 300 horas, sendo 240 práticas e 60 teóricas. Será realizado em instituições, distritos sanitários, vigilância sanitária, núcleo de saúde da família, entre outros locais que tenham firmado convênio com a Faculdade São Miguel.

O objetivo do estágio em Nutrição em Saúde Pública é a formação do profissional nutricionista que tenha sua atenção voltada para a coletividade baseando-se em pesquisas que esclareçam o perfil de saúde da comunidade de sua área de abrangência. À partir destes resultados, os alunos têm subsídios para planejar, coordenar, executar e avaliar ações que promovam a prevenção de saúde em diferentes níveis, tais como: avaliação nutricional da comunidade, orientação alimentar individual e grupal, educação nutricional para coletividades, inquéritos alimentares, implantação e

avaliação permanente do SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional) da localidade, avaliação de crianças da rede pública de ensino, treinamento de cantineiras, implantação de cantinas saudáveis nas escolas, cálculo do valor nutricional oferecido pela merenda escolar, orientações aos pais, horta na escola, entre outros.

Os alunos serão acompanhados por profissionais nutricionistas dos locais de convênio, assim como, por docentes orientadores de estágio vinculados a Faculdade São Miguel.

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR

O aluno será avaliado pelo supervisor, pelo professor orientador, além de ter a obrigatoriedade de elaboração de um relatório final específico para cada uma das três áreas de estágio. Será realizada uma média das notas do supervisor e do professor orientador. Será aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 7,0.

Os supervisores e professores devem considerar os seguintes critérios para avaliação:

- Cumprimento dos deveres (pontualidade, assiduidade e responsabilidade).
- Capacidade profissional (habilidade de aplicação prática dos conhecimentos teóricos, iniciativa e senso crítico).
- Atividades científicas.
- Postura profissional e ética (serão avaliados a habilidade de relacionar-se com os profissionais nutricionistas, outros profissionais de saúde, funcionários e o público alvo).

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 ou capa dura, seguindo a ordem especificada abaixo:

1.CAPA

Instituição a que pertence o aluno
Título do relatório
Nome do aluno
Cidade, ano

2.FOLHA DE ROSTO

Instituição de onde provem o relatório
Nome do aluno
Nome do orientador
Nome do supervisor

3.AGRADECIMENTOS (optativo)

4.SUMÁRIO

Assuntos com respectivas paginações

5.APRESENTAÇÃO

Dados da empresa
Dados da concessionária
Objetivo do estágio e período

6.INTRODUÇÃO

Importância da UAN para o trabalhador e para empresa
Programa de alimentação do trabalhador PAT
Papel do nutricionista

7.CARACTERIZAÇÃO DA UAN

Caracterização da clientela

- Tipo de clientela
- Necessidades calóricas
- Estado nutricional

Caracterização do serviço

- Tipo do serviço e da refeição
- Horário de funcionamento



- Padrão do cardápio
- Recursos financeiros
- Política de compras

Estrutural

- Organograma

Recursos humanos

- Quantidade e distribuição
- Atribuições
- Roteiro do cargo escolhido
- Breve descrição sobre recrutamento, seleção, controle de higiene, de segurança e de saúde.

Recursos Físicos

- Plantas (lay-out)
- Equipamentos

8.FUNCIONAMENTO

Descrever a rotina observada considerando

- Planejamento de cardápios
- Aquisição de matéria-prima
- Recepção e armazenamento de gêneros
- Produção
- Distribuição
- Higienização
- Controles

9. ATIVIDADES EDUCATIVAS

10.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.(Neste item pode incluir uma avaliação sobre o estágio do local do estágio, da supervisão técnica e do professor supervisor).

11.RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES

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.

12.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

13. ANEXOS

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

ESTRUTURA DO RELATÓRIO PARA ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

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 ou capa dura, seguindo a ordem especificada abaixo:

01. CAPA:

- Nome da Instituição na parte superior;
- Título na parte central;
- Identificação do aluno (Nome completo e Turma), abaixo do título, alinhada a direita;
- Local e ano na parte inferior, centralizado.

02. CONTRA CAPA: Repetir a capa acrescida da especificação da supervisão e orientação, que deve estar abaixo da identificação do aluno.

03. SUMÁRIO: Todos os tópicos com devidas páginas.

04. APRESENTAÇÃO: descrever objetivo do relatório e local, período e carga horária do estágio.

05. INTRODUÇÃO: objetivo do estágio; descrição breve da instituição onde o estágio foi realizado.

06. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL: organograma, destacando o serviço de nutrição.

07. ATIVIDADES DAS ESTAGIÁRIAS: Descrever todas as atividades realizadas na rotina diária do estagiário, bem como atividades complementares como palestras, pesquisas e outras.

08. CASO CLÍNICO: Anexar ao relatório a parte escrita do caso clínico apresentado em reunião de estágio.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS: Destacar a importância do estágio na formação do profissional nutricionista.



ESTRUTURA DO RELATÓRIO PARA ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

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 ou capa dura, seguindo a ordem especificada abaixo:

1.CAPA

Instituição a que pertence o aluno
Título do relatório
Nome do aluno
Cidade-ano

2.FOLHA DE ROSTO

Instituição de onde provem o relatório
Nome do aluno
Credenciais do aluno
Nome do orientador
Nome do supervisor

3.AGRADECIMENTOS (optativo)

4.SUMÁRIO

Assuntos com respectivas paginações

5.APRESENTAÇÃO

Credenciais do ambulatório
Objetivo do estágio, período e responsabilidades

6.INTRODUÇÃO

Breve abordagem sobre o SUS
Programas de saúde
Papel do nutricionista no SUS
Introdução sobre o Programa de Saúde da Família (se houver)

7. CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO ATENDIDA NO PSF

8. CARACTERIZAÇÃO DA SECRETARIA E DO PSF

- Estrutura disponível
- Recursos humanos
- Recursos materiais

9. DESCRIÇÃO DA ROTINA DA NUTRICIONISTA NA SECRETARIA



10. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ESTAGIÁRIO

11. CONCLUSÕES

12. RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES

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.

12.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

13.ANEXOS

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



DADOS DO NUTRICIONISTA SUPERVISOR DE ESTÁGIO CURRICULAR

NOME: _____

LOCAL E ÁREA DE ATUAÇÃO:

CRN: _____

TELEFONE PESSOAL:

TELEFONE DE TRABALHO:

Atenciosamente,

Coordenação de Estágio Curricular



Assinatura do Professor Responsável:

Assinatura do Supervisor Técnico: -

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

ALUNO:

NUTRICIONISTA DO LOCAL: _____

PROFESSOR ORIENTADOR: _____

NUTRICIONISTA DO LOCAL

Aspectos avaliados	Nota
1- Assiduidade	
2- Pontualidade	
3- Veste-se adequadamente	
4- Aceita sugestões e críticas	
5- Interesse nas atividades	
6- Cumpre tarefas	
7- Utiliza e manuseia material de apoio	
8- Realiza atividades adequadamente	
9- Busca interação com profissionais	
10- Aborda corretamente o paciente	
RELATÓRIO	Nota
MÉDIA:	
OBSERVAÇÕES:	

NUTRICIONISTA DO LOCAL



PROFESSOR ORIENTADOR

ATIVIDADES TEÓRICAS (REUNIÕES)	Nota
RELATÓRIO	Nota

MÉDIA GERAL	Nota
--------------------	-------------

PROFESSOR ORIENTADOR