



Facema
Faculdade de Ciências
e Tecnologia do Maranhão

MISSÃO

"Proporcionar a formação de profissionais reconhecidos pelo mercado a partir de um Ensino Superior diferenciado para o desenvolvimento da sociedade".

MANUAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURSO DE NUTRIÇÃO

2016.1



F a c e m a
Faculdade de Ciências
e Tecnologia do Maranhão

MISSÃO

"Proporcionar a formação de profissionais reconhecidos pelo mercado a partir de um Ensino Superior diferenciado para o desenvolvimento da sociedade".

MANTENEDORA

Faculdade de Ciências e Tecnologia do Maranhão LTDA

MANTIDA

Faculdade de Ciências e Tecnologia do Maranhão – Facema

DIRETORIA

Maria Aparecida Barroso Coutinho
Diretora Executiva

Aryzaltina Silva Penha
Vice-Diretora Executiva

Prof. Msc. Marcos Aurélio de Araújo Alves
Diretor Acadêmico

José de Ribamar Teixeira Júnior
Diretor Administrativo-Financeiro

André Luiz Barroso Gonzalez
Diretor de Marketing e Comércio

Magnólia de Jesus Sousa Magalhães Assunção
Coordenadora de Nutrição



SUMÁRIO

1. Apresentação	02
2. Objetivos	03
3. Áreas de Estágio	06
4. Caracterização das Disciplinas	07
5. Orientações para Estágio	13
6. Atribuições e Competências	14
7. Sistemática de Avaliação	16
8. Disposições Gerais	18
9. Calendário do Estagiário	19
Anexos	



MANUAL DE ESTÁGIO

O presente manual tem por objetivo normatizar e orientar as atividades de estágio obrigatório realizado no 4º ano do curso de nutrição da Faculdade de Ciências e Tecnologia do Maranhão -FACEMA. Além da portaria da FACEMA, o manual inclui as orientações gerais aos estagiários, o programa de estágio na três áreas e o cronograma para o estágio atualizado a cada ano letivo.

1. APRESENTAÇÃO

O Estágio Curricular Supervisionado do curso de Nutrição da Faculdade de Ciências e Tecnologia do Maranhão – FACEMA vem através deste manual socializar as informações referentes aos estágios curriculares do referido curso.

O estágio Curricular obrigatório do curso de Nutrição é oferecido com atividade supervisionada por docente da FACEMA. Integraliza carga horária obrigatória no currículo do curso, sendo realizado no 7º e 8º períodos, e deve ser realizado após a conclusão de todas as disciplinas referentes aos conhecimentos em Nutrição.

Nesse sentido, o Estágio Supervisionado terá 720 horas distribuídas em atividades que envolverão desde a inserção do nutricionista junto à atividades de Saúde Pública e Coletiva, passando por áreas específicas de atuação desse profissional. Tais atividades serão efetuadas em Unidade de Alimentação e Nutrição, Clínicas, Hospitais e Ambulatórios e, ainda, na Clínica-Escola da Faculdade. Também serão realizadas atividades através de Postos de Saúde e outras Unidades Médicas, visando um contato mais intenso com a população.

Os estagiários são regidos pelo Código de Ética do Nutricionista – Resolução do Conselho Federal (CFN) N º 334, de 10/05/2004; A Resolução CFN nº 380, de 28/12/2005 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e a Resolução CFN Nº 418, de 24/03/2008, que dispõe sobre a responsabilidade do Nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição.

A carga horária mínima do Estágio Curricular Obrigatório deverá totalizar 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Bacharel em Nutrição. O aluno que deixar de cumprir as atividades de Estágio Curricular nas datas estabelecidas no cronograma, calendário acadêmico e edital, perderá o direito de



conclusão do estágio no período letivo e conseqüentemente não concluirá o curso de Nutrição.

O estágio curricular obrigatório tem como objetivo geral complementar a formação acadêmica e profissional de alunos do Curso de Nutrição - FACEMA. O presente regulamento, elaborado nos termos da legislação vigente, estabelece as normas gerais para os estágios curriculares obrigatórios em diferentes áreas de atuação do nutricionista, bem como define as atribuições da comissão de estágio, do professor supervisor, do profissionais orientador do local de estágio e do estagiário.

2. OBJETIVOS

2.1- Objetivos Gerais:

- O Estágio Supervisionado tem o objetivo de possibilitar ao acadêmico a oportunidade para aplicação dos conhecimentos adquiridos no decorrer do Curso de Nutrição, em atendimento às normas legais exigidas e em conformidade com as Diretrizes Curriculares para a formação do Nutricionista.
- Capacitar o discente para a atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo;
- Estimular e propiciar a tomada de decisões devendo possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada;
- Desenvolver a comunicação devendo ser acessíveis e manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral.
- Despertar a liderança através do compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- Qualificar o discente para a Nutrição, estando aptos a fazer o gerenciamento, tanto da força de trabalho, dos Recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;



MISSÃO

"Proporcionar a formação de profissionais reconhecidos pelo mercado a partir de um Ensino Superior diferenciado para o desenvolvimento da sociedade".

- Desenvolver e estimular a educação permanente, pois devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a educação e o treinamento/Estágios das futuras gerações de profissionais, não apenas transmitindo conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e serviços.
- Produzir conhecimentos, competências, habilidades e atitudes para que os discentes possam atuar de forma crítica e reflexiva, ética no exercício de seu ofício como profissional da saúde;
- Promover práticas de Estágios na perspectiva de promover a articulação da teoria e prática e, ao mesmo tempo, a integração entre a Instituição e a população local.





2.2- Objetivos Específicos:

A) Para o aluno estagiário:

- Possibilitar uma visão crítica e reflexiva sobre a teoria desenvolvida no curso;
- Orientar o desenvolvimento de atitude profissional e ética;
- Ampliar o referencial bibliográfico disponível;
- Propiciar a avaliação do trabalho acadêmico desenvolvido;
- Desenvolver capacidades, como a de cooperação e de iniciativa;
- Identificar as possibilidades e limitações do campo de atuação da Nutrição;

B) Para a FACEMA:

- Integrar a FACEMA com a comunidade local;
- Incrementar as relações entre a FACEMA e os campos de estágio;
- Subsidiar a revisão do currículo, a adequação dos conteúdos programáticos e atualização das metodologias de ensino;
- Proporcionar, aos supervisores do estágio e acadêmicos, o contato com a realidade;

C) Para o local do Estágio Supervisionado:

- Facilitar a adaptação do aluno estagiário às exigências do mercado de trabalho;
- Contribuir para a identificação do perfil ideal dos profissionais exigidos pelo mercado de trabalho;

3. ÁREAS DE ESTÁGIOS



3.1. UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo capacitar o aluno para: avaliar criticamente a atenção dietética prestada a coletividades; sintetizar e articular os conhecimentos adquiridos nos anos anteriores relacionados ao desempenho em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN); identificar e avaliar as áreas de trabalho quanto funções, características de instalação, equipamentos/utensílios e recursos humanos; identificar e analisar as normas de higiene, segurança microbiológica, manutenção e segurança no trabalho; identificar as funções e responsabilidades do nutricionista em relação ao planejamento, à organização e à gerência da UAN; identificar o nutricionista enquanto profissional da saúde atuando em coletividades sadias nas atividades técnicas e administrativas; reconhecer e analisar os sistemas de abastecimento, armazenamento, produção, distribuição, higienização, registro, controle e avaliação da UAN, assim como o manual de organização (normas e regimentos) e o manual de boas práticas; elaborar cardápios para coletividades sadias; identificar e avaliar o sistema de apropriação de custo; identificar e avaliar a administração de recursos humanos e realizar pesquisa de campo.

3.2. NUTRIÇÃO CLÍNICA (NC)

O Estágio supervisionado em Nutrição Clínica tem como objetivo capacitar o aluno para: realizar avaliação do estado nutricional; triagem e diagnóstico do estado nutricional; prescrição dietética; adequação da composição da dieta ao paciente; acompanhamento da evolução dietoterápica em função da evolução clínica, nutricional e da ingestão alimentar do paciente; orientação dietoterápica de alta hospitalar; atendimento ambulatorial; prescrição, avaliação e acompanhamento de dieta enteral e fórmulas lácteas; avaliação e acompanhamento de dieta parenteral; elaboração e acompanhamento de dietas especiais; solicitação e interpretação exames bioquímicos. O estágio em Nutrição Clínica também visa possibilitar a experiência de relacionamentos interdisciplinar no cuidado à doença.

3.3. NUTRIÇÃO SOCIAL

O Estágio supervisionado em Nutrição em Saúde Pública tem como objetivo capacitar o aluno para: identificar a atuação do nutricionista na área de saúde coletiva



e na atenção primária à saúde; aprimorar e consolidar conhecimentos prévios, adaptando-os à realidade social, econômica e cultural e aos recursos existentes; fortalecer atitudes éticas que propiciem a integração multiprofissional na comunidade; conhecer a realidade político-social e os programas comunitários voltados à promoção da saúde alimentação e nutrição, identificando suas necessidades e propondo soluções; planejar e participar de atividades voltadas à promoção da saúde por meio da alimentação adequada.

4. CARACTERIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS

4.1- ESTÁGIO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem uma carga horária total de 240 horas, sendo 222 práticas e 18 teóricas.

4.1.1– Ementa

Caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição: aspectos físicos, materiais, sociais, funcionais e estruturais. Elaboração, análise e avaliação de cardápios para coletividade a fim de atender as necessidades nutricionais com base nos princípios da Nutrição. Atividades educativas e de pesquisa.

4.1.2- Objetivos

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.

4.1.3– Conteúdo Programático

- Caracterização da Unidade de alimentação (estrutura organizacional)
- Aspectos físicos das unidades de alimentação e nutrição (ambiência)
- Recursos humanos para as U.A.N.



- Funcionamento das U.A.N. (planejamento e padrão dos cardápios, necessidades nutricionais , análise do cardápio e PAT)
- Planejamento das compras, fornecedores (estoque /armazenamento)
- Distribuição da refeição (sobras e resto)
- Satisfação do cliente
- Custos

4.1.4 – Metodologia

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 de Ciências e Tecnologia do Maranhão, bem como com o Código de Ética Profissional.

O Estágio compreenderá da prática do aluno o qual deverá observar, participar e colaborar na rotina do serviço de alimentação e Nutrição, a fim de familiarizar-se com o exercício da profissão, colocando em prática os seus conhecimentos teóricos, integralizando e consolidando-os com a prática. O estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição nos serviços conveniados: Hospital Geral Municipal; Hospital Infantil Municipal "Dr. João Viana"; Maternidade Municipal Carmosina Coutinho ; CAPS. O horário de realização do estágio será no turno da manhã das 7:00 às 12:00 horas e Tarde das 13:00 às 18:00 horas.

4.1.5 – Referências Bibliográficas:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M.; OETTERE, M. **Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Ed. Manole, 2006.



NASCIMENTO NETO, F. do. **Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes**. 1ª edição, Ed. SENAC São Paulo. 2003.

KIMURA, Y.A. **Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais**. Varela, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FERREIRA, S. M. R. **Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I**. 1ª edição, Ed. Varela, 2001.

ARRUDA, G. A. **Manual de Boas Práticas. Volume I e II. Unidade de Alimentação e Nutrição**. 2ª edição, São Paulo: Editora Ponto crítico, 2002.

4.2- ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

4.2.1 Ementa

Aplicar na prática os conhecimentos adquiridos para atuar como membro da equipe multiprofissional de saúde, e desenvolver uma atitude adequada ao trabalho a nível de comunidade.

4.2.2 Objetivos

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.

4.2.3 – Conteúdo Programático:

Atividades gerais: acompanhamento da situação nutricional de grupos específicos (gestantes, lactentes, pré-escolares e escolares); estudos e aplicações dos indicadores apropriados para a aferição da situação nutricional dos grupos. Seleção de casos para discussão e avaliação interdisciplinar; orientação alimentar nutricional individual e familiar; visitas domiciliares. Formação e discussão com grupos específicos sobre situações de saúde e nutrição. Promoção de campanhas sobre temas de interesses e atuais na comunidade. Organização de dados e interpretações de resultados. Redação de relatório final de estágio.

4.2.4 – Metodologia

O Estágio Supervisionado em Nutrição Social tem uma carga horária total de 240 horas, sendo 222 práticas e 18 teóricas. Será realizado em instituições, distritos sanitários, vigilância sanitária, núcleo de saúde da família, entre outros locais que tenham firmado convênio com a FACEMA. O horário de realização do estágio será no turno da manhã das 7:00 às 12:00 horas e Tarde das 13:00 às 18:00 horas.

4.2.5- Referências Bibliográficas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MONTEIRO, C.A. (org.). **Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças**. 2ª edição, Aumentada. São Paulo: Hucitec/ Nupens-USP, 2000.

GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. São Paulo: Ed. Revinter, 1999.

GUIAS ALIMENTARES DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.

4.3 – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica tem uma carga horária total de 240 horas, sendo 222 práticas e 18 teóricas. Será realizado em unidades hospitalares que tenham firmado convênio com a Facema.

4.3.1 Ementa

Atuação no tratamento dietoterápico de pacientes hospitalizados e de ambulatório. Participação na equipe de saúde que atende os pacientes.

4.3.2 Objetivos

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 Facema.

4.3.3 Conteúdo Programático

- ✓ Avaliação de estado nutricional de paciente ambulatorial e hospitalizado.
- ✓ Adequação das recomendações nutricionais as situações patológicas encontradas.
- ✓ Prescrição de conduta dietoterápica mediante história alimentar, social e patológica pregressa, diagnóstico, exames clínicos, laboratoriais e/ou radiológicos, e cirurgias.
- ✓ Planejar, analisar e avaliar dietas que atendam às necessidades nutricionais de cada paciente individualmente.

4.3.4 Metodologia

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



Estágio compreenderá da Intervenção fisioterapêutica (avaliação e tratamento e alta), de atendimento individual e em grupos direcionados aos pacientes que são atendidos nos serviços conveniados: Hospital Geral Gentil Filho e Hospital Municipal Infantil Dr. João Viana, em Caxias. O horário de realização do estágio será no turno da manhã das 7:00 às 12:00 horas e Tarde das 13:00 às 18:00 horas.

4.3.5 Referências Bibliográficas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.(Editores). **Tratado de Nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ª edição, Barueri, vol. 1 e 2, SP: Manole, 2003.

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 2ª edição, Barueri, São Paulo: Ed. Manole, 2005.

REIS, N. T. **Nutrição clínica: interações**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

WAITZBERG, D. L. [editor]. **Dieta, nutrição e câncer**. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.

LEÃO, L. S. C. de S.; GOMES, M. do C. R. **Manual de Nutrição Clínica: para atendimento ambulatorial do adulto**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

5- ORIENTAÇÕES PARA O ESTÁGIO:

Cada instituição é, por assim dizer, um "mundo" com características próprias, que exige das pessoas comportamento e modos de agir adequados. Quando se está estagiando, deve-se ficar atento a alguns detalhes importantes. Eles podem contar pontos positivos. Observar e cuidar bem desses detalhes durante o período de estágio vai ajudá-lo a construir boas relações na instituição, abrindo portas para seu futuro profissional.

Fique atento:

- Seja cordial;



- Cumprimente diariamente os supervisores e demais colegas;
- Seja discreto na forma de se vestir;
- Colabore com as pessoas:
- Chame as pessoas pelo nome;
- Preste atenção ao que estão falando e, em caso de dúvida, pergunte;
- Apresente sugestões para execução das tarefas que lhe forem solicitadas;
- Zele pelo material da empresa;
- Procure aperfeiçoar sua comunicação oral e escrita;
- Cumpra o prometido ou avise assim que se sentir impossibilitado de fazê-lo;
- Aceite críticas, pense a respeito e tire proveito dos ensinamentos;
- Pratique a terminologia usada na instituição;
- Sempre verifique a qualidade de suas tarefas antes de passá-las adiante;
- Se cometer um erro, admita-o. Corrija seus erros, aprenda com eles e procure não repeti-los;
- Permaneça atento para alguns aspectos do seu desenvolvimento pessoal, que tem implicação direta na sua formação profissional.
- Visão e conhecimento globais;
- Constante aprimoramento (aprendizado contínuo);
- Profundo conhecimento técnico;
- Conhecimentos atualizados de informática;
- Espírito de equipe desenvolvido;
- Domínio de outro idioma (principalmente inglês);
- Flexibilidade;
- Criatividade;

6 - ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS:

6.1 – Da coordenação de estágio:

- Manter relações com instituições da comunidade a fim de realizar pesquisa e abertura de possíveis campos de estágio;
- Redimensionar a área de estágio dentro das tendências atuais de sua prática e, em consonância com a habilitação dos professores;
- Controlar e acompanhar as atividades relativas ao estágio, para que ocorram de acordo com as regras estabelecidas e as normas legais;



- Acompanhar o trabalho dos supervisores de estágio, orientando-os quando necessário;
- Dar atendimento e/ou encaminhamento de alunos relativos a estágios;
- Realizar, semestralmente, contato com os locais de estágio, a fim de verificar se a atuação dos estagiários esta consoante com as necessidades do local;
- Organizar reunião e/ou treinamento inicial da área de estágio;
- Receber as notas de supervisores da área e fazer o registro das mesmas;
- Reunir-se com supervisores e estagiários, semanalmente, ou quando se fizer necessário para troca de experiências, harmonização de pontos de vista e reflexão acerca de estratégias da relação teoria/prática desenvolvidas;

6.2 – Do supervisor/ orientador de Estágio:

- Acompanhar e orientar as atividades do Estágio, para os objetivos propostos;
- Executar estratégias planejadas para o Estágio;
- Orientar ao acadêmico quanto à observância da ética profissional;
- Encaminhar à FACEMA os relatórios e trabalhos elaborados pelos alunos;
- Encaminhar à Secretaria da FACEMA os instrumentos de avaliação nas datas pré-fixadas, através do seu Coordenador;
- Avaliar de modo sistemático e contínuo o desempenho dos alunos;
- Transmitir princípios, conhecimentos teóricos/práticos e indicar referências bibliográficas aos acadêmicos para o aprimoramento da sua atuação ou para a reformulação de conhecimentos;
- Seguir o Roteiro de Estágio proposto pela FACEMA podendo atualizar conforme local de prática;
- Participar das reuniões das coordenações;
- Discutir com a coordenação, as situações que estão sendo observadas como prejuízo para o conhecimento;
- Participar de ciclos de estudos, seminários, oficinas, encontros promovidos pelas coordenações da Instituição de Ensino;
- Estimular o intercâmbio entre o Curso e o campo de Estágio;
- Avaliar sistematicamente e periodicamente a aprendizagem;
- Controlar a assiduidade dos estagiários através de ficha de frequência;



6.3 Do estagiário:

- Ser pontual;
- Agir em consonância com o código de ética da Nutrição;
- Apresentação pessoal: jaleco com a logomarca da FACEMA, crachá com foto, sapato fechado, blusa e calça; cabelos presos, sem jóias ou adornos.
- Respeitar hierarquicamente toda estrutura organizacional das instituições que servem como campo de prática;
- Respeitar o seu Supervisor/Orientador e demais docentes da FACEMA;
- Cumprir com a carga horária do Estágio;
- Levar consigo material de uso próprio tais como: caneta azul e vermelha, calculadora, fita métrica, bloco para anotações, lápis, borracha.
- Ao ter dúvida em qualquer procedimento, não realizá-lo, e chamar a/o Nutricionista que o está supervisionando no local;
- Manter interação com toda equipe de trabalho;
- Participar das reuniões pré-determinadas na Faculdade;
- Assumir atividades compatíveis com sua condição de estagiário e com o processo de ensino-aprendizagem;
- Desenvolver as atividades fixadas no Plano de Estágio mediante orientações do professor/orientador;
- Avisar com antecedência ao supervisor quando houver necessidade de faltar ou atrasar para alguma atividade ou supervisão;
- Entregar relatório final, de cada área de estágio, a Coordenação de Estágios, conforme modelo que consta no manual (Anexo);
- Manter total sigilo de assuntos referentes ao seu estágio e aos clientes envolvidos, devendo somente discute-los em supervisão;
- Não utilizar telefones celulares durante o período de estágio;
- Evitar falar alto e discutir sob qualquer pretexto nas dependências de seu local de estágio;
- Em nenhuma hipótese, o aluno estagiário poderá interferir em assuntos internos, administrativos ou relacionados á instituição;

7- SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO:

A freqüência aos estágios deverá obedecer à legislação vigente na FACEMA. A freqüência em campo de estágio será apurada através da utilização de folha de



freqüência que será assinada pelo estagiário e pelo professor orientador diariamente, correspondendo a cinco horas de aula/estágio. O estagiário terá 15 minutos de tolerância e a partir desse período até 60 minutos do início ficará com uma falta. Após a primeira hora não será permitida sua entrada no campo de estágio, os mesmos critérios serão adotados para atividades agendadas fora do campo de estágio, como visitas a outras Unidades ou encontros avaliativos na Faculdade. As faltas justificadas deverão ser repostas de acordo com a necessidade da IES e com aprovação do supervisor, ficando a cargo deste, determinar quando ou a forma de reposição. Os alunos que solicitarem licença para tratamento de saúde, gestante deverão encaminhar ofício ao coordenador de estágio e requerimento junto à FACEMA, acompanhado de atestado médico, no prazo de 5 dias.

A dispensa para participação em eventos científicos – Encontros, Simpósios, Congressos, Jornadas, etc. – ficará a cargo do coordenador de estágio. O aluno deverá respeitar as normas e/ou regimento disciplinar do local do estágio. O aluno não poderá ausentar-se do local de estágio, sem autorização prévia do supervisor e será responsável pelo uso e preservação dos materiais e equipamentos existentes no local de estágio.

O aluno deverá obter frequência igual ou superior a 75% da carga horária teórica e 100% e obter média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete) nas avaliações propostas em A1, A2, A3.

A avaliação obedecerá aos seguintes critérios:

1ª Avaliação (A1): Ao final de cada área de estágio o supervisor deverá apresentar uma nota de cada estagiário no valor de 0 a 10 pontos, sendo, 5 pontos referentes aos aspectos teórico-prático e comportamentais, e 5 pontos referente as habilidades práticas e atitudes interpessoais no desenvolvimento das atividades do estágio (conforme ficha de avaliação).

2ª Avaliação (A2) à cada duas disciplinas: será representada pelas seguintes notas: 0 a 10 pontos obtidos individualmente através de desempenho na primeira prova escrita (conteúdo estabelecido pela coordenação);

3ª Avaliação (A3): será a nota no valor de 0 a 10 pontos referentes à atividade individual de confecção e entrega dentro do prazo estabelecido pelo cronograma da disciplina do Relatório Final de Estágio Supervisionado (Anexo). O referido relatório deverá ser realizado conforme normas da disciplina, seguindo utilizando capa dura



padrão da FACEMA, onde o seu conteúdo deverá estar conforme o Manual de Normas de Trabalhos Acadêmicos desta Instituição de Ensino superior (IES).

8- DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 – Não há vínculo empregatício do aluno estagiário com as instituições onde forem realizadas as atividades do Estágio Supervisionado.

8.2- Os fatos relacionados ao estágio deverão ser tratados com a Coordenação de Estágios. Os assuntos técnicos pedagógicos relativos ao estágio deverão ser tratados com o supervisor de estágio, coordenação de estágio e posteriormente se necessário a coordenação do curso e diretor pedagógico da FACEMA.

8.3 – Os casos não previstos, situações especiais e dúvidas emanadas deste manual serão resolvidos de acordo com o regulamento geral da FACEMA pela coordenação de curso e, se necessário, pela direção da FACEMA.

9- ORIENTAÇÕES QUANTO A VESTUÁRIO

Quanto às vestimentas obrigatórias no campo de estágio:

- UAN: jaleco branco com manga, touca de proteção para os cabelos e sapatos fechados e baixos, calça, blusa, ausência de adornos (piercing, brincos, relógios, anéis etc.) e esmaltes nas unhas.

- Nutrição Clínica: roupas brancas/e ou jaleco branco com manga, cabelos presos, sapatos fechados e baixos, calça, blusa, ausência de adornos.

- Nutrição Social: vestimenta discreta, de acordo com as normas do local.

Em todas as áreas, o aluno deverá: - fazer uso de identificação e, quando necessário, uso de crachá providenciado pela instituição concedente do estágio. Deve trajar roupas adequadas ao ambiente profissional, evitando o uso de shorts, mini-saias, mini-blusas, decotes, calçados abertos e de salto-alto.

10- CALENDÁRIO DE ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

GRUPO 01

LOCAL DE ESTÁGIO	ÁREA	DATA	HORÁRIO
------------------	------	------	---------



Sala de aula - FACEMA	Orientações	21/01 à 28/05	18:30 às 20h
Hospital Geral Municipal	UAN	22/01 à 13/02	7:00 às 12:00
Maternidade Carmosina Coutinho	UAN	17/02 à 17/03	7:00 às 12:00
Hospital Infantil	UAN	20/03 à 14/04	7:00 às 12:00
CAPS AD	UAN	16/04 à 15/05	7:00 às 12:00

GRUPO 02

LOCAL DE ESTÁGIO	ÁREA	DATA	HORÁRIO
Sala de aula- FACEMA	Orientações	21/01 à 28/05	18:30 às 20h
Maternidade Carmosina Coutinho	UAN	22/01 à 13/02	7:00 às 12:00
Hospital Geral Municipal	UAN	17/02 à 17/03	7:00 às 12:00
CAPS AD	UAN	20/03 à 14/04	7:00 às 12:00
Hospital Infantil	UAN	16/04 à 15/05	7:00 às 12:00

GRUPO 03

LOCAL DE ESTÁGIO	ÁREA	DATA	HORÁRIO
Sala de aula- FACEMA	Orientações	21/01 à 28/05	18:30 às 20h
Hospital Infantil	UAN	22/01 à 13/02	7:00 às 12:00



CAPS AD	UAN	17/02 à 17/03	7:00 às 12:00
Hospital Geral Municipal	UAN	20/03 à 14/04	7:00 às 12:00
Maternidade Carmosina Coutinho	UAN	16/04 à 15/05	7:00 às 12:00

GRUPO 04

LOCAL DE ESTÁGIO	ÁREA	DATA	HORÁRIO
Sala de aula- FACEMA	Orientações	21/01 à 28/05	18:30 às 20h
CAPS AD	UAN	22/01 à 13/02	7:00 às 12:00
Hospital Infantil	UAN	17/02 à 17/03	7:00 às 12:00
Maternidade Carmosina Coutinho	UAN	20/03 à 14/04	7:00 às 12:00
Hospital Geral Municipal	UAN	16/04 à 15/05	7:00 às 12:00



Facema

Faculdade de Ciências
e Tecnologia do Maranhão

MISSÃO

"Proporcionar a formação de profissionais reconhecidos pelo mercado a partir de um Ensino Superior diferenciado para o desenvolvimento da sociedade".

ANEXOS

+55 (99) 3422.6800



/faculdedefacema



@faculdedefacema

Rua Aarão Reis, 1000, Centro, CEP 65606-020 • Caxias/MA • www.facema.edu.br • facema@facema.edu.br



ANEXO

RELATÓRIO FINAL DO ESTÁGIO CURRICULAR *

Dados de Identificação

Estagiários/grupo:

Nutricionista Supervisor:

Coordenador de Nutrição:

Nome da Instituição: Local /setor/equipe

Introdução

- Evidenciar o perfil do local de estágio.
- Evidenciar o alcance dos objetivos do estágio.
- Caracterizar de maneira sucinta, o trabalho desenvolvido, uma visão geral do local de estágio das atividades desenvolvidas.

Desenvolvimento:

- Deve apresentar considerações gerais sobre aspectos da Instituição, adaptação, atividades desenvolvidas, relacionadas ou não com o Curso, relacionamento com os chefes, colegas de curso e /ou trabalho.

Conclusão:

- Apresentar as conclusões sobre o estágio desenvolvido nas unidades ambulatoriais

Referências

Anexos:

- Ilustrações, fotografias, tabelas, resultados de exames e outras informações



MISSÃO

"Proporcionar a formação de profissionais reconhecidos pelo mercado a partir de um Ensino Superior diferenciado para o desenvolvimento da sociedade".

que o aluno julgar necessárias.

- Plano de estágio
- Folha de avaliação.
- Folha de frequência.

*ver manual de normalização de trabalhos científicos do curso de Nutrição da FACEMA.



INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DE ESTÁGIO

I - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Semestre: _____
Período: _____
Local de estágio: _____
Preceptor: _____

II - AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO PELO SUPERVISOR DO CAMPO/PRECEPTOR

	Ótimo	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
1. Desenvolvimento das atividades conforme plano de estágio.					
2. Metodologia de supervisão e acompanhamento dos alunos por parte do professor ou tutor.					
3. Adequação da carga horária aos objetivos propostos					
4. Integração teórico-prática.					
5. Integração entre alunos, professor e equipe de saúde.					
6. Relacionamento interpessoal com usuários.					



MISSÃO

"Proporcionar a formação de profissionais reconhecidos pelo mercado a partir de um Ensino Superior diferenciado para o desenvolvimento da sociedade".

7. Utilização dos materiais e equipamentos disponíveis.					
8. Assiduidade dos alunos e professor ou tutor.					
9. Pontualidade dos alunos e professor ou tutor.					
10. Contribuição do estágio para melhoria do serviço.					

OBSERVAÇÕES

:





ESCALA DE AVALIAÇÃO PELO ACADÊMICO DE NUTRIÇÃO PARA O DESEMPENHO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

AVALIANDO O SUPERVISOR

1. Relacionamento do supervisor com o acadêmico.

satisfatório pouco satisfatório totalmente insatisfatório

2. O supervisor construiu junto com o grupo o planejamento de estágio?

sim não

3. O supervisor demonstrou conhecimento e segurança nas atividades propostas?

sim não

4. O supervisor demonstrou estar atualizado em relação ao conhecimento aplicado nas atividades?

sim não

5. O supervisor tem compromisso com o aprendizado do aluno?

sim não

6. O supervisor ao término das atividades do dia reservar alguns minutos para reunir o grupo e discutir as dificuldades encontradas pelos mesmos?

sim não

7. O supervisor procurou cumprir o horário de início e término da aula prática?

sim não

8. O supervisor atende o aluno nas suas dúvidas ou quando não possível no momento, retorna sua resposta?

sim não

9. O supervisor foi acessível, apresentando uma postura de colaborador na aprendizagem do aluno?



() sim () não

10. O supervisor procura explicar ao estudante os erros cometidos, tentando proporcionar uma nova chance de prática de atividade ao qual cometeu erros.

() sim () não () não houveram erros

11. O Supervisor tem postura ética no que se refere ao estudante, não causando constrangimento do mesmo frente ao paciente, equipe de enfermagem e equipe multiprofissional?

() sim () não

12. Faça sugestões e críticas acerca do que considerar pertinente:

Data: ___/___/___

Assinatura do aluno



ESCALA DE AVALIAÇÃO PELO ACADÊMICO DE NUTRIÇÃO PARA O DESEMPENHO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

AVALIANDO O CAMPO

1. O campo de estágio possibilitou crescimento no seu nível de conhecimento?

Campo: _____ () sim () não

Campo: _____ () sim () não

Campo: _____ () sim () não

Campo: _____ () sim () não

2. O planejamento e organização das práticas foram:

() satisfatório () pouco satisfatório () totalmente insatisfatório

3. A coordenação de estágio esteve presente na supervisão dos campos?

Campo: _____ () sim () não

Campo: _____ () sim () não

Campo: _____ () sim () não

Campo: _____ () sim () não

4. Os objetivos gerais traçados pela coordenação foram alcançados?

Campo: _____ () sim () não

Campo: _____ () sim () não

Campo: _____ () sim () não

Campo: _____ () sim () não

5. Considerando seu nível de aproveitamento no estágio Supervisionado, você daria qual dos conceitos abaixo:

A= aproveitamento entre 90% a 100%;

B= aproveitamento entre 70% a 90%



MISSÃO

"Proporcionar a formação de profissionais reconhecidos pelo mercado a partir de um Ensino Superior diferenciado para o desenvolvimento da sociedade".

C= aproveitamento entre 50% a 70%

D= aproveitamento entre 30% a 50%

E= aproveitamento abaixo de 30%

6. Considerando o esforço da Coordenação para a melhoria do aproveitamento nos campos de práticas, faça críticas e sugestões:

Data: ___/___/___

Assinatura do aluno



➤ **ESTRUTURA DO RELATÓRIO PARA ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

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 DOS ESTAGIÁRIOS: 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 SOCIAL**

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

8. CARACTERIZAÇÃO DA SECRETARIA DO LOCAL

_ Estrutura disponível

_ Recursos humanos

_ Recursos materiais

9. DESCRIÇÃO DA ROTINA DA NUTRICIONISTA NA SECRETARIA DO LOCAL