



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".

MANUAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO

NUTRIÇÃO

2017



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".

DIRETORIA

Maria Aparecida Barroso Coutinho

Diretora Executiva

Aryzaltina Silva Penha

Vice-Diretora Executiva

Prof. Msc. Marcos Aurélio de Araújo Alves

Diretor Acadêmico

José Teixeira Júnior

Diretor Administrativo-Financeiro

André Luiz Barroso Gonzalez

Diretor de Marketing e Comércio

Prof.^a Msc. Magnólia de Jesus Magalhães Assunção

Coordenadora de Nutrição

Prof.^a Esp. Josiane da Rocha Silva Ferraz

Responsável Técnico dos Estágios



APRESENTAÇÃO

O ESTÁGIO SUPERVISIONADO é parte importante e imprescindível da formação do profissional. Compreende-se que é o momento que o aluno dispõe para refletir e intervir no seu campo de atuação profissional com a supervisão didática de outros profissionais já formados e com experiência suficiente para a discussão e orientação.

Trata-se de um conjunto de atividades de formação, pesquisa e prestação de serviços à comunidade que propicia ao aluno a compreensão da realidade escolar, a aquisição de competência para a intervenção adequada, a investigação e a vivência de projetos pedagógicos sustentados. Sendo assim, a prática do estágio supervisionado demanda uma série de atividades que, em conjunto, permitem ao aluno construir experiências significativas de aprendizagens e relacionar teoria e prática em situações reais de ensino.

No Brasil, os estágios estão baseados na lei nº 11788, de 25 de novembro de 2008 e devem proporcionar a complementação do ensino e da aprendizagem a ser planejados, executados, acompanhados e avaliados em conformidade com os currículos, programas e calendários escolares.

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, expondo informações sobre o seu funcionamento, bem como as normas e rotinas necessárias ao bom funcionamento do estágios supervisionados do Curso de Nutrição.



1. MANUAL DE ESTÁGIO

O Manual do Estágio Curricular do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências e Tecnologias- FACEMA foi construído tendo por bases normativas o Projeto Político-Pedagógico do curso, as Diretrizes Curriculares Nacionais e as expectativas docentes e discentes quanto à intencionalidade e operacionalização dessa etapa conclusiva da formação na graduação.

O presente manual, 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 preceptor do local de estágio e do estagiário.

2. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) é uma disciplina acadêmica, oferecido com atividade supervisionada por docente da FACEMA, integralizando carga horária obrigatória no currículo do curso, sendo realizado no 7º e 8º períodos do Curso de Nutrição, nas áreas Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Clínica e Nutrição Social, distribuídas em 720 horas, conforme o Projeto Pedagógico do curso de Nutrição II.

Em todas as áreas, o desenvolvimento das atividades pressupõe a atuação sempre conjunta de discentes, docentes e profissionais dos diferentes cenários de prática utilizados. A autorização para realização dos estágios deverá ser firmado mediante convênio com a instituição de ensino superior (IES) e os setores da esfera pública federal, estadual ou municipal, desde que seja estabelecido convênio específico entre esta IES e os serviços público, obedecendo às normas estabelecidas para esta disciplina acadêmica e seguindo a proposta pedagógica da mesma quanto ao acompanhamento e avaliação do rendimento do discente.

As normas dos Estágios Curriculares Supervisionados do Curso de Nutrição da FACEMA são regidas pelas Leis e Resoluções a seguir:



- 1 – A Resolução CNE/CSE 1133/2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, e estabelece a obrigatoriedade de estágio curricular obrigatório supervisionado;
 - 2 – A Lei Federal n. 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes;
 - 3 – A Resolução CFN n. 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, que estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências;
 - 4 - A Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004, que dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências;
 - 5 - A Resolução CFN nº 541, de 14 de maio de 2014, que altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004, e dá outras providências.
- 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 (com base no parecer/resolução específica da CES/CNE nº1133/2001), que deverá ser destinada à prática do estágio pelos alunos, nos dois últimos semestres do curso. O aluno que deixar de cumprir as atividades de Estágio Curricular Obrigatório nas datas, obedecendo a um cronograma estabelecido e calendário acadêmico, perderá o direito de conclusão do estágio no período letivo e conseqüentemente não concluirá o curso de Nutrição.

3. **OBJETIVOS:**

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;
- 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.



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;

4. ÁREAS DE ESTÁGIO

• ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O Estágio supervisionado em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (AUAN) 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 e enfermas 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 e enfermas; identificar e avaliar o sistema de apropriação de custo; identificar e avaliar a administração de recursos humanos.

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
- Redação de relatório final de estágio.

Serão realizadas reuniões semanais para discussão das atividades de rotina das Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como esclarecimento de dúvidas sobre a confecção do relatório final de estágio.

- **NUTRIÇÃO CLÍNICA**

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.

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.
- Redação de relatório final de estágio.

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

• **NUTRIÇÃO SOCIAL**

O Estágio supervisionado em Nutrição Social 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.

Conteúdo Programático



- 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;
- 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.

Serão realizadas reuniões semanais para discussão das atividades, bem como esclarecimento de dúvidas sobre a confecção do relatório final de estágio.

5. ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS

A) Supervisão de Estágio

- Controlar e acompanhar as atividades relativas aos estágios, para que ocorram de acordo com as regras estabelecidas e as normas legais;
- Acompanhar o trabalho dos preceptores de campo, 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 com os alunos sobre as áreas de estágios;
- Receber as notas dos preceptores de campo da distintas áreas e fazer o registro das mesmas;



- 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;
- Reunir-se com preceptores 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;

B) Preceptor de campo

- Acompanhar e orientar as atividades do estagiário, para os objetivos propostos;
 - Executar estratégias planejadas para o Estágio;
 - Orientar ao acadêmico quanto à observância da ética profissional;
 - 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 cronograma de atividades do Estágio proposto podendo atualizar conforme local de prática;
 - Participar das reuniões marcadas;
 - Discutir com a supervisão, 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;
- C) Estagiário
- Ser assíduo e respeitar os horários estabelecidos para os estágios;
 - Cumprir com a carga horária do Estágio;



- Agir em consonância com o código de ética da Nutrição;
- Comportar-se adequadamente durante a realização do estágio;
- Vestir-se adequadamente para a realização do estágio: jaleco com a logomarca da FACEMA, crachá, sapato fechado branco, blusa e calça branca; cabelos presos, sem joias.
- Respeitar hierarquicamente toda estrutura organizacional das instituições que servem como campo de prática;
- Respeitar o seu supervisor, preceptor, profissionais dos campos de estágios;
- 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 o preceptor que o está orientando 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 preceptor de campo de estágio;
- Avisar com antecedência ao preceptor quando houver necessidade de faltar ou atrasar para alguma atividade;
- Entregar relatório final, de cada área de estágio, a Coordenação de Estágios, conforme modelo que consta neste manual (Anexo);
- Manter total sigilo de assuntos referentes ao seu estágio e aos clientes envolvidos, devendo somente discute-los em sala de aula;
- 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 à instituição;



- Participar, na Instituição Concedente, das atividades determinadas pelo preceptor de estágio, tais como, palestras e outros.
- Ter pleno conhecimento dos cronogramas dos estágios, e dos prazos estabelecidos;
- Cumprir os prazos determinados nos cronogramas para a entrega de atividades e relatório final;
- Entender que é terminantemente proibido está em campo de estágio portando fone de ouvido, utilizando rotineiramente celulares, se assim persistir devendo o mesmo ser punido pelo preceptor.
- Participar das aulas teóricas pré-determinadas na Faculdade.

O ESTÁGIO CONSISTE EM UMA ATIVIDADE INSUBSTITUIVEL, por isso as solicitações de licença de qualquer natureza não se estendem ao estágio e o aluno deverá realizá-los posteriormente, e se houver disponibilidade do campo, preceptor, a instituição poderá repor a carga horária perdida, contemplando a carga horária final do estágio, observando as etapas definidas neste manual.

Os alunos que não cumprirem quaisquer dessas atividades no semestre previsto serão automaticamente reprovados e deverão refazê-las num semestre posterior, pois a avaliação de desempenho desse aluno é realizada no decorrer de todo estágio de aprendizagem supervisionado, de forma processual, gradativa e contínua, em função da complexidade das atividades oferecidas no campo de atuação.

6. METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

Os estagiários serão organizados em grupos distribuídos conforme as possibilidades do campo de estágio. Os grupos de alunos serão distribuídos para estágio no turno manhã e se houver necessidade no turno da tarde, conforme a possibilidade do campo de estágio. Cada aluno será supervisionado diretamente por um preceptor, que didaticamente distribuirá os alunos nos campos de estágio.

Em cada etapa de estágio, a avaliação do aluno será realizada em conjunto pelo professor supervisor e o preceptor de campo, através da média de notas expressas em escalas de 0



(zero) a 10 (dez) inteiros e refletirá, após a análise global, do desenvolvimento de aprendizagens, de competências e habilidades necessárias à formação do profissional. A nota do professor supervisor será atribuída a partir de atividades teóricas realizadas em sala de aula, e do preceptor do estágio, através de atividades práticas e teóricas realizadas em campos de estágio.

A frequência dos estágios deverá obedecer à legislação vigente na FACEMA. A frequência em campo de estágio será apurada através da utilização de folha de frequência que será assinada pelo estagiário e pelo preceptor diariamente, correspondendo a cinco horas de aula/estágio (ANEXO). 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 entregues para deferimento ou indeferimento do supervisor, ficando a cargo deste analisar as circunstâncias encontradas. Deverão encaminhar a justificativa, para análise, ao coordenador de estágio, no prazo de até 5 dias após a falta.

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.

É necessária uma frequência às atividades acadêmicas de 75% da carga horária teórica e 75% da carga horária prática.

Nas avaliações propostas o aluno (a) deverá obter média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete) na Avaliação 1 (A1), Avaliação 2 (A2) e Avaliação 3 (A3), para que o aluno (a) seja considerado aprovado (a).

Não haverá abono de faltas, qualquer que tenha sido o motivo do impedimento, exceto os casos previstos em lei. O aluno deverá comprovar as faltas dentro do limite de 25% previsto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (9.394/96).



- **NOTA A1 (1º CAMPO DE ESTÁGIO) = PRÁTICA + TEÓRICA / 2**

A1: Relaciona-se ao primeiro campo de estágio do aluno, e trata-se da média entre a nota do preceptor e a nota do supervisor. A nota do preceptor será expressa em escala de 0 (zero) a 10 (dez) e expressará as habilidades práticas e atitudes interpessoais no desenvolvimento das atividades em campo de estágio (conforme ficha de avaliação), e a nota do supervisor, também expressa de 0 (zero) a 10 (dez), que corresponderá à avaliação escrita realizada na aula teórica.

- **NOTA A2 (2º CAMPO DE ESTÁGIO) = PRÁTICA + TEÓRICA / 2**

A2: Relaciona-se ao segundo campo de estágio do aluno, e trata-se da média entre a nota do preceptor e a nota do supervisor. A nota do preceptor será expressas em escalas de 0 (zero) a 10 (dez) inteiros e refletirá as habilidades práticas e atitudes interpessoais no desenvolvimento das atividades do estágio (conforme ficha de avaliação), e a nota do supervisor, também expressa de 0 (zero) a 10 (dez), corresponderá a prova teórica realizada na aula teórica.

- **NOTA A3 = NOTA RELATÓRIO 1º CAMPO DE ESTÁGIO + NOTA RELATÓRIO 2º CAMPO DE ESTÁGIO / 2**

A3: Será a nota no valor de 0 a 10 pontos referentes à atividade individual, confecção e entrega do Relatório Final de Estágio Supervisionado (Anexo) dentro do prazo estabelecido pelo cronograma da disciplina. O referido relatório deverá contemplar o relatório individual de cada campo (campo de estágio 1 e 2), encadernado num volume único e capa dura padrão da FACEMA, e o seu conteúdo deverá estar conforme o Manual de Normas de Trabalhos Acadêmicos desta Instituição de Ensino superior (IES).

Será aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 7 (sete) inteiros. O aluno que, por qualquer motivo, não concluir o Estágio Supervisionado ou obtiver nota inferior a 7(sete) inteiros na avaliação, estará obrigado a realizá-lo novamente num semestre posterior, estando assim, impedido de obter a graduação no curso frequentado.



Os quesitos levados em consideração para a aprovação do aluno no Estágio Supervisionado são:

- I. Participação efetiva em todas as atividades individuais e de grupo propostas para o estágio;
- II. Realizar o trabalho dentro dos padrões recomendados e aprovados pela FACEMA;
- III. Realizar o trabalho utilizando os postulados técnicos adquiridos na FACEMA durante o curso;
- IV. Entregar todos os materiais e relatórios nos períodos e prazos determinados;
- V. Comportar-se em total conformidade com os princípios éticos profissionais recomendados ao nutricionista.
- VI. Atender aos critérios de avaliação estabelecidos na ficha de avaliação do aluno de forma positiva e adequada.
- VII. Completar a carga horária estabelecido pelo Conselho Nacional de Educação Resolução CNE/CES N° 3, de 7 de Novembro de 2001.

Parágrafo único – o acadêmico que não cumprir a carga horária mínima (75%) da carga horária total referente à disciplina do estágio curricular supervisionado conforme a matriz curricular vigente será reprovado na disciplina do estágio curricular supervisionado conforme a matriz curricular vigente será reprovado.

É importante frisar que, mesmo obedecendo a legislação do estágio supervisionado, as faltas em campo de estágio compõem o quesito assiduidade, necessário à obtenção de nota aprovativa e aprovação no estágio. A disciplina de estágio tem carga horaria complementar a disciplina teórica, onde ambas compõem uma avaliação única do aluno.

O aluno que não frequentar as aulas teóricas curricular ou que ultrapassar o limite de faltas estabelecidos pela IES, estará reprovado no estágio supervisionado e terá que repeti-lo no semestre seguinte.

O aluno é ciente de que suas ausências dos campos de estagio serão computadas faltas com equivalência de carga horaria, cabe ao supervisor de estagio justifica-las quando necessários obedecendo aos requisitos da IES. A dispensa de disciplina para eventos será autorizada, sem prejuízo de falta, mediante apresentação de comprovante.



9. RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO:

Elaborado de acordo com o Manual para Elaboração de Trabalhos Científicos da FACEMA, impresso em folha A4 e encadernado capa dura, elaborado individualmente e contemplando os quesitos do anexo, devendo conter todas as atividades vivenciadas nos campos de estágio por quais os alunos passaram. Deverá ser entregue um CD gravado em PDF, acompanhando o relatório impresso, contendo os relatórios dos campos de estágios pelos quais o aluno estagiou.

O mesmo deverá ser entregue a coordenação do curso de Nutrição no final do período de estágios.



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



MATERIAIS NECESSÁRIOS E NORMAS PARA UNIFORME DURANTE OS ESTÁGIOS CURRICULARES DE NUTRIÇÃO

1-MATERIAIS DE BOLSO DE USO INDIVIDUAL

Levar consigo material de uso próprio tais como: fita métrica, bloco para anotações, caneta, lápis, borracha, calculadora, jaleco com identificação, crachá, touca de proteção para os cabelos e máscaras.

2- APRESENTAÇÃO PESSOAL

- Cabelos longos e semi-longos deverão ser presos de forma adequada, evitando-se o contato com pacientes e materiais.
- Será permitido o uso de aliança, sem presença de pedras; brincos pequenos e discretos. É proibido o uso de pulseiras, cordões e percing (para evitar disseminação de micro-organismos).
- Manter as unhas curtas e limpas.
- Não será permitido o uso de maquiagem.
- Os homens devem estar barbeados.
- O uniforme deverá estar limpo.
- Não será permitido o uso de blusas coloridas, transparentes.
- O uso do crachá de identificação é OBRIGATÓRIO.

3-UNIFORME

3.1 ESTÁGIO CURRICULAR EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E NUTRIÇÃO CLÍNICA.

FEMININO

- Calça jeans branca sem detalhes.
- Camiseta, cor branca, comprimento na altura do quadril.
- Jaleco branco na altura do joelho, manga longa com a logomarca da FACEMA bordada no bolso.
- Sapato ou tênis, totalmente fechado.

MASCULINO

- Camisa branca ou camisa de malha tipo polo.
- Calça jeans branca.
- Sapato ou tênis, totalmente fechado.
- Jaleco branco na altura do joelho, manga longa com bolso bordado.

3.2 ESTÁGIO CURRICULAR EM NUTRIÇÃO SOCIAL.



FEMININO E MASCULINO

- Vestimenta discreta ou de acordo com as normas do local;
- Jaleco branco na altura do joelho, manga longa com bolso bordado;
- Sapato ou tênis, totalmente fechado.

OBS.:

1. É imprescindível que cada aluno tenha seu próprio material para a realização das atividades no campo prático;
2. Tanto os materiais de bolso e o uniforme, são de responsabilidade do acadêmico, sendo critérios para avaliação.
3. O cronograma de atividades práticas- Plano de Ensino da disciplina será discutido pelo professor/supervisor com os acadêmicos, no primeiro dia de estágio em campo.
4. O aluno que se ausentar antes do término do estágio deverá assinar frequência com o nº horas que permaneceu no campo. **NÃO HAVERÁ REPOSIÇÃO DE HORAS DE ESTÁGIO.**
5. Esse manual deverá ser sempre consultado pelo preceptor e através dos mesmos, pelos alunos, pois é auto explicativo e contém as normas da IES para execução do estágio em campo. Deverá portanto ser sempre levado ao campo de estágio pelo preceptor.



ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL DO ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O relatório é individual e deverá contemplar todos os campos de estágio pelos quais o aluno passou, ser impresso em papel A4, digitado com espaçamento 1,5, com letra (fonte) "Times New Roman" ou "Arial" tamanho 12 e encadernado em capa dura, conforme modelo padrão da FACEMA.

Deverá ser entregue um CD gravado em PDF, acompanhando o relatório impresso, contendo os relatórios dos campos de estágios pelos quais o aluno estagiou.

As margens superior, inferior, esquerda e direita deverão ser de 3 (três) cm, que permita encadernação em capa dura, seguindo a ordem especificada abaixo:

1.CAPA

Instituição a que pertence o aluno

Título do relatório

Nome completo do aluno

Cidade, ano

2.FOLHA DE ROSTO

Instituição de onde provem o relatório

Nome completo do aluno

Nome do professor supervisor

Nome do preceptor de campo

3.AGRADECIMENTOS (optativo)

4.SUMÁRIO

Assuntos com respectivas paginações

5.APRESENTAÇÃO

Dados do campo de estágio



Objetivo do estágio e período

6. INTRODUÇÃO

Histórico

Importância da UAN para o trabalhador e para empresa

Programa de alimentação do trabalhador PAT

Papel do nutricionista

7. CARACTERIZAÇÃO DA UAN

7.1 ASPECTO ESTRUTURAL

Estrutura organizacional

Posição hierárquica da UAN na instituição

Relações hierárquicas do quadro de pessoal (organograma)

7.2 ASPECTOS FÍSICOS

Plantas (lay-out)

Localização do serviço, dimensões (total e dos diversos setores)

Ventilação/exaustão

Iluminação

Piso

Teto

Paredes

Portas, janelas

Instalações elétricas, hidráulicas e de gás

Temperatura ambiental nos diversos setores

7.3 ASPECTOS MATERIAIS

Equipamentos – tipos, quantidades, adequação ao serviço, capacidade, estado de conservação, manutenção e localização nos diversos setores.



Utensílios: tipos usados em cada setor, capacidade, estado de conservação e quantidades aproximadas.

7.4 ASPECTOS FUNCIONAIS

Controle da potabilidade da água

Destino do lixo

Controle de pragas

Registros, impressos, manuais, fichas técnicas e demais formas de controle para a padronização do funcionamento da UAN

Horários e dias de funcionamento do serviço; tipos e nº de refeições servidas (média).

7.5 ASPECTOS SOCIAIS

Recursos humanos (Recrutamento, seleção, admissão, políticas de treinamento, normas de segurança e higiene no trabalho)

Nº de funcionários, (jornada de trabalho, descanso semanal remunerado, férias, remuneração de férias, gratificação natalina, demais direitos e deveres)

Descrição de cargos e funções

Em relação à clientela – caracterização (quem são e quantos são os usuários), direitos e deveres da clientela.

8. CARACTERIZAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

8.1 Determinação do peso médio dos alimentos e per capita médio dos condimentos, gorduras e complementos utilizados

8.2 Controle do desperdício dos alimentos na recepção de gêneros

8.3 Determinação do desperdício (g), percentual de desperdício, fator de correção

8.4 Determinação do tempo de cocção e temperatura das preparações alimentícias

8.5 Análise de um cardápio da instituição

Nutricional (aplicação dos índices e parâmetros nutricionais)

Higiênicos

Digestivos



Sensoriais

Econômicos

9 CARACTERIZAÇÃO DO COMENSAL PADRÃO

9.1 Determinação das recomendações nutricionais do comensal padrão

9.2 Planejamento de cardápios: elaboração de cardápios para o comensal padrão

9.3 Determinação do tempo médio de permanência dos comensais no refeitório e do tempo médio de distribuição das refeições

10. ATIVIDADES EDUCATIVAS

Treinamento para os colaboradores da UAN.

11. 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).

13. 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.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

ANEXOS

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



ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL DO ESTÁGIO NUTRIÇÃO CLÍNICA

O relatório é individual e deverá contemplar todos os campos de estágio pelos quais o aluno passou, ser impresso em papel A4, digitado com espaçamento 1,5, com letra (fonte) "Times New Roman" ou "Arial" tamanho 12 e encadernado em capa dura da cor preta.

Deverá ser entregue um CD gravado em PDF, acompanhando o relatório impresso, contendo os relatórios dos campos de estágios pelos quais o aluno estagiou.

As margens superior, inferior, esquerda e direita deverão ser de 3 (três) cm, que permita encadernação em capa dura, seguindo a ordem especificada abaixo:

1.CAPA

Instituição a que pertence o aluno

Título do relatório

Nome completo do aluno

Cidade, ano

2.FOLHA DE ROSTO

Instituição de onde provem o relatório

Nome completo do aluno

Nome do preceptor de campo

Nome do professor supervisor

Nome da coordenação do curso

3.AGRADECIMENTOS (optativo)

4.SUMÁRIO

Assuntos com respectivas paginações

5.APRESENTAÇÃO

Dados do campo de estágio

Objetivo do estágio e período



6. INTRODUÇÃO: descrever o serviço de nutrição dentro do respectivo estágio.

7. 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 os casos clínicos apresentados em campos de estágios.

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

11. REFERÊNCIAS



ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO CASO CLÍNICO

1. Introdução [relativa à patologia(s) principal(is)].
2. Identificação do paciente (na forma de redação).
3. Queixa Principal.
4. História da Doença Atual (HDA).
5. História Familiar.
6. História Patológica Progressiva.
7. História socioeconômica.
8. Exame físico/clínico.
9. Medicamentos utilizados e interação droga-nutriente (quando for o caso).
10. Avaliação do estado nutricional do paciente:
 - 14.1 - Avaliação Clínica (sinais físicos);
 - 14.2 - Avaliação Antropométrica;
 - 14.4 - Avaliação Bioquímica;
 - 14.4 – Avaliação Dietética (com base na dieta habitual);
 - 14.5 - Diagnóstico Nutricional Conclusivo.
11. Evolução clínica e laboratorial do paciente (do primeiro até o último dia de acompanhamento).
12. Evolução dietoterápica do paciente (todas as prescrições dietéticas pelas quais passou).
13. Evolução nutricional do paciente (evolução do estado nutricional durante a internação).
14. Tratamento Dietético proposto para a alta hospitalar:
 - Objetivos da Dieta;
 - Prescrição Dietoterápica (com justificativas);
 - Cardápio prescrito pelo estagiário (análise por alimentos, de calorias, macronutrientes, micronutrientes de interesse para a patologia/paciente, fibras e demais componentes nutricionais importantes;
 - Recomendações gerais e Orientações Nutricionais.
15. Conclusão.
16. Referências Bibliográficas.
17. Anexos/Apêndices



ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL DO ESTÁGIO NUTRIÇÃO SOCIAL

O relatório é individual e deverá contemplar todos os campos de estágio pelos quais o aluno passou, ser impresso em papel A4, digitado com espaçamento 1,5, com letra (fonte) "Times New Roman" ou "Arial" tamanho 12 e encadernado em capa dura da cor preta.

Deverá ser entregue um CD gravado em PDF, acompanhando o relatório impresso, contendo os relatórios dos campos de estágios pelos quais o aluno estagiou.

As margens superior, inferior, esquerda e direita deverão ser de 3 (três) cm, que permita encadernação em capa dura, seguindo a ordem especificada abaixo:

1. CAPA

Instituição a que pertence o aluno

Título do relatório

Nome completo do aluno

Cidade, ano

2. FOLHA DE ROSTO

Instituição de onde provem o relatório

Nome completo do aluno

Nome do preceptor de campo

Nome do professor supervisor

Nome da coordenação do curso

3. AGRADECIMENTOS (optativo)

4. SUMÁRIO

Assuntos com respectivas paginações

5. APRESENTAÇÃO

Dados do campo de estágio

Objetivo do estágio e período



MISSÃO

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

6. **ATIVIDADES DOS ESTAGIÁRIOS:** Descrever todas as atividades realizadas na rotina diária do estagiário, bem como atividades complementares como palestras, pesquisas e outras.

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

8. **REFERÊNCIAS**



ESCALA DE AVALIAÇÃO PELO ACADÊMICO DE NUTRIÇÃO PARA O DESEMPENHO DO

ESTÁGIO SUPERVISIONADO

AVALIANDO O PRECEPTOR DE CAMPO

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



MISSÃO

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

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 DE ESTÁGIO

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%

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 _____



INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DE ESTÁGIO

I - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

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

II - AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO PELO PRECEPTOR DO CAMPO

| | Ótimo | Muito Bom | Bom | Regular | Ruim |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------|-----|---------|------|
| 1. Desenvolvimento das atividades conforme cronograma de estágio. | | | | | |
| 2. Metodologia de supervisão e acompanhamento dos alunos por parte do preceptor. | | | | | |
| 3. Adequação da carga horária aos objetivos propostos | | | | | |
| 4. Integração teórico-prática. | | | | | |
| 5. Integração entre alunos, professor e profissionais de saúde. | | | | | |
| 6. Relacionamento interpessoal com usuários e pacientes. | | | | | |
| 7. Utilização dos materiais e equipamentos disponíveis. | | | | | |
| 8. Assiduidade dos alunos e preceptor. | | | | | |
| 9. Pontualidade dos alunos e preceptor. | | | | | |
| 10. Contribuição do estágio para melhoria do serviço. | | | | | |



MISSÃO

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

OBSERVAÇÕES



FICHA DE AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR

Estagiário: _____

Local de Estágio: _____

Período do Estágio: ___/___/___ à ___/___/___

Preceptor: _____

| Aspectos Avaliados | Possível | Atingido |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| 1. Qualidade das atividades desempenhadas (apresenta organização, clareza e precisão no desenvolvimento das atividades conforme padrões estabelecidos). | 1,5 | |
| 2. Iniciativa e autodeterminação (propôs e/ou apresenta ações independentemente de solicitações) | 1,5 | |
| 3. Conhecimentos (científicos e técnicos demonstrados no desenvolvimento das atividades programadas). | 2,0 | |
| 4. Interesse pelas atividades (envolvimento na solução de problemas, busca de alternativas e conhecimentos para execução de atividades, disposição e esforço para aprender). | 2,0 | |
| 5. Assiduidade (ausência de faltas) e cumprimento do horário (observação dos horários, acesso às dependências dos campos de estágio) | 3,0 | |
| TOTAL DE PONTOS | 10,0 | |

NOTA DA AVALIAÇÃO: _____

MÉDIA DOS REGISTROS DIÁRIOS: _____

NOTA FINAL (NOTA DA AVALIAÇÃO + MÉDIA DOS REGISTROS DIÁRIOS): _____



MISSÃO

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

OBESERVAÇÕES:

Assinatura do Preceptor do Campo de Estágio