

DIRETRIZES E REGULAMENTO DE ESTÁGIO
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

APRESENTAÇÃO

Seja bem-vindo(a), a esta nova etapa de sua vida acadêmica junto a UNIASSELVI. Agora é momento de recapitular todo conhecimento adquirido através de estudos anteriores.

As disciplinas de ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR, do curso de BACHARELADO EM NUTRIÇÃO, buscam um profissional à luz das Diretrizes Curriculares Nacionais, conforme Resolução CNE/CES Nº 5 de 7 de novembro de 2001, que institui as DCN do curso de Graduação em Nutrição, que definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

Segundo as DCN para os cursos de graduação em Nutrição no Art. 6º. §1 Os conteúdos curriculares, as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos no nível de graduação do nutricionista devem conferir-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região. § 2º Este conjunto de competências, conteúdos e habilidades deve promover no aluno e no nutricionista a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente.

Art. 7º A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Parágrafo Único. A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

Ainda, cabe destacar no **Art. 4º** que a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

I - **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. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

II - Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III - Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV - Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e

VI - Educação permanente: os profissionais 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 sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

Assim, o estágio curricular supervisionado do curso de Nutrição tem como objetivo oportunizar ao discente a realização de atividades práticas em situações reais de trabalho, enquanto componente da formação profissional, seja pelo desenvolvimento da competência técnico-científica, seja pelo compromisso político-social frente à sociedade. Tanto docentes

quanto discentes compreendem que o estágio supervisionado no curso tem o intuito de proporcionar experiências realistas aos graduandos, funcionando como embasamento em situações reais e deverá realizar a ponte teórico-prática, permitindo que o aluno experimente e vivencie o conteúdo do curso.

Com isso, o curso de Nutrição oferece por meio de seus estágios:

I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;

IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;

XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Desta forma, caro(a) acadêmico(a), lembre-se que esta etapa é de extrema importância para sua caminhada profissional, dando possibilidades de reflexão, análise e reconhecimento de seu papel frente a saúde a partir de uma compreensão ampliada de saúde, compromisso ético, humanístico e social com o trabalho multiprofissional.

Para alcançarmos estes objetivos teremos os encontros para orientação e acompanhamento deste processo tão significativo para a sua formação profissional, assim, é importante utilizar estes momentos para eventuais dúvidas, e ter as orientações necessárias para escrita do *Relatório* de estágio, além de realizar uma boa prática no campo de estágio.

Esperamos ter lhe proporcionado, neste primeiro momento, uma breve sinopse do trabalho a ser realizado nas disciplinas de estágio! Agora, leia atentamente as Diretrizes e o Regulamento de Estágio.

Seja bem-vindo!

SUMÁRIO

1 DIRETRIZES DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO.....	8
1.1 INTRODUÇÃO.....	8
1.2 PLANO DE ENSINO DAS DISCIPLINAS DE ESTÁGIO	9
1.3 ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS PELO ACADÊMICO EM CADA ESTÁGIO	14
1.4 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	17
1.5 ESTÁGIOS SUSPENSOS.....	18
1.6 SANÇÕES DISCIPLINARES:	19
1.7 ÁREAS DE CONCENTRAÇÃO	20
1.8 EXECUÇÃO	21
1.9 AVALIAÇÃO	21
1.10 OUTRAS INFORMAÇÕES.....	22
REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO.....	25
ANEXOS.....	32

DIRETRIZES DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

1 DIRETRIZES DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

1.1 INTRODUÇÃO

Os referenciais de Qualidade para Educação Superior a Distância, preconizados pelo Ministério da Educação, em agosto de 2007, pontuam que a superação da visão fragmentada do conhecimento e dos processos naturais e sociais enseja uma estruturação curricular por meio da interdisciplinaridade e contextualização. Compactuando com essa ideia, o Centro Universitário Leonardo da Vinci – UNIASSELVI – compreende que seus cursos de graduação na modalidade a distância devem proporcionar aos seus acadêmicos a possibilidade de não só conhecerem os conteúdos de cada disciplina, mas também reconhecerem a interação entre as disciplinas ou áreas do saber.

Neste contexto, o **Estágio Supervisionado Curricular é Obrigatório** e torna-se um importante instrumento de vinculação da teoria à prática, contribuindo para a formação do futuro profissional da Nutrição. Essa relação é a possibilidade de aproximação da prática à medida que a teoria estudada e discutida durante os encontros se constitui como subsídio para a reflexão da prática. Assim, se estabelece um movimento entre o saber e o fazer, que é um dos princípios da UNIASSELVI, e é um eixo articulador da dinâmica da aprendizagem entre conteúdo e forma, numa relação dialética.

Partindo desse pressuposto, o estágio do curso de bacharelado em Nutrição da UNIASSELVI foi programado para que o (a) acadêmico possa, no âmbito das unidades básicas de saúde, unidades produtoras de alimentação e nutrição e hospitais gerais e especializados/ambulatorios, vivenciar o que está sendo realizado e como isto ocorre. Toda essa dinâmica exige um olhar atento sobre o objeto que, neste caso, se constitui no processo de ensino e aprendizagem.

Há que se considerar que o estágio é a aplicação dos conhecimentos apreendidos, consolidando-os. Eles se organizam em áreas que podem ser desdobradas e aprofundadas em questionamentos de conhecimento e instrumentalização da teoria e prática e, conseqüentemente, de transformação da realidade existente.

Esta é a posição assumida pelo Centro Universitário Leonardo da Vinci – UNIASSELVI –, ou seja, a de fazer do Estágio supervisionado curricular, integrando os conhecimentos adquiridos durante o curso e proporcionando o contato com a pesquisa, atividade vista como princípio educativo que possibilita ao acadêmico desenvolver uma ação questionadora e reflexiva.

1.2 PLANO DE ENSINO DAS DISCIPLINAS DE ESTÁGIO

1.2.1 Estágio Curricular Supervisionado - Matriz 11 (2019/1)

I – Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva: em Unidade Básica de Saúde (preferencialmente), Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF), Centro Atenção Psicossocial (CAPS), Serviço de Atenção Domiciliar (SAD/SUS), Escola municipal ou estadual (ensino fundamental e médio), Vigilância em Saúde e/ou Vigilância Epidemiológica que contam com a presença do profissional nutricionista;

II – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (Alimentação Coletiva): em Unidade de Alimentação e Nutrição que atendam trabalhadores de empresas (preferencialmente), Hospital, Maternidade, Centro de Educação Infantil (creche), Escola, Restaurantes de Clubes Esportivos, Instituição de Longa Permanência para Idosos (asilo), Resorts e Hotéis, Restaurantes populares e Restaurantes comerciais que contam com a presença do profissional nutricionista como responsável técnico;

III – Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica: em Hospital (preferencialmente), Maternidade, Clínica de Nutrição (em academias, estéticas ou multidisciplinares, clínicas e ambulatorios (policlínica, ambulatório de especialidades, hemodiálise, oncologia), SPA clínico, Instituição de Longa Permanência para Idosos (asilo), que contam com a presença do profissional nutricionista.

Os estágios supervisionados, realizados nas diferentes áreas da Nutrição, têm como objetivos: viabilizar situações reais de aprendizagem no campo profissional, que possibilitem o exercício de competências e habilidades especialmente direcionadas à saúde, no que se refere à tomada de decisões, comunicação, liderança, administração, gerenciamento e educação permanente; desenvolver atitudes e hábitos profissionais, bem como a apropriação, o aprofundamento e aprimoramento de conhecimentos técnico-científicos nos campos de atividades profissionais específicos; integrar o Curso de Nutrição nos múltiplos segmentos do mercado nos quais os nutricionistas desenvolvem atividades; criar mecanismos administrativos e educacionais para a retroalimentação curricular e metodológica do processo de ensino.

Estágio I – Saúde Coletiva

EMENTA

Diagnóstico situacional do local de estágio. Atuação do nutricionista na saúde coletiva. Condicionantes e determinantes da saúde no local do estágio. Planejamento estratégico em saúde coletiva.

CARGA HORÁRIA: 213 h (sendo 202 horas em campo e 11h em orientação com o tutor nos encontros)

OBJETIVOS GERAL DA DISCIPLINA

O objetivo desse estágio é a formação do profissional nutricionista que tenha sua atenção voltada para a coletividade baseando-se em dados que esclareçam o perfil de saúde da comunidade de sua área de abrangência. A partir destes dados os acadêmicos terão subsídios para planejar, coordenar, executar e avaliar ações que promovam a saúde e previnam enfermidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1 – Observação e reconhecimento do local e da população atendida – territorialização;

UNIDADE 2 – Realização de atividades de avaliação e orientação nutricional;

UNIDADE 3 – Análise, registro dos dados coletados e integralização dos cuidados à saúde.

Estágio II - Alimentação Coletiva

EMENTA

Caracterização da UAN. Educação Nutricional. Técnicas dietéticas. Controle higiênico sanitário. Administração RH. Planejamento de cardápio. Planejamento de projetos de melhorias em UAN'S.

CARGA HORÁRIA: 213 h (sendo 202 horas em campo e 11h em orientação com o tutor nos encontros)

OBJETIVOS GERAL DA DISCIPLINA

O objetivo geral desse estágio é proporcionar ao acadêmico o contato com a área, conduzindo a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso desenvolvendo o espírito de equipe, a liderança participativa e aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, funcionários e clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1 – Identificação e caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição;

UNIDADE 2 – Desenvolvimento e aplicação de rotinas voltadas a qualidade e segurança alimentar;

UNIDADE 3 – Análise, registro dos dados coletados e integralização dos processos que envolvem as atividades desenvolvidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Estágio III - Nutrição Clínica

EMENTA

Ambientação profissional. Avaliação nutricional. Elaboração de diagnóstico, conduta dietoterápica e orientação nutricional. Estudo de caso. Elaboração de relatório.

CARGA HORÁRIA: 214 h (sendo 203 horas em campo e 11h em orientação com o tutor nos encontros)

OBJETIVOS GERAL DA DISCIPLINA

O estágio em Nutrição Clínica tem como objetivo geral prestar assistência dietoterápica a indivíduos sadios e enfermos, através da atenção dietética.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1 – Observação e reconhecimento da unidade hospitalar e das áreas de referência no atendimento;

UNIDADE 2 – Aplicação da anamnese alimentar, avaliação nutricional, prescrição e evolução dietoterápica;

UNIDADE 3 – Análise, registro dos dados coletados e integralização dos cuidados à saúde do paciente.

1.2.3 Estágio Curricular Supervisionado - Matriz 13 (2023/1)

I – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (Alimentação Coletiva): em Unidade de Alimentação e Nutrição que atendam trabalhadores de empresas (preferencialmente), Hospital, Maternidade, Centro de Educação Infantil (creche), Escola,

Restaurantes de Clubes Esportivos, Instituição de Longa Permanência para Idosos (asilo), Resorts e Hotéis, Restaurantes populares e Restaurantes comerciais que contam com a presença do profissional nutricionista como responsável técnico;

II - Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva: em Unidade Básica de Saúde (preferencialmente), Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF), Centro Atenção Psicossocial (CAPS), Serviço de Atenção Domiciliar (SAD/SUS), Escola municipal ou estadual (ensino fundamental e médio), Vigilância em Saúde e/ou Vigilância Epidemiológica que contam com a presença do profissional nutricionista;

III – Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica: em Hospital (preferencialmente), Maternidade, Clínica de Nutrição (em academias, estéticas ou multidisciplinares, clínicas e ambulatorios (policlínica, ambulatório de especialidades, hemodiálise, oncologia), SPA clínico, Instituição de Longa Permanência para Idosos (asilo), que contam com a presença do profissional nutricionista.

Obs. As diferenças entre as matrizes foi a carga horária de todos os estágios e a ordem do estágio I e II.

Os estágios supervisionados, realizados nas diferentes áreas da Nutrição, têm como objetivos: viabilizar situações reais de aprendizagem no campo profissional, que possibilitem o exercício de competências e habilidades especialmente direcionadas à saúde, no que se refere à tomada de decisões, comunicação, liderança, administração, gerenciamento e educação permanente; desenvolver atitudes e hábitos profissionais, bem como a apropriação, o aprofundamento e aprimoramento de conhecimentos técnico-científicos nos campos de atividades profissionais específicos; integrar o Curso de Nutrição nos múltiplos segmentos do mercado nos quais os nutricionistas desenvolvem atividades; criar mecanismos administrativos e educacionais para a retroalimentação curricular e metodológica do processo de ensino.

Estágio I - Alimentação Coletiva

EMENTA

Caracterização da UAN. Educação Nutricional. Técnicas dietéticas. Controle higiênico sanitário. Administração RH. Planejamento de cardápio. Planejamento de projetos de melhorias em UAN'S.

CARGA HORÁRIA: 233 h - (sendo 222 horas em campo e 11h em orientação com o tutor nos encontros)

OBJETIVOS GERAL DA DISCIPLINA

O objetivo geral desse estágio é proporcionar ao acadêmico o contato com a área, conduzindo a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso e desenvolvendo o espírito de equipe, a liderança participativa e aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, funcionários e clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1 – Identificação e caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição;

UNIDADE 2 – Desenvolvimento e aplicação de rotinas voltadas a qualidade e segurança alimentar;

UNIDADE 3 – Análise, registro dos dados coletados e integralização dos processos que envolvem as atividades desenvolvidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Estágio I – Saúde Coletiva

EMENTA

Diagnóstico situacional do local de estágio. Atuação do nutricionista na saúde coletiva. Condicionantes e determinantes da saúde no local do estágio. Planejamento estratégico em saúde coletiva.

Carga horária: 233 h (sendo 222 horas em campo e 11h em orientação com o tutor nos encontros)

OBJETIVOS GERAL DA DISCIPLINA

O objetivo desse estágio é a formação do profissional nutricionista que tenha sua atenção voltada para a coletividade baseando-se em dados que esclareçam o perfil de saúde da comunidade de sua área de abrangência. A partir destes dados os acadêmicos terão subsídios para planejar, coordenar, executar e avaliar ações que promovam a saúde e previnam enfermidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1 – Observação e reconhecimento do local e da população atendida – territorialização;

UNIDADE 2 – Realização de atividades de avaliação e orientação nutricional;

UNIDADE 3 – Análise, registro dos dados coletados e integralização dos cuidados à saúde.

Estágio III - Nutrição Clínica

EMENTA

Ambientação profissional. Avaliação nutricional. Elaboração de diagnóstico, conduta dietoterápica e orientação nutricional. Estudo de caso. Elaboração de relatório.

CARGA HORÁRIA: 233 h (sendo 222 horas em campo e 11h em orientação com o tutor nos encontros)

OBJETIVOS GERAL DA DISCIPLINA

O estágio em Nutrição Clínica tem como objetivo geral prestar assistência dietoterápica a indivíduos sadios e enfermos, através da atenção dietética.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1 – Observação e reconhecimento da unidade hospitalar e das áreas de referência no atendimento;

UNIDADE 2 – Aplicação da anamnese alimentar, avaliação nutricional, prescrição e evolução dietoterápica;

UNIDADE 3 – Análise, registro dos dados coletados e integralização dos cuidados à saúde do paciente.

1.3 ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS PELO ACADÊMICO EM CADA ESTÁGIO

1.3.1 Saúde coletiva

Os acadêmicos estagiários em Saúde Coletiva desenvolverão as seguintes atividades:

PLANO DE ATIVIDADE DE ESTÁGIO

- Reconhecer o histórico, estrutura física, equipe e funcionamento do local de estágio;
- Caracterizar o território no qual se situa a unidade e a comunidade que utiliza seus serviços;
- Colaborar com as atividades desenvolvidas pela equipe de saúde do local de estágio e com os estagiários de outros cursos e/ou IES;
- Realizar avaliação antropométrica de ao menos 60 usuários do serviço, com a obtenção de peso, estatura e perímetro da cintura, e classificação do estado nutricional de acordo com a faixa etária;
- Realizar orientação alimentar individual de usuários encaminhados pela equipe de saúde;
- Planejar, executar e avaliar ações de educação alimentar e nutricional nos grupos da unidade;
- Planejar, executar e avaliar ações de educação alimentar e nutricional em salas de espera (ao menos quatro durante o estágio);
- Desenvolver as ações para alimentação do SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional) da unidade;
- Participar de reuniões do conselho local, regional e municipal de saúde que ocorrerem durante o período de estágio;
- Acompanhar os Agentes Comunitários de Saúde em ao menos quatro visitas domiciliares e desenvolver orientação nutricional em ao menos uma visita domiciliar;
- Planejar e executar formação continuada com a equipe de saúde da unidade de estágio, com temas relacionados à nutrição;
- Redigir o relatório de estágio;
- Apresentar as atividades desenvolvidas no estágio (com registros fotográficos).

1.3.2 Alimentação Coletiva

Os acadêmicos estagiários em Alimentação Coletiva desenvolverão as seguintes atividades:

PLANO DE ATIVIDADE DE ESTÁGIO

- Identificar e caracterizar a UAN por meio do acompanhamento das atividades de rotina de produção de alimentos, análise dos aspectos físicos e estruturais;
- Verificar o dimensionamento de utensílios e equipamentos, observação de processos de gestão e RH e planejamento de cardápios;

- Identificar, por meio de lista de verificações ou instrumentos de inspeção sanitária baseadas em resoluções da Agência de Vigilância Sanitária, inadequações higiênico-sanitárias, estruturais e processuais na produção de alimentos;
- Propor plano de ação para melhorias e adequações de estruturas físicas e processos a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional;
- Analisar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados vigentes na UAN, e caso necessário propor adequações;
- Identificar o recebimento da matéria-prima, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, cocção, distribuição e controle de sobras, verificando como ocorre a Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na unidade de estágio;
- Identificar a necessidade e aplicar treinamentos para manipuladores de alimentos visando a melhoria de processos, da qualidade e da segurança alimentar e nutricional;
- Verificar o resto-ingesta e a sobra limpa de alimentos, caso necessário propor plano de ação para redução de desperdício de alimentos;
- Identificar métodos de pré-preparo e preparo de alimentos de diferentes grupos alimentares aplicando técnicas dietéticas que proporcionem maior biodisponibilidade de nutrientes, e redução de gordura, sódio e açúcares na porção final;
- Analisar as Fichas Técnicas de Preparo (FTP), caso necessário implementar novas FTP ou atualizar as existentes (mínimo de 3 FTP), considerando modo de preparo, custo e informação nutricional;
- Realizar atividades e ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que promovam a melhoria da alimentação dos comensais (mínimo de 2 atividades);
- Redigir o relatório de estágio;
- Apresentar as atividades desenvolvidas no estágio (com registros fotográficos).

1.3.3 Nutrição Clínica

Os acadêmicos estagiários em Nutrição Clínica desenvolverão as seguintes atividades:

PLANO DE ATIVIDADE DE ESTÁGIO

- Identificar e caracterizar o local de estágio, acompanhando as atividades de rotina de nutrição clínica reconhecendo a unidade de estágio, identificando a estrutura física e as rotinas de produção de alimentos e dietas na Unidade de Alimentação e Nutrição, compreendendo e inter-relacionando as diferentes atividades desenvolvidas no Sondário e no Serviço de Nutrição e Dietética (SND);

- Acompanhar a aceitação das refeições servidas aos pacientes, familiarizando-se com o prontuário, observando: o diagnóstico a evolução clínica e nutricional, as medicações vigentes, os sinais vitais, os exames laboratoriais, as anotações da equipe de saúde e a conduta nutricional;

- Avaliar o estado nutricional do paciente através da história clínica, exame físico, medidas corporais e laboratoriais, utilizando os indicadores antropométricos adequados ao paciente, registrar em prontuário (se houver a possibilidade) na forma de Subjetivo, Objetivo, Avaliação e Planejamento (SOAP) alterações clínicas e dietoterápicas, orientando os pacientes e/ou familiares dietoterapeuticamente para a alta, acompanhando, diariamente, a evolução dos pacientes;

- Fazer uso das rotinas implantadas no Hospital/Clínica para realizar a conduta dietética em relação à alteração e execução da mesma e elaborando o relatório de estágio em nutrição clínica.

- Apresentar as atividades desenvolvidas no estágio nos apêndices/anexos do relatório.

1.4 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

As atividades de Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição, serão desenvolvidas na forma de “Estágios Curricular Supervisionado”.

Consideram-se atividades de estágio aquelas que permitem o exercício pré-profissional e científico, no qual o acadêmico aplicará conhecimentos teóricos, técnicos e atitudinais desenvolvidos ao longo da Graduação sob a orientação do tutor externo, docente da disciplina e preceptor de campo (profissional da área do ambiente profissional) a partir de uma programação específica (cronograma). Os estágios serão distribuídos na matriz curricular de forma a permitir a vivência profissional supervisionada em complexidade crescente. As atividades de estágio são obrigatórias, preponderantemente práticas e devem proporcionar ao acadêmico a participação em situações de vida e trabalho, em diferentes campos de atuação em Nutrição.

Conforme a tabela 1, são considerados locais de realização do Estágio Supervisionado:

Tabela 1. Ambientes profissionais que podem representar locais de estágio supervisionado, de acordo com as Resoluções nº 600 e 698 do Conselho Federal de Nutricionistas.

Área do Estágio	Ambientes profissionais
-----------------	-------------------------

<p>Saúde Coletiva</p> <p>Observação: Se for necessário, é possível os acadêmicos realizarem rodízio entre os locais de estágio.</p>	<p>Unidade Básica de Saúde (preferencialmente), Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF), Centro Atenção Psicossocial (CAPS), Serviço de Atenção Domiciliar (SAD/SUS), Escola municipal ou estadual (ensino fundamental e médio), Vigilância em Saúde e/ou Vigilância Epidemiológica que contam com a presença do profissional nutricionista*</p> <p>O ideal é que o local realize visitas domiciliares aos usuários.</p>
<p>Alimentação Coletiva</p> <p>Observação: Se for necessário, é possível os acadêmicos realizarem rodízio entre os locais de estágio.</p>	<p>Unidade de Alimentação e Nutrição que atendam trabalhadores de empresas (preferencialmente), Hospital, Maternidade, Centro de Educação Infantil (creche), Escola, Restaurantes de Clubes Esportivos, Instituição de Longa Permanência para Idosos (asilo), Resorts e Hotéis, Restaurantes populares e Restaurantes comerciais que contam com a presença do profissional nutricionista como responsável técnico.</p>
<p>Nutrição Clínica</p> <p>Observação: Se for necessário, é possível os acadêmicos realizarem rodízio entre os locais de estágio.</p>	<p>Hospital (preferencialmente), Maternidade, Clínica de Nutrição (em academias, estéticas ou multidisciplinares, clínicas e ambulatorios (policlínica, ambulatório de especialidades, hemodiálise, oncologia), SPA clínico, Instituição de Longa Permanência para Idosos (asilo), que contam com a presença do profissional nutricionista.</p>

Fonte: Resolução CFN 600 e 698 (2018/2021).

* Devem atender ao requisito de possuir como colaborador da empresa/local um nutricionista atuante.

1.5 ESTÁGIOS SUSPENSOS

A UNIASSELVI prevê a suspensão do estágio quando este não atender aos regulamentos estabelecidos nas Diretrizes e Regulamento de Estágio. Assim, o acadêmico deve estar ciente de suas responsabilidades em relação à realização do estágio, em todas as suas etapas, que deve ser realizado com lisura e ética. A realização de qualquer uma das

etapas em desacordo com os regulamentos da Instituição de Ensino Superior, da instituição concedente ou contrariamente à legislação brasileira vigente implicará a suspensão ou invalidação do Estágio.

O Estágio poderá ser suspenso ou invalidado por decisão conjunta do Coordenador do Curso, do preceptor de estágio, do Colegiado de Curso e do representante legal da Instituição Concedente quando:

- a) O Estágio estiver em desacordo com os regulamentos da UNIASSELVI estabelecidos nas Diretrizes e Regulamento de Estágio ou realizado contrariamente àquilo que preconiza Diretrizes Nacionais do Curso de Nutrição;
- b) O desenvolvimento das atividades, pelo estagiário, for efetuado em flagrante desacordo aos objetivos aos quais se propõe o estágio obrigatório;
- c) O desenvolvimento das atividades, pelo estagiário, ferir os padrões de ética exigidos pelo curso;
- d) O desenvolvimento das atividades, pelo estagiário, não atender aos princípios de qualidade exigidos pelo curso;
- e) A Instituição de Ensino Superior (UNIASSELVI) ou a Instituição Concedente não mais mostrar-se interessada na continuidade do estágio, o que, nesse caso, não acarretará prejuízo dos trabalhos em andamento;
- f) O acadêmico em realização do Estágio, apresentar condição de insegurança, que o exponha (ou cause) risco à vida, ao patrimônio ou ainda ao ambiente;
- g) For constatada – da parte do estagiário ou de qualquer dos envolvidos no processo de estágio – má fé, fraude ou tentativa de fraude, seja em documentos seja em atividades alusivas ao estágio. Ocorrendo constatação de fraude (ou tentativa desta) em qualquer documento, este sujeitar-se-á às sanções administrativas pertinentes e processos disciplinares, além das penalidades que a lei preconiza;
- h) A decisão conjunta das partes envolvidas (Coordenação do Curso, juntamente com o preceptor de campo, o Colegiado de Curso e o representante legal da Instituição Concedente) houver por bem, em caso de ocorrência de alguma situação imprevista e que justifique a suspensão do estágio.

Em caso de suspensão ou invalidação do estágio, o acadêmico será imediatamente reprovado na disciplina, exceto se ele for suspenso nas condições previstas nos itens “e” e “h”, após o cumprimento dos objetivos e da carga horária mínima exigida.

1.6 SANÇÕES DISCIPLINARES:

Caberá a aplicação de sanções disciplinares em casos de:

- a. Negligência no cumprimento das tarefas de estágio. Caberá a aplicação de sanções disciplinares em casos de
 - b. Falta ética.
 - c. Descumprimento às normas e regimentos estabelecidos no Regulamento e nas diretrizes de Estágio.
 - d. Comportamentos considerados desrespeitosos ao coordenador, supervisores, demais colaboradores e usuários do serviço-escola ou organização de estágio.
 - e. Danos morais ou físicos aos colaboradores e usuários do serviço-escola ou organização de estágio.
- As sanções disciplinares, aplicadas em função da gravidade e da reincidência de ações do estagiário em desacordo com as competências e atitudes previstas no perfil profissional do nutricionista e no Código de Ética do Profissional de Nutrição são: Advertência, Suspensão e Desligamento. As sanções disciplinares serão aplicadas pela Coordenação do Curso de Nutrição.

1.7 ÁREAS DE CONCENTRAÇÃO

As ações do Estágio supervisionado curricular devem ser alinhadas nas áreas de concentração, definidas pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso de Bacharelado de Nutrição. Essas áreas de concentração auxiliam nas definições do estágio ao darem uma direção para os processos de escrita e pesquisa, baseados na Diretriz Curricular Nacional dos Cursos de Nutrição, conforme segue abaixo:

Art. 6º Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar:

I - Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;

III - Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se:

- a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;
- b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e
- c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

IV - Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

§ 1º Os conteúdos curriculares, as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos no nível de graduação do nutricionista devem conferir-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

1.8 EXECUÇÃO

- Os Estágios Curriculares Supervisionados I, II e III são compostos por:
 - Observação e identificação do local de estágio;
 - Aplicação da intervenção;
 - Elaboração do relatório do estágio;
 - Socialização do estágio, que tem por objetivo compartilhar a vivência de sua prática profissional e poderá ser desenvolvido em diferentes ambientes profissionais conveniadas com a UNIASSELVI.
- Em cada um dos estágios, que são inter-relacionadas, o acadêmico cumpre atividades específicas em diferentes ambientes profissionais.

1.9 AVALIAÇÃO

- A avaliação do Estágio supervisionado curricular será realizada da maneira descrita no Regulamento de Estágio, complementando as especificidades de cada estágio. (Conforme critérios das fichas avaliativas):

- a) Avaliação do projeto de estágio, entenda-se, **Avaliação do Relatório parcial de estágio do acadêmico (Anexo C.a) - peso: 2,0;**
- b) Avaliação do desempenho do estágio, entenda-se, **Avaliação do preceptor de campo (Anexo D) - peso 1,0;**
- c) Avaliação do *paper* de estágio, entende-se, **Avaliação do Relatório final de estágio do acadêmico (Anexo C.b) - peso 3,0;**
- d) **Avaliação da socialização do estágio (Anexo F) - peso 4,0.**

- Será considerado aprovado o acadêmico que obtiver média final igual ou superior a 7,0 (sete).

1.10 OUTRAS INFORMAÇÕES

- Uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) de acordo com a necessidade de cada estágio:

- Estágio I: Saúde Coletiva: uso de jaleco branco com manga longa (modelo no anexo F) e calçado fechado (com peito do pé coberto);
 - Estágio II: Alimentação Coletiva: uso de jaleco branco com manga longa (modelo anexo F), tecido não inflamável (ex: gabardine, brim, algodão) e sapato de segurança com resistência ao escorregamento com C.A (Certificado de Aprovação);
 - Estágio III: Nutrição Clínica: uso de jaleco branco com manga longa (modelo no anexo F) e calçado fechado (com peito do pé coberto);
- * Obs. Verificar no local do estágio se há alguma especificidade quanto as demais vestimentas e EPI's.

- **USO DE CELULARES E SIMILARES:** Quando do início das atividades dos encontros presenciais os acadêmicos deverão manter os telefones celulares desligados ou no modo vibratório.

- Atente para a autorização de uso de imagens/voz, ou ainda fazer fotos ou filmagem que não revelem os rostos dos envolvidos.

- O seu *Relatório de estágio* poderá fazer parte da Jornada de Integração Acadêmica – JOIA. Acesse: <https://joia.uniasselvi.com.br/principal.php> para mais informações.

- As notas serão registradas nas fichas de Estágio e lançadas no AVA pelo tutor externo. A média será calculada ao final do lançamento de todas as notas em cada estágio.

- Caso venha a estagiar em Instituições Particulares, o convênio também será firmado entre a UNIASSELVI e a Instituição. Nesta situação, solicite orientação para o seu Polo, a fim de que ele acompanhe estes trâmites.

- Após identificar o campo de estágio e antes de desenvolver qualquer atividade, é imprescindível que você providencie o Termo de Compromisso. O Termo de Compromisso (TC) é um documento que regulamenta as condições em que você realizará o estágio. Para que tenha valor jurídico, o TC deve ser devidamente assinado.

- Observe que para fins de aprovação na disciplina de estágio é imprescindível o recebimento do Termo de Compromisso pela UNIASSELVI.

REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I DA CONCEPÇÃO, DURAÇÃO E OBRIGATORIEDADE

Art. 1º O Estágio Curricular Supervisionado é Obrigatório sendo concebido como um dos momentos privilegiados de integração teoria-prática.

Art. 2º O Estágio supervisionado curricular terá a duração, em horas, estipulada na Matriz Curricular dos cursos conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais.

Art. 3º Nenhum acadêmico poderá colar grau sem ter cumprido as exigências do Estágio supervisionado curricular.

Parágrafo único: As atividades de estágio são obrigatórias, preponderantemente práticas e devem proporcionar ao acadêmico a participação em situações de vida e trabalho, em diferentes campos de atuação em Nutrição.

CAPÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO

Art. 4º O Estágio supervisionado curricular do curso compreende as etapas a seguir:

I – ETAPA DA PREPARAÇÃO (antes de ir a campo)

- a) Leitura da Trilha de Aprendizagem;
- b) Leitura das Diretrizes e Regulamento de Estágio;
- c) Definição do campo de estágio (instituição concedente);
- d) Organização e impressão da documentação necessária para a realização do Estágio.

§ 1º Verificar no cronograma da disciplina de estágio as atividades e o período para realização das etapas.

§ 2º No processo de definição do local de estágio serão providenciados os seguintes documentos:

- a) **Termo de Convênio** de Estágio entre a Instituição Concedente e a UNIASSELVI (caso ainda não possua);
- b) **Termo de Compromisso** de Estágio supervisionado curricular entre a Instituição Concedente e o acadêmico;

§ 1º Durante o desenvolvimento de todas as etapas, o tutor externo e docente da disciplina farão o atendimento ao acadêmico sempre que for necessário.

II – ETAPA DO PLANEJAMENTO

- a) Reunião entre equipe da instituição concedente, preceptor de estágio e acadêmico para apresentações;
- b) Observação da instituição concedente;
- c) Apresentação e aprovação do cronograma de estágio;
- d) Reunião do/a acadêmico/a com o preceptor do estágio;

§ 1º No Cronograma de Atividades constarão as atividades a serem realizadas e o respectivo período de realização.

III – ETAPA DO DESENVOLVIMENTO

- a) Realização das atividades programadas;
- b) Reunião de acompanhamento entre preceptor de estágio, acadêmico e tutor externo, se possível;

IV – ETAPA DA CONCLUSÃO

- a) Elaboração do *Relatório* de Estágio;
- b) Entrega do *Relatório aprovado e completo*;
- c) Realização da Socialização de Estágio.

§ 2º O *Relatório* deverá ser publicado em PRODUÇÃO ACADÊMICA.

CAPÍTULO III DA DOCUMENTAÇÃO

Art. 5º Para realização do estágio o acadêmico deverá usar os seguintes documentos:

- Termo de Convênio de Estágio;
- Termo de Compromisso de Estágio;
- Plano de atividade de estágio (ANEXO A);
- Ficha de frequência de campo (ANEXO B);
- Relatório parcial (ANEXO C.a);
- Relatório Final (ANEXO C.b);
- Ficha de avaliação de desempenho do preceptor de campo (ANEXO D);
- Ficha de avaliação do relatório de estágio (ANEXO E);
- Ficha de avaliação da socialização do estágio (ANEXO F).

Todas as documentações deverão ser postadas pelo acadêmico via produção acadêmica.

§ 1º Todos os documentos elencados acima estão disponíveis para download na Trilha de Aprendizagem da disciplina de Estágio.

CAPÍTULO IV DOS LOCAIS DE REALIZAÇÃO

Art. 6º O Estágio poderá ser realizado nos seguintes locais:

São considerados locais de realização do Estágio Supervisionado:

I – Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva: em Unidade Básica de Saúde (preferencialmente), Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF), Centro Atenção Psicossocial (CAPS), Serviço de Atenção Domiciliar (SAD/SUS), Escola municipal ou estadual (ensino fundamental e médio), Vigilância em Saúde e/ou Vigilância Epidemiológica que contam com a presença do profissional nutricionista;

II – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (Alimentação Coletiva): em Unidade de Alimentação e Nutrição que atendam trabalhadores de empresas (preferencialmente), Hospital, Maternidade, Centro de Educação Infantil (creche), Escola, Restaurantes de Clubes Esportivos, Instituição de Longa Permanência para Idosos (asilo), Resorts e Hotéis, Restaurantes populares e Restaurantes comerciais que contam com a presença do profissional nutricionista como responsável técnico;

III – Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica: em Hospital (preferencialmente), Maternidade, Clínica de Nutrição (em academias, estéticas ou multidisciplinares, clínicas e ambulatorios (policlínica, ambatório de especialidades, hemodiálise, oncologia), SPA clínico, Instituição de Longa Permanência para Idosos (asilo), que contam com a presença do profissional nutricionista.

CAPITULO V DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 8º A coordenação do Estágio supervisionado curricular será exercida pelo(a):

I – Coordenador(a) do Curso de Bacharelado de Nutrição

A este compete:

- Elaborar o Guia Orientativo e diretrizes de estágio e divulgá-lo na trilha de aprendizagem;
- Organizar normas e instruções pertinentes complementares a este Regulamento;
- Participar das reuniões de colegiado e NDE para elaboração e validação dos documentos do estágio;
- Acompanhar as atividades dos supervisores de estágio: docente da disciplina, quanto às normas e programação do estágio.

Art. 9º A Organização e Supervisão da realização do Estágio supervisionado curricular será exercida pelo(a):

II - Gerente de convênio

- Estabelecer o fluxo via sistema, de formalização de convênios entre a IES e os campos de estágio, junto aos polos;
- Realizar webs de orientação aos polos, tutores externos, coordenação e acadêmicos referente aos fluxos de formalização dos convênios;
- Acompanhar a evolução das tratativas e formalização dos convênios por parte dos polos;
- Auxiliar os polos nas tratativas com os ambientes profissionais para formalização dos convênios;
- Planejar juntamente com as coordenações ações que favoreçam o processo de formalização dos convênios para efetivação dos estágios.

III - Gestor Uniasselvi POLO:

- Fortalecer o vínculo entre a UNIASSELVI e Instituições concedentes de estágio;
- Organizar o levantamento das Instituições Concedentes;

- Concretizar os convênios de estágio e intermediar as negociações das contrapartidas necessárias;
- Orientar e esclarecer dúvidas dos alunos, com relação a Termo de convênio, Termo de compromisso e Cobrança dos prazos de entrega de documentos;
- Auxiliar na conferência de documentação do estágio;
- Mediar e atualizar o cadastro de entidades concedentes de Estágio junto à sede da UNIASSELVI;
- Encaminhar via Sistema todas as documentações pertinentes à formalização dos campos de estágios (acesse aqui o “Tutorial de Convênio Polo”);
- Monitorar a presencialidade dos alunos nos campos de estágio;
- Ser referência dos alunos para dúvidas administrativas referentes ao estágio;

Art. 10º A Supervisão e Orientação do Estágio supervisionado curricular será assim realizada:

I - Supervisor de estágio (docente da disciplina):

- Atuará na sede da UNIASSELVI, juntamente à coordenação de curso, Colegiado e NDE;
- Orientar e acompanhar remotamente por meio das comunicações institucionais, as atividades dos tutores externos e acadêmicos quanto às normas e programação do estágio e encaminhamentos da disciplina;
- Validar os termos de compromisso dos acadêmicos com o campo de estágio;
- Orientar remotamente os tutores internos sobre o encaminhamento da disciplina;
- Participar das reuniões de colegiado e NDE para elaboração e validação dos documentos de estágio;

II - Orientador de estágio (tutor externo)

- Atuará em sala de aula realizando os encontros pertinentes da disciplina;
- Orientar e esclarecer dúvidas dos alunos;
- Cobrar os prazos de entrega de documentos dos alunos;
- Fazer a correção dos trabalhos, elaborados no campo de estágio;
- Preencher ata, diário de classe e demais documentos inerentes ao estágio;
- Organizar, acompanhar e avaliar o Seminário de Socialização do Estágio;
- Proceder à correção do relatório parcial e final de estágio e postar as notas;
- Fazer a supervisão do aluno remotamente através dos encontros;

III – Preceptor de estágio:

Preceptor é um profissional com formação de especialista na área, vinculado à instituição formadora ou executora, cuja função se caracteriza por supervisão direta das atividades práticas realizadas pelos acadêmicos durante o estágio supervisionado.

- Atuar diretamente no local de estágio;
- Orientar e acompanhar as atividades do estagiário em campo de acordo com as atividades - descritas no guia (abaixo) que direcionam o acadêmico na especificidade de cada área/campo de estágio;
- Preencher e assinar a avaliação de desempenho individual do estágio;
- Assinar os documentos de estágio (ficha de frequência, declarações do estágio, entre outros).

Tutor interno:

Na orientação do acadêmico:

- Esclarecer dúvidas da disciplina,
- Esclarecer dúvidas na elaboração de documentos,
- Esclarecer dúvidas sobre procedimentos operacionais em campo de estágio;
- Correção das provas.

Na orientação do tutor externo:

- Dúvidas na disciplina,
- Elaboração de documentos;
- Aplicação do Guia;
- Revisão de avaliação final;
- Postagem de materiais no AVA.

Art. 11º São atribuições do acadêmico estagiário:

- Contribuir com indicações de campos de estágio;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual de acordo com as normas de cada local:

*Estágio I: Saúde Coletiva: uso de jaleco branco com manga longa (modelo no anexo F) e calçado fechado (com peito do pé coberto);

*Estágio II: Alimentação Coletiva: uso de jaleco branco com manga longa (modelo anexo F), tecido não inflamável (ex: gabardine, brim, algodão) e sapato de segurança com resistência ao escorregamento com C.A (Certificado de Aprovação);

*Estágio III: Nutrição Clínica: uso de jaleco branco com manga longa (modelo no anexo F) e calçado fechado (com peito do pé coberto);

*Obs. Verificar no local do estágio se há alguma especificidade quanto as demais vestimentas e EPI's.

- Estar devidamente matriculado na disciplina de estágio;
- Conhecer e seguir as orientações preconizadas pela NR 32.
- Elaborar o Plano de Estágio;
- Cumprir as tarefas e datas de entrega informada no cronograma da turma;
- Prestar as informações que lhe forem solicitadas;
- Elaborar o Estudo e Análise da Instituição com Levantamento de Demandas, Projeto de Intervenção, Diário de Campo e os Memoriais Descritivos e analíticos;
- Cumprir, fielmente as Normas de Conduta do Estagiário (Anexo G);
- Cumprir as obrigações previstas no Termo de Compromisso de Estágio e pelo Termo de Convênio;

CAPÍTULO VI

Programa de Estágio Curricular

Art. 12º - Os estágios curriculares supervisionados estão organizados em grau crescente de complexidade. Cada estágio é a oportunidade de experienciar e colocar em prática os conteúdos teóricos

Art. 13º - Os estágios específicos em Nutrição da UNIASSELVI obedecerão às características em conformidade com as áreas de atuação:

- a) Ciências Biológicas e da Saúde
- b) Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
- c) Ciências da Alimentação e Nutrição
- d) Ciências dos Alimentos

Art. 14º - Os procedimentos de estágio obedecem a seguinte ORGANIZAÇÃO:

- I. Estágios Curriculares Supervisionados I, II e III:

- a. Efetuar a matrícula no estágio
- b. Leitura do regulamento do estágio
- c. Escolha do local de estágio
- d. Verificar se o local escolhido é conveniado com a UNIASSELVI. Caso não seja, providenciar o Termo de Convênio de Estágio em duas vias: uma para a instituição concedente e outra para a UNIASSELVI (Termo de Convênio deverá ser digitado).
- e. Providenciar três vias do Termo de Compromisso: uma para a instituição concedente, uma para o preceptor de estágio do estágio básico e outra para o acadêmico (Termo de Compromisso deverá ser digitado).
- f. Coletar as devidas assinaturas para os documentos (do preceptor de estágio, da instituição concedente e do acadêmico).
- g. Realização do estágio.
- h. Recolher Fichas de Avaliação e frequência.
- i. Elaborar relatório de estágio e apresentar o trabalho realizado na Socialização de Estágios.

Paragrafo único: Em qualquer modalidade de estágio, o acadêmico não poderá iniciar as atividades no campo sem a documentação, devidamente assinada pelo preceptor de estágio pela instituição concedente e por ele próprio.

CAPÍTULO VI DA AVALIAÇÃO

Art. 15º A avaliação do Estágio compreende:

A avaliação do Estágio Curricular Supervisionado será realizada da maneira descrita abaixo, devendo contemplar:

- e) Avaliação do projeto de estágio, entenda-se, **Avaliação do Relatório parcial de estágio do acadêmico (Anexo C.a) - peso: 2,0;**
- f) Avaliação do desempenho do estágio, entenda-se, **Avaliação do preceptor de campo (Anexo D) - peso 1,0;**
- g) Avaliação do *paper* de estágio, entende-se, **Avaliação do Relatório final de estágio do acadêmico (Anexo C.b) - peso 3,0;**
- h) **Avaliação da socialização do estágio (Anexo F) - peso 4,0.**

§ 1º Será considerado aprovado o acadêmico que obtiver média final igual ou superior a 7 (sete).

§ 2º O acadêmico que não obtiver nota final igual ou superior a 7 (sete) será considerado reprovado na disciplina e, consequentemente, terá que cursá-la novamente, mediante pedido de reposição.

Parágrafo único: Avaliação é feita pelo tutor externo e pelo preceptor de estágio e corresponderá à média aritmética de:

- Tarefas desenvolvidas pelos estagiários entre e nas supervisões;
- Cumprimento e desempenho dos planos de trabalho do estágio combinadas entre o estagiário, tutor externo e o preceptor de campo, fomentando no Relatório de estágio;
- O acadêmico pode ser arguido sobre a realização do estágio a qualquer momento.
- Apresentação de relatórios de estágio conforme orientações do tutor externo.

Art. 16º - As tarefas do estagiário deverão ser projetadas para serem iniciadas e concluídas durante o estágio. A entidade ou a supervisão não podem assumir os clientes ou as tarefas do estagiário.

Art. 17º - A recuperação de atividades pelo estagiário em qualquer das etapas combinadas no estágio far-se-á por meio de programa específico proposto pelo tutor externo em conjunto com o preceptor, autorizado pelo coordenador do curso, no respectivo semestre letivo.

Art. 18º - O acadêmico que não atingir a média estipulada pela instituição de ensino ou não concluir as horas de estágio no campo estará reprovado e deverá refazer o estágio no próximo semestre.

Art. 19º - Os estágios básicos, dependendo das características específicas das atividades, objetivos e modos de intervenção podem ser realizados em grupo, mas a avaliação é individualizada.

Art. 20º - O acadêmico será considerado aprovado no estágio se tiver cumprido a carga-horária estipulada e obtiver o rendimento estabelecido no Regimento Geral da UNIASSELVI.

Art. 21º - Os materiais relativos a prontuários, avaliações e acompanhamentos dos estágios devem ser entregues à unidade concedente para que fiquem guardados conforme as orientações dos órgãos reguladores da profissão.

Art. 22º - Os relatórios dos estágios devem ser entregues ao tutor externo na data prevista no cronograma acadêmico, fornecido ao acadêmico no início de cada semestre.

Art. 24º - O relatório final (Relatório) do estágio supervisionado deve obedecer à estrutura exemplificada no ANEXO (C.b).

Art. 25º - A avaliação do relatório de estágio supervisionado específico compreenderá uma média aritmética de:

I. Avaliação da qualidade da escrita, objetividade, capacidade de síntese e integração entre teoria e prática.

II. Apresentação oral em evento interno de Socialização dos Estágios, com banca composta por três profissionais do curso de Nutrição que avaliarão os seguintes aspectos: desempenho na arguição, conteúdo e qualidade do material apresentado.

Art. 26º - Ao final do estágio supervisionado específico, o acadêmico apresentará um relatório final com todas as etapas estruturais concluídas. O relatório final deverá ser entregue em versão digital ao tutor externo nos prazos estipulados pela instituição e postado no Ambiente Virtual de Aprendizagem, em produção acadêmica.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 28º A realização do Estágio supervisionado curricular não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza.

Art. 29º Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela Coordenação do Curso e pelo NDE, cabendo os recursos regimentais.

Art. 30º Este regulamento será avaliado anualmente pelo NDE, podendo sofrer alterações que visem à melhoria e à eficiência da prestação de serviços em Nutrição por meio de estágios básicos e específicos.

Art. 31º Esta resolução entra em vigor a partir da data da sua publicação.

ANEXOS

PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO	
--------------------------------	--

Preceptor/Supervisor

ANEXO B

FICHA DE FREQUENCIA EM CAMPO DE ESTÁGIO

Estagiária (o): _____ Matrícula: _____

Preceptor/supervisor de campo (a): _____

Local de estágio: _____

Telephones: _____ E-mail: _____

Período de realização do estágio: ____/____/____ até ____/____/____.

Semestre:_____

[illegible]

[illegible]

Data: ____/____/____.

Preceptor (a)

ANEXO C – MODELOS DE RELATÓRIO

ANEXO C.a – Relatório parcial de estágio

ESQUEMA DE RELATÓRIO PARCIAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM

- Capa
- Dados do Estagiário e da Instituição de Estágio
- Índice

Modelo de capa:

UNIASSELVI
CURSO SUPERIOR DE ...

RELATÓRIO PARCIAL DE ESTÁGIO

NOME DO ALUNO

CIDADE – MÊS/ANO.

Modelo de página de rosto:

UNIASSELVI
CURSO SUPERIOR DE ...

NOME DO ALUNO
LOCAL DO ESTÁGIO
HORÁRIOS

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Tutor da disciplina

Relatório Parcial de Estágio Curricular
Supervisionado, apresentado a Uniasselvi-
SC, como requisito para obtenção do
diploma.

CIDADE – MÊS/ANO.

Modelo de dados do estagiário e da instituição de estágio:

DADOS DO ESTÁGIÁRIO

ALUNO: xxxxxxxxxxxx.

DATA DE NASCIMENTO: xxxxxxxxxxxx

CONCLUSÃO DO CURSO:

ENDEREÇO:

FONE:

CURSO:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

CEP:

FONE:

DADOS DO ESTÁGIO (Exemplo)

RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

DATA DE FUNDAÇÃO:

NATUREZA:

ÁREA DE ATUAÇÃO DA EMPRESA:

NÚMERO DE EMPREGADOS:

PERÍODO DE ESTÁGIO:

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

Modelo de Índice:

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO (negrito e maiúscula).....X

2. OBJETIVOS (negrito e maiúscula).....X

2.1 Objetivo Geral X

2.2 Objetivos específicos X

3. DESENVOLVIMENTO (negrito e maiúscula).....X

3.1 Histórico da empresa. (sem negrito e maiúscula).....X

3.2. Descrição dos setores (sem negrito e minúscula)X

3.3 Descrição da rotina diária no setor e relacionamento com a equipeX

ANEXO C.b – Relatório final de estágio

ESQUEMA DE RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ...

- Capa
- Dados do Estagiário e da Instituição de Estágio
- Índice

Modelo de capa:

UNIASSELVI
CURSO SUPERIOR DE ...

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

NOME DO ALUNO

CIDADE – MÊS/ANO.

Modelo de página de rosto:

UNIASSELVI

CURSO SUPERIOR DE ...

NOME DO ALUNO

LOCAL DO ESTÁGIO

HORÁRIOS

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Tutor da disciplina

Relatório Final de Estágio Curricular
Supervisionado, apresentado a Uniasselvi -
SC, como requisito para obtenção do
diploma.

CIDADE – MÊS/ANO.

Modelo de dados do estagiário e da instituição de estágio:

DADOS DO ESTÁGIÁRIO

ALUNO: xxxxxxxxxxxx.

DATA DE NASCIMENTO: xxxxxxxxxxxx

CONCLUSÃO DO CURSO:

ENDEREÇO:

FONE:

CURSO:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

CEP:

FONE:

DADOS DO ESTÁGIO (Exemplo)

RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

DATA DE FUNDAÇÃO:

NATUREZA:

ÁREA DE ATUAÇÃO DA EMPRESA:

NÚMERO DE EMPREGADOS:

PERÍODO DE ESTÁGIO:

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

Modelo de Índice:

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO (negrito e maiúscula).....	X
2. OBJETIVOS (negrito e maiúscula).....	X
2.1 Objetivo Geral	
2.2 Objetivos específicos	
3. DESENVOLVIMENTO (negrito e maiúscula).....	X
3.1 Histórico da empresa. (sem negrito e maiúscula).....	X
3.2. Descrição dos setores (sem negrito e maiúscula).....	X
3.3 Descrição da rotina diária no setor e relacionamento com a equipe.	
3.4 Descrição de casos clínicos vivenciados em seu estágio e suas possíveis resoluções/plano de ação.	
3.5 Relatórios de dúvidas e como foram sanadas (se não teve dúvidas, citar que não teve dúvidas).	
4. CONCLUSÃO (negrito e maiúscula).....	X
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS (negrito, maiúscula e sem numeração).....	X
ANEXOS (idem referências).....	X

ANEXO D

FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO PRECEPTOR/SUPERVISOR DE CAMPO DA INSTITUIÇÃO CONCEDENTE

Estagiário:		Matrícula:	
Curso:			
Instituição Concedente:			
Preceptor (a) do Estágio:			
INDICADORES		NOTA	
I- Assiduidade. Frequência, regularidade e pontualidade.			
II- Disciplina. Observação das normas e regulamentos.			
III- Responsabilidade. Capacidade de responder pelos seus próprios atos, bem como desempenhar as atividades que lhe são confiadas, de forma satisfatória.			
IV- Iniciativa. Capacidade de pensar e agir com bom senso na falta de normas e processos previamente determinados, assim como a de apresentar sugestões ou ideias pendentes ao aperfeiçoamento do serviço (respeitando a hierarquia e as normas da Instituição).			
V- Criatividade. Capacidade de criar gerando alternativas inovadoras no desenvolvimento das atividades.			
VI- Apresentação Pessoal. Maneira de trajar-se, trato com a aparência, apresentação pessoal.			
VII- Zelo. Cuidado dispensado no manuseio dos equipamentos, ferramentas, máquinas, instalações e outros materiais.			
VIII- Cooperação. Qualidade de cooperar com os superiores e com os colegas na realização das tarefas relacionadas ao setor em que atuou.			
IX- Capacidade de relacionamento. Capacidade de se integrar ao grupo de trabalho, favorecendo um clima de solidariedade, colaboração, respeito e polidez.			
X- Planejamento/Organização. Sistematização de meios para a realização das atividades.			

NOTA FINAL (atribuir nota de 0 a 10 a cada indicador. A nota final é o resultado da soma das notas obtidas nos dez indicadores, dividido por 10).	
--	--

Data:...../...../.....

Assinatura do(a) Acadêmico(a)

Data:...../...../.....

Assinatura e carimbo do(a) Preceptor (a)/Supervisor (a)

ANEXO E

FICHA DE AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

CURSO: _____

NOME DO(A) ACADÊMICO(A) ESTAGIÁRIO(A):	TURMA:
TUTOR EXTERNO (A):	
INSTITUIÇÃO CONCEDENTE: (em que realizou estágio).	
ASPECTOS A CONSIDERAR	NOTA
I - Apresentação do tema escolhido na introdução em relação à área de concentração do Estágio.	
II - Síntese dos principais itens do relatório de estágio (área de concentração, fundamentação teórica, objetivos, metodologia).	
III - Elaboração da fundamentação teórica de acordo com a área escolhida e a prática do Estágio.	
IV - Clareza e correção de linguagem.	
V - Relevância da observação e dos dados coletados na intervenção.	
VI - Apresentação formal (normas de produção acadêmica).	
NOTA FINAL (atribuir nota de 0 a 10 a cada item. A nota final é o resultado da soma das notas obtidas nos seis aspectos considerados, dividido por 6).	

Data: ____/____/____

Assinatura do(a) Tutor externo (a)

ANEXO F

FICHA DE AVALIAÇÃO DA SOCIALIZAÇÃO DO ESTÁGIO

CURSO: _____

NOME DO(A) ACADÊMICO(A) ESTAGIÁRIO(A):	TURMA:
TUTOR EXTERNO (A):	
INSTITUIÇÃO CONCEDENTE: (na qual realizou estágio)	
ASPECTOS A CONSIDERAR	NOTA
I - Relação teoria-prática.	
II - Respeito ao tempo predefinido.	
III - Clareza na comunicação, postura e movimento, habilidade no uso de recursos, domínio do conteúdo, segurança, interação com a plateia.	
IV - Relevância das conclusões apresentadas.	
V - Apresentação do tema em relação à área de concentração do TG e Estágio.	
VI - Objetividade.	
NOTA FINAL (atribuir nota de 0 a 10 a cada item. A nota final é o resultado da soma das notas obtidas nos seis aspectos considerados, dividido por seis).	

Data: _____ / _____ / _____

Assinatura do(a) Tutor externo (a)

ANEXO G

NORMAS DE CONDUTA DO ESTAGIÁRIO

As Normas de Conduta devem ser observadas com a finalidade de unificar uma postura aos acadêmicos durante o período de Estágio. É um momento de autoavaliação, cuja principal preocupação deve ser a aproximação cada vez maior entre o que eu digo e o que faço, entre o que pareço ser e o que realmente sou.

Aspectos profissionais a serem observados:

1. Cumpre o programa, tendo como parâmetro o aprendizado adquirido.
2. Planeja as ações, observando os horários e o ritmo da Instituição Concedente.
3. Procura identificar as dificuldades para refazer suas estratégias.
4. Exercita sua autoavaliação.
5. Fica atento à receptividade de suas atividades.
6. Observa com atenção e registra.
7. Otimiza o tempo.
8. Respeita a privacidade e a individualidade no local de Estágio.
9. Participa da rotina da Instituição Cedente, sem criar polêmicas.
10. Preserva sigilo das informações a que tiver acesso.
11. Discute seu projeto com o seu preceptor na Instituição Concedente.
12. Aprofunda os conteúdos, a fim de garantir a cientificidade dos mesmos.
13. Não julga o seu preceptor (a), muito menos falar dele(a) para outrem.
14. Promove a imagem dos acadêmicos e da Instituição UNIASSELVI.

Aspectos humanos:

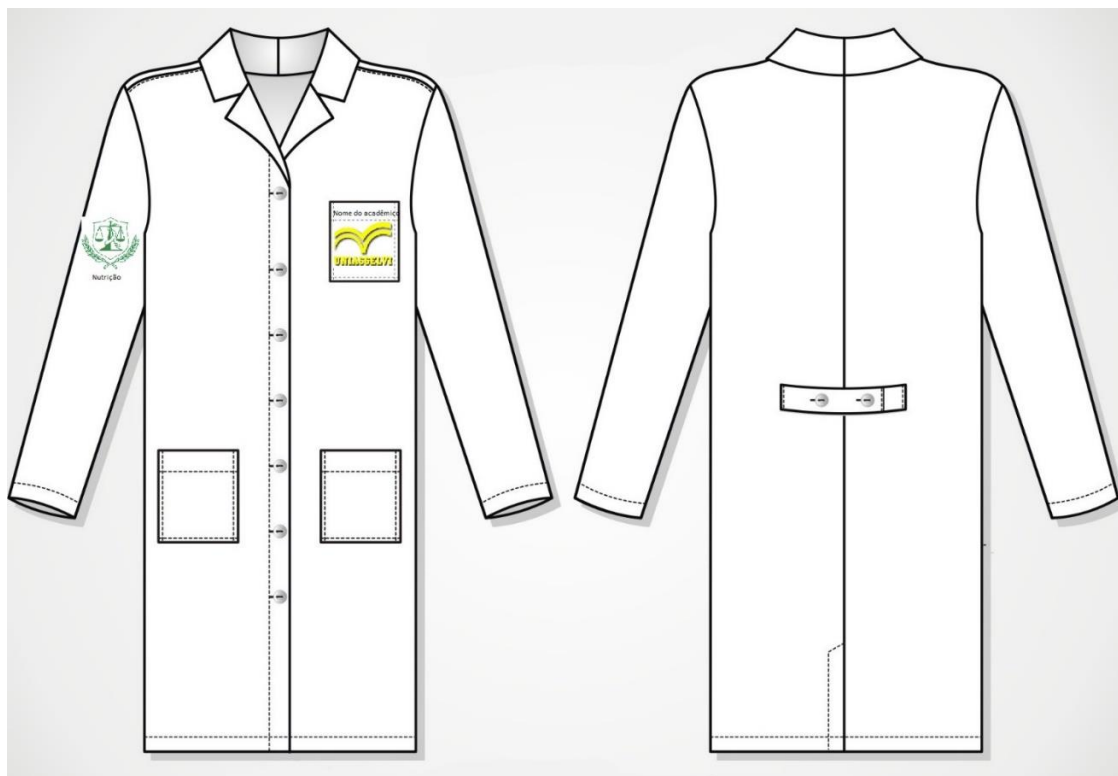
1. Procura ser assíduo(a) e pontual em todas as atividades do estágio.
2. Tem uma atitude receptiva e colaboradora.
4. Veste-se adequadamente.
5. Não fuma no ambiente da empresa.
6. Não utiliza celular. Mantém-no desligado quando está no local e horário de

estágio.

7. Dirige-se de forma cordial a todas as pessoas.
8. Atitudes de bom senso são medidas para o sucesso.
9. Adota postura adequada no que se refere à linguagem utilizada, não usa gírias.

ANEXO F

MODELO DE JALECO



- Jaleco manga longa, comprimento até o joelho.
- Logo da Uniasselvi no bolso da frente, localizado no lado esquerdo do peito.
- Símbolo do curso na parte superior da manga direita (na imagem o símbolo da Nutrição).
- Nome do acadêmico acima do logo da Instituição.