

## FICHA DE ACOMPANHAMENTO DE ATIVIDADES

Nome do(a) Estagiário(a): Thamires Guimarães Lopes					
Estágio na área/segmento: Estágio Supervisionado em Serviços de Alimentação e Nutrição					
Empresa concedente: Bersani Soluções LTDA					
ATIVIDADES REALIZADAS		DATA	HORA INÍCIO	HORA FINAL	Visto do Supervisor
1	Ambientação do local e processos	25/04/2023	08:00	14:00	
2	Envase das refeições	26/04/2023	08:00	14:00	
3	Envase, amostra e pré-preparo da confeitaria	27/04/2023	09:00	15:00	
4	Envase, amostra e pré-preparo da confeitaria	28/04/2023	13:00	19:00	
5	FERIADO	01/05/2023			
6	Sistema	02/05/2023	08:00	14:00	
7	Pré-preparo da confeitaria	03/05/2023	08:00	14:00	
8	Pré-preparo da confeitaria, sistema e relatórios de controle	04/05/2023	09:00	15:00	
9	Etiquetas, mapas de produção e expedição e pré-preparo da confeitaria	05/05/2023	13:00	19:00	
10	Etiquetas, mapas e pré-preparo da cozinha e da confeitaria	08/05/2023	08:00	14:00	
11	Etiquetas, mapas e pré-preparo da cozinha e da confeitaria	09/05/2023	08:00	14:00	
12	FALTEI - Reação a vacina da Covid e Gripe	10/05/2023			
13	Etiquetas, mapas, pré-preparo da cozinha e da confeitaria	11/05/2023	09:00	15:00	
14	Etiquetas, mapas, pré-preparo da cozinha e da confeitaria e envase	12/05/2023	13:00	19:00	
15	Expedição e ambientação no restaurante de um dos clientes	15/05/2023	08:00	14:00	
16	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	16/05/2023	08:00	14:00	
17	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	17/05/2023	08:00	14:00	
18	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	18/05/2023	09:00	12:50	
19	Pré-preparo da confeitaria, estoque e	19/05/2023	13:00	19:00	

	envase				
20	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra, checklist de controle e checagem hortifruti	22/05/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
21	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	23/05/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
22	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	24/05/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
23	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	25/05/2023	<b>09:00</b>	<b>15:00</b>	
24	Pré-preparo da confeitaria, estoque e envase	26/05/2023	<b>13:00</b>	<b>19:00</b>	
25	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra, checklist de controle e checagem hortifruti	29/05/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
26	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	30/05/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
27	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	31/05/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
28	FERIADO	01/06/2023			
29	Pré-preparo da confeitaria, estoque e envase	02/06/2023	<b>13:00</b>	<b>19:00</b>	
30	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra, checklist de controle e checagem hortifruti	05/06/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
31	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	06/06/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
32	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	07/06/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
33	FERIADO	08/06/2023			
34	Pré-preparo da confeitaria, estoque e envase	09/06/2023	<b>13:00</b>	<b>19:00</b>	
35	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra, checklist de controle e checagem hortifruti	12/06/2023	<b>08:00</b>	<b>13:00</b>	
36	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e	13/06/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	

	checklist de controle. Auxiliei na palestra de Reaproveitamento dos Alimentos				
37	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	14/06/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
38	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	15/06/2023	<b>09:00</b>	<b>15:00</b>	
39	Pré-preparo da confeitaria e envase	16/06/2023	<b>13:00</b>	<b>19:00</b>	
40	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra, checklist de controle e checagem hortifruti	19/06/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
41	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	20/05/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
42	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	21/05/2023	<b>08:00</b>	<b>14:00</b>	
43	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle	22/05/2023	<b>09:00</b>	<b>15:00</b>	
44	Temperatura dos equipamentos, etiquetas, análise sensorial, retirada de amostra e checklist de controle, evento, pré-preparo da confeitaria, estoque e envase	23/05/2023	<b>13:00</b>	<b>19:00</b>	

---

ASSINATURA DO(A) SUPERVISOR(A) DA EMPRESA CONCEDENTE

---

ASSINATURA DO(A) ALUNO(A)

## TERMO DE CIÊNCIA DE ESTÁGIO

Eu, \_\_\_\_\_, matrícula nº \_\_\_\_\_ declaro, para os devidos fins de direito, que tive acesso ao Regulamento de Estágio de meu curso, estou ciente e concordo com as disposições previstas no supracitado regulamento, na Lei Federal de Estágios, n. 11788/2008, bem como que me responsabilizo, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados.

Ademais, comprometo-me a enviar declaração de registro profissional ativo do supervisor de estágio da concedente, como condição para a aprovação da disciplina.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

(cidade, data, mês)

\_\_\_\_\_

(Assinatura do Aluno)

## **Instrumento para Avaliação da Prática do Estágio Supervisionado**

### **COMPONENTE 1: Assiduidade e pontualidade**

**Componente 1 – Assiduidade e Pontualidade** - Quem cumpre seus compromissos não só com frequência e regularidade, mas com zelo, comprometimento e dedicação. Aluno assíduo é aquele que além de ir ao seu estágio tem compromisso com o que faz. A pontualidade relaciona-se com o fato de tomar diligências no sentido de fazer as coisas dentro do prazo determinado ou ainda de chegar a (ou partir de) um determinado lugar à hora combinada. Para avaliação destes componentes observar os seguintes itens:

1. Faltas (são toleradas até 2 faltas justificadas com antecedência ao preceptor).
2. Atrasos (tolerância de atraso por 10 minutos até 3 vezes durante o semestre).
3. Cumprimento dos horários de intervalo (só serão realizados se for possível e por até 15 minutos).
4. Preenchimento da folha de ponto diariamente (carimbada e assinada pelo aluno e pelo preceptor).

Conceito*	Descrição
I	Aluno não cumpriu nenhum dos itens descritos.
P	Aluno não alcançou bom resultado no componente, apresentando falhas importantes em 4 dos itens descritos.
R	Aluno apresentou resultado insatisfatório, apresentando falhas em pelo menos 3 dos itens descritos.
B	Aluno apresentou resultado regular, apresentando falhas em 2 itens descritos.
MB	Aluno apresentou falha em 1 dos itens descritos.
E	Aluno atende a todos os itens acima.

**\*I: insatisfatório**

**P: péssimo**

**R: regular**

**B: bom**

**MB: muito bom**

**E: excelente**

---

(assinatura e carimbo do preceptor/supervisor de estágio em campo)

## **COMPONENTE 2: Comunicação e liderança**

**Componente 2 – Comunicação e Liderança** – Ação de transmitir uma mensagem e, eventualmente, receber outra mensagem como resposta. (Atributos para uma boa comunicação: 1. saber ouvir, 2. saber se comunicar através da comunicação não verbal, 3. ser claro e conciso, 4. ser amigável, 5. mostrar confiança, 6. Empatia, 7. manter a mente aberta, 8. mostre respeito, 9. saber dar e receber feedback e 10. Saber escolher o meio de comunicação adequado para cada momento. **Liderança** – **Liderança** é a arte de **comandar pessoas**, atraindo seguidores e **influenciando** de forma positiva mentalidades e comportamentos. Um líder é uma pessoa que dirige ou aglutina um grupo, podendo estar inserido nos mais diversos contextos. Para avaliação deste componente devem ser observados os seguintes itens:

1. Maneira de tratar as pessoas (empatia, respeito e educação com toda equipe e pacientes);
2. Capacidade de transmitir informações aos colegas, pacientes, acompanhantes e ao preceptor;
3. Capacidade de trabalhar em equipe no dia a dia do estágio;
4. Capacidade de planejamento e organização perante os atendimentos e/ou atividades práticas do estágio.

Conceito	Descrição
I	Aluno não cumpriu nenhum dos itens descritos.
P	Aluno não alcançou bom resultado no componente, apresentando falhas importantes em 4 dos itens descritos.
R	Aluno apresentou resultado insatisfatório, apresentando falhas em pelo menos 3 dos itens descritos.
B	Aluno apresentou resultado regular, apresentando falhas em 2 dos itens descritos.
MB	Aluno apresentou falha em 1 dos itens descritos.
E	Aluno atende a todos os itens acima.

---

(assinatura e carimbo do preceptor/supervisor de estágio em campo)

### **COMPONENTE 3: Responsabilidade (atitude Profissional)**

**Componente 3 – Responsabilidade (atitude profissional)**– São atributos do comportamento humano que ajudam o indivíduo a alcançar resultados favoráveis na sua vida, quer como ser humano quer como profissional. (Determinação em suas atitudes / respeito às pessoas / honestidade). Para avaliação deste componente devem ser observados os seguintes itens:

1. Proatividade na resolução de problemas e respeito ao preceptor/supervisor;
2. Cumprimento das normas do estágio, inclusive, o uso do celular somente em casos de urgência e com ciência prévia do preceptor/supervisor.
3. Atitudes éticas apresentadas frente aos assuntos confidenciais do paciente;
4. Preocupa-se com seu desenvolvimento profissional e busca manter-se atualizado (apresenta artigos científicos para complementação e/ou discussão de casos clínicos durante o estágio).

Conceito	Descrição
I	Aluno não cumpriu nenhum dos itens descritos.
P	Aluno não alcançou bom resultado no componente, apresentando falhas importantes em 4 dos itens descritos.
R	Aluno apresentou resultado insatisfatório, apresentando falhas em pelo menos 3 dos itens descritos.
B	Aluno apresentou resultado regular, apresentando falhas em 2 dos itens descritos.
MB	Aluno apresentou falha em 1 dos itens descritos.
E	Aluno atende a todos os itens acima.

---

(assinatura e carimbo do preceptor/supervisor de estágio em campo)

#### **COMPONENTE 4: Conduta prática e intervenção**

**Componente 4 – Conduta prática e intervenção** – O conhecimento técnico-científico é condição necessária, mas não suficiente, para o bom exercício profissional, pois aquilo que do ponto de vista técnico é correto pode ser avaliado de maneira diversa sob o prisma ético. Assim, é necessário que cada estagiário compreenda que deve unir o conhecimento teórico e aplicar devidamente na prática. Para avaliação deste componente deve ser observado:

1. Capacidade de aplicar recursos teóricos e práticos no dia a dia do estágio;
2. Capacidade para apresentar e desenvolver novas condutas, aprimorar técnicas e métodos;
3. Concentração durante os atendimentos e/ou atividades práticas;
4. Capacidade de entendimento e aplicação na prática dos conhecimentos transmitidos na teoria;
5. Capacidade de elaborar propostas de tratamento e/ou de intervenção, utilizando procedimentos e recursos disponíveis à consecução dos objetivos propostos.

Conceito	Descrição
I	Aluno não cumpriu nenhum dos itens descritos.
P	Aluno não alcançou bom resultado no componente, apresentando falhas importantes em 4 dos itens descritos.
R	Aluno apresentou resultado insatisfatório, apresentando falhas em pelo menos 3 dos itens descritos.
B	Aluno apresentou resultado regular, apresentando falhas em 2 dos itens descritos.
MB	Aluno apresentou falha em 1 dos itens descritos.
E	Aluno atende a todos os itens acima.

Observações:

---

---

---

---

---

---

**Conceito final:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(assinatura e carimbo do preceptor/supervisor de estágio em campo)