



REGULAMENTO DE ESTÁGIO

Bacharelado em
Nutrição

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

**REGULAMENTO GERAL DOS ESTÁGIOS
CURRICULARES DA FACULDADE DE
NUTRIÇÃO**

**Goiânia
2015**

FACULDADE DE NUTRIÇÃO

Diretora da Faculdade

Profª Drª Lucilene Maria de Sousa

Coordenadora do Curso de Nutrição

Profª.Drª Ana Tereza Vaz de Souza Freitas

Coordenadora de Estágios do Curso de Nutrição

Profª.Drª Patrícia Borges Botelho

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	7
2 ESTÁGIOS CURRICULARES OBRIGATÓRIOS NO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	8
2.1 COMPOSIÇÃO E COMPETÊNCIAS	10
2.2 CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO EM CADA ÁREA	19
2.2.1 Campos de estágio	21
2.2.2 Atividades de estágio, acompanhamento e avaliação.....	22
3 ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO	34
3.1 ETAPAS NECESSÁRIAS PARA A REALIZAÇÃO DE UM ESTÁGIO REGULAR OBRIGATÓRIO	36
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	37
APÊNDICES.....	39
ANEXOS.....	67

APRESENTAÇÃO

O estágio é um processo de aprendizagem indispensável a um profissional que deseja estar preparado para enfrentar os desafios de uma carreira. A aplicação da teoria na prática cria oportunidades para que os estudantes somem ao aprendizado de sala de aula a vivência de situações do efetivo exercício da profissão.

Os estágios, exercidos de acordo com os princípios éticos e com responsabilidade social, resultam em benefícios para todos os envolvidos: o estudante, que conhece a prática na sua área de atuação; o professor, que tem o seu programa ampliado por uma perspectiva vivencial; o profissional em exercício, que supervisionando o aprendizado do iniciante tem a oportunidade de reciclar seus conhecimentos e o empregador, que garante a qualidade dos futuros profissionais do mercado.

Diante disso, esse manual foi elaborado com o objetivo de normatizar o Estágio Curricular dos alunos do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás. Nele estão reunidas e sistematizadas as informações necessárias que permitirão orientar os estagiários do Curso de Nutrição em relação a suas condutas e esclarecer as possíveis dúvidas no Campo de Estágio.

Bom estágio!

Prof^a.Dr^a Ana Tereza Vaz de Souza Freitas
Coordenadora do Curso de Nutrição

Prof^a.Dr^a Patrícia Borges Botelho
Coordenadora de Estágios do Curso de Nutrição

1 INTRODUÇÃO

A finalidade do Curso de Nutrição é formar profissionais capazes de realizar uma prática adequada de Nutrição dentro do contexto social e humanístico em que ocorre essa atividade. Para isso, na formação do nutricionista são inclusas o desenvolvimento de atividades práticas integradas durante a formação inicial e de estágios curriculares.

Os estágios curriculares são desenvolvidos de forma articulada e com complexidade crescente ao longo do processo de formação envolvendo atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionada ao estudante pela participação em situações reais de vida e trabalho na sua área de formação acadêmica. Compreendem um período de exercício pré-profissional, em que o estudante permanece em contato direto com o ambiente de trabalho, desenvolvendo atividades fundamentais, profissionalizantes ou comunitárias, programadas ou projetadas, avaliáveis, com duração limitada e supervisionada. Além disso, o estágio dará oportunidade ao estudante de observar, analisar, discutir e vivenciar efetivamente a realidade do nutricionista no campo de trabalho.

O estágio curricular é dividido em “estágio curricular obrigatório” e “estágio curricular não obrigatório”. Estágio curricular obrigatório é aquele definido como obrigatório no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para a aprovação e a obtenção do diploma. Estágio curricular não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso.

Os estágios curriculares do curso de nutrição seguirão o estabelecido por este regulamento, pelo regulamento geral dos cursos de graduação (RGCG) (Res. CEPEC 1122/2012) e pelas resoluções vigentes da UFG. Essas resoluções fixam o currículo pleno do curso de graduação em Nutrição (Resolução CEPEC nº 1228/13) e disciplinam os estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios dos cursos de bacharelado na UFG (Resolução CEPEC nº880/08).

De acordo com as referidas resoluções, em ambas as formas de estágio deverão ser estabelecidas o termo de convênio entre a instituição de ensino e a empresa/concedente de estágio, bem como o termo de compromisso/plano de atividades de estágio entre o estagiário, a concedente do estágio e a instituição de ensino.

2 ESTÁGIOS CURRICULARES OBRIGATÓRIOS NO CURSO DE NUTRIÇÃO

O estágio será realizado em ciclos, segundo as três grandes áreas de atuação do profissional nutricionista: Estágio em Nutrição Clínica (ENC), Nutrição em Saúde Pública (ENSP) e em Alimentação Coletiva (EAC), sendo a carga horária distribuída eqüitativamente entre as áreas. As atividades desenvolvidas são eminentemente práticas e sua carga horária total é de 900h, correspondendo a 20,2% da carga horária total do curso, conforme exige a Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

O objetivo dos estágios curriculares obrigatórios é sedimentar a aprendizagem do acadêmico, por meio da integração entre a teoria e a prática, assumindo uma formação inserida no contexto político, social, econômico e profissional. Além disso, visa permitir a consolidação do saber nas áreas de atuação do Nutricionista e fomentar no estudante um agir ético, humanístico, crítico, criativo e transformador, contribuindo para tornar o futuro profissional apto a interagir com as frequentes mudanças do mundo contemporâneo em prol da melhoria da qualidade de vida da população.

O estágio nas três áreas de atuação na nutrição objetiva:

- Aprimorar os conhecimentos teóricos e práticos em qualquer um dos seguimentos da área de Nutrição;
- Propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem vivenciados no universo acadêmico;
- Estimular nos estagiários o espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais;
- Estimular a capacidade de análise e criatividade dentro de seu campo de atuação, tendo em vista a adequação às exigências do mercado de trabalho;
- Integrar o processo de formação do futuro profissional nutricionista, de modo a considerar o campo de atuação como objeto de análise, de investigação e de interpretação reflexivo-crítica, a partir dos nexos com os demais componentes do currículo;

- Constituir-se como um espaço formativo que atenda as necessidades sociais, preservando os valores éticos que devem orientar a prática profissional;
- Constituir-se como um espaço formativo capaz de desenvolver a autonomia intelectual e profissional, possibilitando ao aluno refletir, avaliar, criticar, inovar, bem como lidar com a diversidade dos contextos.

2.1 COMPOSIÇÃO E COMPETÊNCIAS

Estão envolvidos na organização dos estágios curriculares obrigatórios: um coordenador geral de estágios, um coordenador de cada área que envolve os referidos estágios, a saber: nutrição clínica, nutrição em saúde pública e alimentação coletiva, o professor orientador, o supervisor de estágio e o estudante.

O coordenador geral de estágio do curso é subordinado diretamente ao Coordenador do Curso de Nutrição. Faz parte do quadro de professores do curso de nutrição da UFG, eleito pelo Conselho Diretor e nomeado por portaria da direção da Faculdade de Nutrição.

Os coordenadores de estágio de cada área serão subordinados diretamente ao coordenador geral de estágio. Fazem parte do corpo docente do curso de nutrição da UFG e são indicados em reunião da respectiva área de atuação e nomeados por portaria da direção da Faculdade de Nutrição. Serão substituídos a cada dois anos e os estudantes serão comunicados nos respectivos semestres que ocorrem os estágios.

Os professores orientadores de estágio, para assuntos exclusivamente relacionados aos estágios, ficam vinculados ao

coordenador geral de estágios. Os professores orientadores de estágio fazem parte do quadro de professores nutricionistas do curso de nutrição da UFG e desenvolverão a orientação das atividades relativas ao estágio com carga horária específica para esta atividade.

O supervisor de estágio do curso de nutrição da UFG será um nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, vinculado a qualquer instituição pública ou privada conveniada para a realização dos estágios curriculares em nutrição. O supervisor de estágio deverá se reportar diretamente ao professor orientador de estágio.

O estudante ficará diretamente subordinado ao professor orientador de estágio, ao supervisor de estágio, ao coordenador de estágio de cada área e ao coordenador geral de estágio.

Compete à Faculdade de Nutrição/UFG:

- Participar do processo de celebração de convênios feitos pela Pró-Reitoria de Graduação da UFG junto às instituições que oferecerão campo de estágio;
- Garantir apoio pedagógico.

Compete à instituição conveniada:

- Celebrar um termo de compromisso com a instituição de ensino e com o estudante e zelar pelo seu cumprimento;
- Proporcionar ao estudante condições adequadas à execução do estágio;

- Disponibilizar um funcionário de seu quadro pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida pelo estágio para supervisionar e acompanhar o estudante;
- Garantir aos professores orientadores a realização adequada do acompanhamento e avaliação das atividades;
- Comunicar ou prestar informações sobre o desenvolvimento do estágio e da atividade do Estagiário, quando solicitado. E ainda manter à disposição documentos para a fiscalização do cumprimento das atividades pelo estagiário;
- Em caso de desligamento do estagiário, entregar o termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

Compete ao coordenador do curso:

- Participar da definição das diretrizes do Regulamento dos Estágios;
- Avaliar, em conjunto com o Coordenador Geral dos Estágios, o desenvolvimento do Regulamento dos Estágios curriculares em consonância com as normas estabelecidas pela UFG, com as diretrizes definidas em Conselho Diretor e com a legislação vigente;
- Propor reformulações no Regulamento de Estágio, sempre que se fizerem necessárias.

Compete ao coordenador geral de estágios do curso:

- Representar o Curso de Graduação de Nutrição junto à Coordenadoria de Estágios da PROGRAD/UFG;
- Representar o Curso de Graduação de Nutrição da UFG, junto às Instituições Públicas e Privadas conveniadas, no que se refere aos Estágios;
- Participar do processo de celebração de convênios feitos pela Pró-Reitoria de Graduação da UFG junto às instituições que oferecerão campo de estágio, por meio da avaliação das instalações do local de estágio e suas adequações à formação profissional e cultural do estudante e do fornecimento de informações relativas à celebração de convênios;
- Contribuir com o planejamento, o desenvolvimento e a avaliação dos estágios, promovendo a integração da coordenação do curso, dos coordenadores de estágio de cada área, dos professores orientadores, dos supervisores e dos estudantes;
- Propor medidas para a melhoria e o aperfeiçoamento do processo dos estágios;
- Participar da definição das diretrizes e da avaliação do Regulamento dos Estágios;
- Exercer outras funções que forem delegadas pela coordenação do curso de nutrição e pela coordenadoria de estágios da PROGRAD/UFG;

- Ao final de cada ciclo de estágio, solicitar a coordenação do curso e ao representante de turma, os nomes dos alunos que irão cursar a disciplina de estágios no ciclo seguinte, bem como a sequência que os estudantes a realizarão para que seja possível o cumprimento dos prazos de entrega dos termos de compromisso nos locais de estágio;
- Arquivar as cópias dos termos de Compromisso, dos planos de trabalho, da ficha de frequência, do relatório final do estágio entregue em CD e do formulário de relatório (Anexo 1) das atividades desenvolvidas no campo.
- Agendar a reunião para efetuar a coleta de assinatura dos termos de compromisso;
- Coordenar, acompanhar e avaliar a execução dos Programas de Estágios curriculares não obrigatórios, no que diz respeito à assinatura de termos de compromisso; supervisão do estágio; arquivo das documentações.

Compete ao coordenador de estágio por área:

- Coordenar, acompanhar e avaliar a execução do Programa de Estágio curricular aos quais estão relacionados, previamente aprovados pelo Conselho Diretor;
- Planejar, agendar e executar reuniões com professores orientadores de Estágio, sempre que se fizer necessário;
- Manter efetivo e eficaz o sistema de informação relativo ao acompanhamento e desenvolvimento do Estágio Curricular

Obrigatório, entre Professores Orientadores, Supervisores e Estagiários;

– Acompanhar o acolhimento dado pelas Instituições conveniadas aos Professores Supervisores e Estagiários, durante o desenvolvimento dos Estágios Curriculares Supervisionados;

– Identificar e propor soluções para problemas relacionados aos Estágios Curriculares obrigatórios;

– Realizar a divisão dos estudantes em cada campo de estágio, de acordo com o número de vagas disponibilizadas pelo mesmo;

– Colher as assinaturas dos representantes legais das Instituições onde serão realizados os estágios, de forma que os termos de compromisso estejam com todas as assinaturas exigidas até 5 dias antes do início do estágio;

– Encaminhar os termos de compromisso assinados às devidas instituições (até 5 dias antes do início do estágio) e ao coordenador geral de estágios da Faculdade de Nutrição;

– Comunicar aos responsáveis pelos campos de estágio, no início do período letivo, as datas de realização das avaliações acadêmicas.

Compete aos professores orientadores de Estágio:

– Contribuir com a formação do estudante;

– Participar das reuniões de planejamento e acompanhamento do Programa de Estágio;

- Orientar e assistir o Estagiário, quanto à conduta no campo de Estágio, ao Programa de Estágio, áreas de atuação e processo de avaliação;
- Selecionar, acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas pelo estudante, conforme o Programa dos Estágios;
- Acompanhar o estudante nos locais em que o nutricionista responsável técnico pelo local, por algum motivo não esteja presente;
- Promover reuniões de acompanhamento e integração de estágio entre todos os estudantes sob sua supervisão, quando julgar necessário;
- Orientar o estudante quanto à revisão de literatura relativa ao conteúdo teórico-prático do estágio;
- Verificar se o local de estágio está obedecendo ao estabelecido na Legislação (NR32 e RDC216) e orientar o aluno quanto à observância desses;
- Planejar e participar das atividades e reuniões a serem desenvolvidas junto aos estudantes e supervisores de estágio;
- Apresentar a avaliação final do desenvolvimento de cada estagiário ao coordenador dos estágios por área;
- Ao final do ciclo de estágio, encaminhar ao coordenador geral de estágios a ficha de frequência e o formulário de relatório (Anexo 1) devidamente preenchidos e assinados, para que este possa arquivá-los.

Compete aos supervisores de estágio:

As competências do Supervisor de Estágio têm como base a Resolução CFN nº 418/08 que “dispõe sobre a responsabilidade

do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição”. São elas:

- O nutricionista orientador do local de estágio é o facilitador no processo de aprendizagem do estagiário devendo contribuir para a formação e aperfeiçoamento técnico-científico do estudante, obedecendo aos princípios éticos que norteiam o exercício profissional.
- É dever do nutricionista, quando na função de orientador ou supervisor de estágios, orientar, esclarecer e informar os estagiários acerca da necessidade de observância aos princípios e normas contidos no Código de Ética Profissional, quando no desenvolvimento de atividades práticas previstas para o estágio, bem como das normas usuais nos locais receptores dos estagiários.
- Acompanhar e supervisionar efetivamente o estudante, atestar a frequência mensal do mesmo, bem como encaminhá-la à unidade de recursos humanos do órgão ou entidade onde se realiza o estágio.

Compete aos Estagiários:

- Cumprir os preceitos da ética profissional, da convivência social e manter postura acadêmica ainda aprendiz, mas já com responsabilidade profissional;
- Observar e cumprir as normas legais do Regulamento do Estágio e das Instituições conveniadas;
- Comparecer ao local de estágio, no horário determinado e cumprir a carga horária prevista;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e usando roupas

adequadas ao ambiente;

– Apresentar compromisso e responsabilidade com as tarefas definidas, assim como com as instalações, equipamentos e documentos da instituição conveniada;

– Ser atencioso, educado, respeitoso no trato com o supervisor, com seus colegas, com o preceptor, com a equipe de trabalho do campo de estágio, com o usuário/cliente e com a comunidade em geral;

– Solicitar, sempre que necessário, a orientação dos supervisores, mesmo que estes não se encontrem no local do estágio;

– Informar aos supervisores qualquer anormalidade ocorrida no estágio, seja de ordem técnica, de conduta sua ou de outrem;

– Participar dos eventos científicos ou outras atividades extras promovidos pela instituição onde o estágio está sendo realizado e de outras instituições sempre que possível;

– Imprimir, assinar o termo de compromisso e entregá-lo na secretaria da coordenação do curso, na semana determinada pela coordenação de estágios;

– Manter cartão de vacinas atualizado e entrega-lo na coordenação do curso juntamente com os demais documentos exigidos para o início do estágio;

– Entregar o formulário de ficha de frequência e o relatório devidamente preenchido, após o término de cada estágio;

– Elaborar os materiais solicitados ao final de cada estágio (portifólios, relatórios, resenhas, avaliação escrita, cópia em CD, etc);

– Entregar o relatório de atividades, devidamente preenchido e assinado, após o término de cada estágio;

– Zelar e preservar o patrimônio da UFG e dos locais de estágio.

2.2 CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO EM CADA ÁREA

O estudante dos estágios curriculares obrigatórios é definido como estudante regularmente matriculado na disciplina de estágio de nutrição clínica, estágio de nutrição em saúde pública ou estágio em alimentação coletiva do curso de graduação em nutrição da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, conforme PPC, resolução CEPEC nº 1228 (2013) e RGCG (UFG, 2013).

A distribuição dos Estudantes Estagiários nas respectivas áreas de atuação (ENC, ENSP e EAC) será realizada mediante divisão feita pelos próprios alunos, sob orientação dos professores e coordenador geral dos estágios. Já a distribuição dos estudantes nos locais de estágio será feita pelo coordenador de estágio de cada área, respeitando o número de locais credenciados e a respectiva capacidade de recebimento dos estudantes.

Os estágios terão que ser cumpridos em 100% de sua carga horária programada. Será permitida a reposição de horas somente em casos de doença, sendo necessária a apresentação do atestado médico, óbitos de familiares com apresentação do atestado de óbito e atividades acadêmicas como congressos e outros, sendo que o aluno deverá apresentar certificado ou declaração da atividade assinada pelo professor. Em casos de falta, este deve comunicar ao nutricionista do local e ao professor orientador a sua ausência e o motivo, bem como combinar com os mesmos os dias em que serão repostas as horas, caso se enquadre nas situações acima citadas. As faltas relativas às atividades acadêmicas deverão ser comunicadas no início do

ciclo. A reposição deve ser realizada no local de estágio com horas adicionais ao horário de estágio.

A partir da identificação de desempenho insatisfatório, dificuldades de relacionamento ou baixa frequência por parte do estagiário, este será encaminhado ao supervisor do estágio e professor orientador. Em caso de persistência do problema, o estudante será encaminhado ao coordenador da disciplina de estágio da respectiva área que, juntamente com o coordenador geral do estágio tomarão as medidas cabíveis que visem a melhoria do desempenho do discente.

Sendo identificado o desempenho insatisfatório do estagiário, a qualquer momento a coordenação de estágio ou o professor orientador poderão sugerir e/ou solicitar o afastamento do estudante das atividades do estágio, com rescisão do termo de compromisso de estágio, assim como propor avaliações escritas e/ou orais.

Serão considerados aprovados os estagiários que obtiverem no mínimo média seis de aproveitamento na nota final de avaliação do estágio e 100% de assiduidade, conforme prevê o RGCG (UFG, 2012).

O aluno que não obtiver a nota mínima para aprovação ou não apresentar 100% de frequência terá que repetir o estágio, conforme disponibilidade do cronograma, do professor orientador e dos campos de estágio.

A avaliação final do estagiário deverá ser digitada no sistema acadêmico de graduação pelo coordenador da disciplina de estágio de cada área e a cópia do relatório de notas deverá ser encaminhada à coordenação do curso. A frequência e o formulário de relatório de atividades (Anexo 1) devidamente assinados pelos

alunos, supervisor de estágio, professor orientador e coordenador de estágios das áreas deverão ser encaminhados para a coordenação geral de estágios.

2.2.1 Campos de estágio

São campos dos Estágios curriculares obrigatório:

ENC: Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC/UFG); Centro de Reabilitação e Readaptação Dr. Henrique Santillo (CRER). Outros locais poderão ser incluídos no decorrer do ano.

ENSP: Secretaria Municipal de Saúde (Distritos Sanitários, Centros de Atenção Integral à Saúde, Centro Integral de Atendimento Médico-Sanitário e Unidades de Atenção Básica à Saúde da Família; Secretaria Estadual de Saúde (SUVISA, Hospital Maternidade D. Iris); Campus Avançado de Firminópolis (municípios de Aurilândia, São Luiz de Montes Belos e Firminópolis) e Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE UFG). Outros locais poderão ser incluídos, dependendo da dinâmica do estágio no decorrer do ano.

EAC: HC/UFG, CRER, Hospital e Maternidade Dona Iris, Restaurante Universitário I e II da UFG, Federal Eat, Hospital Santa Genoveva, Rosa SPA, Transbrasiliiana e CIAL restaurantes empresariais.

O credenciamento de instituições para atuarem como campo de estágio está subordinado à presença do nutricionista responsável técnico pelo serviço local, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas e o campo deve ter capacidade física e técnica para as atividades práticas do estudante. Novos campos de estágio poderão ser credenciados e adicionados a esta lista, conforme necessidade e após lograr êxito na avaliação da coordenação de estágios da Faculdade de Nutrição.

2.2.2 Atividades do estágio, acompanhamento e avaliação

As atividades a serem desenvolvidas pelos estudantes em cada estágio estão em consonância com os planos de ensino dos estágios e com os cronogramas de cada local de estágio (Apêndice A, B e C).

O estágio será realizado em ciclos, segundo as três grandes áreas de atuação do profissional nutricionista. Os estudantes serão divididos igualmente nas áreas.

Estágio de Nutrição Clínica: Os estudantes permanecerão 10 semanas, perfazendo 30 horas por semana de atividade prática, totalizando 300 horas.

Estágio de Nutrição em Saúde Pública: Os estudantes permanecerão 12 semanas, perfazendo 280 horas práticas e 20 horas teóricas.

Estágio em Alimentação Coletiva: Os estudantes permanecerão 10 semanas, perfazendo 30 horas por semana de atividade, sendo 20 teóricas e 280 horas práticas.

Estágio de Nutrição Clínica

O estágio de Nutrição Clínica tem como objetivo aproximar o acadêmico do campo de atuação profissional por meio de vivências que lhe permita o aprendizado de habilidades e competências próprias da atividade profissional na área de nutrição clínica e exigidas no currículo do curso. O aluno desenvolverá atividades no HC /UFG nas clínicas Cirúrgica, Médica/ Hemodiálise, Pediatria (incluindo SERUPE), Maternidade, Ortopedia e de Doenças Tropicais e nos ambulatórios de Nutrição ou no CRER, onde realizará o estágio no posto 1 – semi UTI, posto 2 – Cirurgia, posto 3 – Reabilitação e no ambulatório de nutrição.

O estágio permitirá ao aluno avaliar e diagnosticar o estado nutricional, bem como prescrever e adequar a composição da dieta às necessidades dos pacientes internados nas respectivas clínicas. Além disso, o estudante acompanhará a evolução dietoterápica em função da evolução clínica, nutricional e da ingestão alimentar do paciente, bem como orientará o paciente quanto à dieta durante alta hospitalar. Cabe também a ele realizar o acompanhamento nutricional a nível ambulatorial. Portanto, o estágio em Nutrição clínica permitirá ao estudante buscar atitudes que proporcionem visão e conhecimentos globais, constante aprimoramento, profundo conhecimento técnico, desenvolvimento de espírito de equipe, flexibilidade e criatividade.

Estrutura do estágio

O estágio de nutrição clínica é inteiramente constituído por atividades práticas, as quais são realizadas nas unidades de internação e ambulatórios do HC ou CRER.

O aluno realizará o estágio em três unidades clínicas por um período de quatro semanas na primeira clínica e três semanas nas demais, sendo a carga horária diária de 5 horas. Além disso, também atuará em um dos ambulatórios da nutrição do HC (obesidade infantil, obesidade do adolescente, alergia, nefropatia, nutrição geral, ambulatório de Diabetes *Mellitus* tipo 1 ou ambulatório de nutrição em endocrinologia) ou no ambulatório de nutrição do CRER por 5h/semanais, totalizando, dessa forma, 300 horas de atividades práticas.

Tabela 1 – Exemplo da contagem de horas no estágio de Nutrição Clínica

Clínica	Horas de estágio
Clínica Cirúrgica (matutino)	25h semanais x 4 semanas = 100h
Clínica Médica (matutino)	25h semanais x 3 semanas = 75h
Pediatria e Maternidade (matutino)	25h semanais x 3 semanas = 75h
Ambulatório (matutino ou vespertino)	5 horas semanais x 10 semanas = 50h
Total	10 semanas x 30 horas = 300h

Acompanhamento e avaliação

O acompanhamento e supervisão do estudante, bem como o controle de frequência serão realizados pelo supervisor de estágio (do local de estágio). Caberá ao professor orientador realizar a visita técnica, retirar eventuais dúvidas e avaliar o desempenho e conhecimento do aluno.

No HC, a orientação dos alunos alocados em cada Unidade Clínica (Pediatria e Maternidade, Clínica Médica, Cirúrgica, Tropical e Ortopedia, Serupe) ficará sob responsabilidade de um professor. A orientação do estágio será realizada uma vez por semana em cada unidade, de forma que se tenha a presença de um professor orientador diariamente no Hospital.

No CRER, a orientação do estágio será realizada duas vezes por semana, sendo uma no período matutino e outra no vespertino.

A orientação dada pelo professor em sua respectiva clínica será realizada da seguinte forma:

Primeira semana: Discussão dos casos clínicos com retirada de dúvidas e visita técnica;

Segunda semana: Prova oral;

Terceira semana: Prova oral.

A responsabilidade sob a Unidade Clínica não isenta o professor orientador da obrigatoriedade de retirar eventuais dúvidas dos alunos que estejam nas demais unidades.

O aluno realizará o estágio em três unidades clínicas por um período de três semanas em cada. Ao final das três semanas, receberá o retorno do seu desempenho na unidade e na prova oral.

A avaliação final será feita por meio do relatório final que é constituído por um estudo de caso escrito e formulário de relatório de atividades (Anexo 1).

A avaliação do professor orientador da prova oral, desempenho e estudo de caso escrito deverá ser feita em formulário próprio (Apêndice D, E e F, respectivamente).

Desta forma, a avaliação e nota final do estágio constarão de:

N 1: Média das três provas orais prática.

N 2: Média das três notas de desempenho* e do estudo de caso escrito.

$N \text{ Final} = (N 1 + N 2) / 2$

*A avaliação de desempenho ao final de cada clínica é realizada pela avaliação conjunta professor orientador e supervisor.

Estágio de Nutrição em Saúde Pública

O objetivo geral do ENSP é formar profissionais nutricionistas aptos a atuar de forma transversal em diferentes campos profissionais, onde a saúde pública esteja presente. O estagiário atua desde o diagnóstico e planejamento participativo considerando a realidade dos espaços de prática, bem como na execução e avaliação das ações, programas e projetos propostos.

O processo de formação do acadêmico de nutrição no ENSP tem por premissa atender as Diretrizes Curriculares Nacionais, com ênfase na formação para o Sistema Único de Saúde, incluindo a proposta de reflexão do Consenso sobre Habilidades e Competências do Nutricionista no Âmbito da Saúde Coletiva,

pois permite que o trabalho do nutricionista inclua a análise dos problemas, a compreensão do campo de conhecimento da saúde coletiva e demais ciências, a tomada de decisões e a assimilação do processo, para realizar ações eficientes e eficazes. Insere-se também nessa formação a inclusão do debate proposto pelo Conselho Federal de Nutricionista sobre o “Perfil profissional para atuar da diversidade atual”, principalmente na perspectiva de compreender a execução, implementação, o monitoramento e a avaliação das políticas públicas relacionadas ou afins com a alimentação e nutrição, incluindo a gestão pública e suas diferentes instâncias de atuação.

O ENSP será realizado em instituições públicas, privadas ou filantrópicas, que sejam conveniadas com a UFG. Estas devem se caracterizar como espaços onde possam ser desenvolvidas ações de nutrição que compreendam a promoção da saúde, a prevenção de doenças e agravos, o tratamento/cuidado, a assistência e a reabilitação em saúde. Deve incluir ainda a gestão em alimentação e nutrição. As diferentes atividades compreendem o planejamento, a execução e a avaliação das ações específicas e de caráter universal, para os diferentes ciclos da vida (gestantes, crianças, adolescentes, adultos e idosos) e sujeitos de abordagem (indivíduo, família e comunidade/grupos).

Estrutura do estágio

O ENSP tem uma **carga horária de 300 horas**, sendo 280 horas práticas e 20 horas teóricas (sessões de estudo) e ocorre em 12 semanas de estágio, assim distribuídas:

Quadro 1 – Contagem de horas práticas no estágio de Nutrição em Saúde Pública

<i>Atividades práticas = 280h</i>			
Duração	Frequência semanal	Carga horária	TOTAL
12 semanas	Quatro vezes ^a	4,5h	216h
	Uma vez ^b	5,3h	64h
TOTAL	De 2 ^a a 6 ^a feira	-	280h

^a A combinar com o supervisor do estágio no campo, pois cada campo tem sua particularidade

^b A combinar com o professor orientador, para atividade prática e supervisionada de planejamento realizada na FANUT/UFG

Quadro 2 – Contagem de horas teóricas no estágio de Nutrição em Saúde Pública

<i>Atividades teóricas = 20h</i>		
Duração	Carga horária	TOTAL
Semanas (1 ^a e 12 ^b)	4,0h	8,0h
Semanas ^c (3, 7 e 11)	2,0h	6,0h
Semanas ^d (4 e 8)	3,0h	6,0h
TOTAL	-	20h

^a Envolve apresentação do estágio (2,0h) e reunião com o professor orientador (2,0h)

^b Atividade de encerramento e avaliação do estágio

^c Tarefas em Ensino à Distância, via plataforma *Moodle* (EaD), com professor orientador

^d Atividades teóricas de complementação de formação

Campo de atividade prática: são os locais onde o estudante desenvolverá as ações, a partir da realização de diagnóstico, identificação das necessidades e o planejamento das atividades em conjunto com o supervisor de estágio e o orientador do estágio.

Sessões de estudo: reuniões que ocorrem quinzenalmente com a presença obrigatória dos alunos e coordenador de estágio e/ou professor responsável por conduzir a atividade. A primeira sessão tem como objetivo a apresentação do estágio e o contato inicial entre o orientador e o estudante. Na segunda ocorre a apresentação e a discussão do plano de ação para cada local de ocorrência do estágio e a última é destinada a avaliação das atividades. As demais sessões de estudo têm como objetivo discutir temas relacionados às atualidades em Nutrição em Saúde Pública.

Acompanhamento e avaliação

A supervisão do estudante será realizada diariamente pelo nutricionista do local concedente. O professor orientador fará supervisão semanal (quatro horas) e, quando necessário, diariamente, na forma presencial ou à distância, com o objetivo de avaliar “in loco” a execução das propostas planejadas de forma conjunta entre aluno, orientador e supervisor.

Todas as ações são planejadas e avaliadas periodicamente, pois comporão o relatório que será apresentado ao final do estágio. Ao final do estágio, o aluno em consonância com o professor orientador e supervisor do local de prática selecionarão uma ação, dentre todas desenvolvidas durante o estágio, para ser

apresentada como “relato de experiência”, no formato de resumo científico. Dentre as formas de avaliação destacam-se:

- Apresentações e avaliação do plano de ação.
- Participação e atitudes nas sessões de estudo.
- Desempenho em campo
- Relatório final

A avaliação do professor orientador das atividades acima citadas deverá ser feita em formulário próprio (Apêndice G – Ficha de avaliação de desempenho e Apêndice H – critérios de correção do relatório final)

Composição das notas

- N 1

Nota do plano de ação (média: material teórico e apresentação oral) (20%);

Média do desempenho na sessão de estudo do período (10%);

Nota de desempenho: Avaliação do ciclo parcial (6 semanas) em avaliação conjunta professor e supervisor (70%).

- N 2

Nota de desempenho: restante 06 semanas (60%) em avaliação conjunta professor e supervisor;

Nota do relatório final (30%);

Nota do relato de experiência (apresentação e escrita) (10%).

MÉDIA FINAL = (N 1 + N 2) / 2

Estágio em Alimentação Coletiva

O estágio em alimentação coletiva tem como objetivo levar o estudante a vivenciar, no campo de estágio, a atuação do profissional nutricionista em unidades de alimentação e nutrição (UAN), o que possibilita a aplicação de conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas inerentes ao estágio, a contribuição com ações para propostas de soluções dos problemas, bem como no planejamento, organização e execução dos programas e atividades relacionadas à alimentação e nutrição.

O estágio permitirá ao estudante avaliar tecnicamente a UAN quanto à sua estrutura física funcional, conhecer os aspectos relacionados à gestão de materiais, financeira, de produção, de pessoas, da saúde e segurança do trabalhador, alimentar e nutricional. Poderá ainda, planejar cardápios saudáveis e suas fichas técnicas, implantar a sua utilização, assim como avaliá-los quanto à sua qualidade nutricional e sensorial. O acompanhamento das atividades de controle de qualidade possibilitará ao estagiário melhor compreensão da importância do monitoramento em todo o processo. As atividades de *marketing*, de gestão ambiental, de educação nutricional e de avaliação nutricional também poderão ser observadas na UAN.

A apresentação de seminários e discussão de temas específicos possibilitarão a revisão do conteúdo teórico, socializando as informações das diversas UAN campos de estágio.

Estrutura

O estágio em alimentação coletiva tem uma **carga horária total de 300 horas**, sendo 280 horas práticas e 20 horas teóricas (seminários), com 30 horas semanais.

Acompanhamento e avaliação

O acompanhamento e a supervisão do estagiário, bem como o controle de frequência, assiduidade e pontualidade serão realizados pelo nutricionista Supervisor de Estágio. Caberá aos professores Orientadores de Estágio realizar visita de supervisão, retirar eventuais dúvidas e avaliar o desempenho e conhecimento do aluno. No momento da visita de supervisão o professor orientador deverá verificar as anotações de frequência do aluno até o referido momento. Nesta ocasião o nutricionista Supervisor de Estágio deverá informar ao professor Orientador de Estágio sobre a conduta e desenvolvimento do aluno no estágio.

Os estagiários de cada unidade de alimentação e nutrição (UAN) terão um professor orientador responsável, que irá acompanhar e aprovar as atividades planejadas antes de sua execução, enviadas via *internet* pelo estagiário. A responsabilidade sob cada UAN não isenta o professor Orientador de Estágio da obrigatoriedade de retirar eventuais dúvidas dos alunos que estejam em outras UAN.

As visitas de acompanhamento nos campos de estágio serão realizadas por todos os professores orientadores, a cada quinze dias, deslocamento este realizado utilizando o transporte da UFG.

O aluno realizará o estágio em uma UAN por um período de dez semanas, devendo realizar, neste período, pelo menos duas visitas em outras UAN campos de estágio para vivenciar a realidade dos colegas.

A avaliação do aluno será feita pelos professores Orientadores de Estágio, mediante apresentação de seminários quinzenais com temas específicos (Apêndice I), relatório final (Apêndice J) constituído por todas as atividades obrigatórias e não obrigatórias desenvolvidas pelo aluno no campo de estágio.

A avaliação de desempenho do aluno (Apêndice K) será feita pelos professores Orientadores de Estágio e nutricionistas Supervisores de Estágio.

Composição das notas

Os alunos serão avaliados mediante:

- Apresentação de seminários;
- Desempenho no campo (nutricionista supervisor);
- Desempenho final no estágio (professore orientador);
- Relatório final .

A nota final do estágio será composta de:

N 1: Média dos seminários (P2);

N 2: Média da nota de desempenho no campo (P3) + nota de desempenho final no estágio (P7) = (P 2);

N3: Nota do relatório final (P6).

$N \text{ Final} = N 1 + N 2 + N3$

3 ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

O acadêmico poderá realizar, além dos estágios curriculares obrigatórios, estágios curriculares não obrigatórios que complementarão a sua formação acadêmica.

A finalidade do Estágio Curricular não obrigatório é de ampliar o desenvolvimento profissional do discente, proporcionando-lhe a aquisição de conhecimentos que complementem a sua formação como nutricionista, e como cidadão crítico e reflexivo.

O desenvolvimento dos estágios curriculares não obrigatórios ocorre em qualquer instituição pública e/ou privada, ou profissional liberal que se relacione e permita a prática profissional do nutricionista, prévia e devidamente conveniada com a Universidade Federal de Goiás.

Os estágios serão realizados de acordo com a área de interesse do acadêmico e poderão acontecer dentro de Unidades e Órgãos da Universidade ou em empresas e instituições conveniadas com a UFG ou por meio dos agentes de integração conveniados com a UFG.

O estágio curricular não obrigatório é de livre escolha do estudante, considerando as seguintes situações:

- Poderá ser realizada a partir do 2º período do curso em áreas compatíveis com o grau de complexidade do conhecimento do estudante
- Poderá ser realizado a partir do 5º período do curso em áreas que envolvam atividades da formação específica do nutricionista: dietética, composição dos alimentos, UAN, clínica, dentre outros.

Para realizar o estágio, o estudante deverá estar matriculado no curso de Nutrição, ter concluído pelo menos, o 2º período do

curso, ter a documentação regular; seguindo a lei Nº 11.788/2008 e orientação normativa Nº04/2014 e as normas da UFG, emitidas por meio da Coordenação de Estágio da UFG e da Faculdade de Nutrição

Constitui campo para estágio curricular não obrigatório as empresas, entidades de direito privado, os órgãos de administração pública, as instituições de ensino, os profissionais liberais, a comunidade em geral, mediante celebração de convênio com a UFG. Cabe à entidade concedente do estágio a responsabilidade pelo pagamento do seguro para os estudantes durante o período de desenvolvimento do estágio curricular não obrigatório.

Estão envolvidos na organização dos estágios curriculares não obrigatórios: um coordenador geral de estágios, o professor orientador, o supervisor de estágio e o estudante.

Cabe ao professor orientador do estágio elaborar em conjunto com o estudante estagiário o plano de estágio, observada a adequação das atividades de estágio com a área de formação do estudante, de forma a garantir o desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional, solicitar relatórios semestrais dos estágios, verificar a assiduidade do estagiário e preencher a ficha de avaliação. O acompanhamento do estágio será realizado de forma indireta por meio de reuniões mensais a ser realizada na Faculdade de Nutrição.

Ao supervisor profissional da entidade concedente cabe supervisionar e avaliar as atividades desenvolvidas pelo estudante estagiário, assinar a ficha de frequência do estagiário, orientar a elaboração dos relatórios do estágio e preencher a ficha de avaliação e verificar a adequação das atividades de estágio com a área de formação do estudante, de forma a garantir o

desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional.

A avaliação do estágio curricular não obrigatório será realizada pelo professor orientador da Faculdade de Nutrição da UFG, em conjunto com o supervisor profissional da entidade concedente, observados os seguintes critérios: desempenho profissional do estudante estagiário nas atividades contidas no plano de estágio, assiduidade do estudante estagiário na entidade concedente, entrega do relatório final ao professor orientador.

3.1 ETAPAS NECESSÁRIAS PARA A REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

- 1- Verificar se a instituição de interesse possui convênio com a UFG ou com agentes de integração como o Instituto Euvaldo Lodi (IEL) e o Centro de integração empresa-escola (CIEE).
- 2- Caso não possua, o aluno deverá procurar a coordenadora geral de estágios da Faculdade de Nutrição para informar o seu interesse para que esta possa avaliar se o campo de estágio desejado é adequado ou não para a sua formação.
- 3- Com o convênio efetuado, o aluno deverá imprimir o termo de compromisso e o plano de trabalho, conforme disponibilizado no endereço eletrônico da Faculdade de Nutrição, em três vias, sendo uma do aluno, outra da coordenadora de estágio e a terceira da unidade concedente. A coordenadora de estágio sempre será a última a assinar os documentos.
- 4- O acompanhamento do estágio será realizado de forma indireta por meio de reuniões mensais a ser realizada na Faculdade de Nutrição.
- 5- Com um intervalo máximo de seis meses, o aluno deverá entregar o relatório de estágio, cujo modelo encontra-se disponível no endereço eletrônico da Faculdade de nutrição.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A coordenação geral dos estágios e de cada área, juntamente com a coordenação do curso de nutrição e com os professores orientadores de estágio, examinarão, a cada exercício, este Regulamento, propondo e indicando as alterações que se fizerem necessárias.

Qualquer alteração neste Regulamento deverá ser discutida e aprovada pelo Conselho Diretor da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás.

Os casos omissos neste regulamento serão analisados pela coordenação de estágios e coordenação de curso, juntamente com os coordenadores dos estágios de cada área, com a devida aprovação do conselho diretor.

Goiânia, novembro de 2014.

Profª Drª Lucilene Maria de Sousa
Diretora do Curso de Nutrição/UFG

Profª Drª Ana Tereza Vaz de Souza Freitas
Coordenadora do Curso de Nutrição/UFG

Profª Drª Patrícia Borges Botelho
Coordenadora Geral de Estágios

APÊNDICES

APÊNDICE A – PLANO DE ENSINO - ENC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO



PLANO DE ENSINO

I. IDENTIFICAÇÃO:	
UNIDADE ACADÊMICA: FANUT	
CURSO: Nutrição	
DISCIPLINA: Estágio em Nutrição Clínica	
GRADE: 2009	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 25 h	CARGA HORÁRIA TOTAL: 300 h
ANO/SEMESTRE: 2015/1	TURNO/TURMA: 9º e 10º Período
PROFESSORAS: Andréa Sugai Mortoza, João Felipe Mota, Juliana da Cunha, Maria Luiza Ferreira Stringhini, Patrícia Borges Botelho.	
II. EMENTA: Assistência nutricional à pacientes com cardiopatias, pneumopatias, esofagogastroenteropatias, hepatopatias, pancreatopatias, nefropatias, endocrinopatias, doenças carências e a pacientes cirúrgicos e críticos.	
III. OBJETIVO GERAL Aproximar o acadêmico do campo de atuação profissional, por meio de vivências que lhe permita o aprendizado de habilidades e competências próprias da atividade profissional e exigidas no currículo do curso.	
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS a) complementar a formação acadêmica do aluno; b) articular a teoria com a prática profissional em diversas áreas de atuação; c) inserir o estagiário no contexto político, social e cultural da vida profissional de forma crítica e tecnicamente competente; d) qualificar o aluno para o desempenho consciente e ético das habilidades e competências específicas da sua profissão.	

V. CONTEÚDO

Unidade I: Características do hospital e da unidade de alimentação e nutrição:

- Estrutura, funcionamento e setores do hospital.
- Modalidade funcional, setores e funções da unidade de alimentação e nutrição.

Unidade II: Assistência nutricional à pacientes internados na clínica médica e setor de hemodiálise:

- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas.

- Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais
- Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica.

Unidade III: Assistência nutricional à pacientes internados na clínica cirúrgica e no pronto-socorro:

- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas.

- Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais.
- Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica.

Unidade IV: Assistência nutricional a pacientes internados na pediatria e no pronto-socorro:

- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas.
- Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais.
- Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica.

Unidade V: Assistência nutricional à pacientes internados na maternidade:

- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas.
- Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais.
- Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica.

Unidade VI: Assistência nutricional a pacientes internados na ortopedia e clínica de doenças tropicais:

- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas.
- Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais.
- Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica.

Unidade VII: Assistência nutricional a pacientes ambulatoriais:

- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas.

VI. METODOLOGIA

O aluno fará estágio no Hospital das Clínicas/UFG nas clínicas Cirúrgica, Médica/Hemodiálise, Pediatria (incluindo SERUPE), Maternidade, Ortopedia e de Doenças Tropicais, além dos ambulatórios de Nutrição. O aluno deverá ser capaz de realizar avaliação do estado nutricional; diagnosticar o estado nutricional; prescrever dieta; adequar a composição da dieta ao paciente; acompanhar a evolução dietoterápica em função da evolução clínica, nutricional e da ingestão alimentar do paciente; orientar o paciente/cuidador quanto a dieta durante alta hospitalar; atender no ambulatório; prescrever, avaliar e acompanhar as dietas enterais e fórmulas lácteas; avaliar e acompanhar a dieta parenteral; elaborar e acompanhar dietas especiais; solicitar e interpretar exames bioquímicos. O estagiário deve buscar atitudes que proporcionem visão e conhecimentos globais; constante aprimoramento; profundo conhecimento técnico; conhecimentos atualizados de informática; desenvolvimento de espírito de equipe; flexibilidade e criatividade.

Observação: A lista de frequência ficará no Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital das Clínicas e será recolhida às 7 h e 45 minutos, sendo novamente colocada à disposição para assinatura às 12 horas e trinta minutos.

VII. PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação constará de:

N 1: Média de nota das três prova práticas;

N 2: Média de nota de desempenho final e do estudo de caso escrito.

Observação:

- A nota de desempenho será dada pelo professor supervisor da clínica, após as 3/4 semanas de atividades na clínica. Portanto serão três avaliações e a nota de desempenho final será a média do desempenho das três clínicas por onde o aluno estagiar.
- O estudo de caso escrito deverá conter **a assinatura do aluno na capa**. Também deverá ser entregue juntamente com o estudo de caso impresso, **um CD (gravado em formato word)** contendo o estudo de caso. Este material **não** será devolvido ao aluno e será arquivado pela coordenação de estágio da FANUT.
- O aluno deverá ter 100% de frequência durante o período do estágio.
- Em caso de feriados ou recesso acadêmico, a Carga Horária referente ao feriado/ recesso será computada por meio de atividades extraclasse, por exemplo: um estudo de caso conceitual ou atividades referentes à organização do serviço de nutrição.
- As avaliações referentes às provas práticas, ao estudo de caso escrito e ao desempenho será conforme ficha previamente entregue e discutida no primeiro dia de estágio.

$$N \text{ Final} = \frac{N 1 + N 2}{2}$$

VIII. BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. (Ed.). **Modern nutrition in health and disease**. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 2 v.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M. de A. **Nutrição em obstetria e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.

BARBIERI, D.; PALMA, D. (Coord.) **Gastroenterologia e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2001.

CORONHO, V. *et al.* **Tratado de endocrinologia e cirurgia endócrinas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001

COUTINHO, W. (Coord.). **Consenso latinoamericano sobre obesidade** [on line]. Montivideo, agost. 1998. Disponível em: <http://www.abeso.org.br>

CUPPARY, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto**. 2.ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2005.

FALBO, A.R.; ALVES, J.G.B.; BATISTA FILHO, M.; Cabral-Filho, J.E. Implementação do protocolo da Organização Mundial da Saúde para manejo da desnutrição grave em hospital no Nordeste do Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 22(3):561-570, 2006.

LOPEZ, F.A.; BRASIL, A.L.D. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2003.

MARTINS, C.; MOREIRA, S. de M.; PIEROSAN, S.R. **Interações droga-nutriente**. Curitiba: NutroClínica, 2003

MOURA, M.R.L.; REYES, F.G. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. **Revista de Nutrição**, Campinas, 15(2):223-238, 2002.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. **Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas, e outros) e suas equipes de auxiliares**.

REIS, N. T. **Nutrição clínica – Sistema digestório**. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.

_____. **Nutrição clínica: Interações**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2004.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Tratamento e acompanhamento do Diabetes Mellitus** [on line]. Disponível em: <http://www.diabetes.org.br>

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Obesity**. Preventing and managing the global epidemic. WHO/NUT/NCD 98.1. Genebra, jun 1997.

IX. CRONOGRAMA

- Reunião Geral.

- Apresentação da Seção de Nutrição e Dietética (SND), sala à combinar às 8 h, reunião com as nutricionistas da SND, visita a UAN do HC e início das atividades nas clínicas.

Período – 10 semanas
Cirúrgica/PS
Médica/ hemodiálise/tropical
Pediatria/SERUPE, Maternidade

A1
A2
A3

Passagem do serviço

A3
A1
A2

Passagem do serviço

A2
A3
A1

Reunião de final de estágio

Coordenador da disciplina: Andrea Sugai Mortoza	Data: / /
Coordenador dos estágios: Patrícia Borges Botelho	Data: / /
Coordenador do Curso de Nutrição: Ana Tereza Vaz de Souza Freitas	Data: / /
Diretor da Faculdade de Nutrição: Lucilene Maria de Sousa	Data: / /

APÊNDICE B – PLANO DE ENSINO - ENSP



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ESTÁGIO NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

1. CURSO: Nutrição	2. UNIDADE: Faculdade de Nutrição
3. DISCIPLINA: Estágio de Nutrição em Saúde Pública	4. GRADE: 2009
5. PERÍODO: 9º e 10º	6. CARGA HORÁRIA: 300h (280 h práticas e 20 h teóricas)
7. EMENTA: Diagnóstico situacional. Gestão (planejamento, execução e avaliação) das ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica de Saúde e Educação. Atenção nutricional individual, familiar e coletiva nas ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência, tratamento e cuidado.	
8. OBJETIVOS: Ao final da disciplina o estudante deverá: <ul style="list-style-type: none">§ Vivenciar a atuação do nutricionista na perspectiva da área da saúde pública.§ Realizar diagnóstico e planejamento participativo considerando a realidade dos espaços de prática.§ Desenvolver ações de atenção nutricional com foco em indivíduos e grupos (família e comunidade).§ Realizar ações nos diferentes níveis de atenção à saúde: promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência/tratamento e cuidado.§ Executar atividades de gestão em alimentação e nutrição.§ Avaliar as ações, programas e projetos realizados ou apoiados durante o estágio.§ Publicar as experiências vivenciadas durante a atividade de ensino.	

9. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Módulo 1: Planejamento em saúde pública

- § Diagnóstico local participativo: por meio da aplicação da técnica da estimativa rápida realizar a identificação da realidade e necessidades locais, considerando o espaço de prática e a população atendida. Avaliação do estado nutricional da comunidade por métodos diretos e indiretos. Identificação dos determinantes sociais da saúde e do consumo alimentar que afetam diretamente a população adscrita.

- § Planejamento em saúde pública. Construção de uma proposta de planejamento, com identificação de ações responsáveis, parceiros, objetivos, metas e fontes de avaliação. Elaboração de programas de educação em saúde e de educação nutricional, considerando os ambientes da saúde e educação.

Módulo 2: O nutricionista na prática da saúde pública.

- § Gestão das ações de alimentação e nutrição nas áreas da saúde e educação.
- § Atuação em atenção nutricional individual e coletiva (família e grupos comunitários).
- § Desenvolvimento de atividades nos diferentes níveis de atenção: promoção da saúde, prevenção de doenças e assistência/ tratamento e cuidado.
- § Atenção nutricional nos ciclos da vida: criança, adolescentes, adultos, idosos.
- § Atenção nutricional nos ciclos fisiológicos e patologias: gestantes, puérperas, nutrízes, doenças e distúrbios da nutrição, pessoas com mobilidade reduzida.
- § Aplicação de estratégias diversificadas para a atenção nutricional na perspectiva da saúde pública: educação em saúde, educação alimentar e nutricional, atendimento clínico individual e familiar (domiciliar), consulta coletiva, atenção nutricional à grupos, incentivo à produção caseira de alimentos; orientação da utilização racional do alimento; pesquisa de recursos alimentares não convencionais; realização de ações de educação permanente em alimentação e nutrição de trabalhadores do campo de estágio.
- § Atenção nutricional em programas e políticas da área de segurança alimentar e nutricional (SAN).
- § Atuação intersetorial e interdisciplinar em saúde e educação.

Módulo 3: Avaliação de programas e projetos em nutrição em saúde pública.

Módulo 4: Publicação e divulgação de experiências em alimentação e nutrição.

10. CAMPOS DE PRÁTICA

Centros de Atenção Integral à Saúde (CAIS).

Espaços de gestão em alimentação e nutrição na área da saúde (Distritos sanitários e gestão central da SES Goiás) e alimentação escolar. Unidades escolares: Centros de educação infantil e escolas públicas.

Centros comunitários.

<p>11. AVALIAÇÃO</p> <p>Utilizar-se-ão as seguintes modalidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualidade do plano de ação - Participação e atitudes nas sessões de estudo - Relatório final - Atividades em EaD - Construção do RESUMO - Participação e contribuição nas sessões coletivas da sexta-feira - Desempenho em campo 	<p><u>COMPOSIÇÃO DAS NOTAS</u></p> <p>N 1 Nota do plano de ação (20%) Desempenho na sessão de estudo do período (10%) Atividades em EaD (10%) Nota de desempenho: Avaliação conjunta professor e preceptor do ciclo parcial (6 semanas) (60%)</p> <p>N 2 Nota de desempenho: Avaliação conjunta professor e preceptor do ciclo final (6 semanas) (60%) Atividades em EaD (10%) Nota do relatório final (20%) Desempenho na sessão de estudo do período (10%) Relato de experiência (apresentação e redação) (10%)</p> <p>Nota Final = (N 1 + N 2) / 2</p>
<p>12. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> § MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução do país e de suas doenças. 2. ed. São Paulo: Huciten/Nupens/USP, 2000. 435 p. § CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. 872 p., v. 1. § DUNCAN, B. B.; GIUGLIANI, E. R. J.; SCHIMIDT, M. I. Medicina Ambulatorial: Condutas de atenção primária baseada em evidências. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1600p. 	
<p>13. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> § BRANCO, R. F. G. A relação com o paciente. Teoria, ensino e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. § CASTRO, I.R.R. Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1995. 108p. § CASTRO, J. de. Estudo do conjunto Brasileiro. In: _____. Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. cap 5. § SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. SP: Manole, 2002. § VICTORA, C. G.; BARROS, F. C.; VAUGHAN, P. Epidemiologia da Desigualdade. 3 ed. São Paulo: HUCITEC, 2006. 195 p. 	

APÊNDICE C – PLANO DE ENSINO - EAC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO



PLANO DE ENSINO

I. IDENTIFICAÇÃO:	
UNIDADE ACADÊMICA: FANUT	
CURSO: Nutrição	
DISCIPLINA: Estágio em Nutrição Clínica	
GRADE: 2009	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 30 h	CARGA HORÁRIA TOTAL: 300 h
ANO/SEMESTRE: 2015/1	TURNO/TURMA: 9º e 10º Período
PROFESSORAS: Prof. Drª Elaine Meire de Assis Ramirez Asquieri (coordenadora), Prof. Drª Liana Jayme Borges, Prof. Drª Márcia Helena Sacchi Correia, Prof. Drª Maria Raquel Hidalgo Campos, Prof. Drª Rosana de Moraes Borges Marques.	
II. EMENTA: Estrutura de UAN de coletividades sadias e enfermas. Planejamento e controle da produção. Controle de qualidade em UAN. Saúde e segurança do trabalhador. Educação nutricional em UAN. Marketing em UAN. Gestão de resíduos em UAN. Empreendedorismo. Temas atuais (seminário integrador).	
III. OBJETIVO GERAL Levar o aluno a vivenciar no campo de estágio a atuação do profissional nutricionista, na área de alimentação coletiva em UAN através da aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas inerentes ao estágio, visando a apresentação de soluções dos problemas, bem como no planejamento, organização e execução dos programas e atividades relacionados à alimentação e nutrição.	
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none">• Avaliar tecnicamente a UAN (estrutura físico-funcional);• Realizar atividades relacionadas a administração de materiais, controle financeiro, de produção, pessoas, saúde e segurança do trabalhador, alimentar e nutricional;• Avaliar tecnicamente os cardápios pelo método AQPC;• Planejar cardápios saudáveis e elaborar suas fichas técnicas;• Realizar atividades relacionadas ao controle de qualidade (higiênico-sanitário, nutricional e sensorial)	

V. CONTEÚDO

1 Estrutura físico-funcional de UAN

Identificação da UAN; Localização (organogramas); fluxograma; Equipamentos; Instalações; Estrutura organizacional; Avaliação técnica.

2 Gerenciamento da produção de refeições/alimentos na UAN

Planejamento de cardápios; Processamento de alimentos; Controle de qualidade; Distribuição de produtos; marketing.

3 Gestão de pessoas

Dimensionamento; Recrutamento; Seleção; Capacitação; Avaliação.

4 Gestão de materiais e custos

Aquisição; Armazenamento; Controle financeiro.

5 Segurança e saúde no trabalho e Programa de Alimentação do Trabalhador

6 Gestão de Resíduos em UAN

7 Marketing em UAN

Endomarketing, atividades prévias (clientela – divulgação do cardápio, comunicação, propaganda, etc.) e pós-venda (avaliação da aceitabilidade do cliente – percepção da qualidade pelo cliente).

8 Educação Nutricional e Segurança Alimentar e Nutricional

VI. METODOLOGIA

Vivência prática profissional do nutricionista em campo, acompanhamento da atuação do nutricionista em UAN, auxiliando e executando atividades supervisionadas pelo nutricionista supervisor de estágio e orientadas por um docente do curso de nutrição. Apresentação de seminários e discussão em grupo de temas específicos.

VII. PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados mediante:

- Apresentação de seminários
- Desempenho no campo (nutricionista supervisor)
- Desempenho final no estágio (professore orientador)
- Relatório final

A nota final do estágio será composta de:

N1: Média dos seminários (P2)

N2: Média da nota de desempenho no campo (P3) + nota de desempenho final no estágio (P7) = (P 2)

N3: Nota do relatório final (P6)

N Final = N 1 + N 2 + N3

VIII. BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 10. ed. São Paulo: ABERC, 2013. 221 p.

MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.

TEIXEIRA, S. et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Cursos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília-DF, 2003. 208 p.

SILVA FILHO, A. R. A. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p.

APÊNDICE D – CRITÉRIOS DE CORREÇÃO PROVA ORAL - ENC



FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA
PROVA ESCRITA



Nome: _____

Identificação do Paciente - Peso 0,25	10	8	6	4	2	0
Iniciais do nome, sexo, idade, nacionalidade, naturalidade, procedência, residência, estado civil, profissão, ocupação, grau de instrução.						

Dados do Prontuário - Peso 1,25	0,5	0
Data de Internação (D.I.).	0,5	0
Queixa Principal (Q.P.) – motivo(s) que levaram o paciente ao médico/hospital.	0,5	0
História da Doença Atual (H.D.A.) – quando surgiram os problemas atuais, suas principais manifestações, tratamento recebido, evolução, dentre outros. Devem ser destacadas as informações que tenham relação com o estado nutricional do paciente, tais como alteração do apetite, SGI (disfagia, náuseas, vômitos, diarreia, etc), aceitação da dieta, alteração de peso e capacidade funcional, dentre outros dados.	3	2 1 0
História Patológica Pregressa (H.P.P.) – doenças e/ou cirurgias anteriores e deficiência(s) física(s). Devem ser destacadas as informações que tenham relação com o estado nutricional do paciente.	2	1 0
História Familiar (H.F.) – condições de saúde, idade dos pais e irmãos, parentes se falecidos, idade em que faleceram e causa da morte. Indagar sobre doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), tais como: diabetes mellitus, doenças cardiovasculares, alergias, psicoses, várias condições neurológicas, dentre outras.	0,5	0
História Social e Ambiental (H.S.A.) – Hábitos de vida, condições socioeconômicas e culturais, uso de medicamentos domiciliares (dose, frequência e por quanto tempo os consome); condições de moradia, eletrodomésticos básicos para o preparo e conservação dos alimentos (geladeira, fogão e liquidificador), quantos familiares moram juntos, quantos contribuem para a renda, qual valor médio de renda da família ou <i>per capita</i> , dinâmica para a aquisição de alimentos.	3	2 1 0
Hipótese Diagnóstica (H.D.)/Diagnóstico.	0,5	0

<p>Estudo Teórico da(s) Doenças(s) - Peso 1,5</p> <p>Consta de uma descrição fisiopatológica da doença, além de aspectos epidemiológicos, principais manifestações, desequilíbrios estruturais e nutricionais, alterações gastrointestinais, disfunção imunológica e inflamação, metabolismo energético e oxidativo, disfunções neuroendócrinas, outros dados pertinentes e identificação do tratamento com os objetivos da terapêutica medicamentosa e dietética.</p> <p>Contextualizar na fisiopatologia as Histórias da Doença Atual (HDA), História Patológica Progressiva (HPP) e História Social e Ambiental (HSA).</p> <p>Integração/conexão e interpretações das dimensões biológica, psicológica, social.</p> <p>Referências teóricas: livros tradicionalmente utilizados para esta finalidade além de periódicos especializados no assunto em questão.</p>	4	3	2	1	0
	4	3	2	1	0
2	1	0			
<p>Avaliação Nutricional - Peso 2,0</p>					
<p>História Clínica</p>					
Considerar dados do prontuário.	1	0			
Analisar criticamente os dados pertinentes à história clínica: HDA (alteração de peso, ingestão, funcionamento do TGI, capacidade funcional, estresse metabólico, conforme patologia de base), HPP, HF, HSA.					
<p>Exame Físico</p>					
Revisão de sistema (interrogatório):					
- Boca: mastigação, deglutição, estado de conservação dos dentes, aftas, ulcerações;					
- Esôfago: disfagia (sólidos/líquidos), odinofagia (sólidos/líquidos), pirose;					
- Estômago: dispepsia, aerofagia, plenitude, epigastralgia, náusea, vômito (característica);	1	0			
- Intestinos: frequência, nº de evacuações, consistência das fezes. Odor, coloração, dor ou desconforto na evacuação, funcionamento intestinal (normal/consipido/diarréia). Comparar com ficha de referência (Bristol ou King);					
- Rins: volumes nas 24 horas (normal/oligúria/anúria/hematúria/polúria/polaciúria/ nictúria), coloração (normal/anormal), odor (normal/sugeneris).					
Edoscopia: Levantar em consideração as regiões corporais de reserva de tecido adiposo subcutâneo e muscular, além de sinais clínicos de carências nutricionais específicas.	1	0			
<p>Apresentar Conclusão.</p>					
<p>História Dietética (Descrição quantitativa e qualitativa do padrão de consumo de alimentos)</p>					
Antes da internação, antes da doença por seus sintomas ou sinais: interrogar o paciente sobre ingestão hídrica, consumo de alimentos industrializados, açúcar livre, óleo de coação, alimentos fontes de gordura saturada, sal, local das refeições (<i>fast foods, self service...</i>). Utilizar o questionário de frequência de consumo alimentar semi-quantitativo para determinar o padrão alimentar domiciliar, comparar com um guia alimentar para a análise dos dados. Registro Habitual (avaliação por meio de Z score). Durante a internação: Utilizar o inquérito recordatório de 24h para avaliar a ingestão intra-hospitalar; proceder à análise química conforme dados levantados e comparar com as necessidades nutricionais de macro e micro para análise crítica (avaliação por meio de Z score). Analisar criticamente as informações, incluindo parecer pessoal sobre sua fidelidade e condições do paciente (ou informante) no momento da entrevista. Apresentar Conclusão.	3	2	1	0	

Antropometria					
Peso atual, usual, ideal, % PI, % PU, %PPPR.					
Altura/Comprimento.					
Índice de Massa Corporal (IMC).	1	0			
Dobras cutâneas.					
Circunferências.					
Outro(s) parâmetro(s) que se adequarem ao caso.					
Apresentar Conclusão.	1	0			
Considerar as variações metodológicas para crianças, adolescentes, adultos e idosos.					
Citar as referências utilizadas para classificação do estado nutricional pelos diferentes indicadores utilizados.					
Avaliação Bioquímica e Imunológica					
Considerar, de maneira diferenciada, os indicadores específicos do estado nutricional e os indicadores complementares (data da coleta do material, dos resultados e a data em que foram acessados).	1	0			
Apresentar Conclusão.					
Interação entre Drogas, Nutrientes e Estado Clínico-Nutricional					
Citar os medicamentos em uso pelo paciente e fazer levantamento das especificidades de cada um, destacando os aspectos relevantes sob o ponto de vista nutricional (quantidade consumida, efeito colateral e interações).	1	0			
Apresentar Conclusão.					

Diagnóstico Nutricional - Peso 1,0					
Compilação da interpretação crítica dos parâmetros analisados anteriormente, com discussão pertinente à compreensão dos resultados	10	8	6	4	2
Concluir fornecendo diagnóstico, laudo ou parecer.					0

Conduta Dietoterápica - Peso 1,5					
Objetivo	2	1	0		
Cálculo do Dispêndio Energético: citar o método e o peso utilizados.	2,5	2	1	0	
Cálculo das Necessidades Nutricionais de Macro e Micronutrientes da Dieta: citar a referência utilizada para as recomendações apresentadas.	2,5	2	1	0	
Características da Dieta: via de acesso, consistência, volume, fracionamento, ingestão hídrica.	0,5	0			
Prescrição Dietoterápica: Informar o mínimo indispensável acerca da conduta implementada.	2,5	2	1	0	

Cálculo/Análise da Dieta - Peso 1,25 Em função do que foi prescrito, descrever quantitativamente os macro e micronutrientes dos alimentos identificados para compor o esquema dietético, confirmando com os cálculos propostos anteriormente.	10	8	6	4	2	0
Evolução - Peso 0,5 Apresentar Evoluções ocorridas diariamente.	10	8	6	4	2	0
Alta Hospitalar e cálculo da dieta com Lista de Substituições - Peso 0,5 Apresentar Prescrição e Exemplo de Esquema Dietoterápico de Alta Hospitalar e cálculo da dieta com Lista de Substituições	10	8	6	4	2	0
Orientações Gerais - Peso 0,25 Descrever os procedimentos a serem orientados ao paciente (mastigação, ingestão hídrica, alimentos permitidos ou restritos...) para a alta hospitalar.	10	8	6	4	2	0

NOTA FINAL

**APÊNDICE E – FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO - ENC
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA – NUTRIÇÃO CLÍNICA – AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO**

Período: _____

Professor: _____

ALUNOS								
1	Apresentação pessoal (cabelos presos, uso de jaleco, sapato fechado e ausência de acessórios). Valor máximo: 0,5							
2	Pontualidade e assiduidade (será avaliada de acordo com a ficha de frequência). Valor máximo: 0,5							
3	Postura profissional com o paciente (lavagem das mãos, abordagem, cordialidade). Valor máximo: 1,0							
4	Postura profissional com o supervisor de estágio (cordialidade e respeito). Valor máximo: 1,0							
6	Interesse, envolvimento e participação com as atividades do campo de estágio (interação e discussão dos casos com a equipe, participação nas atividades do serviço, conhecimento da rotina do hospital). Valor máximo: 3,0							
7	Iniciativa para propor ações e ou intervenções (Propor alterações de conduta nutricional, encaminhamento para ambulatórios quando necessário, autonomia e segurança). Valor máximo: 3,0							
8	Fundamentação/embasamento teórico nas atividades no campo (conhecimento teórico, utilização de termos técnicos, utilização correta dos instrumentos de avaliação nutricional). Valor máximo: 1,0							
TOTAL								

APÊNDICE E – FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO - ENC
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA – NUTRIÇÃO CLÍNICA – AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Período: _____

Professor: _____

ALUNOS								
1	Apresentação pessoal (cabelos presos, uso de jaleco, sapato fechado e ausência de acessórios). Valor máximo: 0,5							
2	Pontualidade e assiduidade (será avaliada de acordo com a ficha de frequência). Valor máximo: 0,5							
3	Postura profissional com o paciente (lavagem das mãos, abordagem, cordialidade). Valor máximo: 1,0							
4	Postura profissional com o supervisor de estágio (cordialidade e respeito). Valor máximo: 1,0							
6	Interesse, envolvimento e participação com as atividades do campo de estágio (interação e discussão dos casos com a equipe, participação nas atividades do serviço, conhecimento da rotina do hospital). Valor máximo: 3,0							
7	Iniciativa para propor ações e ou intervenções (Propor alterações de conduta nutricional, encaminhamento para ambulatórios quando necessário, autonomia e segurança). Valor máximo: 3,0							
8	Fundamentação/embasamento teórico nas atividades no campo (conhecimento teórico, utilização de termos técnicos, utilização correta dos instrumentos de avaliação nutricional). Valor máximo: 1,0							
TOTAL								

Nome: _____

Características gerais							
Capa e organização.							
Apresentação geral, das tabelas e figuras.							
Sequência lógica, clareza, concordância nominal ou verbal.							
Composição, segundo as normas da FANUT.							
Referências, segundo ABNT.							
Título e Considerações Gerais							
Título		2	1	0			
Discorrer sobre o motivo da escolha e os objetivos do trabalho.		6	4	2	0		
Localização do paciente (hospital, clínica, enfermaria e leito).		2	1	0			
Identificação do Paciente - Peso 0,25							
Iniciais do nome, sexo, idade, nacionalidade, naturalidade, procedência, residência, estado civil, profissão, ocupação, grau de instrução.		10	8	6	4	2	0
Dados do Prontuário - Peso 1,0							
Data de internação (D.I.).		0,5	0				
Queixa Principal (Q.P.) – motivo(s) que levaram o paciente ao médico/hospital.		0,5	0				

História da Doença Atual (H.D.A.) – quando surgiram os problemas atuais, suas principais manifestações, tratamento recebido, evolução, dentre outros. Devem ser destacadas as informações que tenham relação com o estado nutricional do paciente, tais como alteração do apetite, SGI (distúrgia, náuseas, vômitos, diarreia, etc), aceitação da dieta, alteração de peso e capacidade funcional, dentre outros dados.	3	2	1	0
História Patológica Progressiva (H.P.P.) – doenças e/ou cirurgias anteriores e deficiência(s) física(s). Devem ser destacadas as informações que tenham relação com o estado nutricional do paciente.	2	1	0	
História Familiar (H.F.) – condições de saúde, idade dos pais e irmãos, parentes se falecidos, idade em que faleceram e causa da morte. Indagar sobre doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), tais como: diabetes mellitus, doenças cardiovasculares, alergias, psicoses, várias condições neurológicas, dentre outras.	0,5	0		
História Social e Ambiental (H.S.A.) – Hábitos de vida, condições socioeconômicas e culturais, uso de medicamentos domiciliares (dose, frequência e por quanto tempo os consome); condições de moradia, eletrodomésticos básicos para o preparo e conservação dos alimentos (geladeira, fogão e liquidificador), quantos familiares moram juntos, quantos contribuem para a renda, qual valor médio de renda da família ou <i>per capita</i> , dinâmica para a aquisição de alimentos.	3	2	1	0
Hipótese Diagnóstica (H.D.)/Diagnóstico.	0,5	0		

Estudo Teórico da(s) Doença(s) - Peso 1,5				
Consta de uma descrição fisiopatológica da doença, além de aspectos epidemiológicos, principais manifestações, desequilíbrios estruturais e nutricionais, alterações gastrintestinais, disfunção imunológica e inflamação, metabolismo energético e oxidativo, disfunções neuroendócrinas, outros dados pertinentes e identificação do tratamento com os objetivos da terapêutica medicamentosa e dietética.	4	3	2	1
	4	3	2	1
Contextualizar na fisiopatologia as Histórias da Doença Atual (HDA), História Patológica Progressiva (HPP) e História Social e Ambiental (HSA). Análise, integração/conexão e interpretações das dimensões biológica, psicológica, social.	2	1	0	
Referências teóricas: livros tradicionalmente utilizados para esta finalidade além de periódicos especializados no assunto em questão.				

Avaliação Nutricional - Peso 2,0			
História Clínica			
Considerar dados do prontuário.		1	0
Analisar criticamente os dados pertinentes à história clínica: HDA (alteração de peso, ingestão, funcionamento do TGI, capacidade funcional, estresse metabólico, conforme patologia de base), HPP, HF, HSA.			1
Exame Físico			
Revisão de sistema (interrogatório):- Boca: mastigação, deglutição, estado de conservação dos dentes, aftas, ulcerações;- Esôfago: disfagia (sólidos/líquidos) odinofagia (sólidos/líquidos), pirose;- Estômago: dispepsia, aerofagia, plenitude, epigastralgia,náusea, vômito (característica);- Intestinos: frequência, nº de evacuações, consistência das fezes. Odor, coloração, dor ou desconforto na evacuação, funcionamento intestinal (normal/constipado/diarréia). Comparar com ficha de referência (Bristol ou King);- Rins: volumes nas 24 horas (normal/oligúria/anúria/hematúria/polaciúria/ nictúria), coloração (normal/anormal), odor (normal/suigeneris).		1	0
Ectoscopia: Levar em consideração as regiões corporais de reserva de tecido adiposo subcutâneo e muscular, além de sinais clínicos de carências nutricionais específicas.			1
Apresentar Conclusão.		1	0
História Dietética (Descrição quantitativa e qualitativa do padrão de consumo de alimentos)			
Antes da internação, antes da doença por seus sintomas ou sinais; interrogar o paciente sobre ingestão hídrica, consumo de alimentos industrializados, açúcar livre, óleo de cocção, alimentos fontes de gordura saturada, sal, local das refeições (<i>fast foods, self service</i>); Utilizar o questionário de frequência de consumo alimentar semi-quantitativo para determinar o padrão alimentar domiciliar; comparar com um guia alimentar para a análise dos dados.			
Registro Habitual (avaliação por meio de Z score).		3	2
Durante a internação: Utilizar o inquérito recordatório de 24h para avaliar a ingestão intra-hospitalar; proceder à análise química conforme dados levantados e comparar com as necessidades nutricionais de macro e micro para análise crítica (avaliação por meio de Z score).		1	0
Analisar criticamente as informações, incluindo parecer pessoal sobre sua fidelidade e condições do paciente (ou informante) no momento da entrevista.			
Apresentar Conclusão.			

Antropometria							
Peso atual, usual, ideal, % PI, % PU, %PPR.							
Altura/Comprimento.							
Índice de Massa Corporal (IMC).		1	0				
Dobras cutâneas.							
Circunferências.							
Outro(s) parâmetro(s) que se adequarem ao caso.							
Apresentar Conclusão.							
Considerar as variações metodológicas para crianças, adolescentes, adultos e idosos.		1	0				
Citar as referências utilizadas para classificação do estado nutricional pelos diferentes indicadores utilizados.							
Avaliação Bioquímica e Imunológica							
Considerar, de maneira diferenciada, os indicadores específicos do estado nutricional e os indicadores complementares (data da coleta do material, dos resultados e a data em que foram acessados).		1	0				
Apresentar Conclusão.							
Interação entre Drogas, Nutrientes e Estado Clínico-Nutricional							
Citar os medicamentos em uso pelo paciente e fazer levantamento das especificidades de cada um, destacando os aspectos relevantes sob o ponto de vista nutricional (quantidade consumida, efeito colateral e interações).		1	0				
Apresentar Conclusão.							
Diagnóstico Nutricional - Peso 1,0							
Compilação da interpretação crítica dos parâmetros analisados anteriormente, com discussão pertinente à compreensão dos resultados		10	8	6	4	2	0
Concluir fornecendo diagnóstico, laudo ou parecer.							
Conduta Dietoterápica - Peso 1,5							
Objetivo		2	1	0			
Cálculo do Dispêndio Energético: citar o método e o peso utilizados.		2,5	2	1	0		
Cálculo das Necessidades Nutricionais de Macro e Micronutrientes da Dieta: citar a referência utilizada para as recomendações apresentadas.		2,5	2	1	0		
Características da Dieta: via de acesso, consistência, volume, fracionamento, ingestão hídrica.		0,5	0				
Prescrição Dietoterápica: informar o mínimo indispensável acerca da conduta implementada.		2,5	2	1	0		

Cálculo/Análise da Dieta - Peso 1,0						
Em função do que foi prescrito, descrever quantitativamente os macro e micronutrientes dos alimentos identificados para compor o esquema dietético, confirmando com os cálculos propostos anteriormente.						
10	8	6	4	2	0	
Evolução - Peso 0,5						
Apresentar Evoluções ocorridas diariamente.						
10	8	6	4	2	0	
Alta Hospitalar e cálculo da dieta com Lista de Substituições - Peso 0,5						
Apresentar Prescrição e Exemplo de Esquema Dietoterápico de Alta Hospitalar e cálculo da dieta com Lista de Substituições.						
10	8	6	4	2	0	
Orientações Gerais - Peso 0,25						
Descrever os procedimentos a serem orientados ao paciente (mastigação, ingestão hídrica, alimentos permitidos ou restritos...) para a alta hospitalar.						
10	8	6	4	2	0	
TOTAL						



APÊNDICE G – FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO – ENSP



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



FICHA DE AVALIAÇÃO¹ DE DESEMPENHO. ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA.

ALUNO: _____ LOCAL: _____

ITENS ¹	Nota 1 Data: ____ / ____ / ____	Nota 2 Data: ____ / ____ / ____
<p>1</p> <p>A TITUDES: capacidade de inserção no grupo/equipe de trabalho (1,0)</p> <p>Para avaliar esse item considere: Pontualidade, assiduidade e apresentação pessoal, vínculo com o grupo/paciente /atividade/ serviço, iniciativa e autonomia no desempenho das atividades. Atuação em equipe com eficácia: interação, comunicação adequada, cooperação, articulação e respeito com professores, preceptores, demais estudantes e profissionais do serviço.</p>		
<p>2</p> <p>HABILIDADES: capacidade de atuação conforme as DCN's e baseadas no planejamento (2,0)</p> <p>Habilidade em reconhecer os problemas e necessidades. Em propor soluções e planejar atividades adequadas e coerentes aos problemas e necessidades identificados.</p>		
<p>3</p> <p>COMPETÊNCIAS: conhecimento técnico científico na execução das diferentes atividades (7,0)</p> <p>Domínio do conhecimento técnico científico Busca de conhecimentos prévios adequados, por meio de utilização de fontes de pesquisa confiáveis, para cada ação proposta, incluindo aquelas de rotina Atividades de aconselhamento nutricional: indivíduo, família e comunidade (de acordo com a Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição), contemplando a intersetorialidade, a interdisciplinaridade e a integralidade. Atividade de Gestão no âmbito das ações de Alimentação e Nutrição Execução do plano de ação do estágio em todas as suas etapas</p>		
NOTA (10,0)		

Atenção! Ao avaliar observe atentamente que a nota de cada item envolve uma série de elementos que devem ser criteriosamente avaliados, no seu conjunto, a fim de evitar supervalorização ou subvalorização da nota final.

Professor orientador: _____ Supervisor: _____

¹ Estes critérios de avaliação podem sofrer modificações e adaptações de acordo com o campo de prática.

APÊNDICE H – CRITÉRIOS DE CORREÇÃO DO RELATÓRIO FINAL - ENSP



CRITÉRIOS DE CORREÇÃO DO RELATÓRIO² FINAL DO CICLO

IDENTIFICAÇÃO DO RELATÓRIO (se houver necessidade, o relatório pode ser realizado individualmente):

Estudantes: 1: _____

2: _____

Campo de estágio: _____

ITEM EM AVALIAÇÃO	VALOR MÁXIMO	AVALIAÇÃO
1. Introdução (apresentação do estágio, referencial teórico, justificativa e objetivos)	1,0	
2. Plano de ação (reformulado a partir da execução)	0,5	
3. Resultados e discussão	7,0	
- Fundamentação teórica das ações desenvolvidas por nível de intervenção (relacionar com os dados epidemiológicos e políticas públicas estruturantes)	4,0	
- Descrição objetiva das ações desenvolvidas, com ênfase nos aprendizados	2,0	
- Realizar as análises dos resultados obtidos de forma descritiva, incluindo formatação em gráficos e tabelas	0,9	
- Relato de experiência corrigido a partir das considerações realizadas na apresentação oral	0,1	
4. Conclusão (resposta direta aos objetivos propostos)	0,5	
5. Considerações finais (pontos relevantes a serem evidenciados, facilidades, dificuldades e recomendações)	0,5	
Formatação (capa, folha de rosto, sumário, anexos e apêndices) e referências	0,5	
TOTAL	10,0	

Avaliador: _____

² Roteiro para elaboração do relatório final do Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública, em anexo.



APÊNDICE I – CRITÉRIOS DE CORREÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL - EAC

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA FICHA DE AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL – SEMINÁRIOS

Professor: _____ Tema: _____ Data: _____

ITENS	Valor	CAMPO I		CAMPO II		CAMPO III		CAMPO IV		CAMPO V	
		ALUNO 1	ALUNO 2	ALUNO 1	ALUNO 2	ALUNO 1	ALUNO 2	ALUNO 1	ALUNO 2	ALUNO 1	ALUNO 2
Pontualidade, participação, postura como ouvinte	1,0										
Contextualização do tema e objetivos	1,0										
Apresentação e uso adequado dos recursos didáticos	1,0										
Domínio do assunto e uso adequado de terminologia/ dicção, fluência	1,0										
Tema proposto: teoria, realização e qualidade/	3,0										
Propostas de intervenção	2,0										
Conclusão/Considerações finais /tempo	1,0										
TOTAL	10										

Assinatura do professor: _____

APÊNDICE J – CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL - EAC

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL - ESCRITO

Aluno (s): _____

Apresentação visual: organização e formatação (1,0)		Elaboração do texto: sequência, fluência, clareza e ortografia (1,0)		Conhecimento Técnico científico (abrangência e consistência científica da discussão) (4,0)		Atividades realizadas: criatividade, relevância, qualidade e contribuição (3,0)		Referências bibliográficas: atualização, nº, apresentação correta e citações no texto (1,0)		MÉDIA TOTAL (10,0)
A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	

A1: _____ A2: _____

A = aluno

Data: _____

Assinatura do professor: _____



APÊNDICE K – FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO – EAC

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA



FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO – ORIENTADOR DE ESTÁGIO

GRUPO: _____ Data: ____/____/____
 PROFESSOR ORIENTADOR OU NUTRICIONISTA SUPERVISOR: _____

ALUNO	Apresentação Pessoal, Pontualidade e Assiduidade (2,0)	Interesse, compromisso e Envolvimento, Integração com a equipe e colegas (1,0)	Ética (respeito/postura profissional e humanística) (1,0)	Criatividade, iniciativa e Organização Autonomal/ segurança no desempenho das atividades (1,0)	Conhecimento técnico-científico (3,0)	Contribuição das atividades realizadas para a UJAN (2,0)	TOTAL (10,0)
1-							
2-							
3-							
4-							
5-							
6-							
7-							
8-							
9-							

NOTAS: < 6,0 – desempenho insatisfatório / 6,0 a 7,9 – desempenho regular / 8,0 a 8,9 – desempenho muito bom / ≥ 9,0 – desempenho ótimo

Assinatura: _____

ANEXOS

RELATÓRIO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO

PARCIAL () FINAL ()

Acadêmico: _____ N° Matrícula: _____

Curso: _____

Local do Estágio (Concedente): _____

Número Convênio: _____

Estágio Curricular Obrigatório () Estágio Curricular Não Obrigatório ()

Carga horária semanal: () 20h () 30 h () 40 h

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

Dificuldades encontradas: _____

Condições oferecidas pela concedente para a realização do estágio é:
() Satisfatória () Insatisfatória

Acompanhamento realizado pelo supervisor foi:
() Satisfatório () Insatisfatório

O estágio contribuiu para agregar conhecimentos e habilidades à sua formação:
() Sim () Não

Duração do estágio

INÍCIO: __/__/__ (dia, mês, ano) TÉRMINO: __/__/__ (dia, mês, ano)

Período do Relatório

INÍCIO: __/__/__ (dia, mês, ano) TÉRMINO: __/__/__ (dia, mês, ano)

() **Aprovado** () **Reprovado** (preencher só quando tratar de **Relatório Final**)

Coordenador de Estágio do Curso
(Assinatura e carimbo)

Professor Orientador (UFG)

Acadêmico

Supervisor (Concedente)
(carimbo e n. registro profissional)



UFG

UNIVERSIDADE
FEDERAL DE GOIÁS