



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Barra do Garças-MT, outubro de 2021.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



DIREÇÃO GERAL

Mantenedor/Reitor

Marcelo Antonio Fuster Soler

Reitor Administrativo

Profº. Me. Eduardo Afonso da Silva

Reitora Pedagógica

Profª Me. Gersileide Paulino de Aguiar

Coordenadora do Curso Bacharel em Nutrição

Profª. Esp. Sara Morgana Forgerini
Bacharel em Nutrição e Esp. em Nutrição Materno Infantil

Coordenador Geral de Estágios Supervisionados

André Luiz Fernandes da Silva

Supervisoras de Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição

Cássia Viviane Niesciur Resende
Isabella Esteves de Lima Capitão



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



REGULAMENTO PARA ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO 2022

CAPÍTULO I

DA APRESENTAÇÃO E DA CARACTERIZAÇÃO

Art. 1º - O Estágio Curricular Supervisionado é uma atividade prática realizada pelo estagiário, com a supervisão de um profissional Bacharel em Nutrição designado para essa atividade, sendo atividade obrigatória do Curso de Graduação em Nutrição para consolidar as competências e habilidades necessárias para a atuação na vida profissional.

Parágrafo Único – O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário do Vale do Araguaia consta de atividades práticas profissionais, exercidas em situações reais de trabalho, sendo um processo interdisciplinar avaliativo e criativo, destinado a articular teoria e prática, apreendidas durante a vida acadêmica.

Art. 2º As bases legais do Estágio Curricular Supervisionado são:

- Resolução CFN nº 698, de 11 de agosto de 2021;
- Lei nº 9394/96 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- Lei Federal nº 11.788, de 25/09/2008 dispõe sobre a realização de Estágios;
- Resolução CNE/CES nº 07 de novembro de 2001 – que Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição-bacharelado;
- Resolução nº 003/CG, de 21 de Fevereiro de 2011 – regulamenta a realização de Estágios na IES;
- Resolução CFN nº 380 de dezembro de 2005 – dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências.
- Lei nº 8080/90 – Lei Orgânica da Saúde;
- Lei nº 8142/90 – Lei orgânica da Saúde.

Art. 3º - O estagiário deve ter consciência que no campo de Estágio Curricular Supervisionado o objeto de trabalho, direta ou indiretamente, é o ser humano, reconhecendo que não deve estar centrado somente no desenvolvimento de seu conhecimento avaliativo, mas principalmente, na prestação de um serviço adequado



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



aos indivíduos, de forma ética e com responsabilidade. São considerados Campos de Estágio instituições públicas ou privadas que exerçam atividades compatíveis com a formação acadêmica do curso nas áreas de:

- I – Alimentação Coletiva
- II – Nutrição Clínica
- III – Nutrição Social

Parágrafo único: a realização de Estágio Curricular Supervisionado não acarreta vínculo empregatício entre o estagiário e a unidade concedente do Estágio.

Art. 4º - A carga horária do Estágio Curricular Supervisionado está assim distribuída: Alimentação Coletiva com 240 h (288 h/a), Nutrição Clínica com 240 h (288 h/a) e Nutrição Social com 240 h (288 h/a).

CAPÍTULO II

DOS OBJETIVOS

Art. 5º - Os Estágios Curriculares Supervisionados têm por finalidade oferecer aos estagiários do Curso de Nutrição oportunidades de ação que possibilitem a integração entre teoria e prática nos diversos locais de atuação, pela aplicação dos conhecimentos, das competências e das habilidades adquiridas no decorrer do Curso e pela construção e reconstrução de saberes na prática profissional apresentando como objetivos:

I. OBJETIVO GERAL

Possibilitar aos estagiários o desenvolvimento de conhecimentos a partir da integração teoria-prática, como também aproximá-los da realidade que irão vivenciar no seu cotidiano profissional. Estimulando dessa forma o espírito de equipe e liderança participativa.

II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivos específicos do Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva:

- Oportunizar ao estagiário uma participação integrada à realidade do campo profissional existente, tornando-o apto a planejar, organizar, controlar, avaliar e administrar uma unidade de alimentação e nutrição;
- Oportunizar a prática da educação alimentar para as pessoas atendidas pelas instituições e empresas que trabalham no setor de alimentação coletiva.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



Objetivos específicos do Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica:

- Oportunizar o treinamento, em serviço, das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas como Pediatria, Cirurgia, Clínica Médicas, entre outras;
- Oportunizar o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma independente e à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso;
- Favorecer a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.
- Proporcionar ao acadêmico o contato com o paciente no atendimento em ambulatório de Nutrição da IES, disponibilizando tratamento dietoterápico em concordância com a (s) patologia (s) apresentada (s), levando à comunidade a possibilidade de melhora no estado nutricional.

Objetivos específicos do Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social:

- Permitir o treinamento, em serviço (Unidades Básicas de Saúde, Escolas, Secretarias de Saúde e atividades desenvolvidas juntamente na Assistência Social), do estagiário em Nutrição, nas atividades de saúde a nível primário, que se relacionem às condições alimentares e nutricionais da população;
- Favorecer a identificação de ações próprias da Nutrição no atendimento primário à saúde e/ou sua implementação;
- Oportunizar a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo, do planejamento de ações que levem à solução dos problemas identificados, de ações próprias da atenção dietética, da implementação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de Nutrição Social.

CAPÍTULO III

DO COORDENADOR GERAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 6º - O Coordenador Geral de Estágios Curricular Supervisionado é responsável pela coordenação, acompanhamento, controle e avaliação das atividades de Estágio Curricular Supervisionado, designado pelo Reitor, com o mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzido.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



Seção I

DAS ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR GERAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 7º - A Coordenação Geral de Estágio Curricular Supervisionado deverá ser responsável por:

- I. Baixar normas e instruções generalistas para regulamentar os Estágios Curriculares Supervisionados do Centro Universitário do Vale do Araguaia;
- II. Promover a integração entre o Centro Universitário do Vale do Araguaia e as Unidades Concedentes de estágio firmando os devidos convênios;
- III. Manter atualizado os Convênios de Estágio;
- IV. Elaborar junto ao Coordenador de Curso e Coordenador de Estágio do Curso (quando houver) regulamento e o manual de Estágio Curricular Supervisionado do respectivo Curso;
- V. Orientar o Coordenador do Curso e o Coordenador de Estágio do Curso (quando houver) quanto à documentação necessária para a realização dos Estágios Curriculares Supervisionados;
- VI. Promover reunião com estagiários, profissionais supervisores de estágio e instituição concedentes quando se fizer necessário;
- VII. Acompanhar o desenvolvimento e avaliação da realização do Estágio Curricular Supervisionado, por meio dos relatórios emitidos semestralmente pelo Coordenador de Estágio do Curso; e,
- VIII. Apresentar, anualmente, o relatório de atividades, encaminhando-o à Diretoria.

CAPÍTULO IV

DO COORDENADOR DE CURSO

Art. 8º - A Coordenação do Curso é designada pelo Diretor da Instituição, dentre os docentes que integram o Curso, graduado em Nutrição e devidamente registrado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região (CRN-1), para mandato de 2 (dois) anos, permitida a recondução.

Seção I

DAS ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DE CURSO

Art. 9º - Além das atribuições definidas no Regimento do Centro Universitário do Vale do Araguaia, a Coordenação de Curso deverá ser responsável por:



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



- I. Identificar oportunidade de estágio, divulgando as vagas existentes, em conjunto com a Coordenação Geral de Estágio;
- II. Participar da elaboração de propostas de alteração do presente regulamento de Estágio Curricular Supervisionado;
- III. Participar da seleção de Supervisão de Estágio;
- IV. Acompanhar o desenvolvimento e a avaliação da realização do Estágio Curricular Supervisionado;
- V. Realizar reunião, quando necessário, com os Profissionais Supervisores de Estágio;
- VI. Acompanhar e orientar os Profissionais Supervisores de Estágio, na ausência de um Coordenador de Estágio do Curso;
- VII. Propor práticas de melhorias para o desenvolvimento do Estágio; e
- VIII. Cumprir e fazer cumprir o presente regulamento e demais normas aprovadas pelos órgãos colegiados da IES.

CAPÍTULO V

DO PROFISSIONAL SUPERVISOR DE ESTÁGIO

Art. 10 - O Supervisor de Estágio é o profissional Graduado em Nutrição - bacharelado, designado pelo Coordenador de Curso para acompanhar e supervisionar o desenvolvimento do Estágio, em consonância com as recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas bem como do Código de Ética pertencente à essa categoria, considerando também as regras das instituições estagiadas.

Seção I

DAS ATRIBUIÇÕES DO PROFISSIONAL SUPERVISOR DE ESTÁGIO

Art. 11 - O Supervisor de Estágio, indicado e designado pelo Coordenador do Curso, tem a função de supervisionar o desenvolvimento das atividades do Estágio em cada etapa curricular, obedecendo a quantidade de estagiários estipulada pelo CFN através da Resolução Nº 380/2005, para cada etapa de estágio a ser realizada. Vale ressaltar que esse profissional deve ser graduado em Nutrição e devidamente registrado no CRN 1ª região, designado pelo Coordenador de Curso para supervisionar o desenvolvimento do Estágio,

Seção II

Das Atribuições

Art. 12 - O Profissional Supervisor de Estágio será responsável por:



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



- I. Acompanhar, supervisionar, avaliar e registrar, de forma sistemática, o processo de aprendizagem do estagiário;
- II. Respeitar e fazer respeitar o Código de Ética do Nutricionista;
- III. Realizar visita as unidades concedentes de Estágio onde realizará a supervisão;
- IV. Elaborar Plano de Atividades estabelecendo teoria e prática, de acordo com as Exigências da formação profissional;
- V. Organizar, coordenar e supervisionar as atividades de Estágio Curricular Supervisionado;
- VI. Organizar o cronograma de atividades para cumprimento do Estágio Curricular, bem como para a reposição de horas de Estágio em cada etapa curricular;
- VII. Cumprir o Plano de Atividades de Estágio estabelecido para cada etapa de Estágio;
- VIII. Dar conhecimento ao estagiário das normas, os procedimentos e os critérios de avaliação do Estágio;
- IX. Promover o registro da carga horária cumprida em cada etapa do Estágio bem como atribuir notas que serão resultantes dos instrumentos de avaliação;
- X. Registrar qualquer intercorrência identificada no desenvolvimento do Estágio;
- XI. Orientar o estagiário, fornecendo-lhe, subsídios para a formulação de projetos e relatórios;
- XII. Participar das reuniões com a Coordenação do Curso e Coordenador de Estágio para avaliar o desenvolvimento do Estágio;
- XIII. Fixar prazo para a entrega do relatório final do desenvolvimento da etapa do Estágio Curricular;
- XIV. Registrar frequência e resultado da avaliação do Estágio, encaminhando, no prazo estabelecido, à Coordenação do Curso;
- XV. Apresentar relatório final de cada etapa de Estágio, ou sempre que solicitado;
- XVI. Manter organizada a documentação de cada estagiário-estagiário;
- XVII. Apresentar ao Coordenador do Curso o conteúdo estabelecido de reposição de carga horária;
- XVIII. Entregar portfólio, contendo as fichas e relatórios elaborados pelos estagiários no decorrer dos estágios, na Coordenação do Curso, para conferência e arquivamento de todos os documentos referentes às atividades de Estágio Curricular Supervisionado, e



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



- XIX. Cumprir e fazer cumprir o presente regulamento e demais decisões emanadas dos órgãos superiores.

CAPÍTULO VI

DO SUPERVISOR DE CAMPO

Art. 12 - O Supervisor de Campo é o profissional com formação acadêmica e profissional em Nutrição, devidamente registrado no CRN-1, que exerce atividades na unidade concedente de Estágio.

Seção I

Das Atribuições

Art. 13 - O Supervisor de Campo tem as seguintes atribuições:

- I - Exercer as atividades de supervisão com o compromisso na formação profissional do estagiário, considerando as dimensões teórico-metodológica, ético-política e técnico-operativa;
- II - Participar de reunião com Coordenador do Curso, com o Supervisor de Estágio e com a Unidade Concedente de Estágio;
- III - Discutir, quando necessário, com o Supervisor de Estágio, o desempenho do estagiário;
- IV - Prestar informações, quando solicitadas, ao Supervisor de Estágio; e
- V - Propor ao Coordenador do Curso o desligamento do estagiário, com as justificativas por escrito.

CAPÍTULO VII

DA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 14 - Para realizar o Estágio Curricular Supervisionado o estagiário deverá estar regularmente matriculado na série curricular em que o mesmo é exigido e, aprovado em todas as disciplinas curriculares das séries anteriores.

Parágrafo único. O estagiário com disciplina(s) em dependência ou adaptação não poderá realizar o Estágio Curricular.

Art. 15 - Para desenvolver o Estágio Curricular Supervisionado o estagiário deverá firmar Termo de Compromisso.

Art. 16 - Ao estagiário que exercer atividades profissionais na condição de empregado,



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



autônomo ou voluntariado, cujas atividades estão em áreas correlatas ao Curso, fica vetado o aproveitamento das mesmas para cumprimento de carga horária exigida para o Estágio Curricular Supervisionado, de acordo com matriz curricular.

CAPÍTULO VIII

DAS ATRIBUIÇÕES DO ACADÊMICO-ESTAGIÁRIO

Art. 17 Serão considerados aceitos para a realização do estágio os estagiários que estiverem:

- I. Cartão de vacina devidamente atualizado;
- II. Regulamente matriculado no 4º ano de nutrição;
- III. Aprovado em todas as disciplinas dos anos anteriores, não podendo haver nenhuma dependência;
- IV. Ter assinado o Termo de Convênio, firmado entre ele, a parte concedente do estágio e o Centro Universitário do Vale do Araguaia;
- V. Apresentar documento comprobatório do “seguro contra acidentes pessoais” (Lei nº 6.494 de 07 de dezembro de 1977), firmado sob autorização e interveniência da IES.

Art. 18 - No desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado, cabe ao estagiário:

- I - Desempenhar atividades de acordo com as habilidades e competências estabelecidas para cada etapa de Estágio;
- II - Atuar de conformidade com o Código de Ética do Nutricionista.

Art. 19 - Nas atividades do Estágio será exigido do estagiário vestimentas e calçados adequados para cada etapa de estágio, apresentar-se no mínimo 10 (dez) minutos antes do início das atividades, bem como atender às normas da Unidade concedente de Estágio.

Parágrafo único. O estagiário deverá respeitar as orientações acima, sendo identificado neste, as vestimentas adequadas para cada campo de realização do estágio.

- I. O acadêmico deverá apresentar-se portando crachá contendo informações obrigatórias como identificação da instituição de ensino pertencente, identificação pessoal, curso matriculado, registro acadêmico e foto individual.
- II. O estagiário terá direito de 20 minutos de intervalo, por dia de estágio, sendo que o mesmo fica a critério do Profissional Supervisor de Estágio.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



- III. Fica vetado o aproveitamento de atividades para o cumprimento de carga horária, em qualquer situação;
- IV. Qualquer reclamação, solicitação ou reivindicação relacionada ao estágio deverá ser dirigida diretamente ao Profissional Supervisor;
- V. O estagiário deverá cobrir os custos de transporte para o local destinado aos estágios supervisionado ou atividades práticas, bem como os custos de alimentação durante a realização do estágio.

Art. 20 – O estagiário terá que cumprir alguns pré-requisitos para o desenvolvimento das atividades em campo de estágio que consistem em:

- I. Comparecer em campo de estágio com uniforme composto por calça, blusa, camisa ou camiseta e calçado fechado na cor branca, não sendo permitido roupas transparentes, curtas ou com aspectos indiscreto e/ou indevido para o campo de estágio;
- II. Não fazer uso de adornos em quantidade e tamanhos excessivos, sendo necessário que a aliança de casamento seja retirada para manipulação de alimentos;
- III. Zelar pela higiene pessoal, tendo cuidados como: a retirada da barba, cabelos limpos e devidamente presos, unhas limpas, curtas e sem a presença de esmaltes, ausência de maquiagem e perfumes/desodorantes com fragrâncias acentuadas;
- IV. Evitar manifestações barulhentas em qualquer recinto da Instituição;
- VI. Não portar e/ou manipular aparelho celular durante a permanência em campo de estágio.
- VII. Não permanecer em campo de estágio caso seja observada qualquer aspecto que caracterize o uso de drogas lícitas ou ilícitas, bem como a utilização das mesmas nesse ambiente, podendo o acadêmico ser suspenso do estágio.
- V. Erros técnicos graves, cometidos por estagiários em cada campo de estágio de acordo com o desempenho de atividade para o qual estava habilitado, serão julgados pelo Profissional Supervisor de Estágio, pelo Coordenador de Curso e pelo Coordenador de Estágio com as penas previstas a seguir;
 - Advertência verbal;
 - Advertência escrita;



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



- Reprovação no estágio
- VI. O estagiário deverá ter os devidos cuidados com equipamentos e utensílios utilizados em campo de estágio, arcando com a responsabilidade caso haja algum dano sob seu uso;
- VII. O estagiário deve sociabilizar-se e ter a capacidade de estabelecer e manter contatos com clientes, colegas e equipe tratando todos com equidade. Caso não respeite este critério o mesmo será penalizado conforme orientações do Supervisor de Estágio;
- VIII. É proibido ao estagiário manter qualquer tipo de relação pessoal com o paciente/cliente e ou funcionário do local de estágio durante o período de realização do estágio mesmo que o estagiário já o conheça previamente;
- IX. É dever do estagiário tratar com respeito seu Supervisor de Estágio, Coordenador de Estágio, Coordenador de Curso, demais profissionais alocados em seu campo de estágio, bem como os colegas de estágio, e
- X. O paciente/cliente deve ser tratado com todo respeito, sem preconceitos e ou preferências de qualquer natureza.

Art. 21 – Para desempenho das atividades referentes ao estágio curricular, os acadêmicos deverão dispor dos seguintes equipamentos e materiais de caráter obrigatório: calculadora, prancheta, lápis, caneta, borracha, fita métrica, termômetro clínico, termômetro culinário, medidor de pressão e balança digital. Equipamentos como adipomêtro e glicosimêtro enquadram-se em opcionais.

Art. 22 - No exercício das atividades de Estágio o estagiário deverá apresentar conduta e comportamento inerentes ao exercício profissional, devendo:

- I - Recusar qualquer tipo de gratificação pelo trabalho prestado em campo de práticas;
- II - Respeitar as normas da unidade concedente de Estágio.

Parágrafo único. Ao acadêmico-estagiário não é permitido portar e consumir drogas lícitas ou ilícitas, seja nos ambientes da Instituição concedente de Estágio ou nos intervalos das atividades.

Parágrafo único. Caso o profissional Supervisor de Estágio, constate que o aluno apresenta-se alcoolizado ou sob efeito de drogas ilícitas, imediatamente, o mesmo terá aplicação da penalidade de suspensão.



CAPÍTULO IX

DOS CAMPOS, DA CARGA HORÁRIA, DA ESCALA E DA REPOSIÇÃO DE ESTÁGIO

Art. 23 - A escala de Estágio Curricular Supervisionado (grupo de estagiários distribuídos por campo e etapa de Estágio) será definida pelo Coordenador do Curso com o Supervisor de Estágio no primeiro dia do estágio juntamente com os alunos.

Art. 24 - O estagiário deverá realizar o Estágio Curricular Supervisionado no prazo estabelecido na escala, vedada a prorrogação ou antecipação do estágio, exceto em casos excepcionais, mediante comprovação, considerando: doença infectocontagiosa, óbito de parentes próximos (pais, irmãos, avós, cônjuges e filhos), hospitalização, compromissos eleitorais e/ou judiciais, e participação em eventos científicos específicos da área de nutrição, após autorização prévia do Coordenador de Curso, Coordenador Geral de Estágio e do Profissional Supervisor de Estágio Curricular Supervisionado.

Art. 25 - Para reposição do Estágio Curricular Supervisionado o estagiário deverá protocolar requerimento na Secretaria, no prazo de 48 horas da data da ausência, acompanhado de documento(s) comprobatório(s).

Parágrafo único. O Coordenador de Estágio e o Coordenador do Curso de Nutrição terão 48 horas após o recebimento da solicitação para emitir o parecer (deferido ou indeferido), e enviar para a secretaria acadêmica e tesouraria para que o estagiário realize o pagamento da reposição.

- I. Os documentos aceitos para análise de informativo de falta ao estágio são os seguintes: Laudo médico e/ou atestado médico ou odontológico, juntamente com a ficha de atendimento da instituição com o número de registro no órgão, atestado de óbito de parentes de primeiro grau, licença maternidade, convocação da justiça e folder de evento científico (para solicitação antecipada de reposição) ou certificado de participação em evento de cunho científico (em caso de reposição posterior a falta);
- II. O estagiário que não apresentar justificativa de qualquer falta na etapa fica impedido de realizar as reposições, e automaticamente é considerado reprovado na referida etapa.

Art. 26 - Quando o estagiário faltar até 25% (vinte e cinco por cento) da escala (de forma justificada), deverá repor somente as horas em que esteve ausente, se as faltas forem acima de 25% a reposição será de toda a etapa do Estágio.

Parágrafo único. Quando o estagiário repuser as horas de Estágio, as faltas serão



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



abonadas pelo supervisor.

Art. 27 - A reposição das atividades de Estágio Curricular acontecerá somente após autorização pelo Coordenador do Curso e o pagamento da taxa estipulada pela Secretaria e a mesma será agendada entre o supervisor de estágio e o estagiário.

- I. É de responsabilidade do estagiário pagar a reposição das atividades de estágio, com valor de R\$ 15,00 (quinze reais) a hora/aula.
- II. O pagamento da reposição de estágio tem que ser realizado no Centro Universitário do Vale do Araguaia;

Art. 28 - O estagiário que realizar todos os procedimentos estabelecidos para a reposição é considerado aprovado e terá sua situação regular na etapa.

Art. 29 - O estagiário que faltar à reposição será automaticamente considerado reprovado.

§ 1º Em caso de reprovação em uma das etapas do Estágio Curricular, o estagiário terá o direito de repor a referida etapa.

§ 2º Havendo reprovação em mais de uma das etapas de Estágio, o estagiário estará automaticamente reprovado, sem direito à reposição, devendo cursar no ano letivo subsequente as etapas em que foi reprovado e a etapa não cumprida no ano anterior.

§ 3º O aluno que for reprovado no 1º ou no 2º campo de estágio poderá realizar a reposição ainda no mesmo ano, em horário contrário ao da realização do estágio da etapa seguinte. Entretanto, se a reprovação ocorrer no 3º campo de estágio, a reposição só será realizada no ano letivo subsequente.

Art. 30 - A acadêmica-estagiária gestante terá seus direitos resguardados de acordo com a Lei, mediante protocolo de requerimento na Secretaria das Faculdades, retornando às atividades acadêmicas para realizar Estágio Curricular, no prazo estabelecido pela Coordenação do Curso.

CAPÍTULO X

DA AVALIAÇÃO, DA APROVAÇÃO E DA REPROVAÇÃO NO ESTÁGIO

Art. 31 - A avaliação ocorrerá em cada etapa de desenvolvimento do Estágio Curricular, desenvolvida de forma a verificar o conhecimento, as habilidades, a capacidade de resolução de problemas e as atitudes do estagiário durante a realização do Estágio Curricular, sendo essa específica para cada campo de estágio.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



Parágrafo único. A avaliação será realizada de acordo com o comportamento do acadêmico em campo, frequência assídua, qualidade dos procedimentos executados, iniciativa para realização de atividades, aplicação e utilização de conhecimento técnico e científico, responsabilidade no cumprimento das atribuições em campo e relatório/estudo de caso redigido, impresso e digitalizado em cd entregues no início da apresentação destes, cujos roteiros encontram-se assim distribuídos ordenadamente: Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva (anexo A), Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica (anexo B) e Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social (anexo C), bem como elaboração e aplicação de projeto de intervenção em todos os campos de estágio. Cada acadêmico terá que elaborar e executar um Projeto de Intervenção por local de estágio, estando este de acordo com a área e necessidade da instituição estagiada. Após a execução do projeto, é necessário que seja realizado o relatório, para descrever a efetivação da atividade. Os modelos de Projeto de Intervenção, Relatório de Projeto de Intervenção e Formulário de Avaliação de Desempenho a serem utilizados encontram-se respectivamente nos anexos D, E e F deste manual.

Art. 32 – Quanto à formatação dos trabalhos redigidos, esta deverá atender as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) adotadas pelo livro da instituição Elaborando Trabalhos Científicos (2015), ficando a cargo do responsável pela correção o desconto na pontuação de acordo com a ficha avaliativa individual presente em anexo. Cada grupo de estágio, no ato da entrega dos relatórios/estudos de caso impressos à supervisora, deverá entregar também um cd contendo todos esses documentos salvos em modo PDF, apresentando todas as informações de identificação do trabalho, do acadêmico e da instituição.

Art. 33 - Referente às apresentações orais, estas deverão ser realizadas na data estabelecida pelo supervisor responsável pelo campo, tendo como tolerância máxima para chegada dos acadêmicos de dez minutos, não sendo aceita a entrada destes após esse limite com exceção apenas para casos justificados plausivelmente, analisados e autorizados pelo supervisor encarregado e coordenador do curso. Serão avaliadas individualmente a postura, aparência, dicção e segurança durante a apresentação, bem como o estabelecimento de tempo mínimo e máximo para esta, sendo descontado pontuação caso haja descumprimento de ambos requisitos.

Art. 34 - Após a conclusão de cada etapa de Estágio Curricular será considerado aprovado o estagiário que apresentar frequência de 100% (cem por cento) nas



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



atividades programadas e média geral igual ou superior a 7,0 (sete) por campo de estágio.

CAPÍTULO XI

DOS ACIDENTES DURANTE O DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO

Art. 35 - Os acidentes ocorridos durante o desenvolvimento do Estágio Curricular deverão ser comunicados ao Supervisor de Estágio e ao setor responsável da Unidade Concedente do Estágio, obedecendo aos critérios do protocolo definido pela mesma. Parágrafo único. O Supervisor de Estágio é o responsável pela adoção das providências cabíveis no momento do acidente.

CAPÍTULO XII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 36 - O estagiário que cometer infrações éticas e morais estará sujeito às penalidades estabelecidas no Regimento do Centro Universitário do Vale do Araguaia e pelo Código de Ética da Profissão.

Art. 37 - Os erros técnicos de natureza grave, cometidos pelo acadêmico-estagiário no desempenho de atividades serão examinados e avaliados pelo Coordenador de Curso, e Supervisor de Estágio, estabelecendo penalidade a ser aplicada, já mencionado no Art. 20.

Art. 38 - O estagiário que quebrar ou causar danos materiais à Unidade Concedente de Estágio será responsabilizado, cabendo ao Supervisor de Estágio e à Coordenação do Curso, apurar os fatos, determinar as sanções cabíveis e aplicá-las.

Art. 39 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado de Curso do Centro Universitário do Vale do Araguaia.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



ANEXOS



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



ANEXOS A

Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva

O Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação Coletiva tem uma carga horária total de 240 horas (288 h/a).

Instituições públicas ou privadas que forneçam refeições, conveniadas com o Centro Universitário do Vale do Araguaia – UNIVAR receberão os alunos durante a realização do estágio curricular em Alimentação Coletiva.

Os objetivos do estágio nesta área de atuação são proporcionar ao aluno o contato com a área, conduzindo a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso, além de desenvolver no estagiário espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, funcionários e clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

O início das atividades será marcado por um trabalho de identificação e caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição. No decorrer do período o aluno realizará um detalhado acompanhamento das atividades de rotina de produção de alimentos, que engloba aspectos físicos, dimensionamento de equipamentos, planejamento de cardápios e todas as etapas que passam os gêneros alimentícios até chegarem ao consumidor, ou seja, a recepção da matéria prima, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo e cocção, distribuição, controle de sobras e restos e análise dos pontos críticos da Unidade.

O aluno também realizará na Unidade campanhas de reeducação nutricional com os comensais e treinamento de higiene com os manipuladores.

Neste estágio, o aluno deverá observar as atividades obrigatórias e complementares do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição conforme a legislação.

1. SUPERVISÃO DE ESTÁGIO

Periodicamente, o aluno receberá visitas de acompanhamento do supervisor responsável. Tais visitas terão como objetivo esclarecer dúvidas, auxiliar no acompanhamento das tarefas e orientar na tomada de decisões. Nestas reuniões o supervisor da entidade responsável pelo acompanhamento do estagiário poderá participar na definição de temas e no desenvolvimento dos trabalhos científicos, bem nas atividades referentes à supervisão, como por exemplo a entrega dos trabalhos. As



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



visitas obedecerão ao cronograma previamente determinado, porém, de acordo com a necessidade da entidade e do aluno, podem ter uma frequência maior, (diária ou semanal).

OBS: são consideradas supervisões de estágio a visita do supervisor na entidade, o atendimento do aluno na universidade bem como o acompanhamento dos alunos pelo professor em outros locais determinados.

2. AVALIAÇÃO

O relatório final tem como objetivo conduzir o aluno a uma avaliação ampla e concisa de todos os aspectos do estágio, no que tange da sua observação acerca da estrutura física e humana e da sua própria atuação como estagiário(a). Por isso, recomendamos que seja feito de forma pensada e crítica. De acordo com a área do estágio, o relatório seguirá roteiro específico.

OBS: Recomendamos que os itens descritos nas atividades planejadas de acordo com o cronograma prévio, sejam cumpridos desde o início do estágio, independente da área, a fim de facilitar o desenvolvimento e a execução do relatório final. O não cumprimento das tarefas solicitadas pelo supervisor de estágio a cada visita à Instituição acarretará em prejuízo na nota final do relatório.

Avaliação específica do estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição: compreenderá a elaboração de um relatório de estágio, conforme normas estabelecidas abaixo.

Estrutura do relatório para o Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva

Os relatórios deverão ser entregues ao supervisor redigidos e impressos em papel sulfite A4 na cor branca, devidamente encadernados em uma via contendo o projeto de intervenção e seu relatório final, juntamente com o portfólio no início da apresentação excepcionalmente na data estabelecida. Quanto à formatação, esta deverá ser conforme o artigo 32 deste regulamento. É importante ressaltar que, cada item presente será avaliado interferindo diretamente na nota final do documento.

CAPA

Instituição a que pertence o aluno

Título do relatório



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



Nome do aluno

Cidade, ano

FOLHA DE ROSTO

Instituição de onde provem o relatório

Nome do aluno

Nome do supervisor

Cidade, ano

**(O modelo de capa e folha de rosto, deverá seguir as referências do livro
Elaborando Trabalhos Científicos desta instituição)**

SUMÁRIO

Assuntos com respectivas paginações.

1 - INTRODUÇÃO

(Utilizar referências de livros e/ ou artigos científicos, citar autores).

- O que é UAN?
 - Objetivos;
 - Atribuições do nutricionista em Alimentação Coletiva.

- O que é PAT?
 - Seus Objetivos e Atribuições do nutricionista no programa;
 - Documentos necessários para implantar o PAT;
 - Quais as recomendações nutricionais.

- O que é o PNAE (como funciona a questão do repasse e seus valores)?
 - Quais os objetivos e Atribuições do Nutricionista no programa;
 - Documentação exigida;
 - Recomendações nutricionais por faixa etária;

2- DESCRIÇÕES DO CAMPO DE ESTÁGIO

Caracterização Da Empresa

Identificação da empresa: Dados gerais da empresa onde está inserida a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN):



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



- Razão social – Nome Fantasia
- CNPJ
- Inscrição estadual e municipal
- Atividade principal;
- Endereço – Bairro- CEP - telefone.
- Responsável técnico–demais funcionários por nome e função da UAN.

(RELATAR EM FORMA DE TEXTO CORRIDO).

3- ATIVIDADES

3.1 Gerenciamentos da UAN

1- Número de refeições por tipo de serviço.

- Número de refeitórios e tipo de cliente (citar faixa etária);
- Número de refeições totais: descrever os tipos de refeições, as quantidades e os horários de distribuição.
- Sistema de distribuição (centralizado, descentralizado, misto). Caracterizar, segundo a literatura, qual o tipo de distribuição do local, pontos positivos e negativos, citando os autores consultados;

3.2 Características físicas da UAN

Avaliar a estrutura físico-funcional da UAN, descrever cada item relacionado à abaixo:

- Localização; configuração geométrica; ambiência; instalações elétricas e hidráulicas; revestimentos; portas e janelas; forro e teto; piso; instalações sanitárias e vestiário.

Comparar do local estagiado com a literatura e legislação vigente (citar referências bibliográficas).

ANEXAR FOTOS

- Propor ações de curto e longo prazo, seguindo o modelo de tabela a baixo.

Itens não conformes	Sugestão curto prazo	Sugestão longo prazo



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



Descrição dos setores e equipamentos

- Citar referencial bibliográfico, o que se deve considerar para o dimensionamento da área total.
- Realizar o dimensionamento da área total e por setores da UAN.

ANEXAR FOTOS

LAYOUT

- Discorrer o que é um Layout com referencial bibliográfico (BREVE);
- Ilustrar o layout da UAN.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

- Descreva se estão de acordo com as necessidades da UAN e Legislação vigente;
- Relacione todos os equipamentos de cada setor.
- Descreva como é feita a manutenção (manutenção preventiva e corretiva. Definição da que é realizada na escola).

ANEXAR FOTOS

4. GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

Quadro de pessoal da UAN: descrever quais os principais cargos, funções, turnos e o número de funcionários.

Jornada e horário de trabalho

- Descrever como é feita a divisão (escala) dos funcionários, o tipo de escala que cada um possui como é realizada a escala de férias dos mesmos, quem as realiza e com que frequência (ex: sempre no início do ano).

Recrutamento

- Definir como é realizado o recrutamento de novos funcionários, quais os pontos principais avaliados durante a contratação, se existe entrevista, como ela é realizada. E no caso de demissões, geralmente por que elas acontecem, e como o nutricionista realiza essas demissões.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



Exames médicos

- Identificar na literatura quais os exames médicos devem ser realizados (citar autores consultados);
- Verificar quais exames médicos são realizados na unidade, periodicidade, comparar com a literatura se está de acordo ou não (citando autores consultados).

Treinamento e avaliação dos mesmos

- Definição dos treinamentos, da sua periodicidade, importância (Citação bibliográfica).
- Verificar como é realizado no local.

Uniforme

- Identificar o que a literatura recomenda (Citação bibliográfica).
- Verificar adequação dos uniformes aos funcionários, como quantidade, cor, periodicidade da troca, se são pagos pelos funcionários, e como os mesmos são higienizados.

Higiene pessoal

- Durante o estágio, observar as condutas de higiene pessoal dos funcionários nas áreas de manipulação dos alimentos, e comparar os resultados com livros, artigos e legislações (Citação bibliográfica).

5. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO

5.1 Gêneros alimentícios

Fornecedores

- Acompanhar a aquisição de gêneros alimentícios. Descrever no relatório das atividades diárias, como a unidade realiza a aquisição de gêneros, como é o repasse de verba, como ocorre o desenvolvimento dos fornecedores, se existe PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai) e como o mesmo é realizado.
- Verificar a periodicidade de aquisição dos gêneros alimentícios (o que é diário, semanal, quinzenal e mensal).
- Quais os fornecedores, tipos de alimentos que fornece na UAN e periodicidade.



5.2 Recebimento e armazenamento

- Controle de estoque (estoque máximo e mínimo, inventário, curva ABC). Citar qual deles é utilizado na escola e definir conforme a literatura apenas o que é utilizado na UAN estagiada.
- Descrição do consumo de cinco itens mais utilizados, indicando o preço médio.
- Descrição da departamentalização dos estoques e análise das técnicas de armazenamento (frio e estoque seco) e explicar o que a literatura pede para o recebimento e estocagem de cada tipo de gênero.

5.3 Cardápio

ANÁLISE DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS PELA UAN

- Padrão do cardápio, citar referências.
- Calcular o cardápio de **cinco dias**, oferecido pela UAN estagiada, quanto: as Calorias, Ndpca%, sódio, cálcio, ferro, vit C e vit A, Macronutrientes e custo do PNAE e/ou com as recomendações do PAT/2006;
- Relatar se o cardápio analisado está de acordo com o que o PNAE preconiza;
- Analisar os possíveis efeitos da alimentação oferecida na saúde da clientela atendida.

5.4 Fichas técnicas

- Acompanhar o preparo de **duas preparações e elaborar a ficha técnica**.
- Acompanhar as alterações ocorridas no cardápio durante uma semana (**05 dias**), identifique as causas e proponha soluções (caso você fosse o nutricionista responsável).

Data	Preparação	Substituição	Causa	Solução

Aceitação do cardápio (ESCALA HEDÔNICA)

- Definir, de acordo com a literatura, quais os métodos utilizados para avaliar a aceitabilidade do cardápio.
- Acompanhar o cardápio de **três dias** e verificar a aceitação do mesmo.
- Aplicar um teste de aceitabilidade durante os **três dias** de análise. Comentar os resultados.



5.5 Análise sensorial

- Definir, importância e métodos utilizados com citação bibliográfica.
- Analisar nos cardápios oferecidos de **02 dias** conforme a aceitabilidade verificando os critérios de cor, textura, temperatura, sabor e aroma.
- Comentar os resultados.

6. RESTO-INGESTÃO

- Definição e importância (citação bibliográfica);
- Verificar como é feito no local, como são utilizados os resultados.
- Realizar o resto ingesta de **três dias**, analisar e comentar os resultados.
ANEXAR FOTOS DAS PESAGENS DOS 03 DIAS. (TOTAL PRODUZIDO, TOTAL OFERECIDO AS CRIANÇAS, SOBRA LIMPA E RESTO).

7. SOBRA LIMPA

- Definição, importância (referencial bibliográfico).
- Verificar como é feito no local, como são utilizados os resultados.
- Realizar a sobra limpa de **três dias e analisar e comentar os resultados** (dar valores finais em porcentagens de cada preparação).
ANEXAR FOTOS DAS PESAGENS CONFORME O ANTERIOR.

8. PROPOSTA DE CARDÁPIO

- Anexar neste ponto do relatório o cardápio elaborado pelo acadêmico, segundo os critérios exigidos pela unidade. O cardápio deverá ser proposto para uma semana (**cinco dias**). Este cardápio deverá seguir as recomendações do PAT ou do PNAE. Com todos os itens do cardápio anterior: as Calorias, Ndpca%, sódio, cálcio, ferro, fibras, vit C e vit A, Macronutrientes e custos seguindo as recomendações do PAT/2006 e/ ou PNAE.
- Deverá seguir a lista de compras e os cronogramas de entrega.
- Elaboração de fichas técnicas de 02 dias que irão compor o cardápio sugestivo.

9. ESPERA PARA A DISTRIBUIÇÃO:

- Descrever o sistema de manutenção de temperatura dos alimentos prontos até o momento da distribuição (relatar se ocorre na UAN ou não).



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



- **Temperatura**

O estagiário deverá verificar no Manual de Boas Práticas da unidade, a frequência de aferição de temperatura.

Se o local não tiver bem estabelecido, o estagiário deverá verificar a **temperatura de carnes e derivadas no momento da entrega -01 dia** (lembrando que neste caso, a aferição deverá ser realizada na superfície da embalagem).

As temperaturas também deverão ser verificadas nos casos a seguir: **quando o alimento terminar de ser confeccionado, aguardar para a distribuição e assim, que o mesmo for enviado à distribuição.**

Todos os dados de temperatura deverão durante 02 dias serem anotados em planilha própria, de acordo com o tipo de preparação, (café da manhã, almoço, etc), horário da aferição e outros dados que a unidade achar importante.

Também é necessário a verificação diária da temperatura dos equipamentos Geladeira, freezer), utilizando para isso o termômetro próprio. Anotar os valores, com data, horário e assinatura em planilha própria.

Para realizar a leitura da temperatura, lembrar de higienizar corretamente a haste do termômetro, antes e depois da colocação do mesmo no centro geométrico do alimento.

Analisar os dados coletados e comparar com a legislação vigente.

ANEXAR FOTOS.

10. COLETA DE AMOSTRAS

Contextualizar e Coletar amostras de 02 dias (02 refeições).

Comentar os resultados.

ANEXAR FOTOS.

Procedimentos para a coleta da amostra de alimentos:

- Identificar corretamente cada saquinho.
 - Nome do produto;
 - Data da coleta;
 - Horário da retirada da amostra;
 - Tipo de serviços;
 - Principais componentes da preparação;



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



- Temperatura no horário da coleta;

- Lavar corretamente as mãos antes de iniciar.
- Cortar a extremidade superior do saco plástico com tesoura lavada e sanitizada;
- Abrir o saquinho com o auxílio da ponta da tesoura. Não colocar os dedos dentro do saco plástico e não assoprá-lo para abrir.
- Colocar o produto com o auxílio de um talher.
- Dobrar a parte superior do saco plástico; não dar nó.
- Fechá-lo com fita crepe; não utilizar aparas de plástico, grampos, lacres.
- Colocar sob refrigeração com o fecho para cima.
- Manter por 72 horas em temperatura máxima de 4°C, ou no freezer.
- Retirar as amostras com prazo superior à 72 horas e descartá-las

11. HIGIENIZAÇÃO

Utensílios

- Periodicidade, técnica e produto. Descrever o que a legislação pede e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local. Dizer se existe alguma planilha de controle, se é preenchida, quem a faz, e se os seus resultados são utilizados depois para a melhoria do serviço.

Equipamentos

- Periodicidade, técnica e produto. Descrever o que a legislação pede e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local. Dizer se existe alguma planilha de controle, se é preenchida, quem a faz, e se os seus resultados são utilizados depois para a melhoria do serviço.

Paredes e pisos

- Periodicidade, técnica e produto. Descrever o que a legislação pede e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local. Dizer se existe alguma planilha de controle, se é preenchida, quem a faz, e se os seus resultados são utilizados depois para a melhoria do serviço.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



Janelas

- Periodicidade, técnica e produto. Descrever o que a legislação pede e confrontar sempre os resultados encontrados com a realidade existente no local. Dizer se existe alguma planilha de controle, se é preenchida, quem a faz, e se os seus resultados são utilizados depois para a melhoria do serviço.

12. SEGURANÇA DO TRABALHO (EPI's)

- **Realizar análise dos EPI'S**
- Identificar quais são os equipamentos de proteção individual recomendado por setores segundo a literatura e compare com o local estagiado. Relatar as condições dos equipamentos e se estão sendo utilizados corretamente.
- Analise o resultado encontrado e realize uma orientação aos funcionários.

13. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

- Importância (referencial bibliográfico), quando foi confeccionado, utilização das POPs, como foi implantado, como os funcionários são treinados. Comparar com a CVS-6, manual da ABERC, RDC nº216, RDC 275.
- Verificar se a unidade aplica o Programa APPCC (Análise em Perigos e Pontos Críticos de Controle).
- **Elaborar um manual de boas práticas para a unidade e pops (um só para a dupla).**

14. ATIVIDADES EDUCATIVAS E TREINAMENTO

Mediante a recomendação do PAT/2006 ou do PNAE para as atividades educativas, verifique de que maneira o nutricionista aplica a educação alimentar na UAN.

O aluno também realizará na Unidade atividades educativas como: campanhas de Reeducação Nutricional com os comensais e treinamentos de boas práticas para os manipuladores de alimentos. É de grande importância ressaltar que a postura do aluno durante o período de estágio deve condizer com os princípios de ética e conduta de acordo com Código de Ética Profissional.

Toda semana cada estagiária deverá desenvolver dentro da UAN atividade educativa visando o treinamento. A atividade será individual. Relate as principais atividades desenvolvidas por vocês estagiários.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



Seguindo o modelo abaixo:

Tema ou título:

Objetivos:

Metodologia:

Fotos:

15. CONCLUSÕES

Final lógico das informações e fatos observados no corpo do relatório. Devem ser escritos de modo muito claro e objetivo sem dar margem a dúvidas.

Colocar os pontos positivos, pontos negativos do estágio, contribuições para a vida profissional, ligação da vida acadêmica com a profissional, melhorias no cronograma de estágio da faculdade.

16. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

17. ANEXOS

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

18. PROJETO DE INTERVENÇÃO

19. RELATÓRIO DO PROJETO DE INTERVENÇÃO

Orientações gerais para o Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva 2018

- O estagiário deverá se apresentar ao local de estágio as 07:00 e permanecer até as 11:00, de segunda a sexta- feiras, não serão aceitas faltas, apenas com atestado médico ou motivo de óbito de parentes próximos;
- As atividades realizadas em campo, dados coletados, avaliações observadas, entre outros aspectos que correspondam à unidade de estágio deverão ficar em sigilo



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



profissional, sem divulgação a terceiros. Isto será avaliado na conduta do aluno e no desempenho na nota final;

- Deverá se apresentar de roupa branca (calça, camisetas, blusas sem transparência e alcinha ou decotes) sapato branco fechado (tênis), usando o crachá de identificação da instituição, sem uso de adornos (apenas brinco pequeno), sem esmalte nas unhas (unhas sempre curtas e limpas), sem maquiagens e barba. Quando estiver em campo (dentro da UAN) sempre fazer o uso de touca, usando cabelos presos;
- Sempre levar ao local de estágio os materiais necessários para realização das atividades propostas (calculadora, roteiro de estágio, portfólio, notebook, caderno para anotações, entre outros) e o jaleco para ser usado quando realizar as ações ou outras atividades que necessitem do uso do mesmo;
- Os materiais e equipamentos da instituição UNIVAR entregues para os alunos serão de sua responsabilidade (como ex. o termômetro e toucas);
- Serão 8 ações por aluno, que deverão ser elaboradas com antecedência de 3 dias para que seja realizada em campo, não serão aceitas ações realizadas sem passar pela avaliação da supervisora, lembrando que deverão ser apresentadas a mesma no mínimo 3 dias antes de ser aplicada;
- Não serão permitidos envio de ações e outras atividades via redes sociais ou mail, deverão ser apresentadas no horário e no campo de estágio;
- Nas ações usar a criatividade e aplicabilidade no seu desenvolvimento, tudo isto será avaliado na nota final;
- Não serão aceitas ações prontas retiradas da internet, como folders e cartazes. Em cada ação realizada em forma de folder ou cartaz colocar o nome do estagiário, RA, nome da supervisora com o CRN, nome do curso e da faculdade;
- A data da realização do **Projeto de Intervenção** deverá ser relatado a supervisora com antecedência, para o acompanhamento do mesmo no dia da execução no local estagiado;
- Caso aconteça a necessidade de orientação, alguma dúvida sobre o roteiro, ou algo relacionado ao estágio poderão entrar em contato com a supervisora pelo celular das 07:00 as 11:00 de segunda a sexta- feira. Fora destes horários apenas questões pontuais;
- Único material que será aceito via mail será o Manual de Boas Praticas, que deverá ser enviado quando executado pelo aluno;



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br



- O estagiário deverá seguir o cronograma de estágio, seguindo os prazos e datas previstas com suas respectivas atividades, sendo assim não serão mais avaliadas pela supervisora ou orientadas após o prazo determinado. No caso do não cumprimento das mesmas, estas serão consideradas na avaliação da nota final do aluno;
- O relatório deverá ser bem escrito, organizado e formatado (seguindo as normas da faculdade);
- O portfólio deverá ser preenchido todos os dias, descrevendo passo a passo as atividades realizadas pelo aluno no dia, deverá ser escrito de forma clara e organizada. O mesmo deverá ser entregue a supervisora no mínimo uma vez por semana para a avaliação e assinatura da mesma no campo específico;
- Durante o período de estágio sempre que houver a necessidade de reuniões ou encontros com o grupo para esclarecimento ou orientações sobre as atividades poderão solicitar com a supervisora um encontro em sala no período de estágio no UNIVAR.

ANEXO B -

Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica tem uma carga horária total de 240 horas (288 h/a).

Será realizado em Unidades Hospitalares que tenham firmado convênio com as Faculdades Unidas do Vale do Araguaia.

O estágio na área clínica tem como objetivo geral proporcionar ao aluno a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso. Os alunos prestarão assistência dietoterápica a indivíduos enfermos, através da atenção dietética, compreendendo as seguintes atividades: anamnese alimentar, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, prescrição e cálculo de dieta, orientação de alta.

As atividades compreenderão as seguintes etapas: observação, execução compartilhada e execução sob supervisão. Os estagiários serão acompanhados pelo supervisor do Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR.

1. SUPERVISÃO DE ESTÁGIO

Periodicamente, o aluno receberá visitas de acompanhamento do supervisor responsável. Tais visitas terão como objetivo esclarecer dúvidas, auxiliar no acompanhamento das tarefas e orientar na tomada de decisões. Nestas reuniões o supervisor da entidade responsável pelo acompanhamento do estagiário poderá participar na definição de temas e no desenvolvimento dos trabalhos científicos, bem nas atividades referentes à supervisão, como por exemplo a entrega dos trabalhos. As visitas obedecerão ao cronograma previamente determinado, porém, de acordo com a necessidade da entidade e do aluno, podem ter uma frequência maior, (diária ou semanal).

OBS: são consideradas supervisões de estágio a visita do supervisor na entidade, o atendimento do aluno na universidade bem como o acompanhamento dos alunos pelo professor em outros locais determinados.

2. AVALIAÇÃO

O relatório final tem como objetivo conduzir o aluno a uma avaliação ampla e concisa de todos os aspectos do estágio, no que tange da sua observação acerca da estrutura física e humana e da sua própria atuação como estagiário(a). Por isso, recomendamos que seja feito de forma pensada e crítica. De acordo com a área do estágio, o relatório seguirá roteiro específico.

OBS: Recomendamos que os itens descritos nas atividades planejadas de acordo com o cronograma prévio, sejam cumpridos desde o início do estágio, independente da área, a fim de facilitar o desenvolvimento e a execução do relatório final. O não cumprimento das

tarefas solicitadas pelo supervisor de estágio a cada visita à Instituição acarretará em prejuízo na nota final do relatório.

Avaliação específica do estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição: compreenderá a elaboração de um relatório de estágio, conforme normas estabelecidas abaixo.

Estrutura do relatório para o Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica

Os relatórios deverão ser entregues ao supervisor redigidos e impressos em papel sulfite A4 na cor branca, devidamente encadernados em uma via contendo o projeto de intervenção e seu relatório final, juntamente com o portfólio no início da apresentação excepcionalmente na data estabelecida. Quanto à formatação, esta deverá ser conforme o artigo 32 deste regulamento. É importante ressaltar que, cada item presente será avaliado interferindo diretamente na nota final do documento.

CAPA

Instituição a que pertence o aluno

Título do relatório

Nome do aluno

Cidade, ano

FOLHA DE ROSTO

Instituição de onde provem o relatório

Nome do aluno

Nome do supervisor

Cidade, ano

(O modelo de capa e folha de rosto, deverá seguir as referências do livro Elaborando Trabalhos Científicos desta instituição)

SUMÁRIO

Deve conter todos os títulos e subtítulos que utilizou no corpo do relatório e suas devidas paginações.

1. INTRODUÇÃO

Apresentação do estágio;

Nome do estagiário;

Período de realização;

Carga horária total;

Descrição dos locais estagiados, com nome e endereço;

Atribuições do Nutricionista na área clínica **(Utilizar referências, citar autores).**

2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Geral e específico **(Utilizar referências, citar autores).**

3. ESTUDO DE CASO

3.1 DADOS DO PACIENTE

- Motivo pelo qual levou a escolhê-lo;
- Paciente Hospitalar ou Ambulatorial;
- Nome (somente as iniciais);
- Sexo;
- Idade;
- Naturalidade;
- Endereço;
- Estado civil;
- Profissão;
- Grau de instrução;
- Data do início do acompanhamento nutricional;
- Data de internação e alta (se assim houver).

4. DADOS DO PRONTUÁRIO

- Queixa principal (QP): motivo pelo qual levou o paciente a procurar atendimento;
- História patológica pregressa (HPP): breve relato das patologias ocorridas, época de início da patologia, modo de evolução e tratamentos efetuados, sintomas e se seguia as orientações nutricionais;
- Antecedentes médicos: médicos com quem faz acompanhamento do quadro de saúde, tratamentos, intercorrências, cirurgias;
- Histórico da moléstia atual: relatar história de todas as patologias existentes;
- Antecedentes familiares: saúde e causa de óbito dos pais, filhos e parentes próximos;
- Diagnóstico definitivo ou hipótese diagnóstica.

5. TRATAMENTO MÉDICO

- Resumo do tratamento médico durante a internação: cuidados gerais, principais condutas médicas e cirúrgicas;
- Evolução dos sinais clínicos: temperatura, pressão arterial, pulso e respiração.
- Descrever os medicamentos utilizados, citação bibliográfica resumida de: posologia, indicação, ação farmacológica, efeitos colaterais com relação ao TGI e interação droga-nutriente (se houver) **(Utilizar referências, citar autores).**

6. CONDIÇÕES GERAIS DE SAÚDE

- Descrever o estado de saúde antes da internação: utilizar ficha de anamnese;
- História do peso corporal: investigar se há associação da presença de doenças com o consumo alimentar do paciente;
- Apetite: alterações no apetite associadas às mudanças no peso corporal, qual o tipo de alteração ocorrida ou mudança qualitativa;
- Dentição
- Ingestão hídrica;
- Hábito intestinal e urinário: frequência e características das fezes, se utiliza laxante. Coloração e odor da urina;
- Tabagismo e etilismo: número de cigarros por dia; quantidade, tipo e frequência de consumo de bebida alcoólicas. No caso de ex-fumante e ex-etilista, investigar quanto tempo fez uso, a frequência e a quantidade consumidas e há quanto tempo parou. Relacionar estes hábitos com o consumo alimentar e as patologias instaladas;
- Atividade física: tempo de prática, tipo, duração e frequência. Atividades diárias que envolvam gasto de energia, tipo, duração e frequência.

7. CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS

- Número de indivíduos que moram e auxiliam nas despesas da casa;
- Renda familiar total e per capita;
- Ocupação atual;
- Condições de habitação (tipo de construção, destino do lixo, saneamento básico e água tratada **Utilizar referências, citar autores**).
- Recursos domésticos: geladeira, utensílios, fogão, filtro de água, liquidificador, etc.). Descrever a importância das condições socioeconômicas e se estas interferem no estado nutricional do paciente **Utilizar referências, citar autores**.

8. DADOS SOBRE A(S) DOENÇA(S)

- Pesquisa bibliográfica de cada patologia contendo as seguintes informações: Fisiopatologia, tratamento e dietoterapia.

9. AVALIAÇÃO BIOQUÍMICA

- Laboratoriais e radiológicos: definição bibliográfica de cada exame solicitado, data de realização, valor de referência, análise dos resultados encontrados e se estes possuem associação com a doença do paciente.

10. ANÁLISE DA DIETA HABITUAL

- Apresentar cardápio consumido no recordatório 24h;
- Dietas prescritas durante a internação;

- Aceitação da dieta e intervenções dietoterápicas realizadas e intercorrências (jejuns, cirurgias, sintomas gastrointestinais);
- Analisar o cardápio da dieta hospitalar ofertada e comentar se os nutrientes estão de acordo com as recomendações da doença do paciente;
- Deverão ser calculados, os seguintes nutrientes: Kcal total, CHO, PTN, LIP, fibras, cálcio, fósforo, ferro, sódio, retinol (Vit. A), tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3) e ácido ascórbico (Vit. C);
- Verificar se as quantidades encontradas estão de acordo com as recomendações nutricionais de macro e micronutrientes (DRI) **(Utilizar referências, citar autores)**.
- Os cálculos deverão ser deixados no corpo do relatório.

11. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

- Avaliação antropométrica: peso, estatura, IMC, circunferência de braço, circunferência de cintura, circunferência abdominal, circunferência de quadril, circunferência de panturrilha, RCQ; diagnóstico nutricional; materiais utilizados para a avaliação, e **(Utilizar referências, citar autores)**;
- Exames físicos: sinais e sintomas. Descrever a importância desse procedimento para a avaliação clínica, e as alterações encontradas se há correlação com a patologia **(Utilizar referências, citar autores)**.

12. NECESSIDADES NUTRICIONAIS

- Recomendações de nutrientes segundo o sexo, faixa etária e patologia do paciente;
- Cálculo das necessidades energéticas de acordo com as recomendações;
- Comentar os métodos utilizados para os cálculos e as recomendações utilizadas **(Utilizar referências, citar autores)**;
- Todos os cálculos deverão ser deixados no corpo do relatório.

13. TRATAMENTO DIETOTERÁPICO

- Objetivos da dietoterapia para o paciente em estudo;
- Conduta dietoterápica adotada para o paciente em estudo.

14. DIETA SUGERIDA

- Elaborar o cardápio de 1 (um) dia para o paciente, levando em consideração as patologias diagnosticadas e tratamentos realizados durante a internação/acompanhamento;
- Deverão ser calculados, os seguintes nutrientes: Kcal total, CHO, PTN, LIP, fibras, cálcio, fósforo, ferro, sódio, retinol (Vit. A), tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3) e ácido ascórbico (Vit. C);

- Verificar se as quantidades encontradas estão de acordo com as recomendações nutricionais (DRI);
- Os cálculos da dieta deverão ser deixados no corpo do relatório;
- A dieta sugerida deverá ser entregue ao paciente durante o período de estágio para que possa ser acompanhado e verificado a eficácia da dietoterapia;
- Indicar as orientações nutricionais pertinentes ao paciente do estudo de caso.

15. CONCLUSÃO

- Analisar se os objetivos da dietoterapia foram atingidos, estes devem ser descritos de modo claro e objetivo;
- Descrever os pontos positivos e negativos do estágio clínico, e as contribuições para a vida profissional;

16. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Seguindo as normas da ABNT;
- Citação de todos os autores colocados no corpo do relatório;

17. ANEXOS

- As ações desenvolvidas durante o período de estágio deverão ser anexadas, numeradas e identificados no relatório.

18. PROJETO DE INTERVENÇÃO

19. RELATÓRIO DO PROJETO DE INTERVENÇÃO

Orientações gerais para o Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica 2018

- O estagiário deverá se apresentar ao local de estágio as 07:00 e permanecer até as 11:00, de segunda às sextas-feiras, não serão aceitas faltas, apenas com atestado médico ou por motivo de óbito de parentes próximos;
- As atividades realizadas em campo, dados coletados, avaliações observadas, entre outros aspectos que correspondam à unidade de estágio e deverão ficar em sigilo profissional, sem divulgação à terceiros. Isto será avaliado na conduta do aluno e no desempenho na nota final;
- Deverá se apresentar de roupa branca (calça, camisetas, blusas sem transparência ou decotes) sapato branco fechado, jaleco, usando o crachá de identificação da instituição, sem uso de adornos, esmalte nas unhas (unhas sempre curtas e limpas), maquiagens e barba;

- Sempre levar ao local de estágio os materiais necessários para realização das atividades propostas (calculadora, prancheta, fita métrica, aparelho de aferir pressão, termômetro, portfólio, notebook, caderno para anotações, entre outros);
- Serão 4 ações por aluno, que deverão ser elaboradas com antecedência de 3 dias para que seja realizada em campo, não serão aceitas ações realizadas sem passar pela avaliação da supervisora, lembrando que deverão ser apresentadas a mesma no mínimo 3 dias antes de ser aplicada;
- Não serão permitidos envio de ações e outras atividades via redes sociais ou e-mail, deverão ser apresentadas no horário e no campo de estágio;
- Não serão aceitas ações prontas retiradas da internet, como folders e cartazes;
- A data da realização do Projeto de Intervenção deverá ser relatada a supervisora com antecedência, para o acompanhamento do mesmo no dia da execução no local estagiado;
- Caso aconteça a necessidade de orientação, alguma dúvida sobre o roteiro, ou algo relacionado ao estágio poderão entrar em contato com a supervisora pelo celular das 07:00 as 19:00 de segunda a sexta-feira. Fora destes horários apenas questões pontuais;
- O estagiário deverá seguir o cronograma de estágio, seguindo os prazos e datas previstas com suas respectivas atividades, sendo assim não serão mais avaliadas pela supervisora ou orientadas após o prazo determinado. No caso do não cumprimento das mesmas, estas serão consideradas na avaliação da nota final do aluno;
- Durante o período de estágio sempre que houver a necessidade de reuniões ou encontros com o grupo para esclarecimento ou orientações sobre as atividades poderão solicitar com a supervisora um encontro em sala no período de estágio na UNIVAR.

TABELA DE CÁLCULOS UTILIZADA PARA A ANÁLISE DAS DIETAS

Tabela 1- Avaliação da dieta sugerida (tabela exemplo)

Refeições	Alimento	Med. Caseira	Quant. g/ml	Kcal	CHO G	PTN g	LIP g	Cálcio	Retinol	Vit. C	Tiamina – B1	Riboflavina – B2	Niacina	Fósforo	Ferro	Fibra	Sódio
Café da Manhã	Pão, trigo, forma, integral	02 fatias	50g	126,60	24,97	4,71	1,83	65,88	NA	Tr	0,04	0,02	Tr	96,72	1,49	3,44	253,05
	Frango, peito, sem pele, cru	02 colheres de sopa cheia	50g	59,58	0,00	10,76	1,51	3,68	1,00	NA	0,05	Tr	2,93	111,02	0,22	NA	28,07
	Maionese, tradicional com ovos	01 colher sopa rasa	12g	36,26	0,95	0,07	3,66	0,42	0,96	Tr	Tr	0,01	Tr	1,73	0,01	NA	94,42
	Salsa, crua	Per capita	10g	3,34	0,57	0,33	0,06	17,94	NA	5,17	0,01	0,02	0,07	4,94	0,32	0,19	0,23
	Cebolinha, crua	Per capita	10g	1,95	0,34	0,19	0,04	7,99	NA	3,18	0,00	0,00	Tr	2,69	0,06	0,36	0,16
	Caju, polpa, congelada	01 copo cheio	120g	43,88	11,22	0,58	0,18	1,01	NA	143,66	Tr	0,03	2,70	11,73	0,18	0,98	4,99
Colação	Mamão, Papaia, cru	Meia unidade pequena	100g	40,16	10,44	0,46	0,12	22,42	NA	82,21	0,03	0,04	1,03	10,67	0,19	1,04	1,63
	Linhaça, semente	01 colher de sopa	10g	49,51	4,33	1,41	3,23	21,15	NA	Tr	0,01	Tr	Tr	61,52	0,47	3,35	0,87

	Aveia, flocos, crua	01 colher de sopa	15g	59,07	10	2,09	1,27	7,18	NA	0,20	0,08	0,00	0,67	23,01	0,67	1,37	0,69
Almoço	Arroz, integral, cru	01 concha média cheia	100g	359,68	77,45	7,32	1,86	7,82	NA	NA	0,26	Tr	4,18	250,87	0,95	4,82	1,65
	Feijão, carioca, cru	01 concha pequena cheia	65g	213,87	39,79	12,99	0,82	79,67	NA	NA	0,11	Tr	2,62	250,49	5,19	11,97	Tr
	Carne, bovina, fígado, cru	01 unidade bife pequeno	80g	112,84	0,89	16,57	4,29	3,33	6349,36	0,0	0,11	0,72	8,53	267,33	4,50	NA	60,74
	Beterraba, crua	Meia unidade pequena	40g	24,41	5,56	0,97	0,05	9,06	NA	1,56	0,02	Tr	Tr	9,69	0,16	1,69	4,86
	Cenoura, crua	02 colher sopa cheia picada	50g	17,07	3,83	0,66	0,09	11,27	NA	2,56	Tr	Tr	Tr	13,93	0,09	1,59	1,67
	Chuchu, cru	02 colher sopa cheia picada	40g	6,79	1,65	0,28	0,02	4,60	NA	4,25	Tr	Tr	Tr	7,10	0,07	0,51	Tr
	Couve, manteiga, crua	02 folhas médias	40g	10,82	1,73	1,15	0,22	52,35	NA	38,67	0,08	0,12	0,92	19,47	0,18	1,25	2,47
	Alho, cru	Per capita	08g	9,05	1,91	0,56	0,02	1,08	NA	NA	0,01	Tr	Tr	11,93	0,06	0,35	0,43

	Salsa, crua	Per capita	05g	5,01	0,86	0,49	0,09	26,91	NA	7,75	0,02	0,02	0,11	7,40	0,48	0,28	0,35	
	Coentro, folhas desidratadas	Per capita	05g	15,45	2,40	1,04	0,52	39,19	NA	2,04	0,00	0,01	Tr	19,40	4,07	1,86	0,91	
	Cebolinha, crua	Per capita	05g	2,93	0,51	0,28	0,05	11,98	NA	4,77	0,00	0,01	Tr	4,03	0,10	0,53	0,24	
	Cebola, crua	Per capita	10g	5,91	1,33	0,26	0,01	2,10	NA	0,70	0,01	Tr	Tr	5,68	0,03	0,33	0,09	
	Óleo, de soja	Per capita	10ml	88,40	NA	NA	10,00	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	Sal, dietético	Per capita	2g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	468,63
Lanche da Tarde 1	Pão, trigo, forma, integral	02 fatias	50g	126,60	24,97	4,71	1,83	65,88	NA	Tr	0,04	0,02	Tr	96,72	1,49	3,44	253,05	
	Ovo, de galinha, inteiro, cru	01 unidade	50g	71,56	0,82	6,52	4,45	21,01	39,41	NA	0,04	0,29	0,38	82,18	0,78	NA	83,96	
Lanche da Tarde 2	Castanha-do-Brasil, crua	7 unidades	28g	180,03	4,22	4,07	17,77	40,97	NA	Tr	0,08	Tr	Tr	238,92	0,65	2,22	0,18	
Jantar	Macarrão, trigo, cru, com ovos	02 colheres de sopa cheia	50g	185,28	38,31	5,16	0,99	9,73	Tr	Tr	0,05	0,03	2,19	59,24	0,46	1,15	7,37	
	Carne, bovina, acém, sem	02 colher sopa cheia	60g	86,42	0,00	12,49	3,67	2,83	1,30	NA	0,07	0,07	1,40	86,51	0,91	NA	29,91	

	gordura, cru																
	Grão-de-bico, cru	02 colheres de sopa	50g	177,35	28,94	10,61	2,72	57,18	NA	Tr	0,26	Tr	Tr	171,17	2,69	6,18	2,60
	Milho, verde, cru	01 colher de sopa cheia	25g	34,54	7,14	1,65	0,15	0,40	NA	Tr	0,08	Tr	Tr	28,18	0,10	0,98	0,28
	Abóbora, cabotiã, crua	01 colher de sopa cheia picada	30g	11,58	2,51	0,52	0,16	5,39	NA	1,53	Tr	Tr	Tr	7,73	0,11	0,65	Tr
	Cenoura, crua	01 colher de sopa cheia picada	25g	8,53	1,92	0,33	0,04	5,64	NA	1,28	Tr	Tr	Tr	6,96	0,05	0,80	0,83
	Pimentão, verde, cru	01 colher de sopa cheia picado	13g	2,77	0,64	0,14	0,02	1,14	NA	13,03	Tr	Tr	Tr	2,15	0,05	0,33	Tr
	Salsa, crua	Per capita	05g	1,67	0,29	0,16	0,03	8,97	NA	2,58	0,01	0,01	0,04	2,47	0,16	0,09	0,12
	Cebolinha, crua	Per capita	05g	0,98	0,17	0,09	0,02	3,99	NA	1,59	0,00	0,00	Tr	1,34	0,03	0,18	0,08
	Coentro, folhas desidratadas	Per capita	05g	15,45	2,40	1,04	0,52	39,19	NA	2,04	0,00	0,01	Tr	19,40	4,07	1,86	0,91
	Cebola, crua	Per capita	10g	3,94	0,89	0,17	0,01	1,40	NA	0,47	0,00	Tr	Tr	3,79	0,02	0,22	0,06

	Alho, cru	Per capita	05g	5,66	1,20	0,35	0,01	0,68	NA	NA	0,01	Tr	Tr	7,45	0,04	0,22	0,27
	Óleo, de soja	Per capita	2ml	17,68	NA	NA	2,00	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	Sal, dietético	Per capita	1g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	234,32
Ceia	Soja, extrato solúvel, natural, fluido	01 copo pequeno cheio	165g	64,52	7,05	3,93	2,65	27,25	NA	Tr	Tr	Tr	Tr	87,27	0,72	0,60	93,27
	Banana, maçã, crua	01 unidade média	65g	56,42	14,52	1,14	0,04	2,09	NA	6,80	Tr	Tr	0,09	18,64	0,13	1,69	Tr
	Maçã, Fuji, com casca, crua	01 unidade pequena	80g	44,41	12,12	0,23	Tr	1,54	NA	1,93	Tr	Tr	0,02	7,26	0,07	1,08	Tr
Total (g)					347,61	116,13	64,99	691,63	6392,04	327,96	1,49	1,42	27,74	2111,26	31,99	57,37	1398,76
Total (KCAL)				2439,88	1390,44	464,52	584,91										
% Macronutrientes				100%	56,99%	19,04%	23,97%										

Adequação de Macronutrientes e Micronutrientes

Macronutriente	% Encontrado	% Recomendado	Classificação
Carboidrato			
Proteína			
Lipídios			

Micronutrientes	Encontrado	Recomendado	Classificação
Ácido ascórbico (vitamina C)			
Cálcio			
Ferro			
Fibras			
Fósforo			
Niacina (Vitamina B3)			
Retinol (Vitamina A)			
Riboflavina (Vitamina B2)			
Sódio			
Tiamina (Vitamina B1)			

ANEXO C -

Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social

O Estágio Supervisionado em Nutrição Social tem uma carga horária total de 240 horas (288 h/a).

Será realizado em instituições que tenham firmado convenio com as Faculdades Unidas do Vale do Araguaia-UNIVAR.

O objetivo do estágio em Nutrição Social é a formação do profissional nutricionista que tenha sua atenção voltada para a coletividade baseando-se em pesquisas que esclareçam o perfil de saúde da comunidade de sua área de abrangência.

A partir desses resultados, os alunos têm subsídios para planejar, coordenar, executar e avaliar ações que promovam a prevenção de saúde em diferentes níveis, tais como: avaliação nutricional da comunidade, orientação alimentar individual e grupal, educação nutricional para coletividades, inquéritos alimentares, implantação e avaliação permanente do SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional) da localidade, avaliação de crianças da rede pública de ensino, treinamento de cantineiras, implantação de cantinas saudáveis nas escolas, orientações aos pais, horta na escola, entre outros.

1. SUPERVISÃO DE ESTÁGIO

Periodicamente, o aluno receberá visitas de acompanhamento do supervisor responsável. Tais visitas terão como objetivo esclarecer dúvidas, auxiliar no acompanhamento das tarefas e orientar na tomada de decisões. Nestas reuniões o supervisor da entidade responsável pelo acompanhamento do estagiário poderá participar na definição de temas e no desenvolvimento dos trabalhos científicos, bem nas atividades referentes à supervisão, como por exemplo a entrega dos trabalhos. As visitas obedecerão ao cronograma previamente determinado, porém, de acordo com a necessidade da entidade e do aluno, podem ter uma frequência maior, (diária ou semanal).

OBS: são consideradas supervisões de estágio a visita do supervisor na entidade, o atendimento do aluno na universidade bem como o acompanhamento dos alunos pelo professor em outros locais determinados.

2. AVALIAÇÃO

O relatório final tem como objetivo conduzir o aluno a uma avaliação ampla e concisa de todos os aspectos do estágio, no que tange da sua observação acerca da

estrutura física e humana e da sua própria atuação como estagiário(a). Por isso, recomendamos que seja feito de forma pensada e crítica. De acordo com a área do estágio, o relatório seguirá roteiro específico.

OBS: Recomendamos que os itens descritos nas atividades planejadas de acordo com o cronograma prévio, sejam cumpridos desde o início do estágio, independente da área, a fim de facilitar o desenvolvimento e a execução do relatório final. O não cumprimento das tarefas solicitadas pelo supervisor de estágio a cada visita à Instituição acarretará em prejuízo na nota final do relatório.

Avaliação específica do estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição: compreenderá a elaboração de um relatório de estágio, conforme normas estabelecidas abaixo.

Estrutura do relatório para Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social

Os relatórios deverão ser entregues ao supervisor redigidos e impressos em papel sulfite A4 na cor branca, devidamente encadernados em uma via contendo o projeto de intervenção e seu relatório final, juntamente com o portfólio no início da apresentação excepcionalmente na data estabelecida. Quanto à formatação, esta deverá ser conforme o artigo 31 deste regulamento. É importante ressaltar que, cada item presente será avaliado interferindo diretamente na nota final do documento.

CAPA

Instituição a que pertence o aluno

Título do relatório

Nome do aluno

Cidade, ano

FOLHA DE ROSTO

Instituição de onde provem o relatório

Nome do aluno

Nome do supervisor

Cidade, ano

(O modelo de capa e folha de rosto, deverá seguir as referências do livro Elaborando Trabalhos Científicos desta instituição)

SUMÁRIO

Deve conter todos os títulos e subtítulos que utilizou no corpo do relatório e suas devidas paginações.

1. INTRODUÇÃO

- Qual estágio; nome do aluno; quem orientou relatório e atividades; duração; horário; onde; endereço;
- Importância do profissional nutricionista nesta área, suas atribuições e responsabilidades (programas que é responsável ou participa); Descrição da rotina do nutricionista no campo de estágio (se houver, e/ou do município na área social);
***OBS:** Se o campo estagiado não tiver nutricionista, deve-se relatar como deveria ser a rotina do nutricionista. (Referência)
- Discorrer papel do estagiário na Nutrição social; (Referência)
- **Descrição do campo de estágio: (um para cada campo)** histórico do local (breve); responsável do local; área de abrangência (bairros que atende); objetivos do local (como um todo); recursos humanos (profissionais que atuam no local); população alvo (faixa etária, nível socioeconômico, problemas nutricionais e de saúde); programas e/ou atividades desenvolvidas no local (como um todo);
- Fluxograma do atendimento ao paciente até o atendimento nutricional; (PSF)

2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO

- 2.1. Objetivo Geral;
- 2.2. Objetivos Específicos;

3. ATIVIDADE E AÇÕES DESENVOLVIDAS PELO ESTAGIÁRIO

- Relatar Programas e/ou atividades de Nutrição desenvolvidas nos campos de estágio;
- **Educação e/ou Orientações nutricionais** (palestras, grupos de discussão, oficinas, teatros, dinâmicas, etc.).

3.1. Confeccionar Mural ou painel informativo para divulgação das atividades desenvolvidas (criar um nome para o mesmo).

3.2. Avaliação nutricional (antropométrica, socioeconômica e SISVAN);

- Introdução (considerações gerais, padrões de referências, público atendido);
- Objetivos (da avaliação, o que pretende?);
- Método (utilizado para realizar avaliação);
- Resultados e análise (dos dados colhidos, apresentados em gráficos e/ou tabelas; inserir gráficos e tabelas dos dados coletados) **Em anexo**;
- Conclusão.

3.3. Ações

→ EXEMPLO A SER SEGUIDO PARA A DESCRIÇÃO DAS AÇÕES EDUCATIVAS DURANTE O PERÍODO DO ESTÁGIO SOCIAL:

1ª AÇÃO

Atividades desenvolvidas (Identificação): Educativas, palestras, capacitação, teatro, entre outras.

Título: Colocar o título da sua apresentação ou atividade.

Público alvo: Crianças, pais, adultos, adolescentes, idosos, gestantes, outros.

Justificativa: explicar sobre a necessidade da aplicação da ação

Introdução: Fazer breve introdução do tema, usar referências bibliográficas.

Objetivo: O que se espera alcançar com esta atividade.

Método: Qual foi o método utilizado para esta atividade? Detalhadamente. (Futuro)

Discussão e Resultados: Colocar sobre o que foi obtido com trabalho realizado. (Passado)

Referências Bibliográficas: Mínimo 3 referências científicas

Local: Colocar local onde foi realizada esta atividade.

Data: Colocar a data da apresentação do evento.

Fotos: Em anexo (demonstrando o passo a passo da aplicação, mínimo 4 fotos de cada ação).

3.4. Projeto de Intervenção

3.5. Outras atividades

- Só inclua este item, se participou de outras atividades relacionadas, como ex: eventos científicos, visitas a ONGs, oficinas, dentre outros.

3.6. Visita Domiciliar

- Como é o procedimento das visitas; nº de visitas realizadas; ações aplicadas; patologias dos pacientes visitados;

4. RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES

- Considerações a partir da observação do local, em todos os seus aspectos e viáveis, sobre o que observou, levando em conta todos os ângulos da questão.

5. CONCLUSÃO

- Sobre a experiência, se objetivos de estágio foram alcançados, dentro outros.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Normas da ABNT, inclusive números de páginas.

7. ANEXOS

- Impressos de todas as atividades realizadas, das ações educativas, folhas de dados da avaliação nutricional, fotos, dentre outros.

ATIVIDADES PREVISTAS

LOCAL: Escolas, creches, centros municipais de educação infantil e outros.

- Atividades de educação nutricional para alunos, pais, professores e demais servidores da escola;
- Avaliação nutricional (antropométrica);
- Confeccionar painéis informativos, folhetos, cartazes e demais materiais para auxiliar nos trabalhos desenvolvidos;
- Avaliação quantitativa e qualitativa da alimentação dos alunos (SISVAN);
- Participação em campanhas educativas sobre temas relacionados à saúde;
- Desenvolvimentos de pesquisa e inquéritos sobre assuntos das áreas (hábitos alimentares, produtos consumidos em cantinas, estado nutricional, doenças, etc.);
- Realizar atividades de motivação com escolares, visando o consumo da merenda escolar e formação de bons hábitos alimentares;
- Grupo de estudo com a supervisão.

LOCAL: Unidade Básica de Saúde- PSF

- Avaliação Nutricional da população assistida (antropométrica e anamnese alimentar);
- Educação e orientação nutricional;
- Elaboração de folhetos informativos, mural, cartazes;
- Palestras em sala de espera: Alimentação equilibrada; constipação; diabetes; hipertensão; alimentação da criança, da gestante e do idoso; aleitamento materno; e outros.
- Orientação individual para pacientes;
- Visitas domiciliares com acompanhamento de agentes de saúde;
- Apresentar estudos de casos com suas respectivas soluções nutricionais;
- Realizar diagnósticos dos problemas nutricionais nas comunidades;
- Integrar- se à atuação de outros profissionais;
- Participar de ações sociais comunitárias;
- Conhecer a natureza e a magnitude dos problemas de nutrição, caracterizando os grupos de riscos;

- Reconhecer a conduta adequada ao nutricionista, junto à equipe multidisciplinar e ao paciente, valorizando a sua atuação como profissional de saúde. Além de programas que participa ou atua, como Bolsa família, SISVAN, entre outros;
- Identificar o contexto da nutrição social no município;
- Grupo de estudo com supervisor.

Orientações gerais para o Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social **2018**

- O estagiário deverá se apresentar ao local de estágio as 07:00 e permanecer até as 11:00, de segunda a sexta- feiras, não serão aceitas faltas, apenas com atestado médico ou motivo de óbito de parentes próximos;
- As atividades realizadas em campo, dados coletados, avaliações observadas, entre outros aspectos que correspondam à unidade de estágio deverão ficar em sigilo profissional, sem divulgação a terceiros. Isto será avaliado na conduta do aluno e no desempenho na nota final;
- Deverá se apresentar de roupa branca (calça, camisetas, blusas sem transparência e alcinha ou decotes) sapato branco fechado (tênis), usando o crachá de identificação da instituição, sem uso de adornos (apenas brinco pequeno), sem esmalte nas unhas (unhas sempre curtas e limpas), sem maquiagens e barba;
- Sempre levar ao local de estágio os materiais necessários para realização das atividades (calculadora, roteiro de estágio, portfólio, notebook, caderno para anotações, fita métrica, entre outros) e o jaleco para ser usado quando realizar as ações ou outras atividades que necessitem do uso do mesmo;
- **Serão 14 ações no total** (7 para cada local) por aluno, que deverão ser elaboradas com antecedência de 3 dias para que seja realizada em campo, não serão aceitas ações realizadas sem passar pela avaliação da supervisora;
- Não serão permitidos envio de ações e outras atividades via redes sociais ou e-mail, deverão ser apresentadas no horário e no campo de estágio;
- Nas ações usar a criatividade e aplicabilidade no seu desenvolvimento, tudo isto será avaliado na nota final;
- Não serão aceitas ações prontas retiradas da internet, como folders e cartazes. Em cada ação realizada em forma de folder ou cartaz colocar o nome do estagiário, RA, nome da supervisora com o CRN, nome do curso e da faculdade;
- A data da realização do **Projeto de Intervenção** deverá ser relatada à supervisora com antecedência, para o acompanhamento do mesmo no dia da execução no local estagiado;

- Caso aconteça a necessidade de orientação, alguma dúvida sobre o roteiro, ou algo relacionado ao estágio poderão entrar em contato com a supervisora pelo celular ou via e-mail das 07:00 as 11:00 de segunda a sexta-feira. Fora destes horários fica a critério da supervisora orientar;
- O aluno deverá apresentar estudos de caso ao longo do estágio, ficando a critério da supervisora marcar as datas respectivas para a apresentação;
- O estagiário deverá seguir o cronograma de estágio, seguindo os prazos e datas previstas com suas respectivas atividades, sendo assim não serão mais avaliadas pela supervisora ou orientadas após o prazo determinado. No caso do não cumprimento das mesmas, estas serão consideradas na avaliação da nota final do aluno;
- O RELATÓRIO DEVERÁ SER ESCRITO ORGANIZADAMENTE E FORMATADO (segundo as normas da faculdade);
- O portfólio deverá ser preenchido todos os dias, descrevendo passo a passo as atividades realizadas pelo aluno no dia, deverá ser escrito de forma clara e organizada. O mesmo deverá ser entregue a supervisora no mínimo uma vez por semana para a avaliação e assinatura da mesma no campo específico;
- Durante o período de estágio sempre que houver a necessidade de reuniões ou encontros com o grupo para esclarecimento ou orientações sobre as atividades poderão solicitar com a supervisora um encontro em sala no período de estágio na UNIVAR.

ANEXO D -

Modelo de Projeto de Intervenção¹

Acadêmico: _____ Série: _____

Disciplina: _____

Profissional Supervisor: _____

Unidade Concedente de Estágio: _____

Área de Estágio: _____

Período de realização de Estágio: _____

1. IDENTIFICAÇÃO
Projeto de Intervenção
2. Título
3. INTRODUÇÃO
Mínimo 3 (três) Referências Bibliográficas
4. JUSTIFICATIVA
5. OBJETIVOS
5.1 Objetivo Geral
5.2 Objetivos Específicos
Mínimo 3 (três)
6. METODOLOGIA

¹ Este modelo de Projeto de Intervenção é válido para todos os campos do Estágio Curricular Supervisionado de Nutrição.

7. BIBLIOGRAFIA**8. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO**

Data	Atividade Realizada	Período	Carga horária
Total			

CIDADE E DATA

Acadêmico(a)

Supervisor de Estágio

Coordenador do Curso de Nutrição

ANEXO E-

Modelo de Relatório para Projeto de Intervenção²

ATIVIDADE(S)	
CURSO	DATA(S) DE REALIZAÇÃO
TURMA	INSTITUIÇÃO PARCEIRA
PROFESSOR(ES) RESPONSÁVEL E/OU ENVOLVIDO(S)	
DESCRIÇÃO DA(S) ATIVIDADE(S)	
FOTOS	

² Este modelo de relatório de projeto de intervenção é válido para todos os campos do Estágio Curricular Supervisionado de Nutrição.

ANEXO F-

Formulário para Avaliação de Desempenho³

Acadêmico: _____ Série: _____

Profissional Supervisor: _____

Área de Estágio: _____

Campo de Estágio: _____

Período de realização de Estágio: _____

CRITÉRIOS	SITUAÇÕES OBSERVÁVEIS	AVALIAÇÃO		
		APTO	PARCIALMENTE APTO	INAPTO
Comportamento no campo de estágio	Cumprir a jornada de trabalho e horários pré-estabelecidos.			
	Mantém relacionamento social e harmonioso com os colegas e a equipe com responsabilidade e respeito.			
	Apresenta conduta ética/profissional e Humanização			
	Apresentação pessoal (apresenta-se adequadamente trajado, compatíveis com o ambiente e normas estabelecidas pelo regulamento de estágio).			
Qualidade nos procedimentos executados	Executa os trabalhos sem necessidades de refazê-los em função de erros, evitando deixar pendências.			
	Executa técnicas de forma que não coloca em risco a saúde dos pacientes/clientes e profissionais.			
	Facilidade e espontaneidade com que age frente às pessoas, fatos e situações, aceitando sugestões e críticas.			
Iniciativa	Tem iniciativa de ajudar a equipe e os pacientes/clientes.			
	Tem a iniciativa de adquirir novos conhecimentos e habilidades no campo de estágio.			

³ Este formulário para avaliação de desempenho é válido para todos os campos do Estágio Curricular Supervisionado de Nutrição.

	Apresenta iniciativa para executar tarefas propostas com criatividade e organização.			
Conhecimento	Apresenta conhecimento técnico e científico.			
	Apresenta habilidades para execução das técnicas.			
	Aplica adequadamente a terminologia Científica.			
Responsabilidade	Capacidade de cuidar e responder pelas atribuições materiais, equipamentos e bens, que lhe são confiados no estágio.			
	Analisa as intervenções feitas nas supervisões e segue as orientações dadas.			
Disciplina	Relatório, Projeto de intervenção e Apresentação Final.			
Resultado ———>				
Resultado Aritmético ———>				

Observações: _____

Barra do Garças- MT, _____ de _____ de _____.

Assinatura do (a) Acadêmico (a)

Assinatura do (a) Supervisor (a) de Estágio

Assinatura do (a) Coordenador (a) de Curso



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO ARAGUAIA
Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão
Rua Moreira Cabral, nº 1.000 - Setor Domingos Mariano
CEP: 78.603-209 - Barra do Garças/ MT
Tel. (66) 3402-4900 - Site: www.univar.edu.br

