

Manual de Estágios
Curso de Nutrição

Manual de Estágios

Curso de Nutrição

Centro de Ciências da Saúde

ESTRUTURA DA UNIVERSIDADE E DO CURSO DE NUTRIÇÃO**CHANCELER:**

D. Jacyr Francisco Braido

REITOR:

Prof. Me. Marcos Medina Leite

PRÓ-REITORA ACADÊMICA:

Profa. Me. Roseane Marques G. Lopes

PRÓ-REITOR COMUNITÁRIO:

Prof. Cláudio José dos Santos

PRÓ-REITOR ADMINISTRATIVO:

Profa. Me Mariângela Mendes Lomba Píngo

PRÓ-REITOR DE PASTORAL:

Pe Cláudio Scherer da Silva

SECRETÁRIO GERAL:

Prof. Henrique Noé de Almeida

SECRETÁRIA GERAL DE REGISTROS ACADÊMICOS:

Profa. Maria Salgado Paz

DIRETORA DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE:

Profa. Me Mônica Lourenço das Neves

COORDENADORA DO CURSO DE NUTRIÇÃO:

Profa. Me Valdete Lemes Stivanin

PROFESSORA RESPONSÁVEL DE ESTÁGIOS:

Profa. Me Mônica Lourenço das Neves

SUPERVISORES DE ESTÁGIO:

Profas. Dra Renata Doratiotto Albano e Luciana Passos Toledo (Saúde Pública)

Profas. Mônica Lourenço das Neves e Valdete Lemes Stivanin (Nutrição Clínica)

Profa. Rosângela Bampa Schattan (Administração em UAN).

Campus Dom Idílio José Soares

Av. Conselheiro Nébias, 300 - 11015-002

Vila Mathias - Santos, SP - Tel.: (13) 3205-5555

Acesse: www.unisantos.br

APRESENTAÇÃO

Caro aluno,

Este manual foi elaborado pela Coordenação do curso, professor responsável de estágio, supervisores de estágios e professores. Tem como objetivo orientar o aluno no desenvolvimento de suas tarefas durante o período de estágio. Recomendamos, assim, a sua leitura freqüente e atenta.

A coordenação, professor responsável pelos estágios e os supervisores de área estarão à disposição para sanar as dúvidas que surgirem em relação aos itens descritos nesse manual. Estaremos sempre à disposição para receber críticas e sugestões acerca das informações aqui descritas, bem como de todo o processo e atividades desenvolvidas durante o período de estágio.

Aproveite com toda intensidade esse momento que será de suma importância na sua carreira profissional.

Boa sorte!

Curso de Nutrição da UniSantos

SUMÁRIO

1	Objetivos do Estágio	7
2	Disposições Gerais	7
2.1	Carga Horária	7
3	Deveres do Estagiário	8
4	Direitos Do Estagiário	9
5	Supervisão De Estágio	9
6	Processos De Avaliação	9
7	Planejamento, Trabalho Científico ou Estudo de Caso e Relatório Final	10
7.1	Planejamento	10
7.2	Trabalho Científico ou Estudo de Caso	10
7.3	Relatório Final	11
8	Roteiros e Orientações para Elaboração do Relatório Final, Estudos de Caso e Trabalho Científico por Área de Estágio	11
8.1	Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição - AUAN	11
8.1.1	Fundamentos do campo de estágio	11
8.1.2	Roteiro para o relatório	11
	A Características da Instituição:	11
	B Características da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	12
	C Recursos Físicos, equipamentos e utensílios	12
	D Administração de Recursos Humanos	13
	E Suprimentos	13
	F Planejamento de cardápios	14
	G Aspectos operacionais de controle de qualidade no processamento (preparo e cocção):	14
	H Distribuição das refeições	15
	I Controle de qualidade de alimentos prontos para consumo	15
	J Higiene Ambiental	15
	K Higiene Pessoal	15
	L Controle de custos	15
	M Atividades educativas desenvolvidas na UAN	16
	N Descrição das atividades desenvolvidas durante o estágio	16
	O Comentários e sugestões	16
	P Bibliografia	16
8.2	Nutrição Clínica	16
8.2.1	Fundamentos do campo de estágio	16
8.2.2	Roteiro para o relatório	16
	A Características da instituição	16
	B Serviço de Nutrição e Dietética	17

5

C Lactário	18
D Dietas enterais	18
E Atendimento ao paciente	19
F Desempenho do serviço de nutrição em função dos objetivos e características do hospital	19
G Avaliação da programação do estágio	19
H Bibliografia	19
I Anexos	19
8.2.3 - Roteiro para o estudo de caso	19
A Resumo do trabalho	19
B Introdução	19
C Identificação do paciente/cliente	19
D Dados do prontuário	20
E Análise das condições sócio-econômicas e dos demais dados: avaliar conjuntamente os dados obtidos, relacionando-os e concluindo se interferem na patologia e estado geral do paciente	20
F Condições gerais de saúde (antes da internação): prática de atividade física (tipo e frequência); tabagismo; etilismo; apetite; digestão; hábito intestinal; medicamentos e/ou suplementos alimentares.	20
G Levantamento bibliográfico sobre a patologia (sobre a fisiopatologia, tratamento médico indicado, recomendações dietoterápicas atuais)	20
H Tratamento hospitalar	20
I Avaliação nutricional	21
J Condutas dietoterápicas	21
K Evolução Nutricional	21
L Conclusão do tratamento dietoterápico	21
M Referências Bibliográficas	21
N Anexos	21
O Apêndices	21
P Trabalhos desenvolvidos durante o estágio	22
8.3 - Nutrição em Saúde Pública	22
8.3.1 - Fundamentos do campo de estágio	22
8.3.2 - Roteiro para relatório na área de Saúde Pública.....	22
8.3.2.1 - Roteiro para Policlínicas:	22
A Caracterização da Instituição:	22
B Tipo de atuação do Nutricionista	22
C Atividades desenvolvidas	22
D Fluxograma de atendimento ao cliente	23
E Descrição do tipo de atendimento e retornos programados	23
F Avaliação do estado nutricional	23

G Planejamento e critérios para intervenção Nutricional	23
H Orientação e/ou educação alimentar e nutricional para indivíduos e/ou grupos	23
I Descrição das atividades desenvolvidas durante o estágio.	23
J Comentários e Sugestões	23
8.3.2.2 - Roteiro para Merenda Escolar	23
A Caracterização da Instituição	23
B Análise do Programa de Merenda Escolar na Instituição.	23
C Atividades e rotinas	24
D Cardápios	24
E Adequação Alimentar	24
F Aceitação das Refeições	24
G Distribuição das refeições	24
H Educação Nutricional	25
I Avaliação do Estado Nutricional	25
J Treinamentos dos Funcionários	25
K Atividades desenvolvidas durante o estágio	25
L Comentários e Sugestões	25
8.3.2.3 - Roteiro para creches	25
A Caracterização da Instituição	25
B Descrição da creche	25
C Atividades desenvolvidas	26
D Serviço de Alimentação	26
E Aquisição/ Distribuição e Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis e material de limpeza	26
F Dieta Alimentar	26
G Avaliação do Estado Nutricional	26
H Educação Nutricional	26
I Treinamentos	27
J Descrição de atividades desenvolvidas durante o estágio	27
K Comentários e Sugestões	27
8.3.3 - Roteiro para elaboração de trabalho científico:	27
9 Conclusão do Estágio	27
10 Anexos e apêndices dos relatórios	27
11 Orientação para a apresentação Gráfica dos Relatórios e Trabalhos Científicos	30
12 Modelo de avaliação pela supervisão	31

1 OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Os estágios curriculares do Curso de Nutrição da Universidade Católica de Santos têm por objetivo:

- aplicação prática de todo o conteúdo desenvolvido durante o curso;
- aprofundamento do conhecimento nas áreas de interesse, além de possibilitar interação mais ampla com algumas das principais áreas de atuação.

Como objetivo adicional, o aluno também terá oportunidade de formular e aplicar protocolos de pesquisa específicos à área de atuação.

2 DISPOSIÇÕES GERAIS

O aluno não poderá ter nenhuma dependência para cursar o estágio curricular, devendo estar devidamente matriculado no 7º semestre, segundo calendário oficial .

Não será considerado como Estágio curricular nenhuma atividade prática voluntária desenvolvida pelo aluno que não esteja cursando o 7º semestre e sem a devida supervisão de supervisor nutricionista da UNISANTOS.

As entidades concedentes dos estágios são devidamente cadastradas, idôneas e possuem 1 profissional responsável, que estará acompanhando o aluno durante o período do estágio, bem como avaliando seu desempenho. A avaliação pela instituição é aceita pela UNISANTOS sem restrições.

A escolha de local para realização de estágios estará sujeita à aprovação do prof. responsável pelos estágios e Coordenação do curso. A distribuição dos locais de estágios ao aluno será feita baseado na intenção do aluno, caso não seja possível, será sorteado entre os demais solicitantes. Terão prioridade ao estágio de 6 horas, os alunos que apresentarem documento comprobatório de trabalho.

Em caso de sorteio, os alunos terão a possibilidade de permutarem entre si, no período pré-determinado. Porém, após ter iniciado o estágio, não haverá mudanças. Em casos de desistências do local, o aluno deverá cursar o estágio no semestre ou ano seguinte.

2.1 Carga horária

De acordo com a lei Federal nº 11788 d2 25/09/2008 e a regulamentação da UNISANTOS, o estágio curricular totalizará uma carga de 900 horas, no mínimo, assim divididas:

- Estágios em Administração das Unidades de alimentação e nutrição: 300 horas.
- Estágio em nutrição Clínica e Dietoterapia: 300 horas
- Estágio em nutrição em Saúde Pública: 300 horas

8

Para o cumprimento dessa carga horária, o aluno deverá realizar 6 ou 8 horas diárias no local de estágio, além da participação em reuniões intermediárias na Universidade que também serão computadas como horas de estágio.

A carga horária é estabelecida pela instituição que recebe o estagiário dentro do período letivo estabelecido pela Universidade. Porém tendo em vista as necessidades do campo de estágio, o aluno deverá cumprir integralmente o período estipulado no termo de compromisso.

3 DEVERES DO ESTAGIÁRIO

O aluno deverá:

- se empenhar para demonstrar o conhecimento adquirido ao longo do curso, sempre com simplicidade e humildade, estando disponível para ouvir e aprender;
- manter sempre a postura e a ética na avaliação do desenvolvimento do estágio;
- dispor de horário necessário para o desenvolvimento do Estágio Curricular, conforme cronograma e atividades estabelecidas;
- lembrar de pontos disciplinares importantes como: assiduidade, pontualidade, discrição no vestuário, adereços, maquiagem e esmaltes;
- providenciar exames bioquímicos, se a empresa concedente do estágio não fornecer.

Faltas

Caso ocorra alguma eventualidade, comunicar a Entidade e a Universidade imediatamente.

- a) Caso ocorra alguma eventualidade, comunicar a Entidade e a supervisora de estágio imediatamente.
- b) As faltas por doenças deverão ser justificadas mediante a apresentação de atestado médico no prazo máximo de 48 horas da data do início da licença/ausência. A ausência até 2 dias deverá ser justificada diretamente à entidade concedente e à supervisão de estágio. Entretanto, se forem superior a 2 dias o aluno deverá apresentar o atestado médico mediante requerimento na secretaria acadêmica do Campus D. Idílio.
- c) Toda e qualquer ausência deverá ser reposta no próprio local de estágio.
- d) O não cumprimento dessas prerrogativas sujeitará o aluno a perdas de conceitos de avaliação que, dependendo da gravidade, poderá ser decisivo na sua aprovação.

O aluno deverá ainda ter material próprio para o acompanhamento adequado do estágio, como canetas, papéis, calculadora entre outros. A Unisantos poderá disponibilizar equipamentos como fita métrica, adipômetro, termômetro, balança de campo, entre outros, desde que solicitados com antecedência.

9

É sempre importante lembrar:

- da obrigatoriedade do uso de uniforme (avental branco será exigido em todas as áreas de estágio e/ou roupa branca, rede ou touca para cabelo, sapato fechado), ou outro previsto no regulamento da Entidade;
- da fixação do crachá de identificação da UniSantos ou da Entidade. Em caso de perda do crachá, solicitar ao professor responsável de estágio, a reposição do mesmo, sendo as custas por conta do acadêmico. A solicitação deve ser feita em 24hs. retirar !!!
- de sua conduta ética e discreta na Instituição.

O aluno deverá cobrir os custos de transporte necessários para o desenvolvimento dos estágios, salvo quando a entidade disponibilizar transporte próprio ou fornecer ajuda de custo.

4 DIREITOS DO ESTAGIÁRIO

- ter acompanhamento de um supervisor de estágios da Instituição e da Universidade;
- freqüentar o campo de estágio que permita seu aprendizado;
- ser respeitado pelos supervisores e colegas de estágio.
- estar segurado contra acidentes pessoais.

5 SUPERVISÃO DE ESTÁGIO

Periodicamente, o aluno receberá visitas do professor supervisor responsável pela área. Essas visitas se prestarão para esclarecimentos de dúvidas, auxílio no acompanhamento das tarefas, tomadas de decisões, juntamente com o supervisor local, o qual poderá participar na definição do tema e no desenvolvimento do trabalho científico. As visitas deverão ser, no mínimo, quinzenais; de acordo com a necessidade, semanais ou diárias.

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

6 PROCESSOS DE AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado em todo o período de estágio, tanto pela Instituição (especificamente pelo profissional responsável direto pelo estagiário) como pelo Supervisor da Universidade. Esta avaliação abordará conhecimento técnico, desenvoltura para resolução de problemas, relações pessoais, postura ética, assiduidade e pontualidade.

Além disso, ao final do período de cada área, o aluno deverá entregar um relatório de atividades e um trabalho específico da área, a saber:

10

- Trabalho científico para a área de Saúde Pública e Administração dos Serviços de Alimentação e Nutrição.

- Estudo de caso para a área de Nutrição Clínica

A nota será composta por 4 avaliações:

- Nota atribuída pela instituição (modelo I)

- Nota do relatório individual

- Nota do trabalho científico ou estudo de caso

- Nota do supervisor pelo cumprimento das etapas de aprendizagem, desempenho e ética, exigidas em cada área de estágio. (Itens do relatório, desenvolvimento do estudo de caso e outras atividades solicitadas pela entidade).

Para tanto, o aluno deverá ter no mínimo, a nota 7,0 (sete) em cada uma das 4 avaliações. Caso a nota do relatório e/ou do trabalho científico – estudo de caso fique abaixo de 7,0 (sete), uma comissão formada pela professora responsável de estágio, pelos professores supervisores, coordenação do curso e direção, decidirá pela possibilidade de serem refeitos. Em caso negativo, o aluno deverá repetir o estágio.

Entretanto, se apenas a avaliação do aluno pela instituição receptora ou pela supervisora de estágios não for satisfatória, essa mesma comissão, após análise minuciosa do caso, poderá indicar uma atividade compensatória para atingir a média 7,0.Em caso negativo o aluno deverá repetir o estágio

Só terá direito a avaliação do relatório e estudo de caso, o aluno que cumprir integralmente o período de estágio.

Em caso de abandono de estágio no período vigente do termo de compromisso, mesmo tendo cumprido o número de horas mínimo exigidos, o aluno estará reprovado nesta área.

Caso o aluno seja responsável pelo cancelamento do seu estágio, devido à atitude ética ou disciplinar, pela entidade concedente do mesmo, deverá ser submetido à avaliação do caso pela comissão formada pelos supervisores de estágio e coordenação do curso, estando sujeito à reprovação do mesmo.

7 PLANEJAMENTO, TRABALHO CIENTÍFICO OU ESTUDO DE CASO E RELATÓRIO FINAL

7.1 - Planejamento

Na primeira semana de estágio, é comum o aluno sentir-se “perdido” e ainda inseguro quanto às atividades a serem seguidas. Por isso, sugerimos que neste período seja feito um reconhecimento do local e dos profissionais do campo

11

Ao final desta semana, o aluno com seu supervisor da UNISANTOS deverá elaborar um planejamento das atividades a serem cumpridas durante o período do estágio.

7.2 - Trabalho Científico ou Estudo de Caso

São atividades propostas visando despertar o senso crítico e a capacidade de observação do aluno. A partir de situações consideradas problema ou de hipóteses, o aluno elaborará os trabalhos. A descrição detalhada dos mesmos encontram-se abaixo, de acordo com a área de estágio (item nº. 8).

7.3 - Relatório Final

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 cumpridas 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.

O relatório final deverá ser redigido de acordo com a Metodologia do Trabalho Científico e entregue em 3 vias (instituição, unidade do curso de Nutrição e aluno). Para o curso de Nutrição também deverá ser entregue 1 cópia em CD.

Os impressos elaborados pelo aluno deverão fazer parte do apêndice e os da instituição que fizerem parte dos trabalhos (trabalho científico, estudo de caso, relatório) deverão estar no "anexo".

8 ROTEIROS E ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL, ESTUDOS DE CASO E TRABALHO CIENTÍFICO POR ÁREA DE ESTÁGIO

8.1 - Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição - AUAN

8.1.1 - Fundamentos do campo de estágio

Nas Unidades de Alimentação e Nutrição, o estágio tem como objetivo familiarizar o aluno no que diz respeito à atuação técnico-administrativa em todas as etapas de planejamento, organização e controles operacionais de um serviço de

alimentação coletiva, nas áreas de: previsão de gêneros, compras, controle de estoque e custo, elaboração de cardápios, preparo e distribuição das refeições , com ênfase em segurança alimentar.

8.1.2 - Roteiro para o relatório

A – Características da Instituição:

- . Razão Social
- . Atividade principal da Empresa
- . Organograma da Empresa (situando a posição hierárquica da UAN)
- . Número total de funcionários da empresa
- . Histórico

B – Características da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

- . Endereço
- . Organograma (em caso de concessionária , descrever sede e filial)
- . Objetivos da UAN
- . Tipo de gestão . Para UAN terceirizada citar e analisar o tipo de contrato
- . Número de funcionários da UAN
- . Número e categoria do usuário
- . Número de refeições totais : descrever em um quadro os tipos de refeições, as quantidades e os horários de distribuição
- . Padrão de cardápios (composição)
- . Sistema de distribuição e tipo de serviço
- . Outros serviços : lanchonetes, serviço de café, outros.

C – Recursos Físicos

. Análise dos aspectos físicos da UAN e comparação com a legislação vigente e outros autores, sugerindo medidas de correção para os pontos negativos:

- Localização
- Configuração Geométrica
- Ambiente (ventilação, iluminação, temperatura)
- Revestimento (piso, parede, forros e tetos)
- Rede Hidráulica (água fria e quente, ralos, canaletas e grelhas, torneiras e esgoto)
- Portas e janelas
- Instalações sanitárias e vestiário
- Área para guarda de lixo

13

- Área para lavagem das mãos
 - Área para a preparação de alimentos: analise o fluxo desde o recebimento até a distribuição.
 - Área para guarda de material e produto de Limpeza e caixas plásticas ou vasilhames;
 - Elaboração do "Lay Out"
 - Equipamentos
 - Seleção de um equipamento e elaboração de uma ficha de descrição contendo: fabricante, modelo, utilização, combustível utilizado, manuseio e higienização;
 - Comentário sobre a manutenção dos equipamentos do local (preventiva ou corretiva);
 - Utensílios
 - Controle de utensílios (contagem periódica, inventário, trocas)
 - Escolha de setor da UAN e elaboração de lista de utensílios por ordem alfabética

D - Administração de Recursos Humanos

- . Quadro de pessoal (relacionar o pessoal por categoria funcional e área de serviço)
- . Jornada de trabalho e escala de folga e férias. Elaborar uma escala de folga de acordo com as características do serviço
- . Admissão, recrutamento e critérios de seleção
- . Controle de frequência
- . Controle de saúde (tipos de exames, frequência, responsável, legislação)
- . Uniformes (padronização, controle, durabilidade, frequência de troca e conservação).
- . Avaliação de desempenho (critérios e periodicidade e finalidade)
- . Rotinas ou roteiros (em UANs que não tiverem rotinas, o aluno deverá escolher um cargo ou função e descrever sua rotina).
- . Descrição de cargos (elaborar uma ficha e descrever um cargo da UAN)
- . Treinamento de Pessoal (analisar programação e os tipos)
- . Cálculo do índice de produtividade da UAN
- . Determinação do dimensionamento de pessoal e comparação do real com o estimado.
- . Medicina e Segurança do Trabalho (analisar controle de saúde e segurança do trabalho)
- . Analisar o quadro técnico conforme recomendação do Conselho Regional de Nutricionistas.

E - Suprimentos

- . Política de compras (previsão orçamentária, cotação de preços, periodicidade, centralizada ou descentralizada, responsável com referência a material permanente e de consumo)
- . Critérios para seleção e desenvolvimento de fornecedores
- . Normas de solicitação de gêneros
- . Programação de pedidos e frequência de entrega
- . Composição de um quadro contendo o consumo médio diário de alguns alimentos básicos e descartáveis
- . Identificação de margem de segurança na compra de alimentos
- . Sistema de previsão de opções
- . Controles para o recebimento (quantitativo, qualitativo, registro, responsáveis)
- . Requisição diária à despensa
- . Controle de estoque(estoque máximo e mínimo, inventário, curva ABC)
- . 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)

F - Planejamento de cardápios

- . Responsável, aprovação, periodicidade, antecedência, fatores intervenientes
- . Vínculo com o PAT – Programa de Alimentação ao Trabalhador
- . Existência ou não de tabela de gramatura “per capita” e tabela de frequência
- . Descrição do “per capita” cru dos itens básicos do cardápio (na prática): arroz, feijão, carnes com osso e sem osso, peixe em posta e filé, carnes para assar e para cozidos, legumes para cozinhar, hortaliças folhas, outros
- . Aplicação do fator de correção em cinco alimentos acima citados.
- . Análise qualitativa e quantitativa do cardápio da empresa (cálculo de 3 dias e comparação com o PAT e as Leis de alimentação e os percentuais de adequação de macronutrientes segundo a OMS
- . Acompanhamento, análise e execução do cardápio planejado e comparação com o realizado.
- . Utilização dos gêneros pré processados e sua finalidade.

G - Aspectos operacionais de controle de qualidade no processamento (preparo e cocção):

- . Aspectos operacionais de controle de qualidade

15

. Acompanhar as técnicas utilizadas nos procedimentos com os alimentos desde o recebimento até a distribuição e proponha correções para os pontos em não conformidade.

. Selecionar uma preparação de risco e elabore o fluxograma de produção (desde o recebimento até a distribuição) pelo método APPCC- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

H - Distribuição das refeições

. Descrição e comentário dos tipos de equipamentos utilizados de acordo com característica e eficiência

. Número de refeitórios e capacidade

. Número de comensais por minuto

. Devolução de bandejas (análise)

. Controle de aceitação do cardápio (pesquisas)

. Controle de restos alimentares (análise de peso, de custo e da metodologia utilizada)

. Controle de sobras limpas (análise de peso, de custo e da metodologia utilizada)

. Controle administrativo de distribuição de refeições (contagem e estatística)

I - Controle de qualidade de alimentos prontos para consumo

. Coleta de amostra (descrição técnica e comparação com a literatura)

. Monitoramento de temperatura (tipos de registros: alimentos e equipamentos; periodicidade, técnicas empregadas); elaboração de quadro demonstrativo com temperaturas ideais.

. Análise microbiológica (tipos e periodicidade)

J - Higiene Ambiental

. Rotinas e escalas de higienização para as áreas

. Técnicas e produtos utilizados para as áreas, instalações, equipamentos e utensílios com lavagem mecânica ou manual (análise do recomendado com o efetivo: a diluição e a precaução)

. Cuidados com a água (periodicidade na limpeza de caixas, análise microbiológica)

. Destino e acondicionamento dos resíduos

. Controle de Pragas (periodicidade, fornecedor, produtos utilizados, cuidados pré e pós aplicação, legislação)

K - Higiene Pessoal

. Normas de higiene pessoal

. Higienização de mãos (descrição do processo, do produto utilizado e comparação com a literatura)

L - Controle de custos

- . Citar os custos fixos, variáveis, diretos e indiretos da UAN
- . Analisar o cálculo de custo diário, indicando os percentuais de cada item do cardápio
- . Demonstração de cálculo de custo referente a 3 dias e comparar com a meta
- . Analisar o custo mensal: percentuais de matéria-prima, mão-de-obra e outros custos. Comparar com a meta.

M - Atividades educativas desenvolvidas na UAN

- . Educação Alimentar
- . Outras (campanhas, jornadas, palestras, cursos)

N - Descrição das atividades desenvolvidas durante o estágio

O - Comentários e sugestões

P - Bibliografia

8.2 - Nutrição Clínica

8.2.1 - Fundamentos do campo de estágio

O estágio em Nutrição Clínica pode ser realizado em hospitais governamentais ou privados, em diferentes especialidades, e objetiva familiarizar o aluno com as rotinas hospitalares, e com o acompanhamento do paciente em todo o processo de cuidado nutricional.

8.2.2 - Roteiro para o relatório

A - Características da instituição

- . Histórico
- . Objetivos
- . Estrutura administrativa: organograma
- . Tipo de hospital
- . Tipo de população atendida
- . Número de leitos, porcentagem de ocupação e média de permanência
- . Especialidades

B - Serviço de Nutrição e Dietética

● **Características gerais:**

- Objetivos
- Organograma do SND
- Localização; áreas existentes e planta física (se houver)
- Número médio de refeições servidas por dia (total e segundo o tipo de dieta).

● **Pessoal**

- Funcionários (cargos, quantidades e distribuição)
- Administração de pessoal (jornada de trabalho dos funcionários)
- Vestuário (descrição)
- Treinamento (tipos e periodicidade)
- Avaliação de desempenho (critérios e impressos utilizados)

● **Cardápios**

- Planejamento (responsável e periodicidade)
- Tipos de dietas padronizadas, características, indicações, a composição básica (alimentos e preparações utilizadas no: desjejum, colazione, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) e o valor nutritivo das DIETAS DE ROTINA, avaliando-se macro e micronutrientes essenciais.

● **Sistemas de compras, controle, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios**

- Área física
- Previsão de gêneros
- Sistemas de compras
- Recebimento
- Armazenamento

● **Produção**

- Cozinha
- Características das áreas (iluminação, ventilação, piso, paredes, teto, etc.)
- Porcionamento e distribuição
- Tipo de distribuição (centralizada, descentralizada ou mista)
- Acondicionamento das dietas
- Controle de qualidade (supervisão da distribuição, degustação e amostras para análise microbiológica)
- Transporte para as copas

● **Copas de apoio**

- Localização e descrição

18

C - Lactário

- . Localização e áreas
- . Pessoal
- . Características das áreas do lactário
- . Vestimenta
- . Técnicas de Higienização de mamadeiras
- . Fórmulas padronizadas
- . Identificação
- . Estocagem e distribuição
- . Controle microbiológico
- . Dados estatísticos

D - Dietas enterais

- . Produção média diária (em litros)
- . Local de preparo
- . Pessoal
- . Vestimenta
- . Equipamentos e utensílios
- . Tipo de frascos
- . Higienização
- . Fórmulas padronizadas (principais características e indicação) ou não
- . Preparo
- . Identificação
- . Estocagem e distribuição
- . Controle microbiológico
- . Sistema aberto ou fechado
- . Adequação do local em relação a resolução 063/2000 e PORTARIAS 131 E 133 DE 8/3/2005.

E - Atendimento ao paciente

- Internado
- Caracterizar o atendimento prestado ao paciente pelo SND
- Profissional responsável pela verificação de anotações e prescrições de dietas e pedidos para o SND
- Avaliação Nutricional (critério de seleção, periodicidade, impressos e parâmetros utilizados)

19

- Orientação de alta
- Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN)
- Ambulatório
- Creche

F - Desempenho do serviço de nutrição em função dos objetivos e características do hospital

G - Avaliação da programação do estágio

H - Bibliografia

I - Anexos

8.2.3 - Roteiro para o estudo de caso

A - Resumo do trabalho

B - Introdução

- . Nome da instituição
- . Período de estágio
- . Clínica onde foi realizado o estudo de caso
- . Patologia do paciente
- . Período do acompanhamento do paciente
- . Nome do(s) nutricionista(s) responsável (eis) pela supervisão no hospital

C - Identificação do paciente/cliente

- . Iniciais do nome completo
- . Sexo
- . Idade
- . Nacionalidade
- . Naturalidade
- . Endereço (somente bairro, cidade e estado)
- . Estado civil
- . Escolaridade
- . Profissão/ocupação
- . Dados da internação (data da internação e alta hospitalar)
- . Prática religiosa

D - Dados do prontuário

- . Antecedentes médicos
- . Antecedentes familiares
- . Exame físico realizado na internação
- . Hipótese(s) diagnóstica(s)
- . Diagnóstico definitivo

E - Análise das condições sócio-econômicas e dos demais dados: avaliar conjuntamente os dados obtidos, relacionando-os e concluindo se interferem na patologia e estado geral do paciente

- . Condições de moradia
- . Composição e relacionamento familiar
- . Condições de trabalho
- . Estimativa da renda familiar
- . Condições psicológicas e comportamentais

F - Condições gerais de saúde (antes da internação): prática de atividade física (tipo e frequência); tabagismo; etilismo; apetite; digestão; hábito intestinal; medicamentos e/ou suplementos alimentares.

G - Levantamento bibliográfico sobre a patologia (sobre a fisiopatologia, tratamento médico indicado, recomendações dietoterápicas atuais)

H - Tratamento hospitalar

- . Cuidados e condutas médicas e dietoterápicas;
- . Evolução dos sinais clínicos;
- . Medicamentos utilizados e suas possíveis interações com o estado nutricional
- . Análise dos exames laboratoriais realizados (descrição).

I - Avaliação nutricional

- Anamnese alimentar
- Avaliação do consumo alimentar: habitual
- . Descrever o local, preparo, preferências e intolerâncias, mudanças nos fins de semana

21

- . Comentar mudanças na alimentação após a doença
- . Avaliar a frequência no consumo de alimentos
- . Apresentar um cardápio habitual, calcular as quantidades de macro e micronutrientes, avaliar a porcentagem de adequação segundo as recomendações nutricionais.

- Avaliação do estado nutricional

- . Apresentar os resultados das avaliações antropométricas realizadas, analisando-se o diagnóstico e a evolução do estado nutricional.
- . Apresentar os resultados das avaliações bioquímicas realizadas.
- . Aplicar a Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ANSO), avaliando e comparando os resultados obtidos
- . Avaliar os sinais clínicos para diagnóstico de desnutrição e/ou deficiências.

- Diagnóstico Nutricional

- . Avaliar conjuntamente os dados da alimentação e do estado nutricional.

J – Condutas dietoterápicas

- . Necessidades nutricionais
- Apresentação da estimativa das necessidades energéticas e das recomendações em macro e micronutrientes;
- . Objetivos da dietoterapia para o paciente em estudo
- . Prescrição dietética: descrição de todo o tipo de dieta oferecida e a utilização de suplementos nutricionais; justificativa das intervenções dietoterápicas realizadas; avaliação da adequação das necessidades do paciente.

K - Evolução Nutricional

L - Conclusão do tratamento dietoterápico

M - Referências Bibliográficas

N – Anexos

O – Apêndices

P – Trabalhos desenvolvidos durante o estágio **22 Manual de Estágios** Centro de Ciências da Saúde

8.3 - Nutrição em Saúde Pública

8.3.1 - Fundamentos do campo de estágio

O estágio em saúde pública é fundamentalmente desenvolvido em instituições públicas ou privadas que atuam com Saúde Coletiva: creches, escolas, merenda escolar, unidades básicas de saúde, instituições que atuam com populações específicas, etc.

Ao aluno, caberá a observação e o acompanhamento das atividades desenvolvidas pelo local, planejamento e elaboração de um trabalho científico relevante para a Instituição e para o seu aprendizado.

8.3.2- Roteiro para relatório na área de Saúde Pública

Nos relatórios deverão constar resumo, introdução (abordando um breve histórico da área), roteiro específico do local e ao final conclusão.

8.3.2.1 - Roteiro para Ambulatórios e Unidades básicas de Saúde:

A - Caracterização da Instituição:

- . Histórico
- . Razão social
- . Componentes da administração atual
- . Ramo de atividade
- . Organograma (situando a posição hierárquica da Nutrição)
- . Nº de funcionários
- . Objetivos
- . Unidades atendidas

B - Tipo de atuação do Nutricionista

- . Descrever as atribuições dos nutricionistas do setor (justificar com a regulamentação da área de Nutrição)
- . Descrever as atividades desenvolvidas pelos nutricionistas (administrativas, compras, elaboração de cardápios; educativas e ambulatorial)
- . Discorrer sobre o papel do estagiário e o nutricionista na área da Saúde Pública.

C - Atividades desenvolvidas

- . Observação das atividades desenvolvidas nos setores, da atuação de outros profissionais da área da Saúde, da abordagem aos clientes pelos profissionais.
- . Descrição dos profissionais e interação interdisciplinar.

- . Nº de atendimentos por área específica; análise considerando a qualidade de atendimento que se propõe na entidade.
- . Tipo de clientes atendidos – motivo mais freqüente da procura, nível sócio-econômico, faixa etária.

D - Fluxograma de atendimento ao cliente

E - Descrição do tipo de atendimento e retornos programados

F - Avaliação do estado nutricional

- . Realização de anamnese alimentar
- . Realização de medidas antropométricas
- . Realização de medidas da composição corporal

G - Planejamento e critérios para intervenção Nutricional

Descrever as dietas utilizadas e a existência de manual . Fazer o cálculo centesimal de macronutrientes e micronutrientes (mínimo 4 dietas) e fazer adequação segundo as recomendações nutricionais.

H - Orientação e/ou educação alimentar e nutricional para indivíduos e/ou grupos

- . Existência de materias de apoio (manual de dietas, folhetos, posteres entre outros)
- . Periodicidade
- . Temas discutidos

I - Descrição das atividades desenvolvidas durante o estágio.

J - Comentários e Sugestões

8.3.2.2 - Roteiro para Merenda Escolar

A – Caracterização da Instituição

- . Razão social e endereço
- . Componentes da Administração atual (prefeito, secretário de saúde, coordenador da saúde, coordenadorias ligadas à Nutrição)
- . tipo de atividade
- . nº de funcionários
- . Organograma: inclusive do Serviço de Nutrição
- . Nº de escolas e unidades

B - Análise do Programa de Merenda Escolar na Instituição.

- Funcionamento/ atividades desenvolvidas em geral
- Recursos humanos
- Recursos financeiros
- Espaço físico (salas ou módulos, locais de recreação, cozinha, refeitório, despensa, lactários, (lay-out).
- Critérios para seleção das crianças.

C - Atividades e rotinas

- Processo de compra (concorrência pública) da entidade
- Quem realiza as compras, requisição de compra, tipos de gêneros, fornecedores e exigências técnicas (teste de aceitabilidade).
- Recursos Financeiros – Qual o repasse de verba nas instâncias Federal, Estadual e Municipal.
- Distribuição e Armazenamento – descrever os procedimentos, almoxarifado geral, como é a entrega nas escolas e creches
- Análise de Abastecimento frente às necessidades das escolas.

D - Cardápios

- Elaboração – quem realiza (nome e cargo)
- Padronização para várias unidades.
- Tipos de cardápios oferecido (mínimo 5 dias); verificar se atendem as recomendações nutricionais de acordo com o número de horas/escola/idade e se atingem as exigências do FNDE.

E - Adequação Alimentar

- Cálculo do valor nutricional do cardápio durante 5 dias no mínimo, analisando os macronutrientes, vit A, C, cálcio, ferro e comparar os resultados com as recomendações, calculando a porcentagem de adequação. Fazer uma análise dos resultados obtidos. Comentar também a existência de cardápios especiais.

F - Aceitação das Refeições

- Como é feita?
- Tipos de preparações mais aceitas. Por que?
- Analisar aceitabilidade de acordo com a faixa etária.

G - Distribuição das refeições

- Forma de como é realizada.
- Existência, ou não, de envolvimento de profissionais da Educação

H - Educação Nutricional

- Ações Educativas
- Promoção de Orientação e/ou educação alimentar nutricional para as crianças e pais.

I - Avaliação do Estado Nutricional

- Periodicidade
- Procedimentos, anamnese alimentar
- Medidas antropométricas

J - Treinamentos dos Funcionários

- Existência e periodicidade de treinamento: de manipulação e higiene, de segurança no trabalho e reciclagem para o pessoal operacional, de administração de dietas para monitores
- Elaboração de manuais/cartilhas de manipulação, boas práticas e administração de dietas infantis.

K - Atividades desenvolvidas durante o estágio

- O aluno que permanecer temporariamente em creche ou escola, deverá além do roteiro da Merenda, adaptar em seu relatório o roteiro da creche/escola

L - Comentários e Sugestões

8.3.2.3 - Roteiro para creches e escolas

A - Caracterização da Instituição

- Endereço
- Componentes da Administração atual (prefeito, secretário de saúde, coordenador da saúde, coordenadorias ligadas à Nutrição)
- tipo de atividade
- nº de funcionários
- Organograma: inclusive do Serviço de Nutrição
- Clientela
- Objetivos
- Funcionamento em geral, recursos humanos, financeiros, critérios para seleção das crianças.

B - Descrição da creche

- Módulos ou salas, locais de recreação, banheiros, espaço externo e demais espaços, cozinha, refeitórios, lactário (com lay-out).

C - Atividades desenvolvidas

- Rotina das crianças (atividades desenvolvidas como refeições, higienização e outras atividades sócio-educativas)
- Rotina dos funcionários, horários e atividades desenvolvidas (Serviço de Nutrição)
- Trabalho com os pais (tipo e periodicidade)

D - Serviço de Alimentação

- Funcionamento (sistema de distribuição)
- Elaboração de cardápios (como é realizado, periodicidade e proposta para melhorar o serviço)
- Padronização das dietas (per capita, manual de dietas, manual de boas práticas e outros).

E - Aquisição/ Distribuição e Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis e material de limpeza

- Descrever como são realizadas essas atividades
- Descrever como é realizado o controle de qualidade de alimentos

F - Dieta Alimentar

- Cardápios (nº diário de refeições)
- Recomendações nutricionais para clientela atendida
- Cálculo dos macronutrientes e de ferro, cálcio, vit A e C no mínimo por 5 dias comparando com as recomendações e a porcentagem de adequação (análise crítica).
- Verificação da quantidade de sobras após as refeições e analisar os motivos.
- Padronização das preparações oferecidas, aplicando a técnica dietética correta (elaborar um manual de dietas ou do lactário).
- Elaboração de cardápio balanceado e adequado à clientela de 15 dias

G - Avaliação do Estado Nutricional

- Realização de medidas antropométricas
- Proposta de intervenção dietoterápica para casos especiais
- Avaliação e entrosamento interdisciplinar para casos especiais

H - Educação Nutricional

- Promoção de treinamento e/ou educação alimentar e nutricional para as crianças ou pais.

I - Treinamentos

- Existência e periodicidade de treinamentos de manipulação e higiene de segurança no trabalho, de reciclagem voltado para o pessoal operacional, de administração de dietas para monitores e pajens.
- Elaboração de manuais/ cartilhas de manipulação, de boas práticas, de administração de dietas infantis.

J - Descrição de atividades desenvolvidas durante o estágio**K - Comentários e Sugestões****8.3.3 - Roteiro para elaboração de trabalho científico:**

A partir da análise da população atendida e das possibilidades/necessidades da Instituição, o aluno deverá elaborar um trabalho científico relevante para seu crescimento e aprofundamento profissional. Portanto, é recomendável que o tema do trabalho seja decidido conjuntamente: aluno, supervisor da Instituição e supervisor da Universidade.

Roteiro:**I. Resumo****II. Sumário (ou Índice)****III. Introdução + revisão da literatura (mínimo de 5 autores)****IV. Objetivos****V. Métodos – devem ser subdividido em:**

- tipo de estudo
- local do estudo
- população do estudo
- variáveis do estudo
- coleta de dados
- análise dos dados

VI. Resultados e discussão**VII. Conclusões****VIII. Referências bibliográficas****IX. Apêndices e Anexos**

Universidade Católica de Santos
Curso de Nutrição

AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Aluno:
Instituição:
Responsável pela Avaliação do Estágio:
Área de Estágio:

Atitudes Técnico profissionais Nota
Conhecimentos técnicos necessários
Facilidade de interpretação de informações e instruções
Capacidade de racionalizar, organizar e normatizar
Interesse, iniciativa e atenção
Desempenho e rendimento
Atitudes Comportamentais Nota
Assiduidade e pontualidade
Disciplina
Sociabilidade e desembaraço
Cooperação e entrosamento
Responsabilidade
Conduta ética

Atenção: Atribuir notas de 0,0 a 10,0

Observações: _____

Assinatura e carimbo do responsável e da Instituição

Universidade Católica de Santos
Curso de Nutrição

FICHA DE FREQUÊNCIA DE ALUNOS AO ESTÁGIO

Aluno:
Instituição:
Área de Estágio:

Entrada

Saída

Assinatura aluno

Assinatura Instituição

Data

Total de horas de estágio:

ORIENTAÇÃO PARA A APRESENTAÇÃO GRÁFICA DOS RELATÓRIOS E TRABALHOS CIENTÍFICOS

1 Deverão conter as seguintes partes: (segundo normas da ABNT)

- CAPA
- FOLHA DE ROSTO
- PÁGINA PARA CONCEITO
- AGRADECIMENTOS (opcional)
- RESUMO
- SUMÁRIO

NÚCLEO DO TRABALHO

1. INTRODUÇÃO
 2. ROTEIRO ESPECÍFICO DA ÁREA DE ESTÁGIO
 3. CONCLUSÃO
- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
 - ANEXOS
 - APÊNDICE

2 Deverão ser entregues 3 exemplares encadernados em espiral

- 01 exemplar para o Universidade/Curso e 1 Cópia em disquete ou CD
- 01 exemplar para o local do estágio
- 01 exemplar para o aluno

3 Forma gráfica do texto digitado:

- 3.1. Papel: Sulfite A4
- 3.2. Fonte: Arial 12 ou Times New Roman 14 / espaçamento entre linhas 1,5cm
- 3.3. – Margens: (configuração da página)
 1. Superior = 2,5cm
 2. Inferior = 2,5 cm
 3. Esquerda = 3,0 cm
 4. Direita = 3,0 cm

4 Numeração de páginas

5 Referências Bibliográficas (seguir metodologia)

6 Anexos (impressos relativos ao campo de estágio)

7 Apêndice (impressos ou atividades desenvolvidas pelos alunos)

Universidade Católica de Santos
Curso de Nutrição

AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Aluno:

Supervisora responsável:

Área de Estágio:

Período:

Atitudes Técnico profissionais Nota

Conhecimentos técnicos necessários e facilidade de interpretação de informações e instruções

Interesse, iniciativa, atenção e desempenho

Atitudes Comportamentais Nota

Responsabilidade

Conduta ética

Cumprimento das tarefas solicitadas durante o período de estágio
(itens do relatório, desenvolvimento do trabalho científico/estudo de caso e outras atividades solicitadas pela entidade)

Atenção: Atribuir notas de 0,0 a 10,0

Observações:

.....

Assinatura e carimbo do responsável

CSG - UNISANTOS

REITORIA

Av. Conselheiro Nébias, 300 - 11015-002
Santos, SP - Tel. PABX: (13) 3205-5555

Acesse: www.unisantos.br