



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

REGULAMENTO GERAL DOS ESTÁGIOS CURRICULARES DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO

Mensagem ao aluno estagiário

Os estágios integrados representam uma etapa de oportunidades, de vivência e amadurecimento pessoal e profissional na vida do estudante, representa a horizontalidade dos conhecimentos, a verticalidade das disciplinas, a definição de eixos temáticos inter e transdisciplinares, a integração com o sistema de saúde, a vinculação com a comunidade, a interação com instituições, ONGs e Ogs, tendo como suporte o método científico. Visa ainda, favorecer um ensino baseado na prática, com foco centrado no Homem enquanto ser social.

O período dos estágios integrados é fundamental para a formação do estudante em todas as áreas. Teoria e prática são o grande binômio da competência profissional. Criar oportunidades para que os estudantes somem ao aprendizado de sala de aula a vivência de situações do efetivo exercício da profissão é um dever das instituições de ensino e dos empregadores, que assim contribuem para a contextualização do saber e maior qualificação dos formandos.

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

Esperamos que esta seja mais uma etapa muito produtiva na vida acadêmica que transcorra com muito entusiasmo e desejos de aprender.

Bom estágio!

Profª Drª Maria do Rosário Gondim Peixoto
Coordenadora do Curso de Nutrição/UFG

1 – Os estágios integrados no curso de Nutrição

A finalidade do Curso de Nutrição é de formar profissionais capazes de realizar uma prática adequada de Nutrição dentro do contexto social e humanístico em que ocorra essa atividade.

A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de atividades práticas integradas durante a formação inicial e de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (Brasil, 1996).

A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica será no máximo de 20% (vinte por cento) do total por estágio.

O Estágio Integrado consiste em oportunizar ao aluno atividades práticas que caracterizam o todo da atuação do nutricionista desde o 3º Ano de Graduação até o 5º e último Ano.

Os estágios integrados do Curso de Graduação em Nutrição, visam atender aos seguintes objetivos de formação profissional:¹

I - Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo

¹ Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição – UFG, 2004

para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, e na realidade econômica, política, social e cultural.

II – Sendo o nutricionista um profissional inserido no setor saúde, cujo objeto de trabalho é a alimentação do homem no plano individual ou coletivo, a formação acadêmica deve levá-lo à ampla compreensão do homem enquanto ser biológico e social, do alimento em sua natureza e processos de transformação e da relação entre homem e alimentação, a qual se dá em situações histórico-sociais.

2- Regulamento dos Estágios do Curso de Nutrição

TÍTULO I

DOS OBJETIVOS, FINALIDADES E PRINCÍPIOS GERAIS

CAPÍTULO I - DOS OBJETIVOS

Art. 1º - Os Estágios Integrados caracterizam-se como atividade obrigatória para integralização do currículo de Nutrição, sendo indissociáveis do Projeto Político Pedagógico (PPP). Tem por finalidade: sedimentar a aprendizagem do acadêmico, por meio da integração entre teoria e prática, assumindo uma formação inserida no contexto político, social, econômico e profissional, permitindo a consolidação do saber nas áreas de atuação do Nutricionista; fomentar no Aluno Estagiário um agir ético, humanístico, crítico, criativo e transformador, contribuindo para tornar o futuro profissional apto a interagir com as freqüentes mudanças do mundo contemporâneo em prol da melhoria da qualidade de vida da população.

Art. 2º - O desenvolvimento dos Estágios Integrados ocorre em qualquer instituição pública e/ou privada, que se relacione e permita a prática profissional do nutricionista, prévia e devidamente conveniada com a Universidade Federal de Goiás.

§ 1º - São campos dos Estágios Integrados para o Curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás: o Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC/UFG); o Restaurante Universitário da UFG, as Cantinas existentes nos Campi da UFG; a Secretaria Municipal de Saúde através de suas divisões, Distritos Sanitários, CAIS, CIAMS, maternidades e UABSF, outras redes de serviços do Sistema Único de Saúde (SUS); a Secretaria Estadual de Saúde através de suas divisões e Hospitais (HDT, Materno-Infantil, Hospital Geral de Goiânia); ainda o Centro de Reabilitação – CRER. São também campos de Estágio fundações públicas e privadas, empresas privadas conveniadas com a UFG; escolas, creches e outros aparelhos sociais ligados às Secretarias Municipal e Estadual de Saúde e de Assistência Social.

§ 2º - O credenciamento de instituições para atuarem como campo de estágio está subordinado à presença de nutricionista responsável técnico pelo serviço local, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas e o campo deve ter capacidade física e técnica para as atividades práticas do Aluno Estagiário.

§ 3º - Nas instituições e empresas que não disponham de nutricionista responsável pelos serviços, poderá ser aceito o campo de estágio, desde que seja garantida ao estagiário a supervisão docente sistemática de forma ética e tecnicamente adequada.

Art. 3º - O Aluno Estagiário dos Estágios Integrados é definido como Aluno regularmente matriculado no Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, conforme PPC, resolução nº. 700 CEPEC, 2004. (Apêndice 2 – Pré-requisitos)

CAPÍTULO II - DA COMPOSIÇÃO

Art. 4º - Integram o Curso de Nutrição da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, como modalidade obrigatória, os Estágios Integrados I, II, III, IV e V.

CAPÍTULO III - DA DURAÇÃO

Art. 5º - A carga horária total dos Estágios Integrados corresponde a 812 horas horas, equivalente a 21% da carga horária total do curso.

§ 2º - A distribuição dos Alunos Estagiários será feita pelo pelos professores e pelos Coordenadores dos Estágios Integrados, a partir da distribuição automática feita pelo Sistema Acadêmico de Graduação (SAG) e de acordo com os estágios a cumprir, respeitando o número de locais credenciados e a respectiva capacidade de recebimento de Alunos Estagiários.

§ 3º - A distribuição dos Alunos Estagiários, na ordem de realização dos Estágios será feita mediante divisão pelos mesmos, sob orientação dos professores e Coordenadores dos Estágios Integrados.

§ 4º - Os Estágios terão que ser cumpridos em 75% de sua carga horária programada, sendo que a reposição de faltas será feita dentro da disponibilidade do cronograma.

CAPÍTULO IV - DAS ATIVIDADES

Art. 7º - As atividades a serem desenvolvidas pelos Alunos Estagiários em cada Estágio (I, II, III, IV e V) estão em consonância com os programas dos estágios e com os cronogramas de cada local de Estágio, devendo estar de acordo com os objetivos apresentados em cada Programa de Estágio (Apêndice 1).

Parágrafo único - Os Programas dos Estágios foram estabelecidos a partir das ementas e objetivos definidos no **PPC** do Curso de Nutrição, seguindo o RGCG de 2002, as definições legais das atribuições do Profissional Nutricionista e demais disposições contidas na legislação de Estágios.

CAPÍTULO V - DA REALIZAÇÃO

Dos professores:

Art. 8º - Os Estágios são supervisionados por professores da Faculdade de Nutrição/UFG, denominados Professores Supervisores de Estágio, vinculados a todas as disciplinas relacionadas.

Parágrafo Único - O Professor Supervisor de Estágio terá carga horária específica para o desenvolvimento desta atividade.

Dos alunos:

Art. 9º - Constitui-se como condição para ingresso em qualquer um dos Estágios Integrados, a aprovação em todas as disciplinas que são pré-requisitos para a sua realização.

Art. 10 - O Aluno Estagiário deverá participar, além das atividades desenvolvidas no local de Estágio, das reuniões e/ou outras atividades, convocadas pelo Professor Supervisor de Estágio, pelo Preceptor de Estágio ou pelo Coordenador dos Estágios Integrados, desde que obedeçam ao Regulamento.

CAPÍTULO VI – DO ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO

Art. 13 - O acompanhamento dos Estágios Integrados será realizado através de observação direta, dentro de um processo contínuo, objetivando averiguar o desempenho e a conduta dos Alunos Estagiários no decorrer dos Estágios.

§ 1º - De acordo com as especificidades de Estágio, serão adotadas estratégias de acompanhamento e avaliação relacionadas com itens que espelhem as competências e habilidades esperadas do Aluno Estagiário.

§ 2º - O acompanhamento do Aluno Estagiário será realizado pelo Preceptor de Estágio (do local de estágio) e pelo Professor Supervisor de Estágio mediante visitas aos campos de estágio e em reuniões na Faculdade de Nutrição/UFG.

§ 3º - Durante a realização dos Estágios, a partir da identificação de desempenho insatisfatório, dificuldades de relacionamento ou baixa frequência por parte do Aluno Estagiário, este será encaminhado ao Supervisor de Estágio que, junto com o Coordenador tomará as medidas cabíveis que visem a melhoria do desempenho do discente.

§ 4º - Se identificado o desempenho insatisfatório do estagiário, a qualquer momento a coordenação de estágio ou o professor supervisor poderão sugerir e/ou solicitar o afastamento do aluno das atividades de estágio, além de propor avaliações escritas.

§ 5º - Referente aos estágios IV e V o aluno deverá alcançar rendimento equilibrado nas três áreas que os compõe, conforme definido no artigo 18, parágrafo único.

Art. 14 – A conclusão da avaliação do Aluno Estagiário será feita pelos professores, baseada nas avaliações que contemplam o conjunto de habilidades e competências proposto, considerando, as avaliações feitas em todo o período do Estágio Integrado.

§ 1º - A avaliação do Professor Supervisor deverá ser feita em formulário próprio, e avaliará o desempenho no campo de estágio, verificando, conhecimentos teóricos, associação teórica e prática, seguimento das normas e relações interpessoais; participação em reuniões com temas propostos para apresentação oral, verificando conteúdo, domínio, visão crítica, postura e associação com a prática e pela elaboração do portfólio/relatório, avaliando os critérios de forma, sequência e conteúdo.

§ 2º - A avaliação do Preceptor do Estágio deverá ser feita em formulário e avaliará o desempenho no campo de estágio, verificando, conhecimentos teóricos, associação teoria e prática, seguimento das normas e relações interpessoais.

Art. 15 - A avaliação final será feita através do relatório final/portfólio, da avaliação do preceptor e da avaliação do aluno no campo (desempenho).

Art. 16 - A nota mínima para aprovação em qualquer um dos Estágios Integrados do Curso de Graduação em Nutrição da FANUT, será 5,0 (RGCG,2002).

§ 1º - Serão considerados aprovados os Alunos Estagiários que obtiverem média 5,0 de aproveitamento na nota final de avaliação do estágio e 75% de assiduidade.

§ 2º- A reposição de faltas será dentro da disponibilidade do cronograma em local e horário a combinar com o professor supervisor e o preceptor.

Art. 17 - A avaliação final do Aluno Estagiário deverá ser digitada no **Sistema Acadêmico de Cadastro de Notas** e a cópia do relatório de notas deverá ser encaminhada à Coordenação do Curso.

TÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 18 - Os Estágios Integrados do Curso de Graduação da FANUT/UFG são organizados, da seguinte forma: [verificar se o coordenador de curso é elencado aqui](#)

- I – Coordenador Geral dos Estágios;
- II – Coordenadores de Estágio Integrado I, II, III, IV e V.
- III – Professores Supervisores dos Estágios;
- IV – Preceptores dos Estágios;
- V – Alunos Estagiários.

Parágrafo Único - Nos Estágios Integrados IV e V haverá um coordenador de cada área que envolve os Estágios, a saber: Nutrição Clínica, Unidades de Alimentação e Saúde Pública. Nesses estágios o aluno deverá alcançar um rendimento equilibrado nas diferentes áreas. Os coordenadores dos EI I, II, III, IV e V alteram-se a cada ano e os alunos são comunicados nos respectivos semestres que ocorrem os estágios.

Art. 19 - O Coordenador Geral de Estágio é subordinado diretamente ao Coordenador do Curso de Nutrição.

Parágrafo Único - O Coordenador Geral de Estágio faz parte do quadro de professores do Curso de Nutrição da UFG, indicado pelos professores que integram cada área de Estágio e nomeado em portaria pelo Diretor da Faculdade de Nutrição.

Art. 21 - Os Coordenadores de Estágio Integrado I, II, III, IV e V serão subordinados diretamente ao Coordenador Geral de Estágio.

Parágrafo Único - Os Coordenadores de Estágio Integrado I, II, III, IV e V fazem parte do corpo docente do Curso de Nutrição da UFG.

Art. 22 - Os Professores Supervisores de Estágio, para assuntos exclusivamente relacionados com os Estágios, ficam vinculados ao Coordenador Geral de Estágios.

§ 1º - Os Professores Supervisores de Estágio fazem parte do quadro de Professores Nutricionistas do Curso de Nutrição da UFG e

desenvolverão a supervisão de Estágio com carga horária específica para esta atividade;

Art. 23 - O Preceptor de Estágio do Curso de Nutrição da UFG será um Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, vinculado a qualquer instituição pública ou privada conveniada para a realização dos Estágios Curriculares em Nutrição.

Parágrafo Único - O Preceptor de Estágio deverá reportar-se diretamente ao Professor Supervisor de Estágio.

Art. 24 - O Aluno Estagiário ficará diretamente subordinado ao Supervisor de Estágio, ao preceptor de Estágio e ao Coordenador Geral de Estágio.

TÍTULO III

DAS COMPETÊNCIAS

Art. 25 - Compete ao Coordenador do Curso:

- I – participar da definição das diretrizes do Regulamento dos Estágios Integrados;
- II – avaliar, em conjunto com o Coordenador Geral dos Estágios o desenvolvimento do Regulamento dos Estágios Integrados em consonância com as normas estabelecidas pela UFG, com as diretrizes definidas em Conselho Diretor e com a legislação vigente.
- III – propor reformulações no Regulamento de Estágio, sempre que se fizerem necessárias.

Art. 26 - Compete ao Coordenador Geral dos Estágios:

- I – representar o Curso de Graduação de Nutrição, junto à Coordenadoria de Estágios da PROGRAD/UFG.
- II - representar o Curso de Graduação de Nutrição da UFG, junto às Instituições Públicas e Privadas conveniadas, Agentes integradores e outras, no que se refere aos Estágios;
- III – fornecer às Instituições concedentes de Estágio, para análise, as condições dos campos oferecidos e as informações relativas à celebração de convênios;
- IV – contribuir, com o planejamento, desenvolvimento e avaliação dos Estágios, promovendo a integração da Coordenação do curso, dos Coordenadores de Estágio por área, dos Professores Supervisores, dos Preceptores e dos Alunos estagiários;
- V – propor medidas de melhoria e aperfeiçoamento ao processo dos Estágios;

V – participar da definição das diretrizes e da avaliação do Regulamento dos Estágios;

VI – exercer outras funções que forem delegadas pela Coordenação do Curso de Nutrição e pela Coordenadoria de Estágios da PROGRAD/UFG.

Art. 27 - Compete ao Coordenador de Estágio por área, com base no artigo 18, parágrafo único:

I – coordenar, acompanhar e avaliar a execução dos Programas de Estágios Integrados, previamente aprovados pelo Conselho Diretor, os quais estão relacionados;

II – planejar, agendar e executar reuniões com Professores Supervisores de Estágio, conforme necessidade;

III – manter efetivo e eficaz sistema de informação relativo ao acompanhamento e desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado, entre Professores Supervisores, Preceptores e Alunos Estagiários;

IV – acompanhar o acolhimento dado pelas Instituições conveniadas aos Professores Supervisores e Alunos Estagiários durante o desenvolvimento dos Estágios Curriculares Supervisionados;

V – identificar e propor soluções para problemas relacionados aos Estágios Curriculares Supervisionados.

Art. 28 - Compete aos Professores Supervisores de Estágio:

I – contribuir com a formação, fomentando a formação do cidadão e do profissional;

II – participar das reuniões de planejamento e acompanhamento do Programa de Estágio;

III – supervisionar, orientar e assistir o Aluno Estagiário, quanto à conduta no campo de Estágio, ao Programa de Estágio, áreas de atuação e processo de avaliação;

IV – selecionar, acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas pelo Aluno Estagiário, conforme o Programa dos Estágios Integrados;

V – acompanhar o Aluno Estagiário, aos locais que não tenham o profissional nutricionista, no desenvolvimento das suas competências e habilidades, visando à avaliação e o desenvolvimento da articulação entre teoria e prática;

VI – promover reuniões de acompanhamento e integração de Estágio entre todos os Alunos Estagiários sob sua supervisão, quando julgar necessário;

VII – orientar o Aluno Estagiário quanto à revisão de literatura relativa ao conteúdo teórico-prático do Estágio;

VIII – atuar como Supervisor na execução do estágio e na metodologia científica para a redação de qualquer documento a ele relacionado;

- IX** – planejar e participar das atividades e reuniões a serem desenvolvidas junto aos Alunos estagiários e Preceptores;
- X** – participar da correção de qualquer documento relacionado aos Estágios Integrados, assim como de outras atividades desenvolvidas;
- XI** – apresentar a avaliação final do desenvolvimento de cada Aluno Estagiário ao Coordenador dos Estágios.

Art. 29 - As competências do Preceptor de Estágio têm como base a Resolução CFN nº 418/08. São elas:

.....

Art. 30 - As competências dos Alunos Estagiários:

- I** – Cumprir os preceitos da ética profissional, da convivência social e manter postura acadêmica ainda aprendiz, mas já com responsabilidade profissional;
- II** – Observar e cumprir as normas legais do Regulamento do Estágio e das Instituições conveniadas;
- III** – Comparecer ao local de Estágio, no horário determinado e cumprir a carga horária prevista;
- IV** – Apresentar-se devidamente uniformizado (uso de jaleco e sapatos confortáveis) e usando roupas adequadas ao ambiente;
- V** – Apresentar compromisso e responsabilidade com as tarefas definidas, assim como com as instalações, equipamentos e documentos da instituição conveniada;
- VI** – Ser atencioso, educado, respeitoso no trato com o supervisor, com seus colegas, com o preceptor, com a equipe de trabalho do campo de estágio, com o usuário/cliente e com a comunidade em geral;
- VII** – Solicitar, sempre que necessário, a orientação dos supervisores, mesmo que estes não se encontrem no local do estágio;
- VIII** – Informar aos supervisores qualquer anormalidade ocorrida no estágio, seja de ordem técnica, de conduta sua ou de outrem;
- IX** – Participar dos eventos científicos ou outras atividades extras promovidos pela instituição onde o estágio está sendo realizado e de outras instituições sempre que possível;
- X** – Entregar o formulário de Ficha de Frequência devidamente preenchido, após o término de cada estágio;
- XI** – Assinar o Termo de Compromisso no ato de matrícula nos estágios ou na reunião inicial de cada estágio;
- XII** – Elaborar os materiais solicitados ao final de cada estágio (portifólios, relatórios, resenhas, avaliação escrita);
- XIII** – Zelar e preservar o patrimônio da UFG e dos locais de estágio.

TÍTULO IV

DOS DEVERES E OBRIGAÇÕES

Art. 31 - Da Faculdade de Nutrição/UFG:

- I** – Participar do processo de celebração de convênios feitos pela Pró-Reitoria de Graduação da UFG junto às instituições que oferecerão campo de estágio;
- II** – Estabelecer normas, como procedimento didático-pedagógico, para cumprimento do estágio;
- III** – Reprodução e entrega de material gráfico básico para cumprimento do estágio (Termo de Compromisso de Estágios, Programa de Estágio, fichas de acompanhamento e outros);
- IV** – Garantir apoio pedagógico.
- V** – Avaliar as instalações do local de estágio e suas adequações à formação profissional e cultural do estagiário.
- VI** – Indicar um Professor Orientador que seja da área de atuação do Estágio a fim de monitorar, acompanhar e avaliar a atuação do estagiário.
- VII** – Comunicar aos responsáveis pelos campos de estágio, no início do período letivo, as datas de realização das avaliações acadêmicas.

Art. 32 - Da Instituição Conveniada:

- I** – Celebrar um TCE com a instituição de ensino e com o estagiário e ainda zelar pelo seu cumprimento.
- II** – Proporcionar ao Aluno Estagiário condições adequadas à execução do estágio.
- III** – Disponibilizar um funcionário de seu quadro pessoal, com formação e experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida pelo estágio.
- IV** - Garantir aos Professores Supervisores a realização da supervisão.
- V** - Comunicar ou prestar informações sobre o desenvolvimento do estágio e da atividade do Aluno Estagiário, quando solicitado por escrito pela Coordenação do Curso de Nutrição da UFG. E ainda manter à disposição documentos para a fiscalização do cumprimento do estágio pelo aluno.
- VI** – Em caso de desligamento do estagiário, entregar o termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

TÍTULO V

DAS PENALIDADES

Art. 32 – Nos casos de falta sem comunicação prévia, o Aluno Estagiário deverá entrar imediatamente em contato com o Coordenador de Estágio por área, para apresentar justificativa a ser avaliada. **Se for aceita, o Coordenador deverá determinar o modo como a ausência será compensada.** Nos casos de licença médica e licença maternidade serão seguidas as orientações da legislação pertinente.

TÍTULO VI

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 43 – A Coordenação Geral dos Estágios, juntamente com a Coordenação do Curso de Nutrição e com os Professores Supervisores de Estágio, examinarão, a cada exercício, este Regulamento, propondo e indicando as alterações que se fizerem necessárias.

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

Art. 54 – Os casos omissos neste regulamento serão analisados pela coordenação de estágios e coordenação de curso, juntamente com os coordenadores dos estágios, com a devida aprovação do conselho diretor.

Goiânia, março de 2009.

Profª Dra Nilce Maria da Silva Campos Costa
Diretora do Curso de Nutrição/UFG

Profª Dra Maria do Rosário Gondim Peixoto
Coordenadora do Curso de Nutrição/UFG

Profª Maria de Fátima Gil
Coordenadora Geral de Estágios

APÊNDICES

APÊNDICE 1

PROGRAMAS DOS ESTÁGIOS INTEGRADOS:

ESTÁGIO INTEGRADO I

1. CURSO: Nutrição
2. UNIDADE: Faculdade de Nutrição
3. DISCIPLINA: Estágio Integrado I
4. GRADE: 2004
5. PERÍODO: 6º semestre
6. CARGA HORÁRIA: 45 H/A (36 horas práticas e 9 horas teóricas)
7. EMENTA: Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas disciplinas TD II, Nutrição e Dietética, Avaliação Nutricional, PND I, NMI 2, EN1 em trabalho de campo. Abordagem em situações-problema reais, serviços, instituições e aparelhos sociais complementando o processo ensino-aprendizagem tendo como base metodológica a educação problematizadora e transdisciplinar.
8. OBJETIVOS: Contribuir na compreensão do aluno acerca da integração dos conhecimentos adquiridos nas diversas disciplinas que subsidiam o estágio, por meio da aplicação em atividades práticas onde situações-problema promovam a vivência em atribuições relacionadas à prática do nutricionista; Conhecer a equipe que compõe a Estratégia Saúde da Família (ESF), atuando junto ao agente de saúde na promoção da atenção básica de saúde das famílias residentes nas microrregiões; Planejar, executar e avaliar ações para a promoção de práticas alimentares saudáveis; Oportunizar a efetiva articulação entre teoria&prática na formação do aluno.
9. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Unidade I: A família como eixo aglutinador do EI 1 • A família como eixo transversal do EI1 – conceitos e possibilidades • O ciclo de vida na lógica da estrutura familiar • Aspectos éticos <u>Unidade II: A visita domiciliar como estratégia de execução do EI 1</u> • Conhecimento da micro área e suas características socioeconômicas • Interação com as equipes saúde da família • Elaboração do roteiro de Visita Domiciliar

Unidade III: O planejamento como ferramenta indispensável da ação

- Planejamento da promoção de práticas alimentares saudáveis
- Contextualização da atuação do agente de saúde
- Identificação do problema (fundamentação teórica)
- Planejamento da intervenção

Unidade IV – A Promoção da Saúde na família

- Alimentação saudável nos ciclos da vida
- Prevenção de doenças
- Avaliação

10. METODOLOGIA

Realizar atividades teórico-práticas com a utilização dos conhecimentos das disciplinas que subsidiam o EI1, através de 3 tipos de ações:

Ação1: Participação dos alunos em aulas teóricas cujo conteúdo programático seja o conhecimento da família, suas interações sociais e de saúde, a percepção dos ciclos de vida na estrutura familiar e o trabalho do agente de saúde no contexto da ESF.

Ação2: Conhecimento das famílias a serem acompanhadas e da microrregião na qual elas residem; identificação do problema alvo da ação, fundamentação teórica da intervenção.

Ação3: Execução da ação proposta junto a um grupo de famílias, tendo como foco a promoção de práticas alimentares saudáveis

11. AVALIAÇÃO

Será realizada como processo, ao longo de todo o estágio.

Inclui:

Diário de campo, feito em todas as saídas de campo, com avaliação individual; Planejamento das ações de intervenção, considerando a fundamentação teórica e a elaboração de roteiro e material educativo; Portfólio, avaliado em 3 momentos do estágio;

Interação intra-equipe, com a equipe saúde da família e com a família

12. BIBLIOGRAFIA BÁSICA: (três a cinco livros)

LINDEN, S. **Educação nutricional**: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 153p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Manole, 2003. 390p.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2007. 186p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos**. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Assistência à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília, 2005. Disponível em <www.saude.gov.br/alimentacao/enutricao/documentos>. Acesso em 3 de abril de 2005.

13. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002. 540p.

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R.; KJELLSTROM, T. **Epidemiologia Básica**. São Paulo: Livraria Santos, 2001.

BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 18 de setembro de 1991.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 075, de 11 de agosto de 1987. Dispõe sobre a responsabilidade técnica do nutricionista quanto à atividade/estágio de nutrição. **Diário Oficial da União**, Brasília, 11 de agosto de 1987.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 200, de 08 de março de 1998. Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação. **Diário Oficial da União**, Brasília, 20 de abril de 1998.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 218, de 25 de março de 1999. Dispõe sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista. **Diário Oficial da União**, Brasília, 01 de abril de 1999.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 222, de 21 de maio de 1999. Dispõe sobre a participação do nutricionista em equipes multiprofissionais de terapias nutricionais. **Diário Oficial da União**, Brasília, 15 de junho de 1999.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 223, de 13 de julho de 1999. Dispõe sobre o exercício profissional do nutricionista na área de nutrição clínica e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 02 de setembro de 1999.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 228, de 24 de outubro de 1999. Dispõe sobre a inscrição de pessoas físicas nos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências, **Diário Oficial da União**, Brasília, 05 de novembro de 1999.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 230, de 12 de dezembro de 1999. Dispõe sobre os procedimentos a serem adotados nos processos de infrações movidos contra pessoas físicas que especifica e pessoas jurídicas, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 12 de dezembro de 1999.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 304, de 26 de fevereiro de 2003. Dispõe sobre critérios para prescrição dietética na área de nutrição clínica e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 28 de fevereiro de 2003.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 306, de 24 de março de 2003. Dispõe sobre solicitação de exames laboratoriais na área de nutrição clínica. **Diário Oficial da União**, Brasília.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o código de ética do profissional nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 10 de maio de 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 343, de 07 de dezembro de 2004. Dispõe sobre os Sinais distintivos da profissão de nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 07 de dezembro de 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução nº 380, de 28 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 de dezembro de 2005.

FAGGIOLI, D.; NASSER, L.A. **Educação nutricional na infância e adolescência**: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN Editora, 2006. 244p.

FERREIRA, T.A.P.C. **Manual do Nutricionista**. Texto adaptado do Manual do Nutricionista CRN-1, para a disciplina Identificação da Prática Profissional/ 2004 da Faculdade de Nutrição da UFG 2004, 3p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Estudo Nacional da Despesa Familiar. **Tabela de composição de alimentos**. 4. ed. Rio de Janeiro, 1996. 137p.

MEDRONHO, R. A **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu, 2002.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução

CNE/CES no. 5. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. **Diário Oficial da União**, Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p.39.

MOTTA, D. G.; BOOG, M. C. F. **Educação Nutricional**. 2 ed. São Paulo: IBRASA, 1988.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO (NEPA). **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 2. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006. 113p. Versão II.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia Teoria e Prática**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia e Saúde**. 5. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Modern nutrition in health and disease**. 9. ed. Baltimore: Williams e Wilkins, 1999. 1951p.

TEICHMAN, I. M. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 355p.

VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação à adolescência**. Rio de Janeiro: Reichmann & Afonso Editores, 2003. 332p.

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

WERNER, D. **Aprendendo e Ensinando a Cuidar da Saúde**. 2. ed. São Paulo: Paulinas, 1984.

ESTÁGIO INTEGRADO II

Eixo central: Promoção da saúde em equipamentos sociais.

Objetivos:

- Contribuir na formação do aluno para a compreensão da integração das disciplinas através da aplicação dos conhecimentos teóricos em atividades práticas onde situações-problema promovam a vivência em atribuições do nutricionista;
- Conhecer serviços, instituições e espaços sociais capazes de oportunizar vivências nas ações que competem ao nutricionista;
- Permitir a articulação transversal dos conteúdos das disciplinas que compõem o quadro de pré-requisitos do EI 2
- Oportunizar a efetiva articulação entre teoria & prática na formação do aluno

Ementa: Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas disciplinas Técnica Dietética I e II, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Nutrição Materno Infantil I e II, Educação Nutricional II, Nutrição e Saúde Pública I, Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I, Marketing em Alimentação e Nutrição, em trabalho de campo. Abordagem em situações-problema reais, serviços, instituições e equipamentos sociais, complementando o processo ensino-aprendizagem como base metodológica à educação problematizadora e transdisciplinar.

Estratégias:

Realizar atividades teórico-práticas com a utilização dos conhecimentos que envolvem o EI2, através de três tipos de ações:

Ação1: Participar de aula teórica cujo conteúdo programático seja o conhecimento da realidade social e suas relações com a comunidade que os usufrui, ministradas por docentes da FANUT.

Ação2: Desenvolver aulas práticas (em sala de aula) cujo conteúdo programático envolva as diversas ações necessárias à execução do EI 2 (elaboração de formulários, diagnóstico, tabulação e análise de dados, roteiros para execução de ações junto aos equipamentos sociais, etc). Esta atividade deve contar com a participação de pelo menos um professor de cada disciplina envolvida no EI 2.

Ação3: Atividade de campo – que envolve o diagnóstico e acompanhamento das ações realizadas em equipamentos sociais cuja localização seja no Distrito Sanitário Norte de Goiânia, nas cantinas da Universidade Federal de Goiás.

Desenvolvimento da disciplina EI 2:

Carga Horária = 30 h/a (24 horas práticas e 06 horas teóricas)

Duração = 10 semanas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AUAN I

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade. 8 ed. São Paulo, 2003. 288p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Guia de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo, 2002. 80p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1428, 1993. Recomenda elaboração do Manual de Boas práticas de Fabricação aos estabelecimentos produtores e prestadores de serviços na área de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1993.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, 1997. Determina condutas e critérios na elaboração do Manual de Boas práticas de Fabricação e determina a obriga a implantação das Boas Práticas de Fabricação em todos os estabelecimentos produtores e prestadores de serviços na área de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, de 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 216, 2004, de 16 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

BRASIL 2006. Sistema de Vigilância em Saúde (SVS)/MS – Estatísticas de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/portal/svs>. Acesso em: 02/03/2006.

CHIAVENATO, I. Administração de recursos humanos. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.

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

SILVA JR., E. A. Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos. 6.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 623p.

TEIXEIRA, S. e col. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL II

BIZZO, M. I. G; LEDER, L. Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 661-667, 2005.

CERVATO, A.M.; DERNTL, A.M.; LATORRE, M.R.D.O.; MARUCCI, M.F.N. Educação nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta para a Terceira Idade. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.18, n. 1, p. 41-52, 2005.

MARTINS, C. **Nutrição e Diversão**. Livro de Atividades: Pré-escolar, 1ª a 4ª série. Vol 1-3. Curitiba: Nutroclínica, 2001.

MOTTA DG, BOOG, MCF. **Educação nutricional**. 2 ed. São Paulo, IBRASA, 1988.

LINDEN, S. **Educação nutricional**: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Livraria Varella Editora, 2005. 153p.

NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL I e II

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE POLÍTICA DE SAÚDE. ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE. Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Brasília, 2002. 152p. (Serie A. Normas e Manuais Técnicos; n. 107)

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003. 540p.

MONTEIRO, J. P.; JÚNIOR, J. S. C. Caminhos da nutrição e terapia nutricional – da concepção à adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

VITOLO, M.R. Nutrição da gestação à adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann & Afonso Editores, 2003. 332p.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentação, nutrição e dietoterapia. Tradução: Andréa Favano. 10.ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157p. Título do livro: Krause's food, nutrition and diet Therapy.

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington: The National Academies Press, 2005. 1331 p.

EUCLYDES, M. P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada. 3 ed. Ed Metha, 2005.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. COORDENAÇÃO GERAL DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Dez passos para uma alimentação saudável:** guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 45p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. COORDENAÇÃO GERAL DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Edição Especial. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

DUNCAN, BB; SCHMIDT, M; GIUGLIANI, ERJ. **Medicina ambulatorial:** condutas de atenção primária baseadas em evidências. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1600p

FAO. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A AGRICULTURA E A ALIMENTAÇÃO. SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Manejo de projetos comunitários de alimentação e nutrição:** guia didático. Recife: FAO, 2000. 243p

SHUVARTZ, M.; MONEGO, ET. Oficina de arte culinária: estratégia de implementação do tema transversal saúde e meio ambiente. **Rev Solta a Voz** - CEPAE/UFG, Goiânia, v. 15, n. 2, p. 167-178, 2004

MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

FERREIRA, T.A.P.C. Marketing Nutricional e Marketing de Alimentos. Apostila da Disciplina Marketing em Alimentação e Nutrição do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Goiás. 2006. 126 f.

GADE, C. Psicologia do consumidor. São Paulo: Editora Pedagógica e Universitária Ltda, 135p. 1980.

LAS CASAS, A.L. Marketing de serviços. 2.ed. São Paulo Editora Atlas, 195p., 2000.

MCNEEL, J.V. Los niños como consumidores de productos sociales y comerciales. Washington: Organización Panamericana de la Salud. 102p. <http://www.opus.org.br>.

MOLLER, C. O lado humano da qualidade. São Paulo: Pioneira, 1994. 179p.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

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

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

CUPPARY, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. Barueri, SP: Manole, 2002.

DAVIDSON, M. B. Diabetes mellitus: Diagnóstico e tratamento. Tradução de Raymundo Matargão Gesteira. 4. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.

FISBERG, M. Obesidade na Infância e na Adolescência. São Paulo: Fundo Editorial BYK, 1995.

GOLDMAN, L.; BENNETT, J. C (Coord.). Cecil textbook of medicine. 21. ed. Philadelphia: W. B. Saunders, 2000.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 10.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

NUNES, M. A. A. et al. Transtornos alimentares e obesidade. Porto Alegre: Artmed, 1998.

SEYFFARTH, A. S.; Lima, L. P. L.; LEITE, M. C. (Coord.). Abordagem nutricional em diabetes mellitus. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2000.

TÉCNICA DIETÉTICA I E II

PHILLIPPI, S. T. Nutrição e dietética. Barueri, S.P.: Manole, 2003. 390p.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7.ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

SILVA, S.M.C.S., BERNARDES, S.M. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001. 195p.

TEICHMAN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 5. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 5 ed. São Paulo, 1999.

BOBBIO, F.O., BOBBIO, P. A. Química do processamento de alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 2001. 144p.

BOBBIO, F., BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 2000.

COELHO, T. Alimentos, propriedades físico-químicas. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2001. 240p.

COENDERS, A. Química culinária. Zaragoza: Acribia, 1996. 290p.

CRAWFORD, A. M. Alimentos, seleção e preparo. 2.ed. Rio de Janeiro: Record, 1985.

GRISWOLD, R. M. Estudo experimental de alimentos. São Paulo: EDUSP, 1972.

MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2 ed. Goiânia: AB, 2002. 144p.

PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 1997. 135p.

PROUDLOVE, K. Os alimentos em debate: uma visão equilibrada. São Paulo: Varela, 1996. 256p.

SAVARIN, B. Fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das letras, 1999.

SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4.ed. São Paulo: Varela, 2001. 432p.

THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 1996. 240p.

VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília:LID, 2002. 206p.

ESTÁGIO INTEGRADO III

Eixo central: Promoção da saúde em unidades do SUS

Objetivos:

- Contribuir para que o aluno compreenda a integração das disciplinas do curso de Nutrição através da aplicação dos conhecimentos teóricos em atividades práticas onde situações-problema promovam a vivência em atribuições do nutricionista;
- Conhecer serviços de saúde e espaços sociais capazes de oportunizar vivências nas ações que competem ao nutricionista;
- Permitir a articulação transversal dos conteúdos das disciplinas que compõem o quadro de pré-requisitos do EI 3;
- Complementar o processo ensino-aprendizagem tendo como base procedimentos problematizadores e transdisciplinares.
- Fomentar a formação profissional no âmbito do SUS e a aproximação ensino-serviço.

Ementa:

Aplicação dos conhecimentos adquiridos nas disciplinas: Estágio Integrado I e II, Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II, Controle de Qualidade em Alimentos, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II em trabalho de campo no âmbito de serviços de saúde do SUS na Secretaria Municipal de

Saúde e Secretaria Estadual de Saúde. Abordagem em situações-problema reais em unidades de saúde, complementando o processo ensino-aprendizagem como base metodológica à educação problematizadora e transdisciplinar.

Estratégias:

Realizar observação das diversas atividades desenvolvidas numa unidade de saúde. Compreender a gestão da unidade de saúde e das atividades dos profissionais de saúde, destacando-se o nutricionista e os programas relativos à área de alimentação e nutrição. Realizar atividades teórico-práticas com a utilização dos conhecimentos que envolvem o EI3, enfocando aspectos clínicos dentro do contexto social, através de três tipos de ações:

Ação1: Ver, observar, analisar, compreender as atividades cotidianas em unidades de saúde e as diversas relações entre profissionais de saúde, demais profissionais, pacientes e comunidade assistida. Conhecer, analisar e compreender as dificuldades da gestão do SUS. Conhecer o Distrito Sanitário/SMS, as ações ali desenvolvidas e seu sistema de gestão. Acompanhar as ações desenvolvidas pelos nutricionistas e outros profissionais de saúde. Acompanhar atividades do gestor local. Interagir com outros estagiários e acadêmicos de outros cursos. Participar de aula teórica cujo conteúdo programático seja o conhecimento da estrutura do SUS, SMS de Goiânia e SES;

Ação2: Refletir sobre a realidade observada e após propor ações de promoção da saúde e prevenção de doenças e/ou agravos. Propor ações que envolvam inclusive acadêmicos de outros cursos. Iniciar a implementação destas ações. Participar de atividades de grupos de educação em saúde. Participar/acompanhar atendimentos nutricionais e demais atividades do nutricionista tutor.;

Ação3: Avaliação, reflexão e discussão das vivências, experiências, atividades e relacionamentos com os profissionais, estagiários de outros cursos e usuários do SUS. Seminário parceria ensino-serviço.

PROGRAMA

CO- NHE- CER	Unidade I: Conhecendo o SUS, SMS e SES, o distrito sanitário e unidades de saúde - Apresentação da disciplina e dos professores - Organização e gestão do SUS, SMS em Goiânia e SES - Atuação dos Distritos Sanitários, da Rede Própria e Programas de Alimentação e Nutrição - Unidades de saúde – gestão, gerência do serviço e das ações, recursos físicos e humanos. Fluxo de pacientes - Perfil dos locais a serem trabalhados
	Unidade II: Conhecendo os profissionais e usuários do SUS - Atuação dos nutricionistas e demais profissionais de saúde - Atividades de desenvolvimento dos programas de alimentação e nutrição e sua relação com o usuário - Ações de rotina dos profissionais de saúde, sua atuação na unidade de saúde e relação com pacientes e a comunidade. - Grupos de educação em saúde e ações interdisciplinares - observacional - Atendimento nutricional em ambulatório - observacional

AGIR INTER- VIR	Unidade III: Planejando e intervindo - Refletir sobre a realidade observada - Proposição de ações/ intervenção que contribuam com a realidade local - Discussão das propostas e do material elaborado - Organização e planejamento da ação/intervenção - Grupos de educação em saúde e ações interdisciplinares - Atendimento nutricional em ambulatório e/ou sala de espera
--	--

RE- FLETIR AVA- LIAR	Unidade IV: Avaliando as ações propostas - Refletir sobre o que foi implementado e os objetivos alcançados ou não - Elaboração do relatório científico - Apresentação do relatório científico - Avaliação da disciplina pelos professores e tutores locais
---	--

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Site da Secretaria Estadual de Saúde <http://www.saude.go.gov.br/index.php>

Site da Secretaria Municipal de Saúde <http://www.goiania.go.gov.br/sms/saude.htm>

Portal da Saúde – Ministério da Saúde <http://portal.saude.gov.br/portal/saude/>

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002. 540p

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R; KJELLSTROM, T. **Epidemiologia Básica**. São Paulo: Livraria Santos, 2001

CUPPARY, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto**. Barueri, SP: Manole, 2002.

DUNCAN, B. et alli. **Medicina Ambulatorial**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1990

MONTEIRO, CA .(org). **Velhos e novos males da saúde no Brasil**. A evolução do país e de suas doenças. HUCITEC/NUPENS/USP. São Paulo, 359 p. 1995.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. (Ed.). **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003.

APÊNDICE 2

PRÉ-REQUISITOS PARA OS ESTÁGIOS INTEGRADOS

5º SEMESTRE

Educação Nutricional 1	60 H
Avaliação Nutricional	60 H
Nut Mat Infantil 1	45 H
Patologia Nutrição e Dietoterapia 1	60 H
Bioética	30 H
Introdução à Economia	60 H
Bromatologia	60 H
TOTAL GERAL = 375 horas/semestre/ 16 semanas 23,4h/semana / 5 dias 4,7 HA/dia	

6º SEMESTRE

Educa Nut 2	30 H
Nut Mat Infantil 2	60 H
Nut Saude Pública 1	60 H
Adm Unid Alim Nutrição 1	75 H
Marketing Alim Nutrição	60 H
Estágio Integrado I	45 H
TOTAL GERAL = 330 horas/semestre/ 16 semanas 20,6 h/semana / 5 dias 4,1 HA/dia	

7º SEMESTRE

Pat Nut Dietoterapia 2	90 H
Nut Saude Pública 1	60 H
Adm Unid Alim Nutrição 2	75 H
Educação Agrícola	45 H
Controle Qualid Alimentos	60 H
Tecnologia Alimentos	90 H
Estágio Integrado II	30 H
TOTAL GERAL = 390 horas/semestre/ 16 semanas 24,4 h/semana / 5 dias 4,9 HA/dia	

8º SEMESTRE

Nut Saude Pública 2	60 H
Pat Nut Dietoterapia 3	90 H
Estágio Integrado III	45 H
Optativa 1	30 H
Optativa 2	30 H
Optativa 3	30 H
TOTAL GERAL = 285 horas/semestre/ 16 semanas 17,8 h/semana / 5 dias 3,6 HA/dia	

9º SEMESTRE

Estágio Integrado IV	345 H
TOTAL GERAL = 345 horas/semestre/ 16 semanas 21,6 h/semana / 5 dias 4,3 HA/dia	

10º SEMESTRE

Estágio Integrado V	345 H
TOTAL GERAL = 345 horas/semestre/ 16 semanas 21,6 h/semana / 5 dias 4,3 HA/dia	

APÊNDICE 3

DOCUMENTOS DE AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS ESTÁGIOS

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO INTEGRADO II

FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO

Docente:

ALUNO	Interesse e Envolvimento (1,0)	FATOR DE DESEMPENHO								
		Integração com a equipe e colegas (1,0)	Conhecimento técnico-científico (2,0)	Autonomia no desempenho das atividades (1,0)	Criatividade (1,0)	Organização (1,0)	Ética (respeito / postura humanística) (1,0)	Apresentação pessoal (1,0)	Pontualidade e assiduidade (1,0)	Total

Atenção: < 6,5 Aluno ruim / 6,5 a 7,4 Aluno regular / 7,5 a 7,9 Aluno Bom / 8,0 a 8,9 Aluno muito bom / > 9,0 Aluno Ótimo

Total de Pontos: _____

Data: ____/____/ 2009

Assinatura: _____ -

ESTÁGIO INTEGRADO IV

FATOR DE DESEMPENHO	VALOR						
		Nota 1	Nota 2	Nota 1	Nota 2	Nota 1	Nota 2
1. CONHECIMENTOS TEÓRICOS: - Domina conhecimentos teóricos; - Apresenta trabalho de bom nível técnico	5,0						
2. ASSOCIAÇÃO TEORIA E PRÁTICA: - Sugere/executa modificações no estágio; - Demonstra disposição para aprender; - Desempenha atividades sem depender dos outros; - Demonstra iniciativa em executar atividades; - Conhece e segue a rotina do local.	4,0						
3. SEGUIMENTO DAS NORMAS: - Observa normas e regulamentos (horário, jaleco, ética, frequência)	0,5						
4. RELAÇÕES INTERPESSOAIS: - Integra-se ao grupo de trabalho do local de estágio; - Mantém interação com as atividades do local de estágio; - Conhece e relaciona-se com as pessoas do local de estágio.	0,5						
TOTAL	10,0						

NOTAS: < 5,0 – desempenho insatisfatório / 5,0 a 6,9 – desempenho regular / 7,0 a 7,9 – desempenho bom /

8,0 a 8,9 – desempenho muito bom / ≥ 9,0 – desempenho ótimo

Nota 1 = primeira metade do estágio

Nota 2 = final do estágio

DOCENTE: _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO INTEGRADO IV

FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO

TURMA: CICLO:

Docente ou Tutor:

Campo de estágio: _____

ALUNO	Apresentação Pessoal, Pontualidade e Assiduidade (1,0)	Interesse e Envolvimento, Integração com a equipe e colegas (1,0)	Ética (respeito/postur a profissional e humanística) (1,0)	Criatividade, iniciativa e Organização (1,0)	Autonomia/ segurança no desempenho das atividades (1,0)	Contribuição das atividades para o local (1,0)	Conhecimento técnico- científico (4,0)	TOTAL

NOTAS: < 5,0 – desempenho insatisfatório / 5,0 a 6,9 – desempenho regular / 7,0 a 7,9 – desempenho bom / 8,0 a 8,9 – desempenho muito bom / ≥ 9,0 – desempenho ótimo

Data: ____/____/____.

Assinatura: _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL – TURMA:

[illegible]

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO INTEGRADO IV E V - AUAN
FICHA DE AVALIAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO ORAL

[illegible]