

**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES**



**UNIVATES**

**REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO  
OBRIGATÓRIO**

**CURSO DE NUTRIÇÃO, BACHARELADO**

## **REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO**

### **Das disposições gerais**

O presente documento trata do estágio não obrigatório que, assim como o estágio obrigatório, fundamenta-se na Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio dos alunos; na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Federal nº 9.394/96 e Diretrizes Curriculares dos cursos de Ensino Superior.

### **Da caracterização do estágio**

O estágio, segundo o art.1º da Lei 11.788/2008, caracteriza-se como “um ato educativo escolar supervisionado” que tem como finalidade a preparação para o trabalho e para a vida cidadã dos alunos que estão regularmente matriculados e frequentando curso em instituição de Ensino Superior.

O estágio não obrigatório que deve integrar o projeto pedagógico de cada curso é uma atividade opcional acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso, não se constituindo, porém, um componente indispensável à integralização curricular.

O estágio não obrigatório pode ser aproveitado como uma atividade complementar e está previsto no regulamento das Atividades Complementares do Projeto Pedagógico do Curso e aprovado pelo órgão institucional competente.

### **Dos objetivos**

#### **Geral**

Oportunizar ao aluno estagiário a ampliação dos conhecimentos, aperfeiçoar e/ou desenvolver habilidades e atitudes necessárias para o bom desempenho profissional, vivências que contribuam para um adequado relacionamento interpessoal e uma participação ativa na sociedade.

#### **Específicos**

Possibilitar ao aluno matriculado e que frequenta o Curso de Nutrição, bacharelado, do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, do Centro Universitário UNIVATES:

- vivenciar situações que ampliem o conhecimento da realidade na área de formação do aluno;
- ampliar o conhecimento sobre a organização profissional e desempenho profissional;
- interagir com profissionais da área em que irá atuar, com pessoas que direta ou indiretamente se relacionam com as atividades profissionais, com vistas a desenvolver e/ou aperfeiçoar habilidades e atitudes básicas e específicas necessárias para a atuação profissional.

### **Das exigências e critérios de execução**

#### **Das determinações gerais**

A realização do estágio não obrigatório deve obedecer às seguintes determinações:

I - o aluno deve estar matriculado e frequentando regularmente o Curso de Nutrição, bacharelado, do Centro Universitário UNIVATES;

II - é obrigatório concretizar a celebração de termo de compromisso entre o estagiário, a parte concedente do estágio e a UNIVATES

III - as atividades cumpridas pelo aluno em estágio devem compatibilizar-se com o horário de aulas e aquelas previstas no termo de compromisso;

IV - a carga horária da jornada de atividades do aluno estagiário será de até seis horas diárias e de até 30 horas semanais;

V - o período de duração do estágio não obrigatório não pode exceder dois anos, exceto quando se tratar de aluno portador de deficiência;

VI - o estágio não obrigatório não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, devendo o aluno receber bolsa ou outra forma de contraprestação das atividades que irá desenvolver. A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, também não caracteriza vínculo empregatício;

VII - O aluno em estágio não obrigatório tem direito a recesso remunerado equivalente a 30 dias, sempre que o estágio tiver a duração igual ou superior a um ano, a ser gozado preferencialmente

durante as férias escolares. No caso de o estágio ter a duração inferior a um ano os dias de recesso serão concedidos de maneira proporcional;

VIII - a unidade concedente deve contratar em favor do estagiário seguro de acidentes pessoais cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme consta no termo de compromisso;

IX - é de responsabilidade da unidade concedente comunicar à Central de Carreiras da UNIVATES , ou quando o caso, ao responsável administrativo do agente de integração, a indicação do aluno que deseja contratar, bem como as atividades a serem desenvolvidas por ele;

X - as atividades de estágio não obrigatório devem ser desenvolvidas em ambiente com condições adequadas e que possam contribuir para aprendizagens do aluno estagiário nas áreas social, profissional e cultural.

XI - cabe à UNIVATES comunicar ao agente de integração, se houver, ou à unidade concedente, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares acadêmicas;

XII - segundo o art.14 da Lei 11.788/2008 “aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio”.

#### **Das exigências e critérios específicos**

O estágio não obrigatório do Curso de Nutrição, bacharelado:

- constitui-se numa oportunidade para os acadêmicos do Curso de Nutrição, bacharelado atuarem como colaboradores no desenvolvimento das atividades previstas no plano de atividades;
- envolve o desenvolvimento de atividades nas áreas do curso, não sendo permitido a atuação em outras áreas;
- só pode ser desenvolvido pelo aluno nas diferentes áreas se cursou as disciplinas relacionadas como pré-requisitos;
- pode ser desenvolvido em organizações públicas ou privadas que se dedicam a atividades relacionadas às áreas do curso.

O aluno estagiário somente pode assumir atividades nas diferentes áreas da nutrição se houver um profissional graduado em Nutrição, com o respectivo registro no CRN, indicado pela unidade concedente.

#### **Das áreas/atividades de atuação e pré-requisitos**

São pré-requisitos e atividades a serem desenvolvidos no estágio curricular não obrigatório pelos alunos do Curso de Nutrição, bacharelado:

<b>Campo de Atuação</b>	<b>Pré- requisitos Disciplinas</b>	<b>Atividades a serem desenvolvidas</b>
Nutrição Clínica	Avaliação Nutricional, Nutrição e Dietética nos Ciclos da Vida I e II	Sob a responsabilidade de nutricionista: promover assistência aos pacientes por meio da atuação em equipe; elaborar plano dietético, sugerindo suplemento nutricional, quando necessário; registrar em prontuário a prescrição dietoterápica da internação e proceder a alterações, se necessário acompanhado de registro da evolução nutricional; promover orientação nutricional para pacientes e familiares; auxiliar no treinamento e capacitação de recursos humanos para a produção e administração das dietas vias oral e enteral; manter-se em contato e em integração com a equipe de nutricionistas que administram a UAN responsável pela execução dos planos alimentares.

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	Técnica Dietética II Higiene e Qualidade dos Alimentos	Sob supervisão de nutricionista, participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física de uma UAN; verificar a adequação da infraestrutura da Unidade aos princípios nutricionais e sanitários de administração de uma UAN; elaborar cardápios nutricionalmente equilibrados e compatíveis às demandas da UAN; participar do recrutamento e seleção dos funcionários; verificar todas as fichas de controle; elaborar, implementar e supervisionar programa de higiene pessoal, equipamentos, alimentos, transporte; planejar a aplicação dos recursos econômicos e financeiros da UAN; integrar-se com a equipe de atenção à saúde ocupacional; participar de trabalhos da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - Cipa e Equipamentos de Proteção Individual - EPI
Saúde Coletiva	Higiene e Qualidade dos Alimentos, Avaliação Nutricional e Educação Nutricional	sob supervisão de nutricionista, contribuir no planejamento, execução e análise de inquéritos epidemiológicos; auxiliar no planejamento, organização e supervisão de campanhas de avaliação nutricional de coletividades; participar de atividades de capacitação aos colaboradores; elaborar e aplicar matérias de educação nutricional.

### **Das atribuições**

#### **Do supervisor de estágio**

O supervisor do estágio não obrigatório fica ao encargo do coordenador do curso ou de um professor indicado por ele, ao qual cabe acompanhar e avaliar as atividades realizadas pelo estagiário tendo como base o plano e o(s) relatório(s) do estagiário, bem como as informações do profissional responsável na unidade concedente.

#### **Do supervisor da unidade concedente**

O supervisor da parte concedente é um profissional do quadro de funcionários e indicado pela empresa contratante, responsável pelo acompanhamento do aluno estagiário durante o desenvolvimento das atividades, devendo possuir formação superior no curso de Nutrição e registro no CRN.

Cabe também ao supervisor indicado pela empresa concedente comunicar à Central de Carreiras da Univates qualquer irregularidade ou, se for o caso, a desistência do aluno estagiário, assim como efetuar os registros relacionados ao desempenho do aluno.

#### **Do aluno estagiário**

Cabe ao aluno estagiário contratado para desenvolver estágio não obrigatório:

- a) indicar a organização em que realizará o estágio não obrigatório à Central de Carreiras da UNIVATES ou ao responsável administrativo do agente de integração;
- b) elaborar o plano de atividades e desenvolver as atividades acordadas;

c) responsabilizar-se pelo trâmite do Termo de Compromisso, devolvendo-o à Central de Carreiras da UNIVATES ou ao responsável administrativo do agente de integração, se houver, convenientemente assinado e dentro do prazo previsto;

d) ser assíduo e pontual tanto no desenvolvimento das atividades quanto na entrega dos documentos exigidos;

e) portar-se de forma ética e responsável.

#### **Das disposições finais**

A Central de Carreiras, o Núcleo de Apoio Pedagógico e o coordenador de curso devem trabalhar de forma integrada no que se refere ao estágio não obrigatório dos estudantes matriculados nos cursos de graduação do Centro Universitário UNIVATES, seguindo as disposições contidas na legislação em vigor, bem como as normas internas contidas no regulamento do estágio não obrigatório e na Resolução 129/Reitoria/Univates, de 28 de setembro de 2012.

As unidades concedentes, assim como a Central de Carreiras e o coordenador de curso, devem seguir o estabelecido na legislação em vigor, as disposições do regulamento do estágio não obrigatório e as normas e orientações do Centro Universitário UNIVATES que tratam do assunto.

## Competências e Habilidades

- Ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde;
- Análise crítica de informações de diferentes fontes;
- Análise crítica do resultado dos processos produtivos nos contextos social e ambiental;
- Análise da realidade a partir do diálogo argumentativo coerente;
- Análise de determinado grupo de dados e discernimento sobre o teste estatístico mais adequado para responder a determinados questionamentos;
- Análise dos processos de interação humana, buscando mais entendimento sobre os aspectos psicológicos envolvidos nas relações interpessoais (frustrações, perdas, luto);
- Análise dos recursos linguísticos relacionando o texto ao contexto, utilizando a metalinguagem em nível básico;
- Análise e interpretação de lâminas histológicas;
- Aplicação da gastronomia em patologias;
- Aplicação da técnica de avaliação antropométrica;
- Aplicação dos conhecimentos sobre os nutrientes e necessidades energéticas para cálculos e orientações nutricionais;
- Aplicação dos conhecimentos sobre os nutrientes para o cálculo de necessidades energéticas, prescrição dietética e orientações nutricionais;
- Aplicação e uso de proteínas, lipídios, carboidratos, vitaminas e sais minerais na indústria de alimentos;
- Apresentação de pratos atrativos aos pacientes;
- Associação dos conteúdos teóricos com as práticas de laboratório;
- Atuação em equipe multiprofissional, com vistas ao trabalho interdisciplinar, e transdisciplinar com extrema produtividade na promoção da saúde, baseado na convicção científica, de cidadania e de ética;
- Atuação profissional, compreendendo a natureza humana em suas dimensões, em suas expressões e fases do ciclo vital;
- Autonomia por meio da escolha de assuntos que venham a contribuir para a sua formação acadêmica;
- Avaliação quanto à significância de um teste estatístico;
- Compreensão com base nos conceitos antropológicos da heterogeneidade social e cultural da humanidade;
- Compreensão da construção histórica das políticas públicas de saúde mental;
- Compreensão da importância da produção de alimentos, relacionando seu volume com a necessidade de conservação;
- Compreensão da importância das teorias clássicas e contemporâneas para pensar a sociedade atual;
- Compreensão da interface entre saúde e produção social;
- Compreensão da Língua Estrangeira escolhida pelo estudante;
- Compreensão da multidisciplinaridade existente nas relações de trabalho;
- Compreensão das fases do desenvolvimento humano e nos seus diferentes significados, com base em diversos autores;
- Compreensão das múltiplas culturas que habitam a sociedade contemporânea;
- Compreensão das principais parasitoses que acometem o homem e os animais;
- Compreensão das relações e problemáticas envolvidas nas questões que abrangem as diversidades sociais, étnico-raciais, econômicas, culturais, religiosas, políticas e outras face à afirmação dos direitos humanos;
- Compreensão do funcionamento e da relação anatômica dos sistemas estudados;
- Compreensão do metabolismo do etanol e das patologias associadas ao seu consumo;
- Compreensão do significado das principais medidas que avaliam o adoecimento e a morte de determinada população;
- Compreensão dos princípios da conservação de alimentos por diferentes tecnologias, identificação e aplicabilidade de métodos de conservação em alimentos;
- Compreensão dos princípios gerais que regem as ações dos fármacos no organismo e do organismo sobre os fármacos;
- Compreensão e caracterização dos processos envolvidos na regulação do metabolismo

intermediário de carboidratos, proteínas e lipídios;

- Compreensão e experimentação da integralidade, intersetorialidade e interdisciplinaridade nas intervenções na área de alimentação e nutrição para indivíduos e coletividades;

- Compreensão e experimentação do funcionamento das políticas e dos programas do governo;

- Compreensão e uso dos mecanismos de coesão e de recursos de coerência na construção do texto e na produção de sentidos;

- Compreensão, interpretação e desenvolvimento de textos científicos;

- Compreensão, reconhecimento e valorização das diferentes linguagens e produções culturais manifestas nas sociedades contemporâneas e de suas funções na produção do conhecimento;

- Comprehension of the biotechnology advances in environmental and health sciences.

(Compreensão dos avanços biotecnológicos nas ciências ambiental e da saúde);

- Comunicação, liderança e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

- Comunicação na Língua Brasileira de Sinais encadeando as experiências culturais e as relações interpessoais, de trabalho e de gênero que se articulam por meio da língua;

- Comunicação oral e escrita por meio da apresentação de trabalhos científicos;

- Comunicação verbal, não verbal e habilidades de leitura e escrita;

- Concepção e postura na apresentação de trabalhos científicos;

- Conhecimento da ética e da legislação profissional e comunicação verbal e não verbal, pertinentes ao exercício profissional;- Conhecimento das etapas embriológicas e organogênicas para o entendimento da constituição do corpo humano;

- Conhecimento das funções do sistema nervoso autônomo;

- Conhecimento das principais patologias;

- Conhecimento de legislação de aditivos alimentares e suas funções;

- Conhecimento de técnicas de mediação, negociação de conflitos e liderança;

- Conhecimento dos aspectos anatômicos e fisiológicos em função da preservação e da qualificação da saúde como uma busca permanente, pautada por princípios éticos;

- Conhecimento dos diferentes temas e conceitos de citologia;

- Conhecimento dos padrões de qualidade e compromisso com estes e com os princípios da

ética/bioética;

- Conhecimento e aplicação das etapas para elaboração de um projeto de Pesquisa, utilizando os requisitos éticos e legais; - Conhecimento e aplicação de métodos para desenvolvimento de um projeto de pesquisa; - Conhecimento e interpretação de normas ambientais;

- Conhecimento, interpretação e aplicação das normas técnicas para elaboração de textos científicos; - Desenvolvimento da comunicação de forma efetiva;

- Desenvolvimento da habilidade procedimental para dosagens bioquímicas de glicose, proteínas e perfil lipídico;

- Desenvolvimento da observação, da expressão e da associação do conhecimento teórico com situações práticas;

- Desenvolvimento da percepção crítica e analítica do desenvolvimento das políticas públicas de saúde no Brasil;

- Desenvolvimento da reflexividade, mediante a demonstração do interesse científico e do espírito crítico para a análise e comparação de situações do cotidiano com fenômenos em nível microbiológico;

- Desenvolvimento da técnica de avaliação antropométrica;

- Diagnóstico de problemas de saúde em nível histológico;

- Diferenciação das estruturas anatomofisiológicas dos sistemas que formam o organismo humano;

- Domínio de tecnologias de comunicação e informação;

- Domínio dos recursos e das ferramentas de comunicação;

- Domínio dos recursos e ferramentas de comunicação;

- Elaboração de atividades de segurança dos alimentos de acordo com as necessidades, demandas e situação sócio-econômica da população;

- Elaboração de receitas direcionadas a alterações fisiopatológicas;

- Elaboração e aplicação de atividades de educação nutricional em diferentes ciclos da vida de acordo com as necessidades, demandas e situação sócio-econômica da população;

- Emprego de diferentes estratégias de leitura adequadas ao contexto textual, aos objetivos de leitura e às intenções comunicativas;

- Entendimento da importância do acolhimento e do vínculo na interação com o usuário dos

serviços;

- Entendimento da importância do estudo da parasitologia para sua área de formação;
- Entendimento da relação da estrutura e função com patologias associadas;
- Entendimento das etapas de uma análise microbiológica de alimentos e leitura de resultados

analíticos;

- Entendimento do papel dos microrganismos nos diversos campos da vida humana e do ambiente de compreensão dos processos de saúde e de doença;

- Entendimento dos processos fisiológicos dos sistemas do corpo humano abordados na disciplina;

- Entendimento sobre como alterações estruturais, de expressão proteica ou deficiência de cofatores, alteram as vias metabólicas, associando com os erros inatos do metabolismo;

- Escrita com ênfase na coesão e na coerência;

- Estabelecimento das relações entre microbiologia, imunologia, biotecnologia e sociedade;

- Estabelecimento de relações entre os modos de transmissão das parasitoses e medidas de

profilaxia;

- Exercício da habilidade de aptidão de trabalhar em equipe;

- Identificação da ação farmacológica e interação dos fármacos no tratamento clínico;

- Identificação das características sociais regionais e globais e suas relações com o ambiente;

- Identificação de oportunidades;

- Identificação de problemas prioritários a partir de informações sobre a situação de saúde de determinada localidade;

- Identificação de formas para resumir e apresentar um grupo de dados;

- Identificação dos principais processos tecnológicos de transformação, beneficiamento e conservação de alimentos aplicados a produtos cárneos, láteos e de origem vegetal;

- Identificação e uso das principais fontes de informações de saúde disponíveis;

- Interpret and discuss issues related to man health and the environment (interpretar e discutir questões relacionadas com a saúde do homem e do meio ambiente);

- Iniciativa e atitude empreendedora;

- Integração do contexto acadêmico com a realidade social e específica das áreas de graduação;

- Integralização de conhecimentos adquiridos sobre os mecanismos do sistema imune e as possibilidades de controle e amplificação das respostas imunológicas;

- Interpretação de dados presentes em textos, tabelas e figuras e correlação com outros dados;

- Interpretação e sintetização de textos acadêmicos;

- Investigação e conhecimentos sobre a aplicação da visão holística do ser humano integrando

equipes multiprofissionais;

- Leitura e interpretação conceitual de questões fundamentais nas diversas ciências;

- Manipulação dos materiais utilizados no Laboratório de Microbiologia;

- Manuseio de equipamentos e produção de lâminas histológicas;

- Noções de metodologias analíticas para suas dosagens e interpretações;

- Participação em assessoramento a coordenação de liderança e gerenciamento de equipes multiprofissionais de discussão, de definição e de operacionalização;

- Pensamento crítico no reconhecimento e na busca de solução dos problemas sociais;

- Percepção da importância da história da microbiologia de alimentos e sua contribuição na ciência atual;

- Percepção da leitura e da escrita como processo de construção e de produção de sentidos na interação autor-texto-leitor;

- Problematização da inclusão escolar, desnaturalizando as representações pelas quais os sujeitos da educação têm sido descritos e posicionados na sociedade em que vivem;

- Produção de apresentação de um artigo científico;

- Questionamento dos conceitos preestabelecidos;

- Raciocínio lógico, crítico e analítico;

- Reconhecimento das características físico-químicas de alimentos e composição centesimal;

- Reconhecimento das diferentes vias de degradação e métodos de conservação (frio, calor, embalagem, secagem) de alimentos;

- Reconhecimento das limitações individuais e da necessidade de cooperação;

- Reconhecimento do sistema nervoso e conhecimento das estruturas anatômicas;

- Reconhecimento dos principais aspectos bioéticos necessários ao desenvolvimento de uma



pesquisa;

- Reconhecimento e compreensão das propriedades físico-químicas dos macronutrientes proteínas, carboidratos e lipídios;
- Reflexão acerca dos pressupostos teóricos da ação científica e social;
- Reflexão sobre a Pedagogia da diferença que possa enxergar os sujeitos para além da diversidade e da identidade a partir das quais são nomeados e definidos, para compreendê-los e propor estratégias pedagógicas que contemplem essas diferenças sem juízos prévios de valor;
- Relação entre a qualidade de matérias-primas e os produtos alimentícios com os benefícios e prejuízos de diferentes métodos de conservação;
- Relacionamento das estruturas corporais com suas funcionalidades;
- Responsabilidade socioambiental;
- Síntese de dados por meio de medidas de tendência central e de variabilidade;
- Transformação das situações cotidianas em hipóteses de trabalho;
- Tratamento e tematização de problemas morais e éticos;
- Understanding the role of biotechnology in society. (Entendimento do papel da Biotecnologia na sociedade);
- Uso da variedade linguística adequada ao gênero e à situação comunicativa, tanto na linguagem oral quanto na escrita, com foco na linguagem formal;
- Utilização da Língua Inglesa como instrumento de acesso a informações acerca de outras culturas e grupos sociais em nível básico;
- Utilização das tecnologias de informação e comunicação em situações relevantes;
- Utilização de dicionários como ferramenta de apoio para a aquisição de vocabulário;
- Utilização de planilhas eletrônicas para a tabulação e apresentação de dados; - Utilização de sistemas de informação para análise de situação de saúde;
- Utilização de softwares de bioestatística para inferir sobre a significância dos testes;
- Utilização dos dados da avaliação nutricional para determinação do diagnóstico nutricional;
- Vivência das atividades inerentes ao nutricionista dentro de um serviço de nutrição hospitalar e ambulatorial.