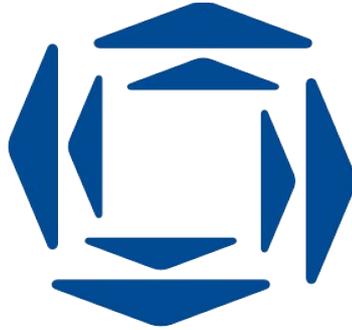


CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES



UNIVATES

**REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO
OBRIGATÓRIO**

CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Das disposições gerais

O presente documento trata do estágio não obrigatório que, assim como o estágio obrigatório, fundamenta-se na Lei nº. 11788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes.

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 matriculados e frequentando o ensino regular.

O estágio não obrigatório é uma atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso, não se constituindo, porém, num componente indispensável à integralização curricular.

Dos objetivos

Geral

Oportunizar ao aluno estagiário ampliar 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 Técnico em Nutrição e Dietética do Centro de Educação Profissional – CEP da 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 regularmente matriculado e frequentando curso técnico do Centro de Educação Profissional – CEP da UNIVATES;
- II – obrigatoriedade de concretizar a celebração de termo de compromisso entre o estagiário, a parte concedente do estágio e a UNIVATES antes do início das atividades;
- 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 máxima da jornada de atividades do aluno estagiário será de 6 (seis) horas diárias e de 30 horas semanais;
- V – o período de duração do estágio não obrigatório não pode exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aluno portador de deficiência;
- VI – o estágio não obrigatório não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, podendo o aluno receber bolsa ou outra forma de contraprestação das atividades que irá desenvolver. A eventual concessão de benefícios relacionados à transporte, alimentação e saúde, entre outros, também não caracteriza vínculo empregatício;
- VII – se houver alguma forma de contraprestação ou bolsa de estágio não obrigatório, o pagamento do período de recesso será equivalente a 30 (trinta) dias, sempre que o estágio tiver a duração igual ou superior a 1 (um) ano, a ser gozado preferencialmente durante as férias escolares. No caso de o estágio ter a duração inferior a 1 (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 – 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;

X – cabe à UNIVATES comunicar, quando solicitada, à unidade concedente ou ao agente de integração (se houver) as datas de realização de avaliações escolares acadêmicas;

XI – 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

I – O estágio não obrigatório do Curso Técnico em Nutrição e Dietética envolve atividades relacionadas à área profissional do curso, como auxiliar em elaboração de cardápios e dietas para grupos e/ou indivíduos saudáveis e/ou doentes, nas diferentes etapas da vida; auxiliar nas capacitações de manipuladores de alimentos; auxiliar no monitoramento do estado nutricional de grupos e/ou indivíduos saudáveis e/ou doentes, nas diferentes etapas da vida; auxiliar na elaboração, implantação e implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); auxiliar na elaboração, implantação e implementação do APPCC da indústria alimentícia; auxiliar a elaboração e desenvolvimento de atividades de educação alimentar e nutricional; auxiliar no desenvolvimento, testes e cálculo nutricional de novas receitas; auxiliar nas diferentes atividades administrativas do departamento de nutrição da entidade concedente de estágio, como por exemplo: compras, controle de qualidade e estoque de alimentos, saneantes e diversos materiais comumente utilizados em unidades de alimentação e nutrição (UANs), entre outras.

II – O aluno estagiário somente pode colaborar em atividades relacionadas à profissão se houver um profissional habilitado, indicado pela unidade concedente, para acompanhamento.

Das atribuições

Do supervisor de estágio

Cabe ao coordenador do curso, ou ao professor indicado por ele, 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 local

O supervisor local é um profissional indicado pela unidade concedente, responsável pelo acompanhamento do aluno estagiário durante o desenvolvimento das atividades, devendo possuir formação em curso técnico ou de graduação em Nutrição e registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

Do aluno estagiário

Cabe ao aluno estagiário contratado para desenvolver estágio não obrigatório:

- a) indicar a organização em que realizará o estágio não obrigatório ao Núcleo de Estágios 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 ao Núcleo de Estágios 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

O Núcleo de Estágios, o Centro de Educação Profissional - CEP e os Coordenadores de Curso devem trabalhar de forma integrada no que se refere ao estágio não obrigatório dos alunos matriculados nos cursos técnicos do Centro Universitário UNIVATES, seguindo as disposições contidas na legislação em vigor, bem como as normas internas contidas no presente regulamento e na Resolução 86/REITORIA/UNIVATES, de 03 de julho de 2008.

As unidades concedentes, assim como os agentes de integração, devem seguir o estabelecido na legislação em vigor, as disposições do presente regulamento e as normas e orientações do Centro Universitário UNIVATES que tratam do assunto.

COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS

COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS

- Capacidade de identificar a estrutura e a organização do sistema de saúde vigente;
- Capacidade de interpretar e aplicar princípios e normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional da saúde;
- Capacidade de coletar e organizar dados relativos ao campo de atuação;
- Capacidade de aplicar princípios e normas de higiene e saúde considerando o indivíduo, o alimento e o ambiente;
- Capacidade de identificar e avaliar as rotinas, a área física e equipamentos da Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Capacidade de executar cardápios e dietas elaborados pelos profissionais nutricionais, de acordo com o planejamento dietético previamente estabelecido, seguindo as leis fundamentais da alimentação;
- Capacidade de orientar, coordenar e controlar a execução técnica do trabalho relacionado com a Nutrição e Dietética no que diz respeito ao controle de qualidade dos alimentos e ao seu correto armazenamento;
- Capacidade de orientar os indivíduos, famílias e comunidade sobre a importância da alimentação equilibrada para a saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho;
- Capacidade de orientar os indivíduos quanto às necessidades alimentares, nos diversos estados fisiológicos e fases do ciclo vital;
- Capacidade de orientar os indivíduos quanto à seleção e preparo de alimentos visando à segurança alimentar, à composição da alimentação diária e às práticas alimentares recomendadas;
- Capacidade de organizar lista para compras de alimentos baseada em planejamento de refeições e considerando o fator de correção das perdas;
- Capacidade de controlar o preparo de refeições modificadas, dietas especiais e fórmulas dietéticas, atendendo ao diagnóstico médico e à prescrição dietética do nutricionista, cujo detalhamento envolve a quantificação e a qualificação dos alimentos a serem utilizados, sua escolha, higienização, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição aos pacientes, bem como cuidados para a prevenção de contaminações;
- Capacidade de acompanhar e orientar as atividades da equipe operacional do serviço de nutrição, respeitando suas potencialidades e limitações;
- Capacidade de orientar e acompanhar a higienização da área física e de alimentos em instituições públicas ou privadas.

COMPETÊNCIAS GERAIS

- Capacidade de identificar os determinantes e os condicionantes do processo saúde-doença;
- Capacidade de identificar as funções dos membros de equipe de trabalho;
- Capacidade de planejar e organizar o trabalho na perspectiva do atendimento integral e de qualidade;
- Capacidade de realizar trabalho em equipe, correlacionando conhecimentos de várias disciplinas ou ciências, tendo em vista o caráter interdisciplinar da área;
- Capacidade de aplicar normas de biossegurança;
- Capacidade de aplicar princípios e normas de higiene e saúde pessoal e ambiental;
- Capacidade de interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do usuário;
- Capacidade de identificar e aplicar princípios e normas de conservação de recursos não renováveis e de preservação do meio ambiente;
- Capacidade de aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho;
- Capacidade de avaliar riscos de iatrogenias ao executar os procedimentos técnicos;
- Capacidade de identificar e aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional de saúde;
- Capacidade de conhecer as rotinas, protocolos de trabalho, instalações e equipamentos;
- Capacidade de operar equipamentos próprios do campo de atuação, zelando pela sua manutenção.