



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

ESTAGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Carga Horária Total: 200 horas

1 EMENTA:

Desenvolvimento de atividades práticas sob supervisão em Serviço de Nutrição para coletividades enfermas com aplicação dos conhecimentos teóricos de fisiopatologia da nutrição e dietoterapia. Acompanhamento nutricional de pacientes, de rotina administrativa e técnica de profissionais em hospitais e ambulatórios.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Proporcionar ao estudante o contato com a área clínica, conduzindo à aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso.

2.2 Específicos:

a) Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, visando minimizar os efeitos da doença, com melhor controle de infecção, melhor resposta a procedimentos cirúrgicos e redução do tempo de internação;

b) Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados;

c) Estimar as necessidades nutricionais de acordo com a avaliação clínico-nutricional do paciente;

d) Prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou a manutenção do estado nutricional;

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Realizar a avaliação clínico-nutricional; (25h)

Objetivo Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, visando minimizar os efeitos da doença, com melhor controle de infecção, melhor resposta a procedimentos cirúrgicos e redução do tempo de internação;

1.1 Realizar a avaliação clínico-nutricional; (25h)

Unidade 2 - Prescrever dietas individualizadas que forneçam os nutrientes necessários para pacientes internados, nos diversos setores hospitalares; (25h)

Objetivo Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, visando minimizar os efeitos da doença, com melhor controle de infecção,

melhor resposta a procedimentos cirúrgicos e redução do tempo de internação e avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados;

2.1 Prescrever dietas individualizadas que forneçam os nutrientes necessários para pacientes internados, nos diversos setores hospitalares; (25h)

2.2 Prescrever dietas individualizadas que forneçam os nutrientes necessários para pacientes internados, nos diversos setores hospitalares; (25h)

Unidade 3 - Acompanhar a evolução do caso clínico e do estado nutricional do paciente internado; (25h)

Objetivo Estimar as necessidades nutricionais de acordo com a avaliação clínico-nutricional do paciente; Prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou a manutenção do estado nutricional;

3.1 Acompanhar a evolução do caso clínico e do estado nutricional do paciente internado; (25h)

Unidade 4 - Efetuar o controle de ingestão de alimentos pelos pacientes internados; (25h)

Objetivo Indicar a utilização das diferentes vias de alimentação (via oral, enteral ou parenteral), considerando o diagnóstico clínico e a condição nutricional do paciente; Calcular o plano dietoterápico, considerando a via de administração e a composição da dieta; Acompanhar a evolução clínico-nutricional;

4.1 Efetuar o controle de ingestão de alimentos pelos pacientes internados; (25h)

Unidade 5 - Realizar orientação nutricional, visando a alta hospitalar do paciente. (25h)

Objetivo Realizar orientação nutricional, visando a alta hospitalar do paciente.

5.1 Realizar orientação nutricional, visando a alta hospitalar do paciente. (25h)

Unidade 6 - Fazer estudos de casos clínicos. (25h)

Objetivo Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, visando minimizar os efeitos da doença, com melhor controle de infecção, melhor resposta a procedimentos cirúrgicos e redução do tempo de internação; Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados; Estimar as necessidades nutricionais de acordo com a avaliação clínico-nutricional do paciente; Prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou a manutenção do estado nutricional; Indicar a utilização das diferentes vias de alimentação (via oral, enteral ou parenteral), considerando o diagnóstico clínico e a condição nutricional do paciente; Calcular o plano dietoterápico, considerando a via de administração e a composição da dieta; Acompanhar a evolução clínico-

nutricional; Realizar orientação nutricional, visando a alta hospitalar do paciente.

6.1 Fazer estudos de casos clínicos. (25h)

Unidade 7 - Acompanhar as atividades desenvolvidas na área do lactário e/ou sondário. (25h)

Objetivo Conhecer e aprofundar os conhecimentos nessa área.

7.1 Acompanhar as atividades desenvolvidas na área do lactário e/ou sondário. (25h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 O estudante deverá realizar atividades práticas, pertinentes à atenção dietética ao paciente hospitalizado e ambulatorial; participar de discussões de estudos de casos clínicos e de visitas em equipe multiprofissional. Todas as atividades serão realizadas sob supervisão direta do nutricionista responsável pela unidade.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Ao longo do estágio os alunos utilizarão os recursos disponíveis nas unidades hospitalares conveniadas ao UNIEURO. Além disso, deverão ter oportunidade de utilizar aparelhos para realização de avaliação nutricional (bioimpedância elétrica, adipômetro e balança digital) e softwares para cálculos de dietas e avaliação da composição corporal.

6 AVALIAÇÃO

6.1 A avaliação de desempenho dos estagiários nos locais determinados corresponderá a sessenta por cento da nota final. As apresentações e discussões dos estudos de casos clínicos semanais corresponderão a dez por cento da nota final. A apresentação do estudo de caso clínico final corresponderá a trinta por cento da nota final, sendo que a apresentação oral corresponde a quinze por cento e o trabalho escrito também a quinze por cento.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	000	025	025
Unidade 2	000	050	050
Unidade 3	000	025	025
Unidade 4	000	025	025
Unidade 5	000	025	025
Unidade 6	000	025	025
Unidade 7	000	025	025



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SAÚDE PÚBLICA

Carga Horária Total: 200 horas

1 EMENTA:

Desenvolvimento de atividades práticas em instituições ligadas a saúde da comunidade, para aplicação dos conhecimentos teóricos de nutrição, em saúde pública, visando capacitar para a atuação individual ou em equipes multiprofissionais, responsáveis pelos aspectos nutricionais de saúde comunitária.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Aplicar o aprendizado teórico adquirido durante a formação acadêmica, por meio da realização de atividades práticas pertinentes à atuação do nutricionista na área de Saúde Pública

2.2 Específicos:

a) Integrar as áreas da Nutrição na vivência da saúde pública.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (40h)

Objetivo	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio
1.1	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
1.2	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
1.3	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
1.4	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
1.5	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
1.6	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
1.7	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
1.8	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
1.9	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
1.10	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)

Unidade 2 - Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (40h)

Objetivo	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio
2.1	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
2.2	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
2.3	Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)

- 5.9 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)
5.10 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio (4h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 O estágio compreende essencialmente a aplicação de conhecimentos de nutrição no atendimento primário à saúde, assim como a participação em atividades relativas ao desenvolvimento de políticas públicas em alimentação e nutrição nos níveis de planejamento, implementação, monitoramento e a avaliação de programas e atividades e, a execução de projetos de pesquisa aplicados que gerem conhecimento para o estabelecimento destas políticas, programas e atividades.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 O Estágio em Nutrição Social deverá ser desenvolvido em instituições que permitam ao aluno a prática da nutrição na atenção básica à saúde, dentre os quais, postos de saúde, creches e escolas.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Utilizando instrumentos próprios, especificamente elaborados, a avaliação do Estágio será um processo contínuo e sistemático, estando sob responsabilidade dos professores-supervisores e dos preceptores. A avaliação se adequa em função das atividades específicas de cada local de estágio.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	000	040	040
Unidade 2	000	040	040
Unidade 3	000	040	040
Unidade 4	000	040	040
Unidade 5	000	040	040
Total	000	200	200

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLEHMIG, I. **Texto e atlas do desenvolvimento normal e seus desvios no lactente: diagnóstico e tratamento precoce do nascimento até o 18º mês.** São Paulo: Atheneu, 2000.

CASTRO, J. DE. **Geografia da fome : o dilema brasileiro : pão ou aço.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARTAL, R; WISWEL, R. A. & DRINKWATER, B.L. **O exercício na gravidez.** São Paulo: Manole, 1999.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO**

Carga Horária Total: 200 horas

1 EMENTA:

Desenvolvimento de atividades práticas, sob supervisão, em serviço de alimentação para coletividades com aplicação dos conhecimentos teóricos de planejamento organizacional, funcionamento e avaliação de um serviço de alimentação.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Aplicar o aprendizado teórico adquirido durante a formação acadêmica, por meio da realização de atividades práticas pertinentes à atuação do nutricionista na área de alimentação coletiva.

2.2 Específicos:

a) Oportunizar ao aluno a prática dos conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas relacionadas com o estágio;

b) Proporcionar ao aluno uma participação integrada na realidade do campo profissional existente, tornando-o apto a planejar, organizar, controlar, avaliar, elaborar projeto e administrar uma U.A.N.;

c) Capacitar o aluno a aplicar os conhecimentos técnicos, normas e recomendações apreendidas da ciência da Nutrição aplicadas à alimentação humana refletindo sobre esta prática.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (40h)

Objetivo Proporcionar ao aluno a aplicação de atividades práticas em campo de estágio.

1.1 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)

1.2 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)

1.3 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)

1.4 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)

Unidade 2 - Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (40h)

Objetivo **Proporcionar ao aluno aplicação de atividades práticas em campo de estágio.**

- 2.1 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 2.2 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 2.3 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 2.4 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)

Unidade 3 - Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (40h)

Objetivo **Proporcionar ao aluno a aplicação de atividades práticas em campo de estágio.**

- 3.1 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 3.2 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 3.3 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 3.4 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)

Unidade 4 - Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (40h)

Objetivo **Proporcionar ao aluno a aplicação de atividades práticas em campo de estágio.**

- 4.1 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 4.2 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 4.3 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 4.4 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)

Unidade 5 - Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (40h)

Objetivo **Proporcionar ao aluno a aplicação de atividades práticas em campo de estágio.**

- 5.1 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 5.2 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 5.3 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)
- 5.4 Aplicação de atividades práticas em campo de estágio. (10h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 O aluno estará vinculado a um professor-supervisor do curso de Nutrição da Unieuro, por meio de um sistema de tutoria. São competências do professor-supervisor prestar toda assistência ao estagiário, incluindo a necessária supervisão para a elaboração dos trabalhos determinados, bem como realizar a avaliação do aluno. Na Instituição receptora o aluno contará com a presença de um preceptor de Estágio, a quem é diretamente subordinado, devendo acatar suas orientações.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 O Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição tem carga horária de 200 horas, a serem cumpridas integralmente na Instituição a ele designada. Os horários de estágio respeitarão a dinâmica da Instituição

receptora, podendo haver modificações de acordo com particularidades locais. Os horários de entrada, almoço e saída respeitarão estas prerrogativas.

6 AVALIAÇÃO

- 6.1 Avaliação de atitudes (10% da nota final)
- 6.2 Avaliação de habilidades e destrezas (15% da nota final)
- 6.3 Avaliação de conhecimentos (75% da nota final)

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	000	040	040
Unidade 2	000	040	040
Unidade 3	000	040	040
Unidade 4	000	040	040
Unidade 5	000	040	040
Total	000	200	200

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P. **Alquimia dos alimentos**. Senac, 2007.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z. CARVALHO, J. & BISCONTINI, T.M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HAZELWOOD, D. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

RÊGO, J.C. & FARO, Z.P. **Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeição**. São Paulo: Varela, 1999.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

TRIGO, V.C. **Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Livraria Varela, 1999.