

**UNIVERSIDADE DO VALE DO TAQUARI -
UNIVATES**



UNIVATES

**REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO
OBRIGATÓRIO**

CURSO DE NUTRIÇÃO, BACHARELADO

REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

Das disposições gerais

O estágio não obrigatório, assim como o estágio obrigatório, fundamenta-se na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio dos estudantes; na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Federal nº 9.394/96, e nas 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 estudante matriculado e que frequenta o Curso de Nutrição, bacharelado, do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade do Vale do Taquari - 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 estudante deve estar matriculado e frequentando regularmente curso de graduação da Universidade do Vale do Taquari - 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

Campo de atuação: Nutrição Clínica

Pré-requisitos/ componentes curriculares: Nutrição nos Ciclos da Vida I e II, Avaliação e Educação Nutricional I e II.

Número de horas cursadas: 240 (duzentos e quarenta) horas

Atividades a serem desenvolvidas: realizar avaliação do estado nutricional; realizar triagem, diagnóstico do estado nutricional; elaborar orientações e plano alimentar; acompanhar a evolução dietoterápica em função da evolução clínica, nutricional e da ingestão alimentar, com supervisão direta do nutricionista.

Campo de atuação: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Pré-requisitos/ componentes curriculares: Higiene e Qualidade dos Alimentos.

Número de horas cursadas: 240 (duzentos e quarenta) horas

Atividades a serem desenvolvidas: sob supervisão de nutricionista, verificar a adequação da infraestrutura da UAN quanto aos princípios higiênico-sanitários, considerando as legislações vigentes; elaborar cardápios nutricionalmente equilibrados e compatíveis às demandas da UAN; verificar as fichas técnicas de preparação dos alimentos; analisar e controlar a logística de suprimentos da UAN; participar do recrutamento e seleção dos funcionários; elaborar, implementar e supervisionar o programa de boas práticas na UAN, conforme as legislações vigentes; planejar a aplicação dos recursos econômicos e financeiros da UAN; verificar o desperdício de alimentos e destinação dos resíduos, visando à sustentabilidade da UAN; analisar e incentivar a pesquisa de satisfação dos clientes na UAN; desenvolver atividades de educação nutricional com os clientes da

UAN; supervisionar o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

Campo de atuação: Saúde Coletiva:

Pré-requisitos/ componentes curriculares: Higiene e Qualidade dos Alimentos, Avaliação e Educação Nutricional I.

Número de horas cursadas: 240 (duzentas e quarenta) horas

Atividades a serem desenvolvidas: contribuir no planejamento, execução e análise de ações voltadas à vigilância alimentar, nutricional e sanitária da população; auxiliar no planejamento, organização e supervisão de campanhas de avaliação nutricional de coletividades; participar de atividades de capacitação e educação permanente aos colaboradores; elaborar e aplicar atividades de educação nutricional individual e/ou coletivas, com supervisão direta do nutricionista.

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 da Universidade do Vale do Taquari - Univates, seguindo as disposições contidas na legislação em vigor, bem como as normas internas constantes no regulamento do estágio não obrigatório e na Resolução 042/Consun/Univates, de 02 de julho de 2018.

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 da Universidade do Vale do Taquari - 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, intersectorialidade 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.