RESOLUÇÃO CONSEPE Nº 911, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Dispõe sobre os regulamentos de Estágios do Curso de Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas - CEULP.

O CONSEPE - Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão do Centro Universitário Luterano de Palmas, no uso de suas competências regimentais e estatutárias, e tendo vista a aprovação em reunião realizada em 25 de março de 2026;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar os regulamentos de Estágios do Curso de Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas - CEULP conforme anexos.

Art. 2º - Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palmas-TO, 25 de março de 2026.

MARCELO MULLER:73372510330
Assinado de forma digital por MARCELO MULLER:73372510330
Dados: 2026.03.25 21:31:34 -03'00'

Marcelo Muller

Presidente

MANUAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CEULP
CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS

CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS
Recredenciado pela Portaria Ministerial nº 1.162, de 13/10/16, D.O.U. nº 198, de 14/10/2016
AELBRA EDUCAÇÃO SUPERIOR - GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO S.A.

CURSO DE NUTRIÇÃO

MANUAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Manual elaborado para orientar estudantes da Disciplina de Estágio Curricular Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição, do Curso de Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas (CEULP/ULBRA).

Supervisor(a): Profª. Me. Viviane Ferreira dos Santos

Palmas-TO

2026

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO 8
2 OBJETIVOS DO ESTÁGIO 9
2.1 Objetivo Geral 9
2.2 Objetivos Específicos 9
3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA E LEGAL 10
4 ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO 11
5 ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS 13
5.1 Condutas e Responsabilidades do Estagiário 13
5.2 Atividades Técnicas de Gestão, Controle e Produção em UAN 13
5.3 Atividades Específicas Previstas no Plano de Estágio 15
6 ROTEIRO DE ATIVIDADES 16
7 AVALIAÇÃO 19
8 CONSIDERAÇÕES FINAIS 20
REFERÊNCIAS 21

1 APRESENTAÇÃO

O Estágio Curricular Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) constitui um dos eixos centrais para a formação do nutricionista, permitindo a vivência profissional em ambientes de alimentação coletiva e gestão de serviços de produção de refeições. O estágio integra teoria, prática e contexto institucional, aproximando o discente das competências reais para o exercício profissional, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais e com as normas do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

A Resolução CFN nº 600, de 25 de janeiro de 2018, dispõe sobre as atribuições do nutricionista e estabelece as responsabilidades técnicas exigidas para atuação em alimentação coletiva. Para o estágio em UAN, destaca-se o conjunto de atividades obrigatórias a serem desempenhadas no âmbito da área de Unidade de Alimentação e Nutrição: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas ou privadas.

Este manual estabelece normas e procedimentos que orientam o estudante, garantindo a padronização das atividades práticas e o cumprimento das exigências acadêmicas, legais e éticas.

2 OBJETIVOS DO ESTÁGIO

2.1 **Objetivo Geral**

Proporcionar aos discentes, vivências práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição, desenvolvendo competências técnico-gerenciais relacionadas à produção, controle, planejamento e gestão de serviços de alimentação coletiva.

2.2 **Objetivos Específicos**

- Aplicar normas higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação;
- Realizar avaliação técnica e físico-funcional de UANs;
- Participar do planejamento e elaboração de cardápios;
- Desenvolver habilidades em gestão de compras, estoque e distribuição;
- Executar atividades de supervisão de produção;
- Integrar conhecimentos teórico-práticos na Unidade Concedente.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA E LEGAL

As disciplinas que integram a fundamentação teórico-prática são:

- Microbiologia dos Alimentos;
- Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicados à Nutrição I e II;
- Tecnologia dos Alimentos;
- Nutrição e Dietética;
- Bromatologia e Legislação dos Alimentos;
- Ciência, Inovação e Empreendedorismo;
- Gestão da Produção de Refeições;
- Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição.

O estágio é regulamentado pelo(a):

- Lei Federal nº 11.788/2008 – Lei do Estágio;
- Resolução CFN nº 600/2018 – Atribuições do nutricionista;
- Resolução CFN nº 698/2021 – Supervisão de Estágio em Nutrição;
- Resoluções CNE/CES nº 2/2025 – Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;
- Projeto Pedagógico do Curso (PPC).
- Termo de Compromisso de Estágio (TCE).

4 ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O Estágio Curricular Supervisionado em UAN será realizado em campos conveniados do município de Palmas–TO, selecionados de acordo com critérios institucionais, capacidade de atendimento, disponibilidade técnica e condições estruturais e sanitárias para o desenvolvimento das atividades práticas. A supervisão será exercida por supervisores acadêmicos do CEULP e preceptores de campo, nutricionista da Unidade Concedente.

O Estágio possui carga horária total de 220 horas, distribuídas conforme plano semestral, integrando o conjunto das 660 horas totais de estágio do curso em processo de adequação para as 800 horas, segundo a nova DCN (Resolução CNE/CES nº 2/2025). Em dias, isto equivale 37 dias de estágio cumprindo 6h/aula, ou seja, 4,5 horas corridas, cumpridas de 8:30h às 13h, podendo haver ajustes conforme calendário institucional.

Os estudantes serão alocados em duplas, distribuídos entre as UANs conveniadas, por meio de critérios definidos pela supervisão (como sorteio, disponibilidade de vagas ou necessidades específicas). Cada grupo vivenciará integralmente a rotina da unidade designada.

O uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) é **obrigatório** em todas as atividades presenciais. O tipo de EPI poderá variar conforme exigências do campo de estágio e normas sanitárias:

- Jaleco de mangas compridas, limpo e identificado;
- Calça comprida e blusa sem decote;
- Sapato fechado antiderrapante;
- Cabelos totalmente presos e protegidos com touca;
- Restrição de acessórios (anéis, brincos, colares, pulseiras, relógios);
- Unhas curtas, sem esmalte ou alongamentos;
- Higienização frequente das mãos com água e sabão ou álcool 70%;
- Uso de máscara, quando indicado pela unidade.

Os documentos obrigatórios a serem apresentados na disciplina são:

- Termo de Compromisso de Estágio (TCE);
- Carta de Encaminhamento;
- Ficha de Frequência;

- Plano Individual de Atividades (PIA);
- Relatórios semanais;
- Relatório Final.

Para o bom andamento do estágio, recomenda-se que todos os estudantes:

- Leiam integralmente este Manual antes do início do estágio;
- Conversem com o supervisor acadêmico no primeiro dia sobre o planejamento geral dos dias subsequentes;
- Planejem previamente cada atividade, considerando a limitação do tempo de permanência na unidade;
- Registrem dúvidas, dificuldades e aprendizados significativos, apresentando ao supervisor sempre que necessário;
- Lembrem-se de que o estágio tem duração limitada e exige organização, proatividade e estudo contínuo.

5 ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

5.1 Condutas e Responsabilidades do Estagiário

Durante todo o período de estágio, o aluno deverá observar as regras institucionais e os princípios éticos da profissão:

- Manter toda a documentação exigida pelo campo de estágio devidamente atualizada;
- Cumprir pontualmente os horários estabelecidos e seguir a programação das atividades;
- Registrar a frequência por meio de assinatura obrigatória no início e término das atividades, sob responsabilidade do próprio estagiário;
- Dedicar-se integralmente às atividades, priorizando a aprendizagem prática e científica;
- Comparecer a reuniões e orientações sempre que convocado pela supervisão ou pela coordenação;
- Conhecer e cumprir integralmente as normas do estágio e do local de prática;
- Cuidar da infraestrutura e dos equipamentos utilizados, preservando o patrimônio da Unidade Concedente;
- Respeitar a hierarquia do serviço, acatando orientações e normas operacionais;
- Adotar postura ética, proativa e colaborativa, mantendo bom relacionamento interpessoal e conduta compatível com o ambiente profissional;
- Exercer iniciativa, realizar sugestões de melhorias e contribuir com o funcionamento da unidade sempre que oportuno;
- Observar os princípios éticos da profissão, conforme o Código de Ética do Nutricionista;
- Estar uniformizado adequadamente, utilizando EPIs e materiais necessários para a realização das atividades;
- Entregar todas as atividades, planilhas, relatórios e demais documentos nos prazos definidos pela supervisão acadêmica.

5.2 Atividades Técnicas de Gestão, Controle e Produção em UAN

O estágio contempla um conjunto estruturado de ações que visam à vivência integral do processo de gestão, produção e controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição. Entre as atividades previstas, destacam-se:

- Acompanhamento das rotinas de estocagem dos gêneros alimentícios e demais materiais, verificando condições de conservação, organização do estoque, controle de validade, aplicação do sistema PVPS/PEPS e uso adequado dos instrumentos de registro e monitoramento.
- Previsão de consumo e elaboração das requisições internas, realizadas a partir do cardápio vigente e das fichas técnicas de preparação, assegurando o dimensionamento adequado dos insumos para a produção diária.
- Observação e análise da aceitação das refeições pelos usuários, utilizando instrumentos formais (fichas, relatos, indicadores) para identificar oportunidades de melhoria na produção e no planejamento do cardápio.
- Monitoramento das práticas de higienização de ambientes, equipamentos e utensílios, avaliando a execução dos procedimentos, o uso dos produtos saneantes e o cumprimento dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) e do Manual de Boas Práticas.
- Observação dos processos de compras e abastecimento, compreendendo etapas como solicitação, conferência, recebimento, especificações técnicas dos itens adquiridos e relação com fornecedores.
- Avaliação técnica de produtos enviados para análise, incluindo amostras de fornecedores ou itens participantes de processos licitatórios, com execução de testes sensoriais e verificação de especificações.
- Acompanhamento dos parâmetros de custo da produção, observando métodos de estimativa, fatores de correção, rendimento das preparações, porcionamento e impacto no custo final do cardápio.
- Acompanhamento dos indicadores de sobras e restos, distinguindo sobras limpas, sujas e restos-ingestão, avaliando suas causas e propondo estratégias de redução.
- Realização de ensaios culinários e testes de receitas, com foco em aprimorar preparações, promover inovação e racionalizar o uso de ingredientes, recursos e técnicas culinárias.
- Degustação técnica das refeições diariamente, com anotação criteriosa de

aspectos sensoriais e conformidade com o padrão estabelecido na Ficha Técnica de Preparação.

- Supervisão do cumprimento dos horários de distribuição, monitorando fluxos, porcionamento, temperatura de distribuição e organização da linha de serviço.
- Acompanhamento das atividades de higienização pós-produção, avaliando a execução das rotinas, o uso correto de materiais e a adequação às normas vigentes.
- Observação sistemática da equipe operacional, verificando postura, desempenho, comunicação, execução das tarefas e cumprimento das boas práticas.

5.3 Atividades Específicas Previstas no Plano de Estágio

- **Política de Compras:** O estagiário deverá registrar informações referentes aos gêneros alimentícios adquiridos, incluindo data do pedido, data do recebimento, data de utilização e fornecedor responsável. Esses dados serão utilizados para avaliar o fluxo de abastecimento, rotatividade dos insumos e aderência às especificações técnicas.
- **Avaliação da Estrutura Físico-Funcional da UAN:** O estudante realizará uma análise completa da estrutura física da unidade, comparando-a às exigências sanitárias vigentes. As não conformidades identificadas serão listadas e acompanhadas de propostas de correção e melhorias. Um gráfico-resumo deverá ser elaborado para representar os resultados.
- **Planejamento Operacional:** O estagiário deverá elaborar rotinas de produção semanais para todas as preparações previstas no cardápio; elaborar semanalmente o cardápio; produzir lista de compras de gêneros perecíveis e não perecíveis conforme as demandas da unidade e organizar listas de per capitas, mantendo-as disponíveis para consulta.
- **Avaliação do Cardápio:** Deverá ser realizada a análise nutricional de 2 dias de cardápio, conforme parâmetros do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), considerando: valor calórico total, macronutrientes em porcentagem, gordura total e saturada, fibras, sódio e NDPCal.
- **Elaboração de Planos de Ação:** O estagiário deverá desenvolver 3 planos de ação, sendo um obrigatoriamente 1 capacitação, utilizando

modelos de plano de aula, mural educativo e ações de educação nutricional aprendidos na disciplina de Educação Nutricional.

6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Responsabilidade: esta avaliação será feita pelo supervisor local e professor.

• Observação direta de conduta técnica:

– Aplicação de conhecimentos específicos na execução das tarefas (teórico/práticas).

–Postura ética.

– Envolvimento nas atividades.

– Interesse, engajamento, compromisso, pontualidade

Será realizada com o auxílio de instrumentos especificamente elaborados para registro de análise das observações (Apêndices II e III).

Compondo parte da nota, os alunos deverão elaborar, apresentar e entregar um portifólio, apresentado em 3 etapas em formato de seminário conforme calendário e cronograma de atividades.

Para conteúdo e estruturação do portifólio seguir as sugestões do roteiro abaixo:

1º Apresentação oral

Introdução: contextualizar o seu campo de estágio, com as definições e características de cada segmento.

Apresentação da empresa Identificação do local do estágio

Tipo de empresa.(comercial, institucional) descrever detalhadamente.

Número de funcionários da empresa.

Jornada de trabalho na unidade.

Estrutura Organizacional da empresa

Organograma da empresa. Localização da UAN neste organograma.

Organograma da U.A.N.

Atribuições das funções apresentadas no organograma (dando ênfase nos campos de atuação do Nutricionista na área de alimentação coletiva comparando com o que é executado na empresa. Consulte Resolução nº600/2018 do CFN)

Estrutura organizacional (regimento, manual, rotinas, impressos).

Descrever o roteiro de um colaborador a sua escolha (ou pegar pronta se tiver na unidade e colocar no portfólio) – Apêndice modelo

Refeitório

Sistema de distribuição

Modalidade de atendimento (no portfólio você pode colocar fotografias por exemplo para representar esse atendimento)

Padrão do cardápio (colocar o cardápio de 1 semana de forma legível. Caso a fotografia não fique legível, você deverá digitar)

Condições de segurança e prevenção de acidentes

Normas regulamentadoras: quais são as NRs que se aplicam no segmento?

Em relação ao pessoal: quais EPIs que os funcionários recebem?

Gestão ambiental

Como é a preocupação da unidade em relação a gestão ambiental? E como deveria ser?

Atenção à Dietética Individualizada e Educação Nutricional da U.A.N são realizados na unidade? (A unidade de alimentação e nutrição realiza esse tipo de pesquisa? Sim ou Não? Se sim como é realizada?). Como fazer atenção dietética em UAN? Faz ação para promoção da saúde?

2º Apresentação oral

Controle higiênico-sanitário

Aplicar check list de verificação da RDC 216 no campo de estágio: após aplicação do check list deverá fazer a avaliação e propor as melhorias nos itens que estiverem não conforme, para compor seu portfólio. (Obs: para o portfólio final o check list preenchido deve fazer parte, mas na apresentação oral, escolher 3 pontos não conformes e a solução para os problemas)

Qual avaliação da empresa? Citar na apresentação os 3 principais pontos não conformes encontrados com as ações de melhoria.

Planejamento físico-funcional de UAN.

Desenhar o lay out em papel milimetrado ou em programa de autocad, incluir todas as áreas da produção e os equipamentos.

Descrever o fluxolocalgrama (papel manteiga ou usar setas no caso de programas definindo o a passagem do Lixo/pessoas/matéria-prima crua e pronta para consumo).

Listar todos os equipamentos da unidade (levantamento: tipo de equipamento e o registro das marcas de cada um (fogões, fritadeiras, câmara fria entre outros), quantidade de cada equipamento, capacidade (litros ou Kg), estado de

conservação (bom estado ou não), manutenção (preventiva/corretiva), grau de ocupação ou ociosidade, tempo de vida, manual de instruções (empresa armazena os manuais?).

Gestão financeira da U.A.N.

- Descrever como é realizado a gestão de custos na unidade.
- Como é feito o controle de estoque? Há sistema de informação (ex. Teknisa, Genial, Colibri, Maxdata?) ou uso de planilhas de excel para controle? Usam curva ABC ou outra ferramenta para gestão do estoque?
- Como é feito a retirada dos produtos do estoque? Tem estoquista? Tem planilha de retirada e entrada de mercadoria?
- Há fichas técnicas de preparação?
- Fazem cálculo de custo de mercadoria vendida (cmv) mensalmente?
- Relacione os custos fixos, variáveis, diretos e indiretos da sua unidade.

Obs: as respostas não devem se resumir em sim ou não, devem ter explicações técnicas.

Administração de Pessoal

- Recrutamento/seleção/admissão: como ocorre?
- Introdução ao serviço/treinamento: como ocorre?
- Supervisão e avaliação: tem check list de supervisão?
- Cálculo do número de funcionários do campo de estagio e comparar com o preconizado pela literatura (lembrem da aula de Dimensionamento de Pessoal).
- Há realização de capacitações programadas? Ex. Boas práticas de Fabricação?

3º Apresentação oral

- Projeto desenvolvido em campo para atender uma necessidade do local. (Apêndice IV).
- FTP (na apresentação apenas uma, para o portfólio duas em excel)

Observações finais

Toda elaboração do material apresentado precisa ter embasamento com a literatura. Agora é o momento de relacionar toda a teoria estudada com a prática.

No final o aluno deve alcançar no mínimo média 6,0 para ser aprovado direto.

Em caso de nota inferior a 6,0 o aluno terá direito de realizar o exame final, que será uma avaliação oral e teórica com as professoras e supervisores do estágio.

Reprovação: alunos que não obtiverem notas igual ou superior a 6 e 100% de presença nos estágios.

As atividades serão distribuídas ao longo dos dias de estágio e podem sofrer alterações conforme o planejamento da unidade e da supervisão acadêmica. A seguir, apresenta-se o roteiro detalhado.

SUGESTÃO DE CALENDÁRIO DE ATIVIDADES

A ordem poderá ser alterada de acordo com a necessidade da unidade e do preceptor, respeitando-se as datas de entrega das atividades.

1ª SEMANA – (conteúdo da 1° parte do portifólio)

– Conhecimento e observação geral do serviço.

– Conhecer todos os colaboradores da equipe e suas funções.

– Conhecer todas as áreas da unidade.

– Observar a rotina da (o) nutricionista com o objetivo de aprender a rotina do serviço para realizá-la posteriormente.

– Levantar informações para elaborar apresentação do campo (1º apresentação oral).

2ª SEMANA

– Identificar uma necessidade/interesse do Campo de Estágio e iniciar a elaboração do projeto (essa atividade tem que ser realizada em conjunto com a (o) nutricionista do campo e o professor supervisor).

– Até o final da semana aplicação check list.

– Iniciar a descrição do portfólio – não deixar tudo para a semana de apresentação.

3ª SEMANA

– Elaboração do lay-out e fluxolocalgrama da unidade em papel milimetrado ou programa de computador.

- Começar a pensar quais preparações serão elaboradas Fichas técnicas: atividade entre os alunos/nutricionista do local/professora.

– Prazo máximo para definição do tema do pré-projeto para iniciar a pesquisa sobre o tema.

– Escrever pré-projeto com a ideia definida em conjunto.

– Produção do portfólio.

4ª SEMANA

– Elaborar ficha técnica de preparação 1.

– Andamento do pré-projeto.

– Produção do portfólio.

5ª SEMANA

– Elaborar ficha técnica de preparação 2

– Produção do portfólio.

– Andamento do pré-projeto.

6ª SEMANA

– Elaboração do projeto.

– Produção do portfólio.

– Organização da apresentação 2.

7º SEMANA

- Elaboração do projeto
- Construção do portfólio
- Fechamentos da discussão do projeto
- Organização da apresentação do projeto.
- Entregar para supervisor o documento de avaliação final do estágio.

8º SEMANA

- Finalização das atividades em campo
- Despedir do pessoal
- Apresentação do projeto final e da FTP.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Estágio Curricular Supervisionado em UAN representa um momento formativo essencial na trajetória acadêmica do estudante de Nutrição do CEULP. Este manual foi elaborado com o propósito de oferecer orientações alinhadas às normas institucionais, às Diretrizes Curriculares Nacionais e às

regulamentações profissionais que regem a atuação do nutricionista na área de Alimentação Coletiva.

Ao longo deste documento, foram descritas as atividades técnicas, gerenciais e educativas que compõem o percurso formativo no estágio, os critérios de avaliação, as responsabilidades dos estagiários, que fundamentam a prática profissional nos serviços de alimentação. Tais orientações visam proporcionar ao estudante uma vivência sólida e significativa, que articule teoria e prática, amplie a capacidade crítica e favoreça o desenvolvimento de competências indispensáveis ao exercício ético, seguro e responsável da profissão.

A realização das atividades propostas requer do estagiário comprometimento, postura ética, capacidade de trabalho em equipe e disposição para enfrentar desafios reais da gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. É nesse contexto que se consolidam habilidades fundamentais, como tomada de decisão, comunicação assertiva, organização de processos, análise de não conformidades, planejamento de cardápios, elaboração de documentos técnicos e desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional.

A avaliação detalhada apresentada neste manual reflete a importância de uma formação integral, que contempla desde a conduta profissional até a capacidade de elaborar soluções fundamentadas para problemas complexos das rotinas de produção de refeições. O processo avaliativo não se limita à mensuração de desempenho, mas constitui um instrumento pedagógico que busca orientar, fortalecer e aprimorar o percurso formativo do estudante.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA)**. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a estabelecimentos produtores ou industrializadores de alimentos. Brasília, DF, 2002.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA)**. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004.

BRASIL**.** Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 set. 1990.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006**. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Brasília, DF, 2006.

BRASIL**.** Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 set. 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria MEC nº 378, de 19 de maio de 2025**. Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade presencial e a distância nos cursos superiores. Brasília, DF, 2025.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**.** Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 nov. 2001.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN)**. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista. Brasília, DF, 2018.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN)**. Resolução CFN nº 698, de 11 de agosto de 2021**. Dispõe sobre a fiscalização do exercício profissional do nutricionista. Brasília, DF, 2021.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025**. Institui as novas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição. Brasília, DF, 2025.

APÊNDICE I

FREQÜÊNCIA

1.1. Assiduidade e pontualidade

Aluno: _____

Matrícula: _____ Turma:_____

Local do Estágio _____

Período:_____

DATA	HORÁRIO ENTRADA	HORÁRIO SAÍDA	CARGA HORÁRIA DO DIA	ASSINATURA (do aluno)

Assinatura Supervisor (nutricionista do campo): _____

Data: ____/_____/_____

APENDICE II

FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO – SUPERVISOR DE CAMPO

Nome do(a) Estagiário(a): _____

Local de Estágio: _____

Supervisor(a): _____

Data da Avaliação: ____ / ____ / _____

INSTRUÇÕES

Avalie o desempenho do estagiário conforme os critérios abaixo, utilizando a escala:

(1) Insuficiente
(2) Regular
(3) Bom
(4) Muito Bom
(5) Excelente

.

1. ASPECTOS TÉCNICOS E PROFISSIONAIS

Critérios	1	2	3	4	5
Domínio técnico e aplicação do conhecimento	☐	☐	☐	☐	☐
Qualidade na execução das atividades	☐	☐	☐	☐	☐
Capacidade de propor soluções e inovações	☐	☐	☐	☐	☐
Interesse e iniciativa	☐	☐	☐	☐	☐

2. ASPECTOS COMPORTAMENTAIS

Critérios	1	2	3	4	5
Assiduidade e pontualidade	☐	☐	☐	☐	☐
Autocrítica e busca por melhoria	☐	☐	☐	☐	☐
Disciplina e cumprimento de normas	☐	☐	☐	☐	☐
Trabalho em equipe e comunicação	☐	☐	☐	☐	☐
Responsabilidade profissional	☐	☐	☐	☐	☐
Ética profissional	☐	☐	☐	☐	☐

3. AVALIAÇÃO GLOBAL

Desempenho geral do(a) estagiário(a):

☐ Insuficiente ☐ Regular ☐ Bom ☐ Muito Bom ☐ Excelente

4. FEEDBACK DO SUPERVISOR

Pontos fortes:

Pontos a desenvolver:

Sugestões:

Assinatura do(a) Supervisor(a): _____

APÊNDICE III

REGISTRO DE AVALIAÇÃO NO SERVIÇO PELO PROFESSOR SUPERVISOR DO CAMPO (2. HABILIDADES E DESTREZAS)

Aluno: _____ Matr._____

Estágio:_____

Período:_____

Supervisor-professor:_____

Atividade prática – Parte 1	**Avaliação**	**Nota atribuída**
1. Participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula	(peso 1,0)	
2. Atitude durante o estágio (Apêndice 3 – avaliação do supervisor de campo)	(peso 1)	
3. Domínio sobre as atividades da UAN (pelo professor supervisor)	(peso 2)	
Atividade Teórica – Parte 2	**Avaliação**	**Nota atribuída**
4. Avaliação do portfólio final	(peso 6,0)	
Média das notas atribuídas		

Supervisor (professor):

_____Data:_____

(assinatura/carimbo)

APÊNDICE IV

Projeto a ser desenvolvido no local

Resumo

1. **Introdução**

- Buscar bibliografia sobre o estudo.

2. **Objetivos**

- Geral
- Específicos

3. **Metodologia**

- Fazer um diagnóstico do local e selecionar um tópico para elaborar o projeto.
- Descrever todo o procedimento.

4. **Resultados e Discussão**

- A apresentação dos resultados deve ser em formato de tabelas e/ ou figuras.
- Discutir resultados de acordo com registros anteriores existentes na unidade e/ ou com a bibliografia existente fazendo críticas e sugestões.

5. **Conclusões**

Referências

Obs: O projeto executado no campo deve ser escrito no formato de word e enviado no final do estágio.

Fonte da Letra – Times New Roman ou Arial
Tamanho da Letra – 12
Espaço entre linhas – 1,5
Tamanho do papel – A4
Margens – Esquerda – 3,0cm
Direita – 2cm (Justificado)
Superior – 3,0cm
Inferior – 2 cm
Paginação – Inferior centralizada
Citações bibliográficas no texto – De acordo com ABNT
Referências Bibliográficas – De acordo com ABNT
Citações de outros autores – De acordo com ABNT

APÊNDICE V

1) Elaborar ficha técnica completa de pelo menos 2 preparações (não fazer de saladas, sucos e sobremesa: frutas)
    a. Após a elaboração você deverá fazer uma discussão com os dados levantados e com a teoria sobre Ficha técnica de preparação.
    b. Apenas uma ficha será apresentada no grupo
    c. Importante repassar a ficha técnica com o seu supervisor de campo para correção.

APÊNDICE VI

É OBRIGATÓRIA A PARTICIPAÇÃO EM TODAS AS REUNIÕES/APRESENTAÇÕES

Observações:

1. **Local das reuniões para apresentações: Serão avisadas por WhatsApp.**
2. **Início do estágio:** data conforme programação avisada no e-mail e nos grupos de WhatsApp
3. **Os trabalhos devem ser entregues no dia agendado.**
4. **Os trabalhos quando entregues fora do prazo, serão corrigidos, porém para efeito de menção serão descontados 10% por dia, inclusive final de semana.**
5. **Durante a apresentação dos demais colegas, fiquem atentos. Este é um momento de aprendizado para você.**
6. **Todos os alunos deverão estar presentes em todas as apresentações. Não tem a opção de não estar presente, pois o estágio não permite falta.**
7. **O estágio não permite faltas, logo quem precisar se ausentar deverá cumprir a carga horária em outro horário, pois poderá ser reprovado. Qualquer necessidade de ausência deve ser comunicada ao nutricionista do campo e o professor supervisor IMEDIATAMENTE**

NOSSA MISSÃO:
Ser comunidade de aprendizagem eficaz e inovadora.

CEULP
CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS
Fone: (63) 3219-8000 | www.ulbra-to.br

MANUAL DO ESTAGIÁRIO
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

CEULP
CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS

APRESENTAÇÃO

Conforme a Lei nº. 11.788/2008, o estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior.
O processo de aprendizagem se constitui numa relação entre teoria e prática, nesse sentido é importante oportunizar aos acadêmicos a vivência de atividades inerentes à profissão. Desta forma, o Curso de Nutrição do Centro Universário Luterano de Palmas estabeleceu convênios de estágios supervisionados em Nutrição Social, onde o estudante deverá desenvolver ações no campo da saúde coletiva, prestar assistência e educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos sadios, ou enfermos, em instituições públicas, através de ações, programas, pesquisas e eventos, relacionados à alimentação e nutrição, visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde.

OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Objetivo geral

O estágio deverá aperfeiçoar os conhecimentos teóricos e práticos da área de Nutrição em Saúde Coletiva e estimular a capacidade de análise e senso crítico dentro de seu campo de atuação, tendo em vista a adequação às exigências do mercado de trabalho e a ética profissional.

Objetivos específicos

- Elaborar ações de intervenção com fins de prevenção de doenças e agravos à saúde e de promoção e assistência à saúde da comunidade;
- Executar atividades educativas, de orientação e de vigilância alimentar e nutricional na comunidade de modo interdisciplinar;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, executar e avaliar atividades de alimentação e nutrição e de saúde;
- Atuar nas políticas públicas e programas de alimentação e nutrição presentes na comunidade.

ATRIBUIÇÕES DO SUPERVISOR DE ESTÁGIO

De acordo com o Regulamento do Estágio Curricular obrigatório e não-obrigatório do Curso de Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas, as atribuições do supervisor de estágio são:

I- possibilitar ao estagiário o embasamento teórico necessário ao desenvolvimento da proposta de estágio.

II- avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;

III- orientar o estagiário nas diversas fases do estágio, relacionando bibliografias e demais materiais de acordo com as necessidades evidenciadas pelo aluno;

IV orientar e controlar a execução das atividades do estagiário;

V- acompanhar o planejamento do estágio;

VI- realizar uma avaliação em todas as etapas de desenvolvimento do estágio;

VII - cumprir todas as atribuições advindas do cumprimento integral da Lei nº. 11.788/2008.

ATRIBUIÇÕES DA UNIDADE CONCEDENTE

De acordo com o Regulamento do Estágio Curricular obrigatório e não-obrigatório do Curso de Nutrição da Ulbra, as atribuições da Unidade Concedente do estágio são:
I. celebrar Termo de Compromisso com a Instituição de ensino e o estudante;

II. ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao estudante atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

III. indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

IV. contratar em favor do estagiário, na condição de estágio não-obrigatório, seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, atendendo as orientações da Lei;

V. por ocasião do desligamento do estagiário, entregar Termo de Realização do Estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI. tomar as devidas providências com o/a aluno/a estagiário/a que não cumprir com as normas da instituição, ausentar-se durante o estágio ou mostrar falta de comprometimento e responsabilidade;

VII. enviar à Ulbra, no termino das atividades do estágio a Ficha de Avaliação do Estagiário pelo Supervisor com vista obrigatória ao estagiário.

ATRIBUIÇÕES DO ALUNO ESTAGIÁRIO

I. Entregar a documentação solicitada pelo local de estágio e pela instituição antes do início das atividades de estágio;

II. Cumprir os horários do estágio e as atividades programadas;

III. Atuar sempre dentro dos princípios éticos e da ciência da nutrição, respeitando os outros profissionais e colegas envolvidos no estágio.

IV. Dedicar-se, integralmente, às atividades estabelecidas em cada local de estágio;

V. Frequentar, obrigatoriamente, reuniões e encontros quando for convocado pelo Professor-Supervisor;

VI. Levar para o campo de estágio apenas o material necessário para desenvolver as atividades. É de inteira responsabilidade do estagiário o zelo pelo seu material e o da instituição;

VII. Zelar e ser responsável pela manutenção das instalações e equipamentos utilizados no estágio;

VIII. Respeitar a hierarquia dos locais de estágio, obedecendo as normas locais;

IX. Demonstrar iniciativa e ter pró-atividade;

X. Guardar sigilo de tudo que diga respeito à documentação das unidades concedentes;

XI. Zelar pelo seu nome e pelo nome do Centro Universitário Luterano de Palmas;

XII. Cuidar pelo seu modo de falar, comportar e de se relacionar. Procurar articular as ideias de forma clara e precisa, ser cortês e educado;

XIII. Executar e concluir o estágio no prazo estabelecido;

XIV. Elaborar relatório do estágio conforme orientações do Manual do Estagiário da Ulbra, entregá-los e apresentá-los no prazo estabelecido;

XV. Elaborar plano de ação do estágio conforme orientações do Manual do Estagiário da Ulbra, entregá-lo e apresentá-lo no prazo estabelecido;

XVI. Evitar o uso de celulares e aplicativos no horário de estágio.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO:

A avaliação do aluno estagiário será dividida em:

a) N1 = Relatório final de estágio + plano de ação do estágio: peso 10,0 (dez)

b) N2 = Apresentação e participação no seminário de estágio: peso 10,0 (dez)

c) N3 = Nota do supervisor (professor) de estágio: peso 10,0 (dez)

d) N4 = Nota de campo do preceptor de estágio: peso 10,0 (dez)

Nota final = N1 + N2 + N3 + N4 / 4

FREQUÊNCIA NO ESTÁGIO:

A ficha de freqüência deverá ser assinada diariamente pelo acadêmico e pelo preceptor do estágio. Nos encontros em sala de aula, o professor supervisor que as assinará.

Ao final do estágio o aluno deverá apresentar **100% de frequência**, sendo somente considerada e abonada a falta mediante atestado médico com CID de doença infectocontagiosa, data, assinatura e carimbo do médico; ou certidão de óbito de pessoa com parentesco de primeiro grau (pai, mãe, irmão, filho) ou cônjuge.

Em casos de falta, o estagiário deve comunicar imediatamente ao supervisor e ao preceptor de estágio o não comparecimento às atividades. Para os casos de comprovação de doença infectocontagiosa e óbito de parente de primeiro grau, o estagiário não terá pontuação descontada em sua avaliação. Entretanto, o estagiário que faltar por motivos que não sejam os descritos acima, terá a pontuação descontada na avaliação do estágio.

VESTIMENTA E ASSEIO PESSOAL:

Não utilizar:

- Shorts e bermudas curtos, legging e bonés;
- Blusas que mostrem a barriga ou que sejam decotadas;
- Qualquer peça de roupa transparente;
- Calçado aberto (chinelo, sandália, tamanco);
- Adornos exagerados (tais como: brincos e anéis grandes, colares, etc);

Recomenda-se:

- O uso de crachá de identificação;
- Os cabelos devem estar sempre limpos e preferencialmente presos;
- Se precisar usar jaleco, o mesmo deve estar limpo e bem passado;
- Se utilizar maquiagem, a mesma deve ser clara e discreta.

SUGESTÕES DE ATIVIDADES DO ESTAGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL:

Políticas e Programas Institucionais:

- Participar de equipes multiprofissionais, de entidades públicas, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, programar, executar e avaliar políticas, programas relacionadas com alimentação e nutrição;
- Auxiliar na implantação e acompanhamento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional;
- Elaborar materiais e promover ações de educação alimentar e nutricional;
- Promover e participar de atividades voltadas para alimentação e nutrição da comunidade;

Unidades Escolares:

- Criar materiais educativos relacionados a alimentação saudável;
- Desenvolver atividades de educação nutricional para serem desenvolvidas na Unidade de Educação;
- Realizar avaliação do estado nutricional e do consumo alimentar de pré-escolares e escolares, propondo soluções aos problemas encontrados;
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, e educação continuada para merendeiras;
- Realizar teste de aceitabilidade da merenda escolar;
- Avaliar o cardápio da merenda escolar;

Atenção Básica em Saúde

- Realizar atendimento individual ambulatorial aos usuários do SUS;
- Planejar prescrição dietética e executar ações de educação alimentar e nutricional, de acordo com diagnóstico da situação nutricional identificada;
- Auxiliar na implementação das ações de Vigilância Alimentar e Nutricional;
- Avaliar e atualizar os dados de Vigilância Alimentar e Nutricional através do SISVAN;
- Identificar grupos populacionais de risco nutricional para doenças crônicas não transmissíveis, visando o planejamento de ações específicas;
- Realizar atividades visando à implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, e educação continuada para profissionais de saúde (ex. agente comunitário de saúde);
- Avaliar o impacto das ações de alimentação e nutrição na população assistida.

Encontros aluno-professor supervisor em sala de aula (quando necessário):

Eventualmente serão realizados encontros entre aluno e professor supervisor, na faculdade, sendo obrigatória a presença do aluno. Nos encontros serão realizadas atividades como:

- Encontros formativos para apresentação do estágio e estudos complementares;
- Discussão de temas relacionados ao estágio;
- Esclarecimento de dúvidas em relação ao campo de estágio;
- Apresentação de seminários do estágio e plano de ação

NORMAS PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO
Modelo de relatório de estágio

CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS

CURSO DE NUTRIÇÃO

NOME DO ACADÊMICO

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

LOCAL DE ESTÁGIO

CIDADE/ANO

CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS

CURSO DE NUTRIÇÃO

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Descrição das atividades desenvolvidas na Disciplina do Estágio Supervisionado em Nutrição Social e Internato Rural Integrado do Curso de Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas, sob a supervisão da Profa. Me. Viviane Ferreira dos Santos.

CIDADE/ANO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES GERAIS

Identificação da Instituição de ensino:

INSTITUIÇÃO:

ENDEREÇO:

Identificação do Local de Estágio:

INSTITUIÇÃO:

ENDEREÇO:

Identificação do Estagiário:

NOME:
RG:
ENDEREÇO:

Supervisor de Estágio:
NOME,
GRADUAÇÃO, TITULAÇÃO.

Preceptor de estágio:
NOME,
GRADUAÇÃO, TITULAÇÃO.

Período de estágio: De: _____à _____

Carga Horário Total: _____horas.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO

Introduzir de forma sucinta assuntos pertinentes ao estágio, **incluindo justificativa** que é o último parágrafo da introdução.

Abordar na introdução temas pertinentes como: Estágio em nutrição social; nutrição em saúde coletiva; campos de atuação nessa área (de acordo com campo de estágio).

A introdução deverá ser toda referenciada de acordo com as normas da ABNT.

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Descrever detalhadamente, com subitens para melhor compreensão, todas as atividades desenvolvidas pelo aluno durante o período de estágio, incluindo elaboração de materiais e participação em eventos.

PLANO DE AÇÃO

Elaborar um plano de ação para o local de estágio, de acordo com o que foi vivenciado no período de estágio, observando as atividades desenvolvidas no local, o quadro técnico, as limitações e os desafios do local.

O plano de ação deve conter:

- Problemática (Realização de um diagnóstico que indique questões chave a serem enfrentadas)
- Quem serão os envolvidos na ação (Definição do grupo atendido e dos executores)
- Objetivos (o que se deseja obter com a realização do programa/ação)
- Estratégias e atividades (Definição das ações e estratégia de implementação e um cronograma de execução do programa/ação)
- Metas e Prazos (Metas – tradução numérica dos objetivos. Prazos - cronograma)
- Indicadores de acompanhamento (como avaliar o resultado da ação?)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerações relacionadas ao estágio e às atividades desenvolvidas.

Incluir recomendações e sugestões.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Citação da literatura, conforme as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

APÊNDICES

Materiais/documentos/fotos de produção própria do aluno.

ANEXOS

Materiais elaborados por outros profissionais e/ou autores que foram utilizados no decorrer do estágio e/ou desenvolvimento do trabalho.

ULBRA **CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS**

Recredenciado pela Portaria Ministerial nº 1.162, de 13/10/16, D.O.U. nº 198, de 14/10/2016
AELBRA EDUCAÇÃO SUPERIOR - GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO S.A.

FICHA DE FREQUENCIA DO ESTÁGIO

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM:	Social		
NOME DO ALUNO ESTAGIÁRIO:			
LOCAL DE ESTÁGIO:			
NOME DO PRECEPTOR E SUPERVISOR:			
HORÁRIO:	Das_____às _____horas - Das_____às _____horas		
PERÍODO:	De _____/_____/_____ à _____/_____/_____	**CARGA HORÁRIA TOTAL**	

DATA	HORÁRIO	ATIVIDADE REALIZADA	RUBRICA ALUNO	RUBRICA PRECEPTOR

Carga horária total cumprida: _____

Assinatura do aluno estagiário: _____

NOSSA MISSÃO:
Ser comunidade de aprendizagem eficaz e inovadora.

CEULP
CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS
Fone: (63) 3219-8000 | www.ulbra-to.br

MANUAL DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

CEULP
CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS

CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS – ULBRA PALMAS

Curso de Nutrição

Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica

MANUAL DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Palmas – TO

2026/2

1. APRESENTAÇÃO

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica constitui um dos momentos mais relevantes da formação acadêmica do nutricionista, por oportunizar a integração entre os conhecimentos científicos construídos ao longo da graduação e a prática profissional desenvolvida nos serviços de saúde. É nesse cenário que o estudante consolida competências técnicas, científicas, éticas e humanísticas indispensáveis ao exercício da profissão, atuando de forma crítica, reflexiva e comprometida com a integralidade da atenção à saúde.

No Curso de Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas (ULBRA Palmas), o estágio curricular supervisionado representa um componente obrigatório da formação, desenvolvido em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação em Nutrição, com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 (Lei do Estágio), com as normas do Sistema CFN/CRN e com os princípios que orientam o Sistema Único de Saúde (SUS), especialmente a universalidade, a integralidade, a equidade e a humanização da assistência.

O Hospital Geral de Palmas (HGP), maior hospital público de alta complexidade do Estado do Tocantins, constitui um importante cenário de aprendizagem, proporcionando ao estudante vivências em diferentes especialidades clínicas e cirúrgicas, favorecendo o desenvolvimento do raciocínio clínico, da tomada de decisão baseada em evidências científicas, do trabalho interprofissional e da assistência nutricional individualizada aos pacientes hospitalizados.

Este Manual foi elaborado com o propósito de orientar estudantes, professores supervisores e nutricionistas preceptores quanto à organização, às normas, às atribuições e às atividades desenvolvidas durante o Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica. Além de estabelecer diretrizes para o desenvolvimento das atividades práticas, o documento busca uniformizar procedimentos, promover a qualidade da formação acadêmica e fortalecer a integração entre a Universidade e o serviço de saúde.

Ao longo do estágio, espera-se que o acadêmico desenvolva competências relacionadas à avaliação do estado nutricional, ao diagnóstico nutricional, ao planejamento e à implementação da conduta dietoterápica, ao acompanhamento da terapia nutricional, ao registro adequado das informações em prontuário, à educação alimentar e nutricional, à comunicação efetiva com pacientes, familiares e equipe multiprofissional, bem como à atuação pautada nos princípios éticos, legais e científicos que regem a profissão.

Mais do que cumprir uma exigência curricular, este estágio representa uma oportunidade singular de crescimento profissional e pessoal. O contato direto com pacientes, familiares e equipes multiprofissionais possibilita ao estudante compreender a complexidade do cuidado em saúde, exercitar a empatia, desenvolver senso crítico e fortalecer o compromisso social inerente ao exercício da Nutrição.

Espera-se que este Manual constitua um instrumento permanente de consulta durante todo o período de estágio, contribuindo para uma experiência formativa organizada, ética, responsável e fundamentada nas melhores evidências científicas disponíveis, preparando futuros nutricionistas para uma atuação competente, humanizada e comprometida com a promoção, a prevenção e a recuperação da saúde da população.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas (ULBRA Palmas) constitui componente curricular obrigatório, integrante do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), destinado ao desenvolvimento de competências profissionais por meio da integração entre conhecimentos teóricos, atividades práticas e vivências em serviços de saúde.

Sua realização fundamenta-se na legislação educacional brasileira, na regulamentação do exercício profissional do nutricionista, nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, nas normas do Sistema Conselho Federal e Conselhos Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN), na legislação sanitária e nas políticas públicas do Sistema Único de Saúde (SUS), bem como nas normas institucionais da ULBRA Palmas e do Hospital Geral de Palmas (HGP).

O estágio constitui espaço privilegiado de aprendizagem profissional, permitindo ao estudante desenvolver competências técnico-científicas, éticas, humanísticas e gerenciais indispensáveis ao exercício da Nutrição, em consonância com os princípios da integralidade da atenção à saúde, da segurança do paciente, da prática baseada em evidências, da educação interprofissional e do compromisso social da profissão.

2.1 Legislação Federal

O presente Manual fundamenta-se nos seguintes dispositivos legais:

- Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;
- Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 (Lei Orgânica da Saúde);
- Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista;
- Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN);
- Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 (Lei do Estágio);
- Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD).

2.2 Diretrizes da Educação Superior

Este Manual está fundamentado na Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e estabelece uma formação baseada em competências, orientada pelo desenvolvimento integrado de conhecimentos, habilidades e atitudes, voltada à formação de nutricionistas generalistas, críticos, éticos, humanistas e comprometidos com as necessidades de saúde da população brasileira.

As Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecem que os estágios curriculares obrigatórios devem ocorrer em cenários reais de prática, ser desenvolvidos presencialmente, contemplar obrigatoriamente as áreas de Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica, sob orientação de nutricionista docente da

instituição de ensino e supervisão direta de nutricionista da instituição concedente, constituindo componente essencial para o desenvolvimento das competências profissionais do egresso.

2.3 Normas do Sistema Conselho Federal de Nutricionistas

O estágio também observa as normas estabelecidas pelo Sistema CFN/CRN, especialmente:

- Resolução CFN nº 599/2018 – Código de Ética e de Conduta do Nutricionista;
- Resolução CFN nº 600/2018 – Áreas de atuação e atribuições do nutricionista;
- Resolução CFN nº 698/2021 – Regulamenta as atribuições do nutricionista na orientação e supervisão de estágios obrigatórios e não obrigatórios.

Essas normas definem as responsabilidades do professor orientador, do nutricionista supervisor, da instituição de ensino, da concedente do estágio e do estudante, assegurando que o processo formativo ocorra em conformidade com os princípios éticos e legais da profissão.

2.4 Políticas Públicas de Saúde

As atividades desenvolvidas no Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica encontram-se alinhadas às políticas públicas nacionais de saúde e alimentação, destacando-se:

- Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN);
- Política Nacional de Humanização (PNH);
- Programa Nacional de Segurança do Paciente (PNSP);
- Política Nacional de Educação Permanente em Saúde;
- demais protocolos assistenciais e diretrizes do Ministério da Saúde aplicáveis à assistência nutricional hospitalar.

2.5 Normas Institucionais

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica será desenvolvido em conformidade com:

- Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da ULBRA Palmas;
- Manual do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica da ULBRA Palmas;
- Termo de Compromisso de Estágio (TCE);
- Convênios firmados entre a ULBRA Palmas e as instituições concedentes;
- Normas internas da ULBRA Palmas;
- Normas do Núcleo de Educação Permanente (NEP) do Hospital Geral de Palmas;
- Protocolos assistenciais e normas administrativas do Hospital Geral de Palmas.

2.6 Organização dos Estágios Curriculares

Conforme previsto no Projeto Pedagógico do Curso, os Estágios Curriculares Supervisionados constituem componente obrigatório da matriz curricular, totalizando **684 horas**, correspondentes a aproximadamente **20,0% da carga horária do curso**, distribuídas entre as áreas de Nutrição em Alimentação Coletiva (228h), Nutrição em Saúde Coletiva (228h) e Nutrição Clínica (228h). As atividades são desenvolvidas em campos de prática conveniados, preferencialmente vinculados ao Sistema Único de Saúde, sob supervisão docente e profissional, respeitando a jornada máxima prevista na Lei do Estágio e as normas institucionais da ULBRA Palmas.

3. OBJETIVOS DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

3.1 Objetivo Geral

Proporcionar ao acadêmico do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas (ULBRA Palmas) o desenvolvimento das competências profissionais necessárias à atuação do nutricionista em Nutrição Clínica, por meio da integração entre conhecimentos científicos, habilidades técnicas e atitudes ético-profissionais, em cenários reais de atenção à saúde, contribuindo para a formação de um profissional generalista, crítico, reflexivo, humanista e comprometido com a qualidade da assistência nutricional, com a segurança do paciente e com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS).

3.2 Objetivos Específicos

Ao final do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, espera-se que o estudante seja capaz de:

I. Compreender a organização e o funcionamento do Hospital Geral de Palmas (HGP), reconhecendo sua estrutura assistencial, fluxos de atendimento e a atuação do Serviço de Nutrição Clínica.

II. Desenvolver raciocínio clínico para avaliação, diagnóstico, intervenção e acompanhamento nutricional de pacientes hospitalizados.

III. Realizar triagem nutricional e avaliação do estado nutricional utilizando instrumentos validados e evidências científicas atualizadas.

IV. Elaborar diagnóstico nutricional fundamentado na interpretação integrada de dados clínicos, antropométricos, bioquímicos, dietéticos e socioeconômicos.

V. Planejar, implementar e acompanhar condutas dietoterápicas individualizadas, considerando a condição clínica, as necessidades nutricionais e os protocolos institucionais.

VI. Participar da assistência em terapia nutricional enteral e parenteral, respeitando as atribuições legais do nutricionista e as normas institucionais.

VII. Desenvolver habilidades para registro técnico adequado das informações em prontuário físico ou eletrônico.

VIII. Desenvolver ações de educação alimentar e nutricional voltadas a pacientes, familiares e cuidadores.

IX. Atuar de forma integrada às equipes multiprofissionais, exercitando comunicação efetiva, colaboração e respeito às competências dos diferentes profissionais da saúde.

X. Aplicar princípios de biossegurança, segurança do paciente, ética profissional, confidencialidade das informações e proteção de dados pessoais.

XI. Desenvolver capacidade crítica para tomada de decisão baseada em evidências científicas.

XII. Estimular o compromisso com a educação permanente e a atualização profissional contínua.

XIII. Consolidar postura ética, responsável, empática e humanizada no cuidado nutricional.

3.3 Finalidades do Estágio

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica tem como finalidade:

- consolidar a integração entre teoria e prática;
- proporcionar vivência profissional supervisionada;
- desenvolver competências clínicas indispensáveis ao exercício da Nutrição;
- favorecer a construção do raciocínio clínico;
- fortalecer a atuação interprofissional;
- estimular a prática baseada em evidências científicas;
- promover assistência nutricional segura, ética e humanizada;
- preparar o estudante para o exercício profissional em instituições hospitalares públicas e privadas.

4. COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 2/2025), o Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica está organizado com foco no desenvolvimento de competências profissionais, entendidas como a capacidade de mobilizar conhecimentos, habilidades e atitudes para resolver situações reais da prática profissional com autonomia, responsabilidade, ética e compromisso social.

4.1 Competência I – Avaliação Nutricional

O estudante deverá ser capaz de:

- realizar triagem nutricional;

- executar avaliação nutricional completa;
- interpretar indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos e dietéticos;
- identificar fatores de risco nutricional;
- reconhecer diferentes perfis nutricionais em pacientes hospitalizados.

4.2 Competência II – Diagnóstico Nutricional

O estudante deverá ser capaz de:

- interpretar os dados coletados;
- estabelecer diagnóstico nutricional fundamentado;
- identificar problemas nutricionais prioritários;
- estabelecer metas de intervenção.

4.3 Competência III – Planejamento da Terapia Nutricional

O estudante deverá ser capaz de:

- calcular necessidades nutricionais;
- elaborar prescrição dietoterápica;
- adaptar dietas conforme condições clínicas;
- acompanhar evolução da terapia nutricional.

4.4 Competência IV – Assistência em Terapia Nutricional

O estudante deverá ser capaz de:

- participar do cuidado ao paciente em terapia nutricional enteral;
- compreender indicações e contraindicações das diferentes vias de alimentação;
- acompanhar pacientes em terapia nutricional parenteral;
- reconhecer complicações relacionadas ao suporte nutricional.

4.5 Competência V – Comunicação e Trabalho Interprofissional

O estudante deverá ser capaz de:

- comunicar-se adequadamente com pacientes;
- orientar familiares e cuidadores;
- participar de discussões clínicas;

- atuar de forma colaborativa junto à equipe multiprofissional.

4.6 Competência VI – Educação Alimentar e Nutricional

O estudante deverá ser capaz de:

- desenvolver atividades educativas;
- elaborar materiais educativos;
- realizar orientações de alta hospitalar;
- estimular a adesão às recomendações nutricionais.

4.7 Competência VII – Gestão da Informação em Saúde

O estudante deverá ser capaz de:

- registrar corretamente informações em prontuário;
- elaborar evolução nutricional;
- produzir relatórios técnicos;
- utilizar linguagem técnico-científica apropriada.

4.8 Competência VIII – Segurança do Paciente

O estudante deverá ser capaz de:

- identificar riscos assistenciais;
- atuar conforme protocolos institucionais;
- aplicar medidas de prevenção de eventos adversos;
- reconhecer a importância da qualidade e da segurança da assistência.

4.G Competência IX – Ética e Responsabilidade Profissional

O estudante deverá ser capaz de:

- atuar em conformidade com o Código de Ética do Nutricionista;
- preservar o sigilo profissional;
- respeitar a dignidade, autonomia e privacidade dos pacientes;
- agir com responsabilidade técnica e compromisso social.

4.10 Competência X – Desenvolvimento Profissional

Ao término do estágio, espera-se que o estudante demonstre capacidade para:

- refletir criticamente sobre sua prática profissional;
- reconhecer limites e potencialidades da própria atuação;
- buscar atualização científica permanente;
- incorporar a prática baseada em evidências às decisões clínicas;
- atuar de forma ética, humanizada e comprometida com a melhoria contínua da qualidade da assistência.

5. CAMPO DE ESTÁGIO

5.1 Caracterização do Campo de Estágio

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas (ULBRA Palmas) será desenvolvido no Hospital Geral de Palmas (HGP), unidade hospitalar pública de alta complexidade integrante da rede da Secretaria de Estado da Saúde do Tocantins.

O Hospital Geral de Palmas constitui referência estadual para atendimento hospitalar de média e alta complexidade, prestando assistência integral aos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS) nas diversas especialidades clínicas, cirúrgicas e de terapia intensiva.

Na condição de hospital de ensino, o HGP desenvolve atividades assistenciais, de ensino, pesquisa e educação permanente, oferecendo ambiente favorável ao desenvolvimento das competências profissionais previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e no Projeto Pedagógico do Curso da ULBRA Palmas.

O Serviço de Nutrição Clínica integra a equipe multiprofissional da instituição, atuando na assistência nutricional aos pacientes hospitalizados, desde a triagem nutricional até a alta hospitalar, em conformidade com as normas do Sistema Conselho Federal de Nutricionistas, os protocolos institucionais e os princípios da assistência segura, humanizada e baseada em evidências científicas.

5.2 Cenários de Aprendizagem

Durante o estágio, o estudante poderá desenvolver atividades em diferentes setores assistenciais do Hospital Geral de Palmas, de acordo com o planejamento elaborado pela supervisão docente e pela preceptoria.

Os cenários poderão incluir, entre outros:

- Clínica Médica;
- Clínica Cirúrgica;
- Unidade de Terapia Intensiva (Adulto);

- Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica (quando autorizado);
- Unidade de Terapia Intensiva Neonatal (quando autorizado);
- Oncologia;
- Nefrologia;
- Cardiologia;
- Neurologia;
- Infectologia;
- Ortopedia;
- Pneumologia;
- Ambulatórios especializados (quando previstos);
- demais unidades assistenciais definidas pelo Serviço de Nutrição Clínica.

A distribuição dos estudantes entre os setores dependerá da disponibilidade do campo de estágio, da programação institucional e das necessidades pedagógicas.

5.3 Atividades Desenvolvidas

Durante o estágio, o acadêmico participará, sob supervisão, de atividades relacionadas à assistência nutricional hospitalar, dentre elas:

- triagem nutricional;
- avaliação nutricional;
- diagnóstico nutricional;
- cálculo das necessidades nutricionais;
- planejamento dietoterápico;
- acompanhamento da evolução nutricional;
- monitoramento da terapia nutricional enteral;
- acompanhamento da terapia nutricional parenteral;
- orientação nutricional aos pacientes e familiares;
- elaboração de registros em prontuário;
- discussão de casos clínicos;
- visitas multiprofissionais;
- atividades de educação permanente;
- apresentações técnico-científicas;
- estudos de caso.

5.4 Integração Ensino–Serviço

A realização do estágio fundamenta-se na integração entre Universidade e serviço de saúde, permitindo ao estudante participar do cotidiano da assistência hospitalar sem perder o caráter eminentemente educativo da atividade.

Nesse contexto, o estágio constitui espaço de aprendizagem supervisionada, não gerando vínculo empregatício e respeitando integralmente a legislação vigente, o Termo de Compromisso de Estágio (TCE), as normas institucionais da ULBRA Palmas e os regulamentos do Hospital Geral de Palmas.

6. ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA DO ESTÁGIO

6.1 Organização Geral

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica integra a matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário Luterano de Palmas (ULBRA Palmas) e constitui componente curricular obrigatório, desenvolvido em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC), a legislação vigente, as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e as normas institucionais da Universidade e do Hospital Geral de Palmas (HGP).

Sua organização administrativa visa assegurar a integração entre ensino e serviço, proporcionando ambiente adequado ao desenvolvimento das competências profissionais previstas para a formação do nutricionista.

6.2 Coordenação do Estágio

A organização administrativa do estágio será conduzida pela Coordenação do Curso de Nutrição, em articulação com os professores supervisores e com os nutricionistas preceptores do Hospital Geral de Palmas.

Compete à Coordenação do Curso:

- garantir a oferta do estágio conforme previsto na matriz curricular;
- assegurar o cumprimento da legislação vigente;
- acompanhar a execução das atividades acadêmicas;
- manter a articulação institucional com o Hospital Geral de Palmas.
- elaborar o planejamento anual dos estágios;
- definir a distribuição dos estudantes nos campos de prática;
- acompanhar a execução das atividades;
- propor atualizações deste Manual;
- analisar situações excepcionais relacionadas ao estágio;
- promover a integração entre Universidade e instituições concedentes.

6.3 Campo de Estágio

O Hospital Geral de Palmas constitui o campo de estágio para o desenvolvimento das atividades práticas em Nutrição Clínica, mediante convênio firmado entre a Universidade e a instituição concedente.

O campo de estágio deverá oferecer condições adequadas para o desenvolvimento das atividades acadêmicas, respeitando a legislação vigente, as normas institucionais e os princípios da segurança do paciente.

6.4 Organização das Atividades

O estágio será desenvolvido conforme planejamento semestral previamente aprovado pela Coordenação do Curso e pelo Hospital Geral de Palmas.

A distribuição dessas atividades obedecerá ao cronograma oficial do estágio, constante deste Manual, elaborado conjuntamente pela ULBRA Palmas e pelo Hospital Geral de Palmas.

6.5 Carga Horária

A carga horária do estágio em Nutrição Clínica, de 228h, observa o disposto na matriz curricular do Curso de Nutrição, na Lei nº 11.788/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais e no cronograma institucional aprovado para cada semestre letivo.

O estudante deverá cumprir integralmente a carga horária prevista para a validação do componente curricular.

6.6 Supervisão Acadêmica e Técnica

O estágio será desenvolvido mediante supervisão compartilhada entre:

- Professor Supervisor da ULBRA Palmas;
- Nutricionista Preceptor do Hospital Geral de Palmas.

Essa organização garante o acompanhamento permanente do estudante tanto nos aspectos pedagógicos quanto assistenciais, conforme estabelecem as Diretrizes Curriculares Nacionais e a Resolução CFN nº 698/2021.

6.7 Documentação Acadêmica

Constituem documentos obrigatórios do estágio:

- Termo de Compromisso de Estágio (TCE);
- Plano de Ensino;
- Manual do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica;

- Cronograma Oficial;
- Fichas de frequência;
- Instrumentos de avaliação;
- Estudos de caso;
- Relatórios e demais documentos definidos pela Coordenação do Curso.

7. DIREITOS, DEVERES E RESPONSABILIDADES

7.1 Disposições Gerais

O desenvolvimento do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica fundamenta-se na corresponsabilidade entre Universidade, instituição concedente, professores supervisores, nutricionistas preceptores e estudantes.

Todos os envolvidos deverão atuar em conformidade com a legislação vigente, as normas institucionais, os princípios éticos da profissão e os protocolos assistenciais do Hospital Geral de Palmas.

7.2 Da Coordenação do Curso

Compete à Coordenação do Curso de Nutrição:

I. organizar os estágios curriculares;

II. celebrar e acompanhar os convênios necessários;

III. designar os professores supervisores;

IV. acompanhar o desenvolvimento dos estágios;

V. garantir o cumprimento do Projeto Pedagógico do Curso;

VI. promover a integração entre Universidade e campo de estágio;

VII. deliberar sobre situações acadêmicas excepcionais.

7.3 Do Professor Supervisor

Compete ao Professor Supervisor:

- elaborar o planejamento pedagógico;
- orientar os estudantes;
- acompanhar o desenvolvimento das competências;
- supervisionar as atividades acadêmicas;
- promover discussões clínicas;

- realizar avaliações;
- manter comunicação permanente com os preceptores;
- registrar o desempenho acadêmico dos estudantes.

7.4 Do Nutricionista Preceptor

Compete ao Nutricionista Preceptor:

- supervisionar diretamente as atividades práticas;
- orientar tecnicamente os estudantes;
- acompanhar os atendimentos realizados;
- garantir o cumprimento dos protocolos institucionais;
- assegurar a segurança do paciente;
- colaborar na avaliação do estudante;
- comunicar intercorrências ao Professor Supervisor.

7.5 Do Acadêmico

Constituem deveres do estudante:

- cumprir integralmente a carga horária do estágio;
- comparecer pontualmente às atividades;
- utilizar uniforme e identificação institucional;
- observar as normas do Hospital Geral de Palmas;
- manter postura ética e profissional;
- preservar o sigilo das informações;
- respeitar pacientes, familiares e profissionais;
- utilizar corretamente os equipamentos de proteção individual;
- realizar os registros solicitados;
- participar das discussões clínicas;
- elaborar os trabalhos acadêmicos;
- zelar pelo patrimônio institucional;
- comunicar qualquer impossibilidade de comparecimento.

Constituem direitos do estudante:

- receber orientação pedagógica permanente;
- desenvolver atividades compatíveis com os objetivos do estágio;
- ser avaliado mediante critérios previamente estabelecidos;
- receber devolutivas sobre seu desempenho;
- utilizar os recursos disponibilizados para o desenvolvimento das atividades;
- ter asseguradas condições adequadas de aprendizagem, observadas as possibilidades do campo de estágio.

7.6 Da Instituição Concedente

Compete ao Hospital Geral de Palmas:

- disponibilizar campo de estágio adequado;
- indicar nutricionistas preceptores;
- proporcionar condições para o desenvolvimento das atividades previstas;
- garantir ambiente seguro para estudantes, profissionais e pacientes;
- comunicar à Universidade quaisquer intercorrências relacionadas ao estágio.

7.7 Disposições Finais

Todos os participantes do estágio deverão observar rigorosamente a legislação vigente, as normas da Universidade, os protocolos do Hospital Geral de Palmas, o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e os princípios da segurança do paciente, da confidencialidade das informações e do respeito à dignidade humana.

8. BIOSSEGURANÇA E SEGURANÇA DO PACIENTE

8.1 Disposições Gerais

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica será desenvolvido em conformidade com as normas de biossegurança, prevenção de riscos ocupacionais e segurança do paciente adotadas pelo Hospital Geral de Palmas (HGP), pela Secretaria de Estado da Saúde do Tocantins, pelo Ministério da Saúde e pela legislação vigente.

O cumprimento dessas normas constitui requisito obrigatório para a permanência do estudante no campo de estágio e representa responsabilidade compartilhada entre a Universidade, a instituição concedente e o acadêmico.

O estudante deverá adotar conduta preventiva permanente, contribuindo para a proteção da própria saúde, da equipe multiprofissional, dos pacientes, dos acompanhantes e da comunidade.

8.2 Objetivos

As normas de biossegurança têm por finalidade:

- prevenir acidentes ocupacionais;
- reduzir riscos biológicos, químicos e físicos;
- prevenir infecções relacionadas à assistência à saúde;
- promover ambiente seguro para pacientes e profissionais;
- fortalecer a cultura institucional de segurança do paciente.

8.3 Normas Gerais de Biossegurança

Durante todas as atividades práticas, o estudante deverá:

I. cumprir rigorosamente os protocolos institucionais do Hospital Geral de Palmas;

II. utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) indicados para cada procedimento;

III. higienizar as mãos nos momentos preconizados pela Organização Mundial da Saúde (OMS);

IV. manter uniforme limpo, completo e em boas condições de conservação;

V. utilizar calçado fechado e antiderrapante;

VI. manter cabelos presos, unhas curtas e sem esmalte quando exigido pelas normas do serviço;

VII. evitar o uso de adornos durante as atividades assistenciais;

VIII. identificar-se por meio do crachá institucional durante todo o período do estágio.

8.4 Higienização das Mãos

A higienização das mãos constitui a medida isolada mais importante para prevenção das infecções relacionadas à assistência à saúde.

O estudante deverá realizar a higiene das mãos:

- antes do contato com o paciente;
- antes da realização de procedimentos;
- após risco de exposição a fluidos corporais;

- após contato com o paciente;
- após contato com superfícies próximas ao paciente.

A técnica deverá seguir os protocolos institucionais e as recomendações da Organização Mundial da Saúde.

8.5 Equipamentos de Proteção Individual

Os Equipamentos de Proteção Individual deverão ser utilizados conforme o tipo de atendimento e os protocolos estabelecidos pela instituição.

Poderão ser utilizados:

- jaleco;
- máscara cirúrgica;
- respirador PFF2/N95, quando indicado;
- luvas de procedimento;
- óculos de proteção;
- protetor facial (*face shield*);
- gorro;
- avental descartável, quando necessário.

É vedado circular em áreas externas ao hospital utilizando EPIs destinados ao atendimento assistencial.

8.6 Precauções e Isolamentos

O estudante deverá conhecer e respeitar as medidas de precaução adotadas pelo Hospital Geral de Palmas, incluindo:

- precauções padrão;
- precauções por contato;
- precauções por gotículas;
- precauções por aerossóis.

A entrada em áreas de isolamento somente poderá ocorrer mediante autorização e supervisão do nutricionista preceptor.

8.7 Acidentes com Material Biológico

Na ocorrência de acidente envolvendo material biológico, o estudante deverá:

1. interromper imediatamente a atividade;

2. realizar os primeiros cuidados conforme protocolo institucional;
3. comunicar imediatamente ao nutricionista preceptor;
4. comunicar ao professor supervisor;
5. dirigir-se ao serviço responsável pelo atendimento ocupacional;
6. preencher a documentação exigida pela

instituição. É proibido omitir acidentes ocorridos durante

o estágio.

8.8 Segurança do Paciente

Durante o estágio, o estudante deverá desenvolver suas atividades em conformidade com os princípios do Programa Nacional de Segurança do Paciente e com os protocolos institucionais do Hospital Geral de Palmas.

Especial atenção deverá ser dada à:

- identificação correta do paciente;
- comunicação efetiva entre profissionais;
- prevenção de eventos adversos;
- segurança na administração da terapia nutricional;
- prevenção de broncoaspiração durante terapia enteral;
- prevenção de erros relacionados às dietas hospitalares;
- registro adequado das informações em prontuário.

8.G Condutas Vedadas

É vedado ao estudante:

- realizar procedimentos sem supervisão;
- prescrever dietas de forma independente;
- modificar prescrições médicas ou nutricionais;
- administrar dietas enterais sem autorização da equipe responsável;
- utilizar equipamentos hospitalares sem treinamento;
- retirar documentos ou prontuários do setor;
- fotografar pacientes ou ambientes assistenciais sem autorização institucional.

G. ÉTICA, CONDUTA PROFISSIONAL E CONFIDENCIALIDADE

G.1 Princípios Gerais

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica deverá ser desenvolvido em conformidade com os princípios éticos que orientam o exercício profissional do nutricionista, fundamentando-se no respeito à dignidade humana, na responsabilidade profissional, na integridade científica, na confidencialidade das informações e na humanização da assistência.

Toda conduta do estudante deverá refletir os valores institucionais da ULBRA Palmas, as normas do Hospital Geral de Palmas e o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.

G.2 Postura Profissional

Durante o estágio, espera-se que o estudante:

- apresente comportamento respeitoso e cordial;
- demonstre responsabilidade e comprometimento;
- mantenha postura compatível com o ambiente hospitalar;
- comunique-se de forma clara, ética e profissional;
- respeite a diversidade cultural, religiosa e social dos pacientes;
- atue com empatia, discrição e sensibilidade.

G.3 Sigilo Profissional

Todas as informações obtidas durante o estágio possuem caráter

confidencial. O estudante deverá preservar o sigilo de informações relativas:

- ao estado de saúde do paciente;
- aos dados pessoais;
- aos exames;
- aos prontuários;
- às informações fornecidas pelos familiares;
- às discussões clínicas.

O dever de confidencialidade permanece mesmo após o encerramento do estágio.

G.4 Proteção de Dados Pessoais

Em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o estudante deverá:

- utilizar os dados dos pacientes exclusivamente para fins assistenciais e acadêmicos autorizados;
- preservar a identidade dos pacientes em apresentações e estudos de caso;

- evitar qualquer forma de divulgação de informações pessoais;
- cumprir as normas institucionais relativas ao tratamento de dados.

G.5 Uso de Dispositivos Eletrônicos

Durante as atividades práticas:

- o uso de telefone celular deverá restringir-se às atividades autorizadas pelo professor supervisor ou nutricionista preceptor;
- é proibida a gravação de imagens, vídeos ou áudios de pacientes;
- não será permitida a divulgação de informações institucionais em redes sociais;
- fotografias em ambientes hospitalares dependerão de autorização institucional.

G.6 Relacionamento Interprofissional

O estudante deverá:

- respeitar todos os profissionais da instituição;
- reconhecer os limites de sua atuação;
- comunicar-se de forma ética com a equipe multiprofissional;
- contribuir para um ambiente colaborativo;
- aceitar orientações dos professores e preceptores de maneira respeitosa.

G.7 Produção Acadêmica

Os trabalhos acadêmicos desenvolvidos durante o estágio deverão:

- preservar a identidade dos pacientes;
- utilizar linguagem técnico-científica;
- respeitar princípios éticos da pesquisa e da assistência;
- citar corretamente as referências bibliográficas utilizadas;
- observar as normas da ABNT ou outro padrão adotado pela ULBRA Palmas.

G.8 Infrações Éticas

Constituem infrações passíveis de encaminhamento à Coordenação do Curso, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis:

- quebra de sigilo profissional;
- desrespeito aos pacientes ou acompanhantes;

- falsificação de registros acadêmicos;
- adulteração de documentos;
- utilização indevida de informações institucionais;
- divulgação não autorizada de imagens ou dados de pacientes;
- descumprimento das normas deste Manual, do Hospital Geral de Palmas ou da ULBRA Palmas.

A gravidade da infração será analisada pela Coordenação do Curso, observadas as normas institucionais, o regulamento acadêmico e a legislação aplicável.

10. ROTINA OPERACIONAL DO ESTÁGIO

10.1 Disposições Gerais

A rotina do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica será organizada de modo a assegurar a articulação entre assistência, estudo, reflexão crítica e avaliação do processo de aprendizagem.

As atividades serão desenvolvidas presencialmente, sob acompanhamento do professor supervisor da ULBRA Palmas e do nutricionista preceptor do Hospital Geral de Palmas, em conformidade com o cronograma oficial, o Plano de Ensino, os protocolos institucionais e as condições assistenciais de cada unidade.

A programação diária poderá variar de acordo com o setor de atuação, o perfil dos pacientes, as demandas do Serviço de Nutrição Clínica e as orientações da preceptoria, sem alteração da carga horária ou do cronograma institucional aprovado.

As Diretrizes Curriculares Nacionais determinam a realização presencial das práticas e vivências necessárias ao desenvolvimento das habilidades e competências profissionais, incluindo a assistência dietoterápica em ambiente hospitalar.

10.2 Acolhimento e Integração ao Campo de Estágio

Antes do início das atividades assistenciais, os estudantes participarão de momento de acolhimento e integração, destinado à apresentação:

- do Plano de Ensino;
- deste Manual;
- do cronograma oficial;
- da estrutura e dos fluxos do Hospital Geral de Palmas;
- do Serviço de Nutrição Clínica;
- dos professores supervisores e nutricionistas preceptores;
- das normas de biossegurança;

- das regras de acesso e permanência no hospital;
- dos critérios de frequência e avaliação;
- das rotinas de registro e comunicação;
- das condutas éticas exigidas no campo de estágio.

A participação no acolhimento é obrigatória e constitui condição para o início das atividades práticas.

10.3 Apresentação Diária

O estudante deverá comparecer ao local definido para o estágio no horário previsto, devidamente uniformizado, identificado e portando os materiais necessários às atividades.

Recomenda-se que o estudante chegue com antecedência suficiente para:

- realizar a higienização das mãos;
- providenciar os equipamentos de proteção necessários;
- consultar a programação do dia (MAPA DE AVALIAÇÃO E PRESCRIÇÃO DE DIETAS DO NUTRICIONISTA);
- apresentar-se ao professor supervisor ou nutricionista preceptor.

A assinatura ou registro de frequência deverá ocorrer conforme as normas estabelecidas pela ULBRA Palmas e pelo HGP.

10.4 Organização Inicial das Atividades

No início de cada período, o professor supervisor ou nutricionista preceptor poderá realizar uma breve reunião para:

I. verificar a presença dos estudantes;

II. distribuir os estudantes entre unidades, enfermarias ou pacientes;

III. apresentar as prioridades assistenciais do período;

IV. revisar orientações de biossegurança e segurança do paciente;

V. definir as atividades práticas e acadêmicas;

VI. comunicar alterações de fluxo ou intercorrências do serviço.

O estudante somente deverá iniciar o atendimento após receber a definição de suas atividades e dos pacientes sob seu acompanhamento.

10.5 Levantamento de Informações Clínicas

Após a distribuição das atividades, o estudante realizará, conforme autorização e supervisão:

- Atualização do mapa dos pacientes (Enfermagem): identificação de altas, admissões e remanejamentos;
- verificação dos pacientes em acompanhamento nutricional do dia;
- leitura dos prontuários e verificação da dieta de cada paciente diariamente;
- análise das histórias clínicas;
- consulta aos diagnósticos e procedimentos realizados;
- avaliação da prescrição dietética vigente;
- verificação dos exames laboratoriais;
- identificação de intercorrências clínicas;
- levantamento de informações relevantes à assistência nutricional.

O acesso ao prontuário deverá ocorrer exclusivamente para fins assistenciais e acadêmicos autorizados, observando-se o sigilo profissional e a proteção dos dados pessoais.

10.6 Atendimento ao Paciente

O atendimento nutricional deverá ser realizado de forma respeitosa, humanizada e compatível com as condições clínicas do paciente.

Antes de iniciar o atendimento, o estudante deverá:

- higienizar as mãos;
- utilizar os EPIs indicados;
- confirmar a identidade do paciente;
- apresentar-se como acadêmico do Curso de Nutrição da ULBRA Palmas;
- informar que a atividade será realizada sob supervisão;
- explicar, de forma acessível, a finalidade da avaliação;
- solicitar a concordância do paciente ou responsável.

Durante o atendimento, o estudante deverá preservar a privacidade, evitar interrupções desnecessárias e adotar linguagem compatível com a compreensão do paciente.

10.7 Discussão da Avaliação e da Conduta

Após a coleta das informações, o estudante deverá organizar os dados obtidos e apresentar o caso ao professor supervisor ou nutricionista preceptor.

Nenhuma conduta nutricional poderá ser implementada ou registrada como definitiva sem análise e validação do nutricionista responsável.

A discussão deverá contemplar, quando aplicável:

- condição clínica e motivo da internação;
- risco e estado nutricional;
- ingestão alimentar;
- sinais e sintomas relacionados à nutrição;
- exames laboratoriais relevantes;
- necessidades nutricionais;
- diagnóstico nutricional;
- objetivos da intervenção;
- proposta dietoterápica;
- necessidade de monitoramento;
- orientação ao paciente ou familiar;
- critérios para reavaliação.

10.8 Registro em Prontuário

O registro das informações em prontuário físico ou eletrônico somente será realizado conforme autorização e fluxo institucional.

Os registros elaborados pelo estudante deverão ser:

- previamente discutidos com o supervisor ou preceptor;
- objetivos e tecnicamente fundamentados;
- compatíveis com a avaliação realizada;
- redigidos em linguagem profissional;
- identificados conforme a norma institucional;
- validados pelo nutricionista responsável.

É vedado ao estudante registrar informações não verificadas, utilizar login de terceiros ou alterar registros sem autorização.

10.G Visitas e Discussões Multiprofissionais

Quando autorizado, o estudante poderá acompanhar:

- visitas clínicas;

- reuniões de equipe;
- discussões de casos;
- atividades da equipe multiprofissional de terapia nutricional;
- ações de educação permanente.

A participação deverá ocorrer de forma ética e colaborativa, respeitando-se o espaço de fala, a organização da equipe e os limites de atuação do estudante.

10.10 Encerramento Diário

Ao final do período, os estudantes deverão participar de momento de encerramento, quando solicitado pelo supervisor ou preceptor.

Esse momento poderá incluir:

- apresentação dos atendimentos realizados;
- discussão das condutas adotadas;
- esclarecimento de dúvidas;
- identificação de pendências;
- definição dos pacientes que permanecerão em acompanhamento;
- orientações para o período seguinte;
- devolutiva formativa sobre o desempenho;
- registro das atividades executadas.

Antes de deixar o setor, o estudante deverá assegurar que os documentos, equipamentos e materiais utilizados tenham sido devidamente organizados e devolvidos.

10.11 Atividades de Estudo e Preparação

Além da atuação em campo, o estudante deverá reservar o período previsto no cronograma para atividades teóricas e teórico-reflexivas, tais como:

- revisão de conteúdos;
- consulta a diretrizes e protocolos;
- estudo das doenças acompanhadas;
- cálculos dietoterápicos;
- elaboração de estudos de caso;
- preparação de apresentações;
- produção de relatórios;

- organização do portfólio ou instrumento acadêmico equivalente.

O PPC da ULBRA Palmas prevê atividades práticas e teórico-reflexivas articuladas, sob acompanhamento permanente dos professores orientadores e supervisores locais.

10.12 Fluxo Diário de Consulta Rápida

1. Apresentação e registro de frequência

↓

2. Orientações e distribuição das atividades

↓

3. Consulta ao prontuário e levantamento de informações

↓

4. Atendimento e avaliação nutricional

↓

5. Organização dos dados e discussão do caso

↓

6. Definição da conduta sob supervisão

↓

7. Registro autorizado em prontuário

↓

8. Orientação ao paciente, familiar ou cuidador

↓

9. Discussão clínica e devolutiva

↓

10. Registro das atividades e encerramento

Atenção: a sequência poderá ser ajustada em função da rotina do setor, das prioridades assistenciais e das orientações do nutricionista preceptor.

11. ATIVIDADES ACADÊMICAS E ASSISTENCIAIS

11.1 Disposições Gerais

As atividades do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica serão desenvolvidas de maneira progressiva, considerando os conhecimentos prévios do estudante, a

complexidade dos casos, as competências previstas no Plano de Ensino e as condições do campo de prática.

Todas as atividades deverão:

- possuir finalidade educativa;
- ser compatíveis com a formação em Nutrição;
- estar previstas no planejamento do estágio;
- ser desenvolvidas sob supervisão;
- respeitar as atribuições profissionais do nutricionista;
- observar as normas do HGP;
- preservar a segurança e a dignidade do paciente.

A prática hospitalar poderá compreender revisão de prontuários, avaliação e acompanhamento nutricional, cálculos de dietas, evolução, discussão de casos e orientação de alta, conforme demonstrado nos referenciais pedagógicos utilizados na elaboração deste Manual.

11.2 Reconhecimento do Campo de Prática

No início do estágio, o estudante deverá conhecer:

- a estrutura organizacional do HGP;
- o funcionamento do Serviço de Nutrição Clínica;
- as unidades de internação;
- os fluxos assistenciais;
- os sistemas de registro;
- os protocolos adotados;
- a organização das dietas hospitalares;
- a relação entre a Nutrição Clínica e os demais setores;
- os procedimentos de segurança e comunicação de intercorrências.

O reconhecimento do campo não autoriza o acesso irrestrito a setores, sistemas ou documentos.

11.3 Triagem de Risco Nutricional

O estudante poderá realizar ou acompanhar a triagem nutricional de pacientes hospitalizados, utilizando o instrumento adotado pelo HGP.

A atividade poderá envolver:

- identificação de fatores de risco;
- verificação de perda de peso;
- análise da redução da ingestão alimentar;
- consideração da gravidade da doença;
- classificação do risco nutricional;
- encaminhamento para avaliação nutricional;
- registro conforme o fluxo institucional.

O estudante deverá compreender a triagem como procedimento de identificação de risco, não devendo confundi-la com a avaliação nutricional completa.

11.4 Avaliação Nutricional

A avaliação nutricional deverá integrar, conforme pertinência clínica:

a) Dados de identificação e história clínica

- idade;
- sexo;
- diagnóstico médico;
- motivo da internação;
- comorbidades;
- procedimentos;
- medicamentos relevantes;
- tempo de internação;
- evolução clínica.

b) História alimentar e nutricional

- ingestão habitual;
- aceitação da dieta hospitalar;
- modificações recentes da ingestão;
- alergias ou intolerâncias;
- restrições alimentares;
- uso de suplementos;
- sintomas gastrointestinais;
- dificuldades de mastigação ou deglutição.

c) Avaliação antropométrica

- peso atual e usual;
- estatura;
- índice de massa corporal;
- variação ponderal;
- circunferências;
- medidas alternativas;
- estimativas antropométricas, quando necessárias.

d) Avaliação clínica e semiológica

- perda de tecido adiposo;
- perda de massa muscular;
- presença de edema;
- ascite;
- alterações de pele, cabelo, mucosas e unhas;
- capacidade funcional;
- sinais de deficiência ou excesso nutricional.

e) Avaliação bioquímica

- análise de exames laboratoriais pertinentes;
- interpretação no contexto clínico;
- reconhecimento de limitações e fatores interferentes.

A avaliação deverá considerar a situação clínica do paciente e as limitações próprias do ambiente hospitalar.

11.5 Diagnóstico Nutricional

Com base nos dados coletados, o estudante deverá identificar e priorizar os problemas nutricionais apresentados pelo paciente.

O diagnóstico nutricional deverá:

- ser coerente com os achados;
- utilizar terminologia técnico-científica adequada;
- diferenciar risco nutricional, estado nutricional e problema alimentar;
- orientar os objetivos da intervenção;
- ser revisto sempre que houver mudança clínica significativa.

Quando o serviço adotar terminologia ou modelo padronizado, o estudante deverá utilizá-lo conforme orientação da preceptoria.

11.6 Cálculo das Necessidades Nutricionais

O estudante poderá realizar cálculos relacionados a:

- necessidade energética;
- necessidade proteica;
- oferta hídrica;
- distribuição de macronutrientes;
- necessidades específicas de micronutrientes;
- volume e velocidade de infusão da dieta enteral;
- adequação entre oferta prescrita e oferta recebida.

As fórmulas, fatores de correção e referências adotados deverão ser fundamentados em protocolos institucionais, diretrizes científicas e características clínicas do paciente.

11.7 Planejamento Dietoterápico

O planejamento da conduta nutricional poderá contemplar:

- definição dos objetivos da terapia nutricional;
- escolha da via de alimentação;
- determinação do valor energético e proteico;
- adequação da consistência;
- modificação de nutrientes;
- fracionamento da dieta;
- indicação de suplementos nutricionais;
- proposta de terapia nutricional enteral;
- monitoramento da aceitação e tolerância;
- definição de indicadores de acompanhamento.

Toda proposta elaborada pelo estudante deverá ser discutida e validada pelo nutricionista responsável.

11.8 Acompanhamento da Dieta Oral

No acompanhamento da alimentação por via oral, o estudante poderá:

- verificar a prescrição dietética;
- observar a consistência e as modificações da dieta;
- avaliar a aceitação alimentar;
- identificar causas de baixa ingestão;
- realizar inquérito de ingestão, quando indicado;
- acompanhar o uso de suplementos;
- sugerir estratégias de melhora da aceitação;
- comunicar inadequações ou intercorrências ao preceptor.

Alterações na dieta somente poderão ser efetuadas pelo profissional autorizado.

11.G Terapia Nutricional Enteral

Nas atividades relacionadas à terapia nutricional enteral, o estudante poderá:

- conhecer as indicações e contraindicações;
- identificar a via de acesso;
- analisar a fórmula prescrita;
- calcular volume, energia e nutrientes;
- avaliar a progressão da oferta;
- comparar volume prescrito e administrado;
- identificar pausas e causas de interrupção;
- verificar tolerância gastrointestinal;
- discutir riscos e complicações;
- acompanhar os cuidados relacionados à administração.

O estudante não deverá manipular dispositivos, bombas ou acessos sem autorização, treinamento e supervisão.

11.10 Terapia Nutricional Parenteral

Quando autorizado pelo serviço, o estudante poderá acompanhar a assistência nutricional ao paciente em terapia nutricional parenteral, com ênfase em:

- indicações;
- composição da solução;
- necessidades nutricionais;
- monitoramento clínico e laboratorial;

- complicações metabólicas;
- interação com a terapia enteral ou oral;
- transição entre vias de alimentação.

A prescrição, manipulação e administração obedecerão às competências legais dos profissionais responsáveis e aos protocolos institucionais.

11.11 Monitoramento e Evolução Nutricional

O acompanhamento nutricional deverá observar a resposta do paciente à intervenção proposta.

O estudante poderá monitorar:

- evolução do peso e de outras medidas;
- ingestão alimentar;
- oferta energética e proteica;
- tolerância à dieta;
- sintomas gastrointestinais;
- balanço hídrico, quando pertinente;
- exames laboratoriais;
- alterações clínicas;
- necessidade de modificação da conduta;
- alcance das metas estabelecidas.

A evolução nutricional deverá demonstrar continuidade do cuidado, comparação com avaliações anteriores e justificativa para manutenção ou alteração da conduta.

11.12 Orientação Nutricional ao Paciente e à Família

As orientações deverão ser individualizadas, claras e compatíveis com as condições clínicas, sociais, culturais e econômicas do paciente.

O estudante poderá participar de orientações sobre:

- alimentação durante a internação;
- modificações dietéticas;
- uso de suplementos;
- cuidados relacionados à terapia enteral;
- escolhas alimentares após a alta;

- organização das refeições;
- sinais que exijam procura pelo serviço de saúde;
- continuidade do acompanhamento nutricional.

Materiais educativos somente deverão ser utilizados quando aprovados pela supervisão ou pela instituição.

11.13 Planejamento da Alta Hospitalar

A orientação de alta nutricional poderá incluir:

- síntese dos principais problemas identificados;
- recomendações alimentares;
- consistência e composição da dieta;
- fracionamento;
- hidratação;
- suplementação, quando prescrita;
- cuidados com dieta enteral domiciliar, quando aplicável;
- encaminhamento para acompanhamento ambulatorial;
- comunicação com familiares e cuidadores.

A orientação deverá ser registrada conforme o fluxo institucional e realizada em linguagem compreensível.

11.14 Discussão de Casos Clínicos

As discussões de casos têm por finalidade desenvolver raciocínio clínico, tomada de decisão, comunicação profissional e prática baseada em evidências.

O estudante deverá apresentar:

- identificação anonimizada;
- história clínica;
- avaliação nutricional;
- diagnóstico nutricional;
- necessidades nutricionais;
- conduta proposta;
- acompanhamento;
- desfechos;

- análise crítica;
- referências científicas.

Os referenciais pedagógicos analisados incluem apresentações individuais de casos, sessões clínicas e discussão coletiva como estratégias de aprendizagem e avaliação.

11.15 Atividades Teórico-Práticas

Poderão ser desenvolvidas atividades como:

- oficinas;
- simulações;
- treinamento de equipamentos;
- exercícios de cálculo;
- interpretação de exames;
- elaboração de prescrições dietéticas simuladas;
- análise de fórmulas enterais;
- estudo de consistências alimentares;
- treinamento de avaliação antropométrica e semiológica;
- discussão de protocolos e diretrizes.

Essas atividades deverão complementar, e não substituir, as práticas presenciais assistenciais previstas para o estágio.

11.16 Educação Permanente e Produção Técnico-Científica

O estudante poderá participar ou colaborar na elaboração de:

- aulas;
- seminários;
- sessões clínicas;
- materiais educativos;
- revisões de literatura;
- protocolos;
- estudos dirigidos;
- ações de educação permanente;
- apresentações para equipes;
- atividades de ensino, pesquisa ou extensão autorizadas.

Toda produção deverá preservar os dados dos pacientes e observar as normas éticas e institucionais.

11.17 Registro das Atividades Acadêmicas

O estudante deverá manter atualizados os instrumentos de acompanhamento definidos pelo curso, que poderão incluir:

- ficha de frequência;
- portfólio;
- relatório de atividades;
- ficha de acompanhamento de pacientes;
- estudos de caso;
- instrumento de autoavaliação;
- registros das devolutivas recebidas.

Somente poderão ser computadas para integralização da carga horária as atividades autorizadas, supervisionadas e compatíveis com o PPC e o Termo de Compromisso de Estágio.

11.18 Limites da Atuação do Estudante

O acadêmico não poderá:

- atuar sem supervisão;
- assumir responsabilidade técnica;
- emitir documentos em nome próprio;
- definir conduta de maneira independente;
- alterar prescrição sem validação;
- acessar informações sem finalidade acadêmico-assistencial;
- utilizar senha ou identificação funcional de terceiros;
- executar procedimentos para os quais não tenha sido treinado;
- substituir profissionais do serviço;
- realizar atividades estranhas ao Plano de Ensino e ao Termo de Compromisso.

A autonomia deverá ser ampliada progressivamente, sempre de forma compatível com o desempenho demonstrado e sob responsabilidade do profissional supervisor.

11.1G Quadro-Síntese das Atividades

Eixo de atuação	Principais atividades
Reconhecimento do serviço	Estrutura, fluxos, protocolos e organização da assistência nutricional.
Triagem nutricional	Identificação e classificação do risco nutricional.
Avaliação nutricional	Dados clínicos, dietéticos, antropométricos, bioquímicos e semiológicos.
Diagnóstico nutricional	Identificação e priorização dos problemas nutricionais.
Planejamento	Cálculo das necessidades e elaboração da proposta dietoterápica.
Intervenção	Acompanhamento de dieta oral, suplementação e terapias enteral e parenteral.
Monitoramento	Avaliação da resposta clínica, ingestão, tolerância e alcance das metas.
Educação nutricional	Orientações ao paciente, familiares e cuidadores.
Alta hospitalar	Recomendações, continuidade do cuidado e encaminhamentos.
Comunicação clínica	Registros, discussões de casos, rounds e atuação interprofissional.
Formação acadêmica	Estudos de caso, seminários, oficinas, relatórios e atividades teórico-práticas.

12. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM E DO DESEMPENHO DO ESTAGIÁRIO

12.1 Disposições Gerais

A avaliação do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica terá caráter **diagnóstico, formativo, contínuo, cumulativo e somativo**, sendo realizada durante todo o período de estágio pelo professor supervisor da ULBRA Palmas, com participação do nutricionista preceptor do Hospital Geral de Palmas.

O processo avaliativo deverá verificar não apenas a aquisição de conhecimentos, mas também a capacidade do estudante de mobilizar recursos cognitivos, procedimentais e atitudinais em situações reais da assistência nutricional.

A Resolução CNE/CES nº 2/2025 determina que a avaliação seja baseada em competências, diversificada, contínua, coerente com as atividades práticas e capaz de verificar a atuação do estudante diante de situações reais, incluindo sua capacidade de agir, intervir e tomar decisões.

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da ULBRA Palmas estabelece avaliação contínua e final, considerando o desempenho prático, os relatórios, a frequência e as competências desenvolvidas.

12.2 Objetivos da Avaliação

A avaliação terá como objetivos:

I. acompanhar o desenvolvimento progressivo das competências profissionais;

II. identificar potencialidades e necessidades de aprendizagem;

III. oferecer devolutivas que contribuam para a melhoria do desempenho;

IV. verificar a capacidade de integrar teoria e prática;

V. avaliar a qualidade, a segurança e a fundamentação das condutas propostas;

VI. analisar a postura ética e profissional do estudante;

VII. estimular a autorreflexão, a autonomia e a educação permanente;

VIII. subsidiar a decisão de aprovação ou reprovação no componente curricular.

12.3 Princípios do Processo Avaliativo

A avaliação deverá observar os seguintes princípios:

I — Transparência

Os critérios, instrumentos, pesos e condições de aprovação deverão ser apresentados aos estudantes no início do estágio.

II — Continuidade

O desempenho será acompanhado ao longo de todo o estágio, não se limitando a uma única prova, apresentação ou atividade final.

III — Progressividade

A avaliação deverá considerar a evolução do estudante entre o início e o término do estágio.

IV — Integração

Serão avaliados conhecimentos técnico-científicos, habilidades práticas, comunicação, ética, responsabilidade e atuação interprofissional.

V — Diversificação

Deverão ser utilizados diferentes instrumentos, de modo a avaliar competências que não podem ser verificadas adequadamente por uma única atividade.

VI — Corresponsabilidade

O professor supervisor e o nutricionista preceptor participarão do acompanhamento do estudante, respeitadas suas respectivas responsabilidades acadêmicas e assistenciais.

VII — Segurança

Nenhum desempenho técnico poderá ser considerado satisfatório quando acompanhado de conduta que exponha o paciente, a equipe ou o próprio estudante a risco injustificado.

12.4 Composição da Avaliação

Sugere-se que a nota final do estágio seja expressa em escala de **0,0 a 10,0 pontos**, distribuída da seguinte forma:

Componente avaliativo	Responsável principal	Peso	Valor
Desempenho prático-assistencial	Preceptor e professor supervisor	50%	5,0 pontos
Estudos de caso clínico integradores	Professor supervisor, com contribuição do preceptor	20%	2,0 pontos
Portfólio e registros acadêmico-assistenciais	Professor supervisor	15%	1,5 ponto
Atividade técnico-científica ou seminário	Professor supervisor	10%	1,0 ponto
Autoavaliação e plano de desenvolvimento	Estudante e professor supervisor	5%	0,5 ponto
Total	—	**100%**	**10,0 pontos**

A frequência não integrará a nota numérica, pois constitui requisito autônomo e obrigatório para aprovação.

12.5 Desempenho Prático-Assistencial

O desempenho prático-assistencial corresponderá a **5,0 pontos** e será avaliado continuamente por meio de observação direta, acompanhamento das atividades diárias, discussão de casos e análise das condutas propostas, conforme a seguinte distribuição:

Dimensão	Critérios	Valor
Postura ética e profissional	Respeito, sigilo, responsabilidade, pontualidade, apresentação pessoal, receptividade às orientações e comportamento no ambiente hospitalar	0,50
Organização, iniciativa e autonomia supervisionada	Planejamento da rotina, interesse, proatividade, cumprimento de tarefas, gestão do tempo e reconhecimento dos próprios limites	0,50
Comunicação e relacionamento interprofissional	Comunicação com pacientes, familiares, colegas, preceptores e equipe multiprofissional	0,50
Triagem e avaliação nutricional	Seleção e aplicação de métodos, coleta de dados, antropometria, exame físico nutricional, história alimentar e interpretação dos achados	1,00
Raciocínio clínico e diagnóstico nutricional	Integração de dados clínicos, dietéticos, antropométricos e bioquímicos; compreensão da fisiopatologia; priorização dos problemas	1,00

Planejamento dietoterápico	Cálculo das necessidades, definição de objetivos, adequação da conduta, individualização e fundamentação científica	0,75

Monitoramento, evolução e registros	Reavaliação, acompanhamento das metas, qualidade dos registros, continuidade do cuidado e comunicação de intercorrências	0,50
Segurança do paciente e biossegurança	Higienização das mãos, uso de EPIs, identificação do paciente, cumprimento de protocolos e prevenção de riscos	0,25
Total		**5,00**

12.5.1 Participação do preceptor e do professor supervisor

Sugere-se que a nota do desempenho prático seja composta por:

- **60% da avaliação do nutricionista preceptor**: equivalente a até 3,0 pontos;
- **40% da avaliação do professor supervisor**: equivalente a até 2,0 pontos.

A participação do preceptor valoriza a observação cotidiana no serviço, enquanto a avaliação do professor assegura a análise pedagógica, a coerência com o Plano de Ensino e a integração entre teoria e prática.

A nota acadêmica final será registrada pelo professor supervisor, após análise dos instrumentos preenchidos e diálogo com o preceptor.

12.6 Estudos de Caso Clínico Integrador

O estudo de caso corresponderá a **2,0 pontos** e deverá demonstrar a capacidade do estudante de integrar avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e fundamentação científica.

Poderá ser apresentado por escrito e oralmente, com preservação integral da identidade do paciente.

12.6.1 Critérios

Critério	Valor
Apresentação clínica, organização e anonimização dos dados	0,20
Avaliação nutricional completa e seleção adequada dos indicadores	0,35
Interpretação da fisiopatologia e dos exames relevantes	0,30
Diagnóstico nutricional e priorização dos problemas	0,25
Cálculo das necessidades e planejamento dietoterápico	0,35
Monitoramento da evolução e análise dos resultados	0,20
Fundamentação em protocolos e evidências científicas	0,20

Apresentação oral, domínio do caso e resposta aos questionamentos	0,15
Total	**2,00**

A mera reprodução das informações do prontuário não será considerada estudo de caso. Espera-se análise crítica, justificativa das decisões e relação entre os achados clínicos e nutricionais.

12.7 Portfólio e Registros Acadêmico-Assistenciais

O portfólio corresponderá a **1,5 ponto** e deverá documentar o percurso de aprendizagem do estudante.

Poderá conter:

- registros das atividades realizadas;
- fichas de acompanhamento;
- exercícios de cálculo;
- evoluções nutricionais simuladas ou autorizadas;
- registros de orientações;
- sínteses de discussões clínicas;
- estudos dirigidos;
- reflexões sobre dificuldades e aprendizagens;
- devolutivas recebidas;
- plano de melhoria individual.

12.7.1 Critérios

Critério	**Valor**
Completude e regularidade dos registros	0,30
Organização, clareza e apresentação	0,20
Qualidade técnico-científica	0,35
Capacidade reflexiva e análise da própria prática	0,35
Cumprimento dos prazos	0,15
Sigilo, anonimização e responsabilidade no uso das informações	0,15
Total	**1,50**

Não deverão ser inseridos no portfólio nomes, fotografias, números de prontuário ou outros elementos que permitam identificar pacientes.

12.8 Atividade Técnico-Científica ou Seminário

A atividade técnico-científica corresponderá a **1,0 ponto** e poderá assumir uma das seguintes modalidades:

- seminário temático;
- sessão clínica;
- revisão crítica de diretriz;
- discussão de protocolo;
- apresentação de artigo científico;

- elaboração de material educativo;
- atividade de educação permanente para a equipe;
- resolução fundamentada de situação-problema.

12.8.1 Critérios

Critério	Valor
Atualidade, pertinência e qualidade das fontes	0,25
Domínio técnico-científico	0,25
Aplicabilidade ao contexto hospitalar	0,20
Clareza, organização e comunicação	0,15
Capacidade de análise crítica e resposta aos questionamentos	0,15
Total	**1,00**

A escolha do tema deverá considerar as necessidades de aprendizagem do grupo e, quando pertinente, as demandas do Serviço de Nutrição Clínica do HGP.

12.G Autoavaliação e Plano de Desenvolvimento

A autoavaliação corresponderá a **0,5 ponto** e deverá ser realizada, preferencialmente, em dois momentos:

- avaliação diagnóstica no início do estágio;
- avaliação reflexiva ao final do

estágio. O estudante deverá analisar:

- competências já desenvolvidas;
- dificuldades encontradas;
- evolução ao longo do período;
- contribuições das devolutivas recebidas;
- estratégias adotadas para superar dificuldades;
- metas de desenvolvimento profissional.

12.G.1 Critérios

Critério	Valor
Sinceridade e coerência da análise	0,15
Capacidade de reconhecer potencialidades e limitações	0,15
Evidências de evolução durante o estágio	0,10
Elaboração de metas realistas de desenvolvimento	0,10
Total	**0,50**

A autoavaliação não constitui atribuição automática de nota pelo próprio estudante. Sua pontuação será definida pelo professor supervisor com base na qualidade da reflexão apresentada.

12.10 Escala de Desempenho por Competência

Para os instrumentos de observação do desempenho prático, recomenda-se a adoção de uma escala com quatro níveis:

Nível	Descrição
4 — Desenvolvido	Executa a atividade com segurança, consistência e fundamentação, necessitando apenas de supervisão compatível com sua condição de estudante.
3 — Em desenvolvimento satisfatório	Executa adequadamente a maior parte da atividade, mas ainda necessita de orientações pontuais.
2 — Em desenvolvimento inicial	Apresenta desempenho parcial, inconsistências ou necessidade frequente de orientação e correção.
1 — Insuficiente	Não demonstra os conhecimentos, habilidades ou atitudes mínimas esperadas, mesmo após orientação.
NA — Não avaliado	A competência não pôde ser observada no período ou não se aplicou ao cenário vivenciado.

Itens classificados como “não avaliados” não deverão ser considerados automaticamente como nota zero. O professor deverá buscar outra oportunidade ou estratégia para verificar a competência.

12.10.1 Conversão sugerida

Para cada critério, poderá ser utilizada a seguinte proporção:

- nível 4: **100% do valor**;
- nível 3: **80% do valor**;
- nível 2: **60% do valor**;
- nível 1: **até 40% do valor**, conforme o desempenho observado.

Essa conversão deverá ser acompanhada de descrição qualitativa, evitando que a avaliação se reduza a uma operação matemática.

12.11 Momentos da Avaliação

O processo de avaliação será desenvolvido em três momentos.

12.11.1 Avaliações formativas intermediárias

Realizadas aproximadamente na terceira e na sexta semana estágio, mediante apresentação de estudos de caso.

12.11.2 Avaliação contínua

Realizada diariamente por meio da observação do desempenho, análise das atividades, discussão de casos, registros de ocorrências e devolutivas.

12.11.3 Avaliação final integradora

Realizada ao término do estágio, reunindo os resultados do desempenho prático, portfólio, atividade técnico-científica e autoavaliação.

As DCNs determinam que a avaliação contemple uma etapa integradora ao final de cada ciclo ou período letivo, demonstrando a capacidade de articulação das competências desenvolvidas.

12.12 Devolutiva ao Estudante

A devolutiva deverá:

- ser realizada em ambiente reservado;
- basear-se em comportamentos e evidências observáveis;
- apresentar pontos fortes;
- indicar aspectos que necessitam de melhoria;
- oferecer orientações objetivas;
- permitir manifestação do estudante;
- ser registrada no instrumento de acompanhamento;
- resultar em metas de desenvolvimento, quando necessário.

O estudante deverá tomar ciência da avaliação mediante assinatura física ou eletrônica. A assinatura indica conhecimento do resultado, não necessariamente concordância.

12.13 Cálculo da Nota Final

A nota final será calculada pela soma dos componentes:

$$\text{Nota final} = \text{Desempenho prático} + \text{Estudos de caso} + \text{Portfólio} + \text{Atividade técnico-científica} + \text{Autoavaliação}$$

Exemplo:

Componente	**Nota obtida**
Desempenho prático-assistencial	4,10
Estudos de caso	1,70
Portfólio	1,25
Atividade técnico-científica	0,85
Autoavaliação	0,40
Nota final	**8,30**

Será considerado aprovado o estudante que obtiver nota final igual ou superior a 6,0, cumprir integralmente a carga horária e atender aos requisitos mínimos de competência, ética e segurança estabelecidos neste Manual.

12.14 Condições para Aprovação

A aprovação estará condicionada ao atendimento cumulativo dos seguintes requisitos:

I. cumprimento de **100% da carga horária obrigatória**;

II. obtenção da nota mínima prevista nas normas acadêmicas da ULBRA Palmas;

III. entrega das atividades e documentos obrigatórios;

IV. desempenho satisfatório nas competências essenciais;

V. ausência de conduta grave incompatível com a ética, a biossegurança ou a segurança do paciente;

VI. cumprimento das normas da ULBRA Palmas, do HGP e deste Manual.

O PPC informado para o Curso de Nutrição da ULBRA Palmas exige frequência integral da carga horária prevista e avaliação contínua e final do desempenho.

12.15 Competências Essenciais e Critérios de Barreira

Algumas competências deverão ser consideradas essenciais e não poderão ser compensadas apenas pela média numérica.

São critérios mínimos obrigatórios:

- respeito ao sigilo e à confidencialidade;
- identificação correta do paciente;
- cumprimento das normas de biossegurança;
- reconhecimento dos limites da atuação do estudante;
- discussão e validação das condutas antes de sua implementação;
- comunicação imediata de erros, acidentes ou riscos;
- respeito aos pacientes, acompanhantes e profissionais;
- veracidade dos registros acadêmicos e assistenciais.

O estudante que obtiver nota final suficiente, mas apresentar desempenho insuficiente persistente em uma dessas competências, deverá ser analisado pelo professor supervisor e pela Coordenação ou Comissão de Estágios.

12.16 Condutas Graves

Poderão resultar em afastamento imediato da atividade, abertura de procedimento acadêmico e eventual reprovação, observados o direito à manifestação do estudante e as normas institucionais:

- quebra de sigilo ou divulgação de dados de pacientes;
- fotografia ou gravação não autorizada;
- falsificação de frequência, registros ou avaliações;
- plágio ou fraude acadêmica;
- realização de conduta assistencial sem autorização;
- alteração indevida de prescrição ou prontuário;
- utilização de login ou senha de terceiros;
- abandono do campo sem autorização;
- desrespeito grave a pacientes, acompanhantes, colegas ou profissionais;
- recusa deliberada em cumprir protocolos de biossegurança;
- omissão de acidente, erro ou evento que possa comprometer a segurança;
- comparecimento ao estágio sob efeito de álcool ou outras substâncias que comprometam a capacidade de atuação.

A ocorrência deverá ser registrada de forma objetiva e encaminhada às instâncias competentes da ULBRA Palmas.

12.17 Frequência, Faltas e Reposição

A frequência deverá ser registrada diariamente em instrumento próprio, contendo data, horário de entrada, horário de saída e validação do responsável.

Por se tratar de estágio obrigatório com exigência de integralização da carga horária, toda ausência deverá ser comunicada imediatamente ao professor supervisor e ao campo de estágio.

A apresentação de atestado ou justificativa não implica, por si só, dispensa do cumprimento da carga horária. As horas não realizadas deverão ser repostas quando houver:

- autorização da Coordenação ou Comissão de Estágios;
- concordância do campo concedente;
- disponibilidade de supervisão;
- compatibilidade com o calendário acadêmico e o cronograma institucional.

A reposição não deverá alterar unilateralmente o cronograma oficial aprovado entre a ULBRA Palmas e o HGP.

Faltas injustificadas, atrasos recorrentes, saída antecipada ou ausência sem comunicação deverão repercutir na avaliação da responsabilidade profissional, sem substituir a obrigatoriedade de cumprimento da carga horária.

12.18 Recuperação da Aprendizagem

Por sua natureza prática e contínua, o estágio não deverá ter sua recuperação baseada exclusivamente em prova teórica substitutiva.

Quando forem identificadas dificuldades, poderão ser adotadas:

- orientação individual;
- estudo dirigido;
- treinamento de habilidades;
- repetição supervisionada de atividade;
- discussão adicional de casos;
- elaboração de exercício clínico;
- reavaliação prática;
- intensificação do acompanhamento pelo professor supervisor.

A recuperação será possível quando houver tempo pedagógico e condições no campo de estágio. Ela não poderá substituir competências práticas não desenvolvidas, carga horária não cumprida ou infrações éticas graves.

12.1 G Revisão da Avaliação

O estudante poderá solicitar esclarecimentos ou revisão de sua avaliação conforme os prazos e procedimentos acadêmicos da ULBRA Palmas.

A análise deverá considerar:

- instrumentos preenchidos;
- registros de acompanhamento;
- devolutivas realizadas;
- produções acadêmicas;
- manifestações do preceptor;
- evidências objetivas do desempenho.

A decisão final seguirá o Regimento Geral da Universidade e as deliberações da Coordenação ou Comissão de Estágios.

12.20 Instrumentos Avaliativos

Este Manual contém, em seus apêndices:

1. **Ficha de avaliação do desempenho prático pelo preceptor e pelo professor supervisor**;
2. **Modelo padronizado para Estudos de Caso**
3. **Rubrica de correção dos estudos de caso**;
4. **Modelo padronizado para registros no portfólio**;
5. **Rubrica de correção do portfólio**;
6. **Rubrica de correção da atividade técnico-científica**;
7. **Formulário de autoavaliação**;
8. **Ficha de frequência diária**;
9. **Registro de devolutivas**;

REFERÊNCIAS

Legislação e normas educacionais

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1G88**. Brasília, DF: Presidência da República, 1988.

BRASIL. **Lei nº 8.080, de 1G de setembro de 1GG0**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1990.

BRASIL. **Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1GG1**. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1991.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional — SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2006.

BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2008.

BRASIL. **Lei nº 13.70G, de 14 de agosto de 2018**. Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais — LGPD. Brasília, DF: Presidência da República, 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília, DF: Conselho Nacional de Educação, 2025. Disponível no portal oficial do Ministério da Educação. Acesso em: 24 jul. 2026.

A Resolução CNE/CES nº 2/2025 é a referência curricular vigente adotada no Manual para a organização da formação por competências, para a supervisão do estágio e para a avaliação integrada da aprendizagem.

Normas profissionais

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 5GG, de 25 de fevereiro de 2018**. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2018. Disponível no Sistema de Normas do Conselho Federal de Nutricionistas. Acesso em: 24 jul. 2026.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Texto retificado. Brasília, DF: CFN, 2018. Disponível no portal oficial do Conselho Federal de Nutricionistas. Acesso em: 24 jul. 2026.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 6G8, de 11 de agosto de 2021**. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de graduação em Nutrição. Brasília, DF: CFN, 2021. Disponível no portal oficial do Conselho Federal de Nutricionistas. Acesso em: 24 jul. 2026.

Essas normas fundamentam, respectivamente, a conduta ética, as atribuições profissionais em Nutrição Clínica e as responsabilidades dos nutricionistas envolvidos na orientação e na supervisão dos estagiários.

Nota de atualização: antes da publicação de cada nova edição do Manual, a Comissão de Estágios deverá verificar se as resoluções do CFN permanecem vigentes ou se foram alteradas, retificadas ou substituídas.

Políticas, programas e normas da saúde

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução da Diretoria Colegiada — RDC nº 36, de 25 de julho de 2013**. Institui ações para a segurança do paciente em serviços de saúde e dá outras providências. Brasília, DF: Anvisa, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1.GG6, de 20 de agosto de 2007**. Dispõe sobre as diretrizes para a implementação da Política Nacional de Educação Permanente em Saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011**. Atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 52G, de 1º de abril de 2013**. Institui o Programa Nacional de Segurança do Paciente. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Humanização — PNH**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed. rev. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO guidelines on hand hygiene in health care: first global patient safety challenge — clean care is safer care**. Geneva: WHO, 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Hand hygiene: why, how and when?** Geneva: WHO, 2009.

Documentos institucionais da ULBRA Palmas

CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS. **Cronograma do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica: semestre 2026/2**. Palmas: ULBRA Palmas, 2026. Documento institucional aprovado em conjunto com o Hospital Geral de Palmas.

CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS. **Plano de Ensino do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**. Palmas: ULBRA Palmas, 2026. Documento institucional.

CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS. **Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição: seção referente aos estágios curriculares supervisionados**. Palmas: ULBRA Palmas, [2026]. Documento institucional.

CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS. **Regimento Geral**. Palmas: ULBRA Palmas, versão vigente.

CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS. **Regulamento dos Estágios Curriculares Supervisionados do Curso de Nutrição**. Palmas: ULBRA Palmas, versão vigente.

Na versão definitiva, o ano, a edição e o ato de aprovação do PPC, do Regimento e do Regulamento de Estágio devem ser conferidos pela Coordenação do Curso.

Documentos institucionais do campo de estágio

HOSPITAL GERAL DE PALMAS. **Normas para ingresso e permanência de estudantes no campo de prática**. Palmas: HGP, versão vigente. Documento institucional de circulação interna.

HOSPITAL GERAL DE PALMAS. **Plano de prevenção e controle de infecções relacionadas à assistência à saúde**. Palmas: HGP, versão vigente. Documento institucional de circulação interna.

HOSPITAL GERAL DE PALMAS. **Protocolos de biossegurança e precauções assistenciais**. Palmas: HGP, versão vigente. Documento institucional de circulação interna.

HOSPITAL GERAL DE PALMAS. **Protocolos do Serviço de Nutrição Clínica**. Palmas: HGP, versão vigente. Documento institucional de circulação interna.

HOSPITAL GERAL DE PALMAS. **Protocolos de segurança do paciente**. Palmas: HGP, versão vigente. Documento institucional de circulação interna.

HOSPITAL GERAL DE PALMAS. **Regulamento do Núcleo de Educação Permanente**. Palmas: HGP, versão vigente. Documento institucional de circulação interna.

Esses documentos somente devem permanecer na lista final quando efetivamente consultados e autorizados pelo HGP. Caso não possuam título formal, recomenda-se solicitar ao Núcleo de Educação Permanente a denominação oficial, o ano e a versão vigente.

Documentos utilizados como referenciais para elaboração do Manual

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS. **Plano de Ensino do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II: 2021/1**. Goiânia: PUC Goiás, 2021.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS. **Roteiro do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II: 2021/1**. Goiânia: PUC Goiás, 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS. Curso de Nutrição. **Manual do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**. Palmas: UFT, 2018.

APÊNDICE A

FICHA DE AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO PRÁTICO – PRECEPTOR E SUPERVISOR

Nome: _____

Data: _____

Dimensão	Indicador observável	Peso	Nível	Evidência/observação
Postura ética e profissional	Respeito, sigilo, responsabilidade, pontualidade, apresentação pessoal, receptividade às orientações e comportamento no ambiente hospitalar			
Organização, iniciativa e autonomia supervisionada	Planejamento da rotina, interesse, proatividade, cumprimento de tarefas, gestão do tempo e reconhecimento dos próprios limites			
Comunicação e relacionamento interprofissional	Comunicação com pacientes, familiares, colegas, preceptores e equipe multiprofissional			
Triagem e avaliação nutricional	Seleção e aplicação de métodos, coleta de dados, antropometria, exame físico nutricional, história alimentar e interpretação dos achados			
Raciocínio clínico e diagnóstico nutricional	Integração de dados clínicos, dietéticos, antropométricos e bioquímicos; compreensão da fisiopatologia; priorização dos problemas			
Planejamento dietoterápico	Cálculo das necessidades, definição de objetivos, adequação da conduta, individualização e fundamentação científica			
Monitoramento, evolução e registros	Reavaliação, acompanhamento das metas, qualidade dos registros, continuidade do cuidado e comunicação de intercorrências			
Segurança do paciente e biossegurança	Higienização das mãos, uso de EPIs, identificação do paciente, cumprimento de protocolos e prevenção de riscos			

Avaliador: _____

Comentários:

_____

_____

_____

_____

_____

APÊNDICE B

MODELO PADRONIZADO DO ESTUDO DE CASO

Estrutura sugerida:

1. Identificação anonimizada;
2. Motivo da internação;
3. História clínica;
4. Antecedentes familiares;
5. Medicamentos e possíveis interações;
6. História alimentar;
7. Triagem nutricional;
8. Avaliação antropométrica;
9. Avaliação clínica e semiológica;
10. Avaliação bioquímica;
11. Diagnóstico nutricional;
12. Cálculo das necessidades;
13. Objetivos da intervenção;
14. Planejamento dietoterápico;
15. Monitoramento e evolução;
16. Orientação de alta;
17. Análise crítica;
18. Referências.

É proibida a inclusão de nome, iniciais, número de prontuário, fotografia, endereço, data completa de nascimento ou qualquer informação que possibilite identificar o paciente.

APÊNDICE C

CORREÇÃO DO ESTUDO DE CASO CLÍNICO

Nome: _____

Título do caso: _____

Data: _____

Critério	Desenvolvido	Satisfatório	Inicial	Insuficiente
Apresentação clínica, organização e anonimização dos dados				
Avaliação nutricional completa e seleção adequada dos indicadores				
Interpretação da fisiopatologia e dos exames relevantes				
Diagnóstico nutricional e priorização dos problemas				
Cálculo das necessidades e planejamento dietoterápico				
Monitoramento da evolução e análise dos resultados				
Fundamentação em protocolos e evidências científicas				
Apresentação oral, domínio do caso e resposta aos questionamentos				

Avaliador (es): _____

Comentários:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

APÊNDICE D

MODELO PADRONIZADO PARA REGISTROS NO PORTFÓLIO

Cada registro no portfólio deverá conter:

- Data;
- Setor;
- Competência trabalhada;
- Atividade desenvolvida;
- Aprendizado obtido;
- Dificuldade encontrada;
- Fundamento científico consultado;
- Devolutiva recebida;
- Ação de melhoria.

Não devem ser anexadas cópias ou fotografias de prontuários.

APÊNDICE E

CORREÇÃO DO PORTFÓLIO

Nome: _____

Data: _____

Critério	Peso	Nota	Comentários
Regularidade dos registros	0,30		
Organização e clareza	0,20		
Qualidade técnico-científica	0,35		
Reflexão sobre a prática	0,35		
Cumprimento dos prazos	0,15		
Anonimização e sigilo	0,15		
Total	**1,50**		

Avaliador (es): _____

Comentários:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

APÊNDICE F

CORREÇÃO DE ATIVIDADE TÉCNICO-CIENTÍFICA

Nome: _____

Tema: _____

Data: _____

Critério	**Valor**
Atualidade e qualidade das fontes	0,25
Domínio técnico-científico	0,25
Aplicabilidade ao cenário hospitalar	0,20
Clareza e organização da apresentação	0,15
Análise crítica e respostas aos questionamentos	0,15
Total	**1,00**

Avaliador (es): _____

Comentários:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

APÊNDICE G

AUTOAVALIAÇÃO FINAL DO ESTAGIÁRIO

Nome: _____

Perguntas orientadoras:

1. Quais competências desenvolvi de forma mais consistente?

   _____

   _____

   _____

2. Em quais atividades ainda necessito de supervisão mais próxima?

   _____

   _____

   _____

3. Qual situação mais contribuiu para o desenvolvimento do meu raciocínio clínico?

   _____

   _____

   _____

4. Como incorporei as devolutivas recebidas?

   _____

   _____

   _____

5. De que forma demonstrei responsabilidade ética e segurança no cuidado?

   _____

   _____

   _____

6. Que conhecimentos preciso aprofundar?

   _____

   _____

   _____

7. Qual é meu plano de desenvolvimento para os próximos seis meses?

Meta	**Ação prevista**	**Prazo**	**Evidência de alcance**

APÊNDICE H

FICHA DE CONTROLE DE FREQUÊNCIA – ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estagiário: _____

Matrícula: _____

Preceptor(a): _____

DATA	ASSINATURA PRECEPTOR

APÊNDICE I

REGISTRO DE DEVOLUTIVA

- Data: _____
- Tipo de devolutiva: _____
- Professor supervisor: _____
- Nutricionista preceptor: _____
- Estudante: _____
- Data prevista para reavaliação: _____

Potencialidades demonstradas

_____

_____

_____

_____

Competências que necessitam de aprimoramento

_____

_____

_____

_____

Orientações e estratégias acordadas

_____

_____

_____

_____

Manifestação do estudante

_____

_____

_____

_____

ANEXO

ANEXO A — Cronograma Oficial do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica — 2026/2

CRONOGRAMA - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Cronograma de atividades – Grupo 1

Período: 29/07/2026 a 10/10/2026

Semanas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Horas semanais
1ª Semana	-	-	26/07 3h teórica	30/07 3h teórica	31/07 3h teórica (NEP)	-	6h
2ª Semana	03/08 4h prática	04/08 4h prática	05/08 4h prática	06/08 4h prática	07/08 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h
3ª Semana	10/08 4h prática	11/08 4h prática	12/08 4h prática	13/08 4h prática	14/08 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h
4ª Semana	17/08 4h prática	18/08 4h prática	16/08 4h prática	20/08 4h prática	21/08 4h prática	22/08 3h teórica (apresentação)	23h
5ª Semana	24/08 4h prática	25/08 4h prática	26/08 4h prática	27/08 4h prática	28/08 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h
6ª Semana	31/08 4h prática	01/06 4h prática	02/06 4h prática	03/06 4h prática	04/06 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h
7ª Semana	**07/0G Feriado**	**08/0G Feriado**	06/06 4h prática	10/06 4h prática	11/06 4h prática	12/06 3h teórica (apresentação)	15h
8ª Semana	14/06 4h prática	15/06 4h prática	16/06 4h prática	17/06 4h prática	18/06 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h
Gª Semana	21/06 4h prática	22/06 4h prática	23/06 4h prática	24/06 4h prática	25/06 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h
10ª Semana	28/06 4h prática	26/06 4h prática	30/06 4h prática	01/10 4h prática	02/10 4h prática	4h Atividade autodirigida	24h

11ª Semana	**05/10 Feriado**	06/10 4h prática	07/10 4h prática	08/10 4h prática	06/10 4h prática	10/10 Apresentação Final 3h teórica	16h
							TOTAL: 228h

Cronograma de atividades – Grupo 2

Período: 07/10/2026 a 19/12/2026

Semanas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Horas semanais
1ª Semana	-	-	07/10 3h teórica	08/10 3h teórica	06/10 3h teórica (NEP)	-	6h
2ª Semana	**12/10 Feriado**	13/10 4h prática	14/10 4h prática	15/10 4h prática	16/10 4h prática	3h Atividade autodirigida	16h
3ª Semana	16/10 4h prática	20/10 4h prática	21/10 4h prática	22/10 4h prática	23/10 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h
4ª Semana	26/10 4h prática	27/10 4h prática	28/10 4h prática	26/10 4h prática	30/10 4h prática	31/10 3h teórica (apresentação)	23h
5ª Semana	**02/11 Feriado**	03/11 4h prática	04/11 4h prática	05/11 4h prática	06/11 4h prática	3h Atividade autodirigida	16h
6ª Semana	06/11 4h prática	10/11 4h prática	11/11 4h prática	12/11 4h prática	13/11 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h
7ª Semana	16/11 4h prática	17/11 4h prática	18/11 4h prática	16/11 4h prática	**20/11 Feriado**	21/11 3h teórica (apresentação)	16h
8ª Semana	23/11 4h prática	24/11 4h prática	25/11 4h prática	26/11 4h prática	27/11 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h
Gª Semana	30/11 4h prática	01/12 4h prática	02/12 4h prática	03/12 4h prática	04/12 4h prática	3h Atividade autodirigida	23h

10ª Semana	07/12 4h prática	08/12 4h prática	06/12 4h prática	10/12 4h prática	11/12 4h prática	4h Atividade autodirigida	23h
11ª Semana	14/12 4h prática	15/12 4h prática	16/12 4h prática	17/12 4h prática	18/12 4h prática	16/12 Apresentação Final 3h teórica	24h
							TOTAL: 228h

RESUMO				
Grupo	**Horas práticas**	**Horas teóricas**	**Total**	**Dias práticos**
Grupo 1	188h	40h	228h	47 dias
Grupo 2				

Horário: 13h às 17h (4h práticas no HGP) | 8h às 12h (4h práticas no HRPN e HMDR).

NOSSA MISSÃO:
Ser comunidade de aprendizagem eficaz e inovadora.

CEULP
CENTRO UNIVERSITÁRIO LUTERANO DE PALMAS
Fone: (63) 3219-8000 | www.ulbra-to.br