



UNICEP

São Carlos

CENTRO UNIVERSITÁRIO CENTRAL PAULISTA

Curso de Nutrição

Regulamento do Estágio Curricular Obrigatório

São Carlos
2015

UNICEP
Curso de Nutrição
Regulamento de Estágio Obrigatório - 2015

Capítulo I – Do Estágio Supervisionado

Artigo 1º - O presente Regulamento tem por finalidade normatizar as atividades relacionadas ao Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição do Centro Universitário Central Paulista - UNICEP.

Artigo 2º - O Curso de Nutrição da UNICEP, respeitando o previsto na Resolução CNE/CES nº5, de 07/11/2001, que institui as Diretrizes Curriculares Mínimas para o curso de graduação, visa formar um profissional nutricionista generalista com percepção crítica da realidade na qual está inserido, preparado para, ao exercer a profissão, buscar preservar, promover e recuperar a saúde dos indivíduos e grupos populacionais, garantindo-lhes qualidade de vida por intermédio de uma boa alimentação e nutrição, além de agir para a resolução dos problemas que impedem uma efetiva Segurança Alimentar e Nutricional.

Parágrafo Único - As competências, habilidades, posturas profissionais, atitudes e comportamentos do profissional nutricionista devem obedecer a preceitos éticos, científicos e socialmente justos.

Artigo 3º - O estágio curricular é obrigatório como complementação à formação acadêmica e treinamento profissionalizante, sendo oferecido de maneira condizente com a grade curricular do Curso.

Parágrafo Único – O estágio obrigatório constitui momento privilegiado para a articulação dos conhecimentos, instrumentos e ferramentas assimilados ao longo das outras etapas do Curso sendo, portanto, fundamental na capacitação do futuro profissional.

Artigo 4º - O estágio curricular obrigatório visa:

§ 1 - propiciar ao estudante o reconhecimento do atual mercado de trabalho, desenvolver aprendizado complementar à sua formação teórico-prática prévia, dando-lhe oportunidade de usar, na resolução de problemas, os conhecimentos assimilados;

§ 2 - oferecer ao estudante contato com profissionais de diferentes áreas que atuam em alimentos, alimentação e nutrição em empresas, entidades, movimentos sociais e instituições públicas e privadas;

§ 3 - possibilitar ao estudante novas experiências de vida, perspectivas concretas de trabalho (vivenciando problemas na prática que podem ser solucionados com sua intervenção), a convivência com a comunidade na qual estará atuando e o contacto com as dificuldades próprias da rotina de sua profissão (buscando possíveis soluções que irão contribuir, significativamente, para sua formação como profissional, cidadão e ser humano).

Artigo 5º – Os objetivos propostos para o estágio, bem como os métodos a serem utilizados nesta etapa de encerramento do Curso, visam à participação dos estudantes em situações que lhes permitam sentir-se profissionais capacitados a desempenhar funções diferenciadas nas várias áreas de alimentos, alimentação e nutrição.

Parágrafo Único – Os estudantes devem estar conscientes da necessidade do aprendizado contínuo e devem buscar estarem aptos a resolver problemas relacionados ao respectivo campo de estudo e trabalho.

Artigo 6º - São objetivos do Estágio Obrigatório:

§ 1 - Viabilizar a vivência prática necessária à integração de conhecimentos, instrumentos e ferramentas técnico-científicos e ético-sociais, para a consecução do processo de profissionalização do estudante como nutricionista generalista, apto a enfrentar os desafios resultantes do avanço atual nas áreas de alimentos, alimentação e nutrição.

§ 2 - Conformar posturas ético-profissionais.

§ 3 - Introjetar a abordagem multidisciplinar na resolução dos problemas em alimentos, alimentação e nutrição.

§ 4 - Integrar o futuro nutricionista em equipes multiprofissionais que atuam nas áreas de alimentos, alimentação e nutrição.

§ 5 - Consolidar uma responsabilidade social do nutricionista sobre questões relativas a segurança alimentar e nutricional de coletividades.

Capítulo II – Das Áreas de Estágio

Artigo 7º - O estágio curricular obrigatório visa à aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante o curso nas atividades profissionais de nutricionista e nos espaços mercadológicos passíveis de intervenção alimentar e nutricional.

Parágrafo Único - Para isso, há que se desenvolver uma visão integrada e multissetorial da realidade alimentar e nutricional, em seus aspectos políticos, sociais, econômicos, biomédicos, agrônômicos, legais, éticos e administrativos.

Artigo 8º - O estágio curricular obrigatório deve ser um momento privilegiado em que o estudante antecipa, ainda sob a supervisão docente, mas já em ambiente profissional no qual terá oportunidades de intervenção, essa abordagem multidisciplinar num trabalho em equipe.

§ 1 - Isso se dará, didaticamente, em três momentos, cada um concentrando o escopo de uma das áreas programáticas, correspondentes às disciplinas Estágio em Saúde Pública, Estágio em Nutrição Clínica e Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição, presentes na seqüência curricular.

§ 2 - As atividades específicas a serem desenvolvidas nos vários campos de estágio deverão estar de acordo com a definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação, determinada RESOLUÇÃO CFN N.º 200/98, DE 08/03/98

Artigo 9º - O estágio curricular obrigatório será, então, realizado pelos estudantes nas seguintes áreas e com os seguintes objetivos:

§ 1 - Nutrição Clínica – promover a capacitação do estudante para a atuação como futuro nutricionista integrante de equipe multiprofissional no planejamento, aplicação, acompanhamento, controle e avaliação de intervenções dietoterápicas, devendo, para isso:

A - desenvolver aptidão para ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde;

B - compreender que sua prática deve ser realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde;

C - ser capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos;

D - atuar dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética;

E - considerar que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde.

§ 2 - Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN's - promover a capacitação do estudante para a atuação como nutricionista investido de responsabilidade técnica sobre uma unidade de serviços de produção de refeições no planejamento, instalação, gerenciamento, controle e avaliação de serviços, processos, fluxos, métodos e técnicas de produção de refeições e produtos alimentícios, treinando o estagiário para:

A - adquirir habilidade no uso de diversos recursos necessários à função de gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição;

B - conhecer e aprender a respeito de administração de recursos humanos, de materiais, de custos e de tecnologia;

C - compreender que as refeições e produtos alimentícios produzidos serão consumidos por indivíduos inseridos numa rede de interrelações sociais que se expressa na forma de hábitos, crenças, tabus, mitos, superstições, padrões alimentares, estados emocionais e preferências;

D - compreender que técnicas dietéticas variadas permitem tornar cardápios/dietas/alimentos mais facilmente atraentes.

§ 3 - Saúde Pública - promover a capacitação do estudante para a atuação como nutricionista integrante de equipe multiprofissional no planejamento, aplicação, acompanhamento/controle e avaliação de intervenções em diagnósticos da situação alimentar e nutricional de coletividades, devendo as atividades desenvolvidas proporcionar, ao estagiário, condições de percepção dos determinantes histórico-sociais da situação epidemiológico-nutricional da coletividade e prepará-lo para desenvolver atividades de educação, orientação e assistência nutricional a coletividades, para a atenção primária em saúde.

Capítulo III – Das Normas de Estágio

Artigo 10º - O estágio curricular obrigatório compreende um conjunto de práticas fundamentais à profissionalização dos estudantes no último período do curso, a ser desenvolvido após a integralização do total de créditos estabelecidos na grade curricular do Curso, correspondentes às demais disciplinas.

Artigo 11º - A carga horária do estágio curricular obrigatório compreenderá 792 horas, divididas da seguinte maneira: Nutrição em Saúde Pública I-UBS - 154 horas; Nutrição em Saúde Pública II-AE - 132 horas; Nutrição Clínica I- Ambulatório - 132 horas; Nutrição Clínica II- Hospital - 132 horas; Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) - 242 horas, entretanto pode variar de acordo com a grade curricular.

§ 1- As horas de estágio realizadas pelos alunos em fase de estágio obrigatório que exceder a carga horária total preconizada por este regulamento, será homologada e certificada pelo UNICEP como carga horária extra-curricular.

§ 2 – A distribuição da Carga Horária total dos estágios conforme definido no *caput* desse Artigo, passa a vigorar para as turmas ingressantes no Curso a partir do ano letivo 2011/1 -, conforme decisão do Colegiado do Curso de Nutrição.

Artigo 12º - O estágio curricular obrigatório ocorrerá sob a supervisão de Docente(s) Nutricionista(s) com funções de supervisão de campo em suas respectivas áreas, além da supervisão e orientação de profissionais dos serviços receptores.

Parágrafo Único – Em casos excepcionais previstos no Artigo 21º, o estágio obrigatório poderá ser realizado em instituições localizadas fora do município de São Carlos, sob supervisão e orientação exclusiva de Nutricionista responsável lotado na Instituição receptora após avaliação e aprovação das condições do local pela Coordenação de Estágios e de acordo com as exigências explicitadas no referido Artigo.

Artigo 13º - O estágio curricular obrigatório será realizado em empresas, entidades, movimentos sociais e instituições públicas e privadas, a critério da equipe de supervisão.

Parágrafo Único - Após manifestação de interesse e de aceite desses locais em receber estagiários, deverá ser firmado convênio, protocolo de parceria ou termo de compromisso específico para tal intento com a UNICEP.

Artigo 14º - As atividades nas diferentes áreas ocorrerão simultaneamente durante todo o período de estágio, sendo preenchidas por equipes de alunos que se revezarão em sistema de rodízio.

Artigo 15º - Os alunos serão distribuídos nas equipes de trabalho de acordo com a situação acadêmica; a formação de cada equipe de trabalho dar-se-á de forma aleatória. A distribuição dos alunos por locais de estágio ficará a critério do corpo docente e das instituições receptoras.

Artigo 16º - Serão consideradas atividades de estágio:

§ 1 – Atividades nos locais de estágio, em jornadas diárias, de acordo com o cronograma pré-estabelecido.

§ 2 - Atividades complementares nos locais de estágio, aos sábados e/ou domingos, desde que atenda interesse e/ou seja autorizada pela empresa concedente do estágio.

§ 3 – Reuniões de tutoria convocadas pelos docentes supervisores do estágio, realizadas nos locais de estágio ou no campus do UNICEP, para discussão das atividades, diretrizes, regras e outros assuntos referentes ao estágio.

§ 4 – Outras atividades diretamente ligadas àquelas realizadas no campo de estágio, como cursos, treinamentos, participação em seminários e/ou eventos diversos, etc.

Artigo 17º - Os alunos devem passar obrigatoriamente por todas as 3 áreas do Estágio Obrigatório, sendo avaliados individualmente em cada área de estágio, por meio da análise de diversos critérios definidos e detalhados no Capítulo VI, a seguir.

Parágrafo Único: O aluno que, por qualquer motivo previsto nesse regulamento, for considerado REPROVADO em alguma área de estágio, só poderá realizar novamente o procedimento de estágio nessa área no semestre seguinte, obedecendo ao rodízio de equipes de estágio estabelecido no início do cronograma semestral de atividades do estágio supervisionado.

Artigo 18º - O período regular do estágio para a turma que iniciou o curso no primeiro semestre de 2011 – Noturno, corresponderá ao período do primeiro e segundo semestre letivo de 2015.

§ 1 – As 792 horas do estágio deverão ser cumpridas em cronograma correspondente a 22 semanas em média de atividades de estágio, iniciadas no mês de fevereiro e encerradas no mês de junho e retornando no início de agosto com término previsto para dezembro, de acordo com a calendário acadêmico.

§ 2 – As atividades em cada área de estágio terão duração de 6 ou mais semanas, de acordo com a carga horária semanal e outras atividades complementares serão realizadas durante este período.

§ 3 – As atividades nos locais de estágio poderão ser desenvolvidas em jornadas de 4, 5, 6 e 8 horas diárias, de segunda a sexta-feira, respeitando os horários de entrada, almoço/intervalo e saída de 1 hora (para estágios de 8h/dia), que obedecerão à dinâmica própria de cada campo de estágio. A jornada de 40 horas semanais (8h/dia) só poderá ser realizada pelo aluno que não tem mais aula presencial no período matriculado, respeitando o que estabelece a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, capítulo IV, artigo 10º, Parágrafo 1º.

§ 4 – As horas correspondentes às atividades complementares realizadas nos locais de estágio, aos sábados e/ou domingos, serão normalmente computadas para a carga horária total da área de estágio correspondente.

Artigo 19º - O aluno que, por qualquer motivo, estiver impedido de cumprir a carga horária total do estágio em jornada correspondente a 8 horas diárias nos locais de estágio, poderá optar por um dos cronogramas extraordinários oferecidos pela Coordenação de Estágios do Curso de Nutrição do UNICEP, com jornadas de 6, 5 ou 4 horas diárias.

§ 1 – As atividades terão início obrigatoriamente no período matutino, de acordo com a dinâmica própria de cada local de estágio.

§ 2 - As atividades em cada área de estágio terão duração de 8 semanas (6 horas/dia) ou de 10 semanas (5 horas/dia) ou de 12 semanas (4 horas/dia) e outras atividades poderão ser convocadas nas semanas letivas restantes do semestre.

§ 3 – O aluno deverá cumprir no máximo 2 áreas de estágio por semestre (6 horas/dia) ou 1 área de estágio por semestre (5 ou 4 horas/dia).

Artigo 20º - Os locais determinados para realização dos Estágios Obrigatórios serão supridos pelo Centro Universitário Central Paulista, na Clínica de Atendimento Nutricional e por outras instituições CONVENIADAS de acordo com as necessidades específicas de cada área.

Artigo 21º – A realização do Estágio Obrigatório em campos de estágio diferentes daqueles supridos pelo UNICEP – especialmente se esses campos estiverem localizados fora do município de São Carlos – será permitida, desde que sejam cumpridas determinadas formalidades:

§ 1 – Os contatos com o Local de Estágio pretendido serão de responsabilidade do aluno interessado, que deverá verificar a disponibilidade do mesmo para firmar um Convênio com o UNICEP;

§ 2 – O Local de estágio deverá obrigatoriamente contar com um Nutricionista Responsável, que deverá responsabilizar-se por assumir formalmente a supervisão e orientação das atividades do aluno durante o estágio;

§ 3 - A Minuta do Acordo de Cooperação Técnica será enviada pela Coordenação de Estágio do Curso de Nutrição do UNICEP, por meio do aluno interessado, para a instituição pretendida, que deverá devolvê-lo assinado;

§ 4 – Será determinado, para o aluno, um docente tutor, que deverá orientá-lo em reuniões periódicas que serão realizadas no Campus do UNICEP, quanto às atividades a serem realizadas durante o estágio, bem como quanto aos trabalhos escritos que deverá entregar ao final do estágio;

§ 5 – Ao final do período de estágio, o aluno deverá realizar uma apresentação oral, para uma banca examinadora composta pelo docente tutor e por mais docentes do Curso de Nutrição, do relatório das atividades realizadas durante o estágio.

§ 6 – A avaliação de desempenho do aluno nas atividades de campo será de responsabilidade exclusiva do Nutricionista Responsável da instituição receptora e o conceito final do aluno na disciplina do estágio será resultante dessa avaliação e do conceito emitido pelo docente tutor, após a apresentação do Relatório de Atividades para a banca Examinadora.

Capítulo IV – Da Frequência no Estágio

Artigo 22º - Para a conclusão do Curso de Graduação é necessário o cumprimento de 100% da carga horária prevista nas atividades de estágio, correspondente ao montante de horas que assegure o cumprimento do conteúdo programático de cada disciplina.

Artigo 23º - Somente será permitida uma falta justificada em cada área de estágio, com reposição das horas não cumpridas.

§ 1 - Fica a cargo do docente supervisor, juntamente com o profissional da unidade receptora, o planejamento da reposição da carga horária não cumprida.

§ 2 – As horas não cumpridas em consequência de licença médica e licença maternidade também deverão ser repostas, de forma a garantir o cumprimento da carga horária plena prevista para cada área de estágio.

§ 3 - As atividades não desenvolvidas nos período de ausência justificada deverão ser realizadas com base em plano de reposição elaborado pela equipe de supervisão e pelo profissional responsável do serviço receptor.

§ 4 – O não cumprimento da carga horária plena prevista para uma determinada área de estágio implicará em reprovação do aluno nessa área.

Artigo 24º - O aluno deverá assinar diariamente a ficha de frequência fornecida pelo UNICEP na Instituição na qual realiza o estágio, registrando a hora de entrada e a de saída nas atividades de campo.

Parágrafo Único - Ao final do estágio, a ficha de frequência, devidamente rubricada pelo profissional responsável da instituição receptora, deverá ser entregue ao docente supervisor responsável para o cálculo do somatório da carga horária realizada.

Capítulo V – Das Condutas dos Estagiários em Campo

Artigo 25º - Todo estagiário deverá pautar seu comportamento em campos de estágio e em instituições receptoras no Código de Ética Profissional dos Nutricionistas.

Artigo 26º - O estudante deverá apresentar-se aos locais de estágio adequadamente vestido e uniformizado (calça comprida branca, blusa branca, sapato branco fechado com sola antiderrapante, jaleco branco abotoado com o logo da UNICEP e crachá de identificação), respeitando as normas de cada local.

Artigo 27º - O uso de E.P.I.'s – Equipamentos de Proteção Individual será estabelecido em função da natureza das atividades a serem desenvolvidas e em conformidade com as normas do respectivo campo de estágio.

Artigo 28º - Não será permitida a frequência do estudante que se dirigir ao campo de estágio portando trajes inadequados (shorts, bermudas, minissaia, bustiê, calças justas/cintura baixa, decotes pronunciados, sandália havaiana e similares) ou sem o devido crachá de identificação.

Parágrafo Único - O uso de jóias e bijuterias e de maquiagem e perfumaria em excesso, da mesma forma, são inapropriados e, portanto, passíveis de sanções.

Capítulo VI – Da Avaliação do Estagiário

Artigo 29º - Cada aluno será avaliado em cada uma das 3 diferentes áreas de estágio.

Parágrafo Único - O estudante será avaliado, do ponto de vista de seu desempenho como futuro profissional, por sua atuação nos diversos locais de realização dos estágios, pelo cumprimento das Atividades propostas e por intermédio da apresentação de Relatórios (ao término do estágio em cada uma das áreas programáticas), do desenvolvimento de Projetos e da resolução de Estudos de Casos.

Artigo 30º - Cada Docente Supervisor de campo atribuirá nota referente ao desempenho no campo de estágio, bem como referente aos Projetos, Estudos de Casos e Relatórios apresentados pelos estudantes, com valor entre zero e 10,0 (dez).

§ 1 - A nota de desempenho deverá considerar a apreciação crítica do estagiário pelo responsável do serviço receptor.

§ 2 - A nota final em cada estágio determinará a respectiva aprovação ou reprovação na disciplina correspondente.

Artigo 31º - Os critérios para avaliação dos Relatórios devem estar alicerçados na proeminência do roteiro de atividades desenvolvido, na contribuição proporcionada ao campo de estágio, no crescimento vivenciado em tal experiência profissional, na incorporação das diretrizes técnico-científicas e das normas legais que balizam a profissão (embasada, ressaltada e explicitada na atualização bibliográfica referenciada), na redação clara, concisa e correta metodologicamente, na coerência da conclusão e na pertinência desta para com o contexto do respectivo campo de estágio.

Artigo 32º - A nota final mínima para aprovação do estudante no estágio curricular obrigatório será 6,0 (seis).

Artigo 33º - A avaliação de desempenho diz respeito à qualidade da atuação do estagiário no exercício diário das atividades programadas em cada uma das áreas do estágio curricular obrigatório.

Parágrafo Único - A qualidade dessa atuação na rotina profissional compreende a segurança no domínio do conteúdo técnico-científico e na sua aplicação produtiva, a conduta ética, a cordialidade e cooperatividade nas relações com os demais integrantes da equipe e com os colegas/clientes/usuários/supervisores, a iniciativa na proposição de estudos/atividades para otimização do serviço, organização e independência, criatividade e interesse, a assiduidade/pontualidade, a responsabilidade manifestada pelas ações desencadeadas, o asseio pessoal, a disciplina profissional, o respeito às diversidades e a tolerância a elas.

Artigo 34º - Ao término do estágio em cada área o estudante deverá entregar à equipe de supervisão um relatório de atividades por ele desenvolvidas no cumprimento do roteiro proposto.

§ 1 – O roteiro das atividades a serem desenvolvidas nos diferentes campos de estágio, bem como o modelo do relatório e dos demais trabalhos a serem apresentados ao final de cada período de estágio constará do Manual do estagiário que será entregue pela equipe de supervisores no início do período letivo.

§ 2 – o Relatório e os demais trabalhos escritos deverão ser entregues para o docente supervisor e uma cópia deverá ser encaminhada para o profissional responsável do local de estágio.

Capítulo VII – Das Competências/Habilidades/Atitudes que o aluno deverá apresentar ao final dos estágios

Artigo 35º - Ao final do último período letivo do curso, o estudante deverá estar apto a:

§ 1 - Elaborar cardápios/dietas para populações sadias/enfermas segundo faixas etárias, situações fisiológicas (gestação/lactação, práticas desportivas etc) e condições patológicas (crônicas, agudas, terminais);

§ 2 - Participar de tratamento (em internação, ambulatorial ou domiciliar) e de cuidados especiais (nutrição enteral/parenteral, suplementação/complementação), sempre considerando as características psicológicas, sócio-culturais e político-econômicas contextualizantes.

§ 3 - Compreender os fundamentos básicos para se planejar, organizar, instalar e gerenciar unidades de serviços de produção de refeições/produtos alimentícios (inclusive lactários/bancos de leite humano), segundo a legislação vigente e abrangendo aspectos referentes a recursos humanos, custos, suprimentos/insumos, adequação dos recursos físicos (instalações/equipamentos) e dos fluxos de serviços, conforme a especificidade dos cardápios/dietas (inclusive especiais/experimentais) e sob a óptica da qualidade total em toda a cadeia de produção (sempre considerando as características psicológicas, sócio-culturais e político-econômicas contextualizantes).

§ 4 - Realizar a atenção nutricional de coletividades (creches/instituições de longa permanência/retiros, Unidades Básicas de Saúde, escolas/organizações comunitárias, centros de produção/consumo alimentar) segundo o grau de vulnerabilidade psicossocial e biológica

(gestantes/lactantes, crianças, idosos, portadores de necessidades especiais, categorias de trabalhadores etc).

§ 5 - Participar de iniciativas para se avaliar, diagnosticar, intervir e monitorar o estado nutricional e consumo alimentar de tais grupos populacionais, considerando os aspectos sociais, culturais, psicológicos, religiosos, políticos e econômicos condicionantes.

§ 6 - Perceber a necessidade de adequação de seu exercício profissional às normas legais subjacentes às Ciências dos Alimentos.

§ 7 - Compreender os fundamentos básicos das análises bromatológicas (composição centesimal e detecção de contaminantes, aditivos, fatores anti-nutricionais/tóxicos e fraudes).

§ 8 - Compreender os fundamentos básicos das análises microbiológicas (buscando garantir a inocuidade dos alimentos consumidos e prevenir doenças por eles veiculadas).

§ 9 - Conhecer os principais aspectos relacionados a alimentos (cultivo/produção/processamento/comercialização, safras, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, gerenciamento de resíduos e minimização de perdas/desperdícios ao longo da cadeia agroalimentar e controle de qualidade do produto e do processo).

§ 10 - Compreender as interações nutriente-nutriente e medicamentos-alimentos.

§ 11 - Perceber as implicações do Código de Defesa do Consumidor no cotidiano das rotinas de nutricionistas.

§ 12 - Realizar ações efetivas de Vigilância Nutricional.

§ 13 - Dominar os conhecimentos de Epidemiologia Nutricional.

§ 14 - Participar de intervenções de avaliação nutricional (em crianças, adolescentes, gestantes/lactantes, idosos e trabalhadores).

§ 15 - Planejar, efetivar, monitorar, controlar e avaliar programas de Educação Nutricional.

§ 16 - Aplicar as recomendações dietéticas cientificamente estabelecidas.

§ 17 - Desenvolver técnicas dietéticas apropriadas.

§ 18 - Reconhecer e respeitar a diversidade de padrões alimentares (hábitos, tabus, crenças, mitos, superstições) na elaboração de programas de reeducação alimentar.

§ 19 - Apreciar criticamente as estratégias de marketing aplicadas ao mercado de alimentos, alimentação e nutrição.

§ 20 Apreciar criticamente a divulgação de informações sobre alimentos, alimentação e nutrição na mídia e nos livros didáticos.

§ 21 - Incorporar as noções emanadas do Código de Ética Profissional ao seu comportamento.

§ 22 - Utilizar o instrumental metodológico para a produção de trabalhos de investigação científica.

§ 23 - Compreender os fundamentos bioestatísticos de validação dos estudos científicos.

§ 24 - Compreender a complexidade multifatorial da situação alimentar e nutricional na determinação da qualidade de vida de uma coletividade.

§ 25 - Perceber as condições de integração do nutricionista no SUS – Sistema Único de Saúde.

§ 26 - Compreender o papel do nutricionista no PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador e em programas assemelhados.

§ 27 - Avaliar compatibilidade do custo de cestas básicas com o poder aquisitivo e as necessidades nutricionais da clientela.

§ 28 - Contribuir na elaboração, implementação e avaliação de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição.

§ 29 - Participar de pesquisas de identificação dos estratos sociais economicamente vulneráveis aos distúrbios nutricionais.

§ 30 - Caracterizar os fatores determinantes da disponibilidade alimentar local/regional/nacional.

Capítulo VII – Da Supervisão e Tutoria

Artigo 36 - Considerando que os estágios, que têm como finalidade propiciar aos estudantes a consolidação dos conteúdos teórico-práticos apreendidos no decorrer de sua formação acadêmica e que devem se dar sob supervisão do docente e do profissional Responsável Técnico pelos serviços nos respectivos campos de estágio, entende-se que cabem ao supervisor de estágios curriculares, as seguintes tarefas:

§ 1 - Orientar e estimular os estudantes para a integração interdisciplinar dos conteúdos previamente ministrados.

§ 2 - Expor os estudantes à percepção das características próprias das vivências de rotinas específicas da profissão de Nutricionista demandadas pelo mercado de trabalho.

§ 3 - Balizá-los na aquisição de competências, habilidades e posturas socialmente justas, tecnicamente adequadas e eticamente pertinentes.

§ 4 - Motivá-los a construir uma autonomia enquanto cidadãos engajados num contínuo aprender e atualizar-se.

§ 5 - Instigá-los a investigar cientificamente as interrelações entre alimentos, alimentação e nutrição.

Artigo 37º - Objetivando acompanhar pedagogicamente a evolução do estudante no itinerário do estágio, assim minimizando a eclosão de conflitos disciplinares, distorções ético-comportamentais e deficiências de aprendizagem, prevê-se as atividades de Tutoria, complementares às de Supervisão do Estágio.

Parágrafo Único - Estas serão implementadas pelos Docentes-Supervisores, que se responsabilizarão equanimente pelos estudantes, monitorando-os durante o período de estágio. Aos Tutores compete a preceptoria de seus Tutorados.

Artigo 38º - Ao iniciar as disciplinas de estágio, o aluno receberá o Manual do Estagiário, com todas as informações necessárias para a realização das atividades, os roteiros para elaboração dos relatórios em cada área programática e dos trabalhos complementares, bem como as normas gerais que deverão ser seguidas enquanto estiver nas atividades de campo.