



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Estágio Supervisionado em Nutrição Social	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina	SIGLA: FAMED	
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 225 horas	CH TOTAL: 255 horas

1. OBJETIVOS

Analisar e interpretar os determinantes sociais que atuam na alimentação, no estado nutricional, na saúde e na doença de indivíduos e coletividades para o planejamento da promoção da alimentação adequada e saudável e da EAN.

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

Aplicar métodos para realização do planejamento estratégico, do monitoramento e da avaliação de impacto de políticas, programas e ações no âmbito da alimentação e nutrição.

Conhecer e identificar os programas de fortificação e suplementação na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.

Aplicar princípios e processos na prática de nutrição a partir da escuta e aconselhamento.

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, à cidadania e à qualidade de vida.

Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

Conceituar Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Soberania Alimentar (SA) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Conhecer as diferentes possibilidades de produção de alimentos (tradicional, agroecologia, agroflorestal e outros).

Conhecer as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física.

Conhecer e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do SUS.

Conhecer e aplicar as diferentes maneiras de comunicação, tais como: verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura.

Conhecer e empregar estratégias problematizadoras na construção do cuidado em saúde de indivíduos.

Conhecer e reconhecer a interface entre a nutrição e as práticas integrativas e complementares no cuidado em saúde

Conhecer os instrumentos analíticos em epidemiologia, sistemas de vigilância saúde, estatística, técnicas de pesquisa, ação baseada em evidências e legislação no âmbito da alimentação e nutrição.

Conhecer, analisar e utilizar guias alimentares para a prática da alimentação adequada e saudável.

Conhecer, identificar e considerar as subjetividades do comer e as abordagens comportamentais no cuidado alimentar e nutricional.

Construir e realizar o cuidado nutricional centrado no paciente/indivíduo.

Detectar a concordância dos processos e estruturas em relação às legislações do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Documentar e analisar a avaliação alimentar e nutricional como subsídio para o planejamento e gestão do cuidado individual.

Elaborar e monitorar o plano de cuidado alimentar e nutricional, avaliando suas implicações e o prognóstico, de acordo com as evidências científicas, as práticas culturais, relacionando-os aos objetivos do tratamento e o diagnóstico e momento clínico do paciente.

Empregar estratégias e metodologias participativas e problematizadoras no contexto das ações de EAN.

Identificar a alimentação como um direito humano.

Identificar e analisar as políticas públicas que tenham impactos e/ou relações com a agenda de alimentação e nutrição.

Identificar e analisar os diferentes modelos de produção, abastecimento e comercialização/distribuição de alimentos no âmbito local, regional e nacional.

Identificar e aplicar métodos de avaliação da insegurança alimentar em indivíduos ou coletividades.

Identificar e aplicar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações.

Identificar e reconhecer a intersetorialidade presente nas ações de EAN.

Identificar e utilizar estratégias de comunicação voltada às características dos indivíduos e das coletividades em questão.

Identificar oportunidades de desenvolvimento de estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e de EAN nas diferentes etapas do Sistema Alimentar.

Identificar os atores e os componentes dos sistemas alimentares.

Identificar os determinantes sociais da saúde e suas relações com a EAN.

Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações.

Identificar, articular e aplicar o conhecimento sobre a estrutura, os processos e as áreas de atuação do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Identificar, comparar e aplicar os métodos apropriados para relacionar-se e

comunicar-se com sensibilidade, de forma eficaz, humanizada e profissional.

Identificar, diferenciar e considerar a queixa e a demanda dos indivíduos na atenção nutricional.

Incorporar os princípios e fundamentos de SAN, SA e Direito Humano à DHAA na atuação profissional.

Interpretar, integrar e empregar os dados obtidos na avaliação do estado nutricional na definição do diagnóstico nutricional.

Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.

Realizar a avaliação do estado nutricional por meio dos dados obtidos na história pregressa, valorizando as representações sociais das doenças, na história clínica nutricional, no exame físico, na avaliação dietética, na avaliação dos exames bioquímicos e na avaliação antropométrica e da composição corporal.

Realizar apontamentos relacionados aos processos de trabalho de forma apreciativa.

Realizar atividades que fortaleçam a SA, valorizando alimentos regionais e os elementos da cadeia alimentar.

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Reconhecer a necessidade do aperfeiçoamento contínuo baseado em evidências científicas e saberes populares

Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

Reconhecer e aplicar os princípios humanísticos na construção do cuidado em nutrição e saúde.

Reconhecer e saber implementar as ações de nutrição nos diferentes pontos da rede de atenção à saúde.

Reconhecer o indivíduo, a família e a comunidade como sujeitos para melhoria de sua alimentação, estado de saúde e nutrição.

Reconhecer os papéis dos profissionais que integram as equipes multiprofissionais de saúde.

Reconhecer os papéis e a multidisciplinaridade na construção das ações de SAN e na perspectiva da alimentação como direito humano, com vistas à construção coletiva em ações promotoras de saúde.

Reconhecer os processos pertinentes à construção, ao planejamento e ao monitoramento das atividades de programas públicos de alimentação e nutrição em nível local, municipal, estadual e federal.

Ser capaz de refletir sobre sua prática profissional.

Tomar decisões considerando os conflitos de interesse existentes no contexto de sua atuação profissional.

Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta e utilização de dados, e ao gerar informações.

2. EMENTA

O Estágio Supervisionado em Nutrição Social prepara os discentes para organização, coordenação, supervisão e avaliação dos serviços de nutrição em saúde coletiva; realização do diagnóstico nutricional individual e coletivo; prestação de assistência dietoterápica; promoção da educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas; participação em inspeções sanitárias; participação em programas, políticas e ações de alimentação e nutrição, com ênfase na Segurança Alimentar e Nutricional.

3. PROGRAMA

Unidades Básicas de Saúde (UBS) e Unidades Básicas de Saúde da Família (UBSF)

- Caracterização da unidade de saúde e da comunidade;
- Identificação do perfil demográfico e epidemiológico da comunidade;
- Análise dos princípios da Atenção Primária;
- Compreensão dos sistemas de informações utilizados nas Unidade de Saúde (SISPRENATAL, SIAB, e-SUS);
- Utilização e análise do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN);
- Identificação e compreensão dos Programas (ex: Imunização, Suplementação de Ferro, Suplementação de Vitamina A, outros) presentes nas Unidades de Saúde;
- Realização de visitas domiciliares;
- Elaboração e realização de atividades de educação nutricional (grupos, salas de espera, outros);
- Acompanhamento e realização de atendimento individual e/ou compartilhado.

Vigilância Sanitária

- Conhecimento da estrutura e da legislação pertinente da Vigilância Sanitária;
- Acompanhamento das atividades em todos os setores da Vigilância Sanitária;
- Participação e caracterização das visitas/inspeções;
- Aplicação dos documentos exigidos durante as inspeções (*check list*, laudos, etc);
- Desenvolvimento de materiais, conforme orientação dos supervisores.

Secretaria de Agronegócio, Economia e Inovação

- Compreensão da Secretaria de Agronegócio, Economia e Inovação - estrutura, profissionais e legislações pertinentes;
- Desenvolvimento de atividades no Programa Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;
- Acompanhamento e desenvolvimento de atividades nas Feiras de Uberlândia (Feiras Livres, Feira Agroecológica, Feira Camponesa, etc);
- Acompanhamento e desenvolvimento de atividades no Programa Novo Agro (atuação na área de agricultura de pequeno porte, agroindústrias de pequeno porte, avicultura caipira, agroecologia, aquicultura, turismo rural e gastronomia de identidade local);
- Acompanhamento e desenvolvimento de atividades no Serviço de Inspeção Municipal (auxílio na inspeção higiênico-sanitária, tecnológica e industrial de

produtos de origem animal, realização de palestras educativas sobre produção de alimentos e conscientização sobre a importância do consumo de produtos inspecionados para saúde pública);

- Acompanhamento das atividades referentes à Agricultura Familiar (via Programa de Aquisição de Alimentos ou Cooperativas);
- Auxílio na organização de eventos, como o Circuito Gastronômico;
- Desenvolvimento de materiais educativos relacionados à alimentação e nutrição para o público atendido pela Secretaria: produtores rurais, famílias cadastradas no Pró-Pão, PAA, etc;
- Auxílio no desenvolvimento de atividades relacionadas à alimentação e nutrição, conforme demanda dos profissionais da Secretaria.

Programa Municipal de Alimentação Escolar

- Compreensão da legislação pertinente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Compreensão do Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE);
- Acompanhamento das atividades referentes à gestão do PMAE (compras, licitação, elaboração de cardápios, visitas a fornecedores etc.);
- Realização de diagnóstico situacional das escolas;
- Acompanhamento, nas escolas, de todo o processo de produção de alimentos (recebimento de alimentos, estoque, produção, distribuição etc.) e realização, se necessário, de capacitações com os manipuladores de alimentos;
- Realização de avaliação nutricional e atividades de educação nutricional (com alunos, pais, professores) nas escolas;
- Atuação em outros projetos e atividades, conforme demanda do PMAE.

Superintendência Regional de Saúde

- Compreensão das ações da Superintendência Regional de Saúde de Uberlândia, especificamente do Núcleo de Vigilância em Saúde (Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária);
- Compreensão e análise dos programas do Núcleo de Vigilância Epidemiológica, Ambiental, Saúde do Trabalhador e Situação de Saúde (SIM; SINASC; SINAN);
- Compreensão das interfaces e ações intersetoriais (Atenção Básica e Núcleo de Redes);
- Compreensão e análise das ações de Alimentação e Nutrição: Programas, Pactuações e Indicadores – Promoção a Saúde, SISVAN WEB, Programa Bolsa Família, NutriSUS, Vitamina A, Programa Nacional de Suplementação de Ferro, POEPS, PROMAVS, Pacto Interfederativo;
- Compreensão da estrutura hierárquica da VISA, bem como das normas que regem suas ações (Código de Saúde de Minas Gerais);
- Compreensão das legislações aplicáveis ao setor de alimentos (elencar as principais, dentre elas dos microempreendedores, procedimentos para obtenção do Alvará Sanitário, Boas Práticas, rotulagem, etc);
- Compreensão dos procedimentos de Processo Administrativo Sanitário em Alimentos (Ritos processuais, apensamento de documentações, aplicação de penalidades);

- Colaboração com os projetos desenvolvidos pela VISA;
- Compreensão do PROGVISA (Programa de Monitoramento da Qualidade de Alimentos) e análise de seus resultados;
- Compreensão dos procedimentos de investigação de surtos de DTA e avaliação dos relatórios de investigações encaminhados pelos municípios para elaboração de um diagnóstico qualitativo das atividades;
- Elaboração de Boletim Epidemiológico sobre Surtos de DTA;
- Acompanhamento das ações externas de Inspeção sanitária em estabelecimentos de interesse à saúde (Escolas e creches, supermercados, lanchonetes, food trucks, agricultura familiar, Indústrias de Alimentos, dentre outros), que forem possíveis no período. Aplicação de roteiros e elaboração de relatório de inspeção e demais documentos pertinentes às ações.

4. **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

OLIVEIRA, Julicristie Machado de (org.). **Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas**. Barueri: Manole, 2021.

ORDONEZ, Ana Manuela. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017.

SARTI, Flavia Mori. **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri: Manole, 2017.

TADDEI, J. A *et al.* **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **Avaliação nutricional de coletividades**. 4. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

5. **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. Barueri: Manole, 2015.

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida**. São Paulo: Erica, 2014.

TRECCO, Sonia (org.). **Guia prático de educação nutricional**. Barueri: Manole, 2016.

CAMPOS, G.W.S. *et al.* **Tratado de saúde coletiva**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008. 871p.

GIOVANELLA, L. *et al.* **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2012. 1097p.

PAIM, J.; ALMEIDA FILHO, N. (org.). **Saúde coletiva: teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. 695 p.

6. **APROVAÇÃO**

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 16:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3332364** e o código CRC **89CAED38**.

Referência: Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3332364