

**PLANO DE TRABALHO – ANEXO V do Edital
(NUTRIÇÃO - HCPM)****1- IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO A SER EXECUTADO:****1.1-Cronograma de Estágio**

CRONOGRAMA DE ESTÁGIO		
	1º SEMESTRE	2º SEMESTRE
Distribuição de vagas por local	1ª quinzena/fev.	1ª quinzena/jul.
Entrega de relação dos alunos	05 dias úteis	05 dias úteis
Publicação no DOERJ	05 dias úteis	05 dias úteis
Período de execução	Março a julho	Agosto a dezembro
Previsão de início de estágio	01 de março	01 de agosto
Previsão de término de estágio	30 de julho	23 de dezembro
Entrega de relatório de atividade	05 dias úteis	05 dias úteis
Entrega de Certificado	30 dias úteis	30 dias úteis

1.2-Da Realização do estágio

A realização do estágio ocorrerá de forma **não remunerada**, e somente para **estágios obrigatórios**, que não aplique custo financeiro para Secretária de Estado da Polícia Militar – SEPM, e mediante a comprovação da instituição de ensino, que deverá remeter um documento comprobatório anexado a planilha de relação dos estagiários que cumprirão a atividade técnico pedagógicas e científicas, visando à realização de estágio supervisionados e práticas de ensino.

1.3-Período de Execução

O estágio será realizado por semestre, tendo o seu início e fim dentro do mesmo, podendo o aluno junto a instituição de ensino solicitar a continuidade do estágio nos mesmos termos ao término de cada semestre.

1.4-Identificação do objeto do Termo de Cooperação

A disponibilidade de vaga de estágio obrigatório na especialidade de Nutrição.

1.5-Nome dos Supervisores do estágio.

Respeitando as diretrizes do artigo 9º, item III da Lei de Estágios 11.788/2008.

- MAJ PM NUT RG 89.540 José Aroldo Lima Gonçalves Filho; e
- CAP PM NUT RG 89.547 Bruna Neves Barreira.

2- JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO:

Os estagiários não remunerados são importantes para agregar a Secretaria de Estado de Polícia Militar - SEPM na agilidade dos atendimentos e prestação de serviço, e por não gerar custo financeiro torna-se uma excelente opção, além de gerar conhecimento e experiência para os alunos.

2.1 A NECESSIDADE TÉCNICA CIENTÍFICA

Não há dúvidas quanto à erudição das profissões, para o bom desempenho do estagiário há necessidade de um grau elevado de conhecimento o qual é acumulado ao longo de todos os anos de ensino.

Complementando, esse conhecimento no desempenho de atividades vai além da erudição, seria um acúmulo gradual de vivência a fim de aprimorar o conhecimento.

O estagiário não remunerado é mais um a colocar à disposição seu cérebro, suas práticas, seu conhecimento, mais um a se dedicar em uma atividade que exige atenção, além de proporcionar melhorias na qualidade do atendimento ao Policial Militar.

2.2 NECESSIDADE SOCIAL

Todo profissional passa por jornadas de ensino e educação práticas e teóricas, obtendo o crescimento e contribuição para sociedade.

2.3 NECESSIDADE DE ESTAGIÁRIOS

Em um estagiário encontramos um graduando sem vícios de trabalho, muito disposto a aprender e cheio de ideias novas, desta maneira se tornarão instrumentos importantes para melhoria na qualidade do atendimento na Secretária de Estado da Polícia Militar – SEPM.

2.4 NECESSIDADE DE QUALIDADE

Os estagiários não remunerados, serão futuros profissionais dispostos a aprender e acrescentar os seus conhecimentos através do **estágio supervisionado**, onde toda comunhão de mentes em benefício da melhoria e qualidade no atendimento será sempre bem-vinda.

2.5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presença do estágio obrigatório não remunerado é de extrema relevância para contribuir na melhoria da assistência aos Policiais Militares, sem implicar custos financeiros para a Secretaria de Polícia Militar – SEPM.

3- META

3.1- Desenvolvimento das seguintes habilidades:

- Identificar a população-alvo;
- Participar do diagnóstico interdisciplinar; realizar inquérito alimentar;
- Interpretar indicadores nutricionais; coletar dados antropométricos; e
- Calcular o gasto energético;
- Identificar as necessidades nutricionais;
- Estabelecer plano de cuidado nutricional;
- Realizar prescrição dietética, sob supervisão e orientação;
- Prescrever suplementos e complementos nutricionais;
- Registrar evolução dietoterápica em prontuário;
- Conferir a adesão à dietética;
- Orientar familiares e cuidadores;
- Realizar acompanhamento nutricional e programação de alta;
- Prover educação e orientação nutricional;
- Dominar legislação na área de Nutrição; Atuar em conformidade ao MBP;
- No Lactário e Setor de Terapia Nutricional: realizar a conferência dos produtos para distribuição (enterais, suplementos e fórmulas infantis) antes do horário de entrega;
- Monitoramento de temperatura do ambiente e do refrigerador;
- Acompanhamento da manipulação de fórmulas infantis (manhã ou tarde);
- Supervisão da coleta de amostras;
- Supervisão da rotina de limpeza do ambiente;
- Preenchimento de checklist das atividades diárias;
- Atualização do Manual de Boas Práticas de Fabricação do Lactário;
- Preencher o checklist da ANVISA;
- Conferência dos controles de limpeza (ar condicionado, refrigerador e ambiente);
- Elaborar mensalmente relatório das atividades produzidas e ocorrências principais; arquivamento de todos os controles diários, semanais e mensais; e
- Levantamento de todas as validades e quantidades de produtos no lactário.

3.2- Desenvolvimento dos conhecimentos:

NUTRIÇÃO NORMAL

- Bioquímica e fisiologia da Nutrição;
- Conceito, classificação, funções, fontes, recomendações, digestão, absorção, excreção, metabolismo, biodisponibilidade e toxicidade de: proteínas, lipídios, glicídios, vitaminas, minerais, água e fibras;
- Energia: componentes dos gastos energéticos, medidas, cálculos e recomendações na saúde e na doença;
- Nutrição do adolescente, adulto e idoso;
- Nutrição na atividade física e no esporte;
- Nutrição Funcional;

- Nutri genética; e
- Nutri genômica.

NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL

- Nutrição na gestação, na lactação e nas complicações da gravidez;
- Nutrição do recém-nascido de baixo peso, do prematuro, do lactente, pré-escolar, escolar;
- Nutrição nas principais patologias infantis; e
- Programas Sociais e Segurança Alimentar e Nutricional.

TÉCNICA DIETÉTICA

- Conceito, classificação e características dos alimentos; e
- Pré-preparo, preparo, conservação e armazenamento dos alimentos.

AVALIAÇÃO E EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

- Avaliação nutricional para a população sadia e enferma; e
- Avaliação dietética e Inquéritos dietéticos.

NUTRIÇÃO CLÍNICA E PEDIATRIA

- Terapia nutricional: princípios gerais, indicações e contraindicações, tipos de dietas, vias de acesso e métodos de administração, monitorização e legislação aplicada;
- Imunomodulação;
- Fitoterapia;
- Dietas hospitalares e preparo para exames;
- Doenças carenciais e saúde dentária;
- Interação droga-nutriente;
- Doenças gastrointestinais e glândulas anexas;
- Doenças do metabolismo e glândulas endócrinas;
- Doenças cardiovasculares;
- Doenças hematológicas;
- Doenças ósseas;
- Doenças reumatológicas;
- Doenças renais;
- Transplantes de órgãos;
- Doenças pulmonares;
- Desequilíbrio do peso corpóreo;
- Doenças neoplásicas;
- Grande queimado;
- Politraumatismo;
- Cicatrização;
- Inflamação;
- Sepsis;
- Paciente crítico;
- Doenças neurológicas e disfagia;
- Pré e pós-operatório (cirurgias do trato digestório, cirurgias da obesidade, dentre outras);

- SIDA;
- Transtornos do comportamento alimentar;
- Alergia e intolerância alimentar;
- Estresse oxidativo;
- Lipodistrofia;
- Nutrição em reabilitação; e
- Interpretação de exames laboratoriais.

ADMINISTRAÇÃO APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

- Fundamentos de Administração;
- Estrutura organizacional e funcionamento;
- Aspectos físicos;
- Dimensionamento de equipamentos;
- Recursos humanos;
- Ergonomia;
- Segurança no trabalho;
- Logística e suprimentos;
- Gestão ambiental;
- Planejamento de cardápios;
- Custos;
- Avaliação e controle;
- Unidade de Nutrição e Dietética (UND);
- Lactário;
- Banco de Leite Humano; e
- Legislação aplicada.

CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

- Aspectos microbiológicos;
- Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA);
- Segurança alimentar – Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente e dos equipamentos das UAN; e
- Legislação aplicada.

3.3- Atitudes:

- Ser pontual;
- Cuidar da apresentação pessoal;
- Respeitar hierarquicamente toda estrutura organizacional;
- Cumprir a carga horária do estágio;
- Seguir todas as orientações do preceptor do estágio;
- Manter interação com toda equipe de trabalho;
- Desenvolver as atividades fixadas no plano de estágio;
- Entregar documentação estabelecida no plano de estágio; e
- Manter total sigilo de assuntos referentes ao seu estágio.

4 - PERÍODO MÍNIMO EM QUE O ESTUDANTE DEVERÁ CUMPRIR AS ATIVIDADES

A carga horária mínima a ser cumprida para o graduando ser certificado, será de 1/3 da carga horária contida no Termo de Compromisso.

5- CRITÉRIO DE ESCOLHA DO ESTUDANTE

Para a realização do estágio, o estudante deverá:

- a) Estar matriculados no curso, com frequência regular;
- b) Possuir Coeficiente de Rendimento maior ou igual a 6;
- c) Estar cursando o 7.º período da graduação.

A instituição de ensino deverá remeter para Diretoria de Pessoal da Polícia Militar – DP/PMERJ, um documento comprobatório constando a matrícula e frequência do aluno, anexado a planilha de relação dos estagiários que cumprirão a atividade.

6- IDENTIFICAÇÃO/VESTIMENTAS /EPI

- Proteção da cabeça - Gorro ou touca;
- Máscara hospitalar de proteção respiratória descartável;
- Máscara de proteção respiratória N95 ou similar;
- Óculos de segurança;
- Luva de procedimentos descartável;
- Jaleco branco de manga longa na altura do joelho; e
- Proteção para pés e pernas, calça longa, sapato fechado.

7- DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS POR LOCAL

Há disponibilidade de 02 (duas) vagas para o próximo semestre, sendo distribuídas da seguinte maneira:

LOCAL	VAGAS	ÁREA
Hospital Central da Polícia Militar - HCPM	02 (Duas)	Nutrição

Caso haja alteração no número de vagas para o semestre posterior, a instituição de ensino será informada para participação do sorteio, conforme previsto no edital de credenciamento.

8- CONDIÇÕES PARA DESLIGAMENTO DO ESTAGIÁRIO

O estudante poderá ser desligado do quadro de estagiários, caso obtenha o excesso de faltas (acima de 25% das horas), o abandono do estágio e/ou comportamento inadequado.

9- LIMITE TEMPORAL E RECESSO

A duração do estágio não poderá exceder 02 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência, e terá direito ao período de recesso de 30 (trinta) dias a ser gozado preferencialmente nas suas férias escolares, sempre que o estágio estiver a duração igual ou superior a 01 (um) ano ininterruptos, conforme artigo 11 e 13 da Lei federal nº 11.788 de 2008.

10- RELATÓRIO DE ATIVIDADE

Deverá ser emitido o relatório semestral pelo supervisor, com visto obrigatório do estagiário e encaminhado para a instituição de ensino, conforme Anexo VI do Edital de Credenciamento.

11- CARGA HORÁRIA ADOTADA

A jornada de atividade será de 04h diárias e 20h semanais ou 6h diárias e 30h semanais, compatíveis com as atividades, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino, conforme artigo 10, inciso II e § 1º da Lei federal nº 11.788 de 2008.

12- DEMAIS INFORMAÇÕES SOBRE O CURSO

Caso existam normas específicas para a realização do estágio na especialidade e área informada no item 1.3, a mesma deverá ser informada neste campo.

13- OBSERVAÇÕES

As informações preenchidas neste plano de trabalho estão de acordo com o SEI-350106/003900/2021, informado pela Unidade.

Rio de Janeiro de de 2022.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

