

# Estágio curricular em ciências dos alimentos: estratégia de formação no curso de graduação em Nutrição de duas instituições federais de Mato Grosso do Sul

Curricular internship in food sciences: training strategy in the undergraduate Nutrition course of two federal institutions in Mato Grosso do Sul

*Pasantía curricular en ciencias de los alimentos: estrategia de capacitación en el curso de pregrado en Nutrición de dos instituciones federales en Mato Grosso do Sul*

Elisvânia Freitas dos Santos<sup>1</sup>

Thaise Mariá Tobal<sup>2</sup>

Fabiane La Flor Ziegler Sanches<sup>1</sup>

Recebido em: 29/03/2021; revisado e aprovado em: 18/07/2021; aceito em: 17/08/2021

DOI: <http://dx.doi.org/10.20435/inter.v23i2.3325>

**Resumo:** A formação acadêmica de Nutrição busca graduar profissionais generalistas, com visão humanista e crítica, capacitados a atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a saúde humana. Este trabalho relata a experiência na disciplina de Estágio Curricular Obrigatório de Ciências dos Alimentos dos cursos de graduação de Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (FACFAN) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) e da Faculdade de Ciências da Saúde (FCS) da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) de Mato Grosso do Sul. Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência. Apresenta inicialmente a descrição do funcionamento, caracterização e sistema de avaliação dos estágios nas duas instituições de ensino superior supracitadas, bem como uma reflexão sobre o conhecimento e a percepção dos professores responsáveis pela disciplina e orientadores do estágio. Este estágio visa oportunizar aos acadêmicos uma vivência da realidade do profissional nutricionista na área de Ciências dos Alimentos. Considerando as atribuições do profissional nutricionista e os possíveis campos de atuação previstos pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), assim como os objetivos desse estágio, sua inserção na área de Ciências de Alimentos como componente obrigatório nos Projetos Pedagógicos dos cursos de Nutrição certamente terá um impacto promissor e inovador na formação dos graduandos, contribuindo positivamente na carreira profissional.

**Palavras-chave:** educação; ensino; estágio curricular; nutricionista.

**Abstract:** Academic programs in Nutrition aim to produce general practitioners with both humanistic and critical vision, trained to work in all areas of the food and nutrition fields, which are fundamental to human health. This study details the experience of participating in the undergraduate Mandatory Curricular Internship in Food Sciences at the School of Pharmaceutical Sciences, Food and Nutrition (*Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição* [FACFAN]) of the Federal University of Mato Grosso do Sul (*Universidade Federal de Mato Grosso do Sul* [UFMS]) and at the School of Health Sciences (*Faculdade de Ciências da Saúde* [FCS]) of the Federal University of Grande Dourados (*Universidade Federal da Grande Dourados* [UFGD]), MS, Brazil. This is a descriptive study, in the form of experience report. This experience report covers the organization, program description, and evaluation system of the internship at both academic institutions, followed by a reflection on the knowledge and expertise of the professors and supervisors who oversaw the interns. The objective of this internship is to provide students with a realistic experience of nutritionists' work in the area of Food Sciences. Considering the current roles of nutritionists and the future areas of action predicted by the Federal Council of Nutritionists (*Conselho Federal de Nutricionistas* [CFN]), the inclusion of this internship as a mandatory component of the Pedagogical Projects of Nutrition courses in the area of Food Sciences will certainly have a favorable and innovative impact on the training of undergraduate students, and contribute positively to their professional careers.

**Keywords:** education; teaching; curricular internship; nutritionist.

**Resumen:** La formación académica de Nutrición tiene como objetivo la graduación de profesionales generalistas, con una visión humanista y crítica, con capacidad para actuar en todas las áreas de conocimiento en que la

<sup>1</sup> Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, Mato Grosso do Sul, Brasil.

<sup>2</sup> Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil.



alimentación y la nutrición se presenten como fundamentales para la salud humana. El presente documento describe la experiencia en materia de Pasantía Curricular Obligatoria en Ciencias de la Alimentación de los cursos de graduación de Nutrición de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas, Alimentación y Nutrición (FACFAN) de la Universidad Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) y de la Facultad de Ciencias de la Salud (FCS) de la Universidad Federal de Grande Dourados (UFGD). Se trata de un estudio descriptivo, basado en el relato de la experiencia. Presenta inicialmente una descripción del funcionamiento, de la caracterización y del sistema de evaluación de las prácticas en las dos instituciones de enseñanza superior mencionadas, así como una reflexión acerca de los conocimientos y la percepción de los profesores responsables de la materia y de los mentores de las pasantías. Estas pasantías tienen como objetivo que los académicos puedan experimentar la realidad del profesional de la nutrición en el área de las Ciencias de la Alimentación. Considerando las atribuciones del profesional de la nutrición y los posibles campos de actuación que contempla el Consejo Federal de Nutricionistas (CFN), así como los objetivos de estas prácticas, su inserción en el área de las Ciencias de la Alimentación como componente obligatorio en los Proyectos Pedagógicos de los cursos de Nutrición tendrá, sin duda, un impacto prometedor e innovador en la formación de los estudiantes, contribuyendo positivamente en su carrera profesional.

**Palabras clave:** educación; enseñanza; pasantía curricular; nutricionista.

---

## 1 INTRODUÇÃO

O nutricionista é um profissional de saúde que tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade. Com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida (BRASIL, 2018).

De acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas, n. 600, de 25 de fevereiro de 2018, são definidas as seguintes áreas de atuação do nutricionista: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e Exercício Físico, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão. Qualquer que seja a área de atuação, o nutricionista sempre é um agente de promoção da qualidade de vida (BRASIL, 2018).

O nutricionista que atua na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos pode elaborar informes técnico-científicos, gerenciar projetos de pesquisa e desenvolvimento de produtos alimentícios, prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição, controlar a qualidade de gêneros e produtos alimentícios, atuar em marketing e desenvolver estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição, proceder as análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados e prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética. Além de ir para a linha de produção, também pode realizar pesquisas entre os consumidores para verificar os níveis de aceitação do produto pelo mercado e atuar no segmento de assuntos regulatórios, segundo o Conselho Federal de Nutricionistas (BRASIL, 2018).

Já na área de Nutrição e Alimentação Coletiva, que inclui a Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, o nutricionista atua planejando, organizando, supervisionando e avaliando os serviços de alimentação e nutrição, realizando assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. São diversas atribuições incluídas nesta área, como Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar, Programa de Alimentação do Trabalhador, Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva, bem como Serviços Comerciais de Alimentação, porém com foco na Administração e no Gerenciamento (BRASIL, 2018).

Considerando os diferentes locais de atuação na área da Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos quando comparados com os da área de atuação de Nutrição e

Alimentação Coletiva, e ainda as diferentes atribuições por área quando desenvolvidas em um mesmo local, é de suma importância que os alunos de graduação também realizem estágio curricular obrigatório nesta área de atuação do nutricionista.

De acordo com Bianchi, Alvarenga e Bianchi (2005), o Estágio Curricular Obrigatório é uma experiência em que o aluno demonstra sua criatividade, autonomia e caráter. Essa vivência lhe proporciona uma oportunidade para compreender se a sua escolha profissional corresponde com sua aptidão técnica. O autor complementa que o estágio vai muito além de um simples cumprimento de exigências acadêmicas, ele é uma oportunidade de crescimento pessoal e profissional e um instrumento de integração entre universidade e comunidade. Segundo Macedo et al. (2020), o grande desafio na realização de estágios sob supervisão é propiciar a vivência da realidade no mercado de trabalho, promovendo comportamentos que contribuem para a formação dos acadêmicos na sua totalidade. Dessa forma, os estágios são ferramentas importantes para se colocar em prática tudo o que foi aprendido ao longo do curso de graduação.

Poucas universidades no país têm o Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos na estrutura curricular do curso de Nutrição, sendo que, na região Centro-Oeste, apenas a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) e a Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) têm esse estágio no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) como uma disciplina obrigatória (BRASIL, 2019; BRASIL, 2016), uma vez que, segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para cursos presenciais de graduação em Nutrição, a exigência é de que existam no PPC os estágios obrigatórios em Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva (BRASIL, 2001). Existem outras instituições de Ensino Superior que oferecem o estágio curricular na área de Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos como obrigatório no curso de Nutrição, denominados de diferentes formas, como, por exemplo, a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), com o Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade de Alimentos; o Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), com o Estágio Supervisionado em Ciência de Alimentos; e a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRS), com o estágio obrigatório em área livre, em que o aluno escolhe a área de sua preferência.

Houve um crescente aumento do número de profissionais nutricionistas formados, concomitante com a ampliação e diversificação do mercado de trabalho, indicando a necessidade do avanço nas áreas de atuação, com uma visão mais ampla da profissão (GABRIEL et al., 2019). Neste sentido, o objetivo deste artigo é relatar a experiência na disciplina de Estágio Curricular Obrigatório de Ciências dos Alimentos dos cursos de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), em Campo Grande, MS, e da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), em Dourados, MS.

## **2 MÉTODO**

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência. As atividades foram desenvolvidas por duas professoras do curso de graduação de Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (FACFAN) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), na cidade universitária localizada em Campo Grande, MS, durante o Estágio Curricular Obrigatório de Ciências dos Alimentos, que ocorre no último ano do curso (sétimo e oitavo períodos), desde o ano de 2014, e por uma professora do curso de Nutrição da Faculdade de

Ciências da Saúde (FCS) da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), localizada em Dourados, MS, durante o Estágio Curricular Obrigatório de Ciências dos Alimentos, que ocorre no oitavo e nono período, desde o ano de 2013.

### 3 DISCIPLINA DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS DA UFMS

A disciplina de Estágio Curricular de Ciências dos Alimentos, do curso de graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (FACFAN) da UFMS, possui carga horária de 102 horas e tem como pré-requisito a disciplina de Tecnologia de Alimentos.

Dotados de conhecimento das disciplinas pertencentes ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC), que está em conformidade com as Diretrizes Nacionais para os cursos de graduação em Nutrição (BRASIL, 2001), na UFMS, os acadêmicos são divididos em quatro estágios obrigatórios, a saber: Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva, Saúde Coletiva e Ciências dos Alimentos, perfazendo 21,7% da carga horária total atual do curso de Nutrição da UFMS.

No curso de Nutrição da UFMS, o estágio de Ciência de Alimentos tem como objetivo oportunizar aos acadêmicos uma vivência da realidade profissional na área de Ciências dos Alimentos; aplicar conhecimentos teóricos adquiridos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos; treinar o acadêmico nas atividades pertinentes ao profissional no setor produtivo, de pesquisa e de controle de qualidade e inspeção de alimentos; capacitar o aluno a controlar a qualidade sanitária dos alimentos, estabelecendo as Boas Práticas de Fabricação, por meio de técnicas metodológicas, analíticas e sensoriais, com base nos conhecimentos adquiridos nas disciplinas afins e relativas à Ciência dos Alimentos, bem como ainda na legislação sanitária vigente; oportunizar ao acadêmico experiência no desenvolvimento de produtos, rotulagem de alimentos e aplicação de testes sensoriais.

Dentre os locais disponibilizados como campos de estágio na UFMS, estão Laboratórios de pesquisa de desenvolvimento, laboratórios de análise e controle de qualidade de alimentos e bebidas, laboratórios de análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e bebidas, indústrias de alimentos, Incubadora Tecnológica e panificadoras do município de Campo Grande. No Quadro 1, estão descritas as principais atividades que foram desenvolvidas de 2014 a 2020.

Quadro 1 – Principais atividades desenvolvidas no estágio de Ciência de Alimentos do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, de 2014 a 2020

Análise da composição físico-química de água e alimentos.
Controle e organização do estoque dos laboratórios de análises de água e alimentos.
Auxílio no preparo e na diluição de soluções para análise de água e alimentos.
Análise da qualidade microbiológica de água e alimentos.
Controle de qualidade física, química, nutricional e sensorial de produtos desenvolvidos por empresas parceiras.
Desenvolvimento de produtos.
Aplicação de testes sensoriais.
Análise da informação nutricional e do prazo de validade de produtos alimentícios comercializados pelas empresas parceiras do estágio.
Elaboração de rotulagem nutricional de produtos comercializados pelas empresas parceiras.
Desenvolvimento de cartilhas de boas práticas de fabricação.
Elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados.

Análise dos perigos e pontos críticos de controle.
Controle e organização do estoque.
Desenvolvimento e aplicação de projetos nos locais de estágio.

Fonte: Próprios autores.

A cada semestre, os alunos são matriculados e distribuídos por orientador e locais de estágio, sendo realizadas de 4h a 6h/dia, totalizando de 20h a 30h semanais, de acordo com a disponibilidade do local e horário de aula dos alunos.

Ao longo do estágio, são realizadas orientações individualizadas e 3 (três) reuniões obrigatórias em grupo para orientações, discussão e relatos de experiências de cada aluno, o que propicia o enriquecimento da formação na área. Na primeira reunião, as professoras responsáveis pelo estágio apresentam o manual orientativo, no qual consta toda a sistemática. Também nessa reunião, os acadêmicos são distribuídos em comum acordo aos campos de estágios. A segunda reunião acontece aproximadamente quando os acadêmicos estão com a metade da carga horária cumprida. Nesta reunião, os acadêmicos apresentam aos professores orientadores e aos colegas um artigo científico relacionado ao estágio de Ciências de Alimentos e direcionado aos interesses do campo de estágio a que está vinculado, diversificando e enriquecendo as discussões. Por último, a terceira reunião acontece quando os acadêmicos já finalizaram a carga horária total e, neste momento, apresentam o relatório de atividades executadas e o projeto sugerido ao campo de estágio.

Dentre as atividades avaliativas, os alunos precisam ter 100% da carga horária cumprida e as seguintes avaliações:

Apresentação oral de um artigo científico: cada acadêmico deve escolher um artigo científico, nas bases de dados eletrônicas, abordando temas pertinentes ao estágio de Ciência dos Alimentos, e enviar previamente para aprovação pelo professor orientador. A apresentação deve ser clara e objetiva, realizada em *Power Point*, com duração de 15 minutos em data predeterminada e 5 minutos para questionamentos pelos docentes e demais alunos. O artigo aprovado e a apresentação deverão ser enviados aos professores orientadores por e-mail, até o dia da apresentação oral.

Elaboração e apresentação oral de 1 (um) relatório ao término do estágio: o relatório do estágio deve ser apresentado na forma oral na reunião final, sendo obrigatória a presença de todos os acadêmicos matriculados em cada ciclo. O relatório escrito e a apresentação oral devem ser elaborados de forma individual. O relatório deve conter: introdução, identificação do local do estágio, atividades desenvolvidas detalhadamente (metodologia utilizada, resultados atingidos, resultados esperados para o local), considerações finais, referências bibliográficas nas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), apêndices e/ou anexos. O relatório final e sua apresentação devem ser enviados aos docentes orientadores por e-mail, até o dia da reunião. A apresentação em *Power Point* deve ser clara e objetiva, respeitando o tempo de 20 minutos (relatório e projeto) e os 10 minutos para questionamentos dos professores e dos demais estagiários.

Elaboração de um projeto: elaborar de acordo com a necessidade do local de estágio um projeto de aplicação ou de pesquisa que contemple os seguintes itens: título, resumo, palavras-chave, introdução, objetivos (geral e específicos), metodologia, resultados e referências nas normas da ABNT. O projeto deve ser anexado ao relatório final e apresentado juntamente a ele na

reunião final do estágio. Os projetos que contenham resultados relevantes podem ser enviados na forma de resumo para eventos científicos, ficando a critério dos acadêmicos e com ciência dos professores orientadores e do local de estágio.

Avaliação de desempenho: no final do estágio, o supervisor responsável pelo local faz uma avaliação individual do desenvolvimento e evolução de cada estagiário. No manual orientativo, consta o modelo, sendo contemplados como critérios nessa avaliação: apresentação pessoal, assiduidade e pontualidade; interesse, envolvimento, iniciativa e criatividade; ética (respeito/postura profissional e humanística) e integração com a equipe do local do estágio; autonomia, segurança e organização na realização das atividades; contribuição das atividades para o local e conhecimento técnico-científico.

#### **4 DISCIPLINA DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO DE CIÊNCIA DOS ALIMENTOS DA UFGD**

No curso de graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde (FCS) da UFGD, os acadêmicos são divididos em quatro estágios obrigatórios: Ciência de Alimentos; Nutrição Clínica; Nutrição e Saúde Pública; e Unidades de Alimentação e Nutrição, perfazendo 20,94% da carga horária total atual do curso de Nutrição. A disciplina de Estágio Curricular de Ciências dos Alimentos tem uma carga horária de 126 horas, tendo como pré-requisito as disciplinas de Introdução à Bromatologia e Tecnologia de Alimentos. A cada semestre, os alunos matriculados são divididos em dois ciclos, para fazer a distribuição por orientador e locais de estágio, sendo realizadas 4h/dia e 20h semanais, e, em alguns casos, de acordo com o horário e a disponibilidade do local, 6h/dia e 30h semanais, respeitando a legislação vigente (BRASIL, 2008).

O estágio de Ciência de Alimentos tem como objetivo capacitar o aluno para atuar na análise, no desenvolvimento e no controle de qualidade de alimentos e bebidas, sendo os objetivos específicos: identificar as atribuições e atividades desenvolvidas na área; proceder a análises relativas ao processamento de matéria-prima e produtos alimentícios; desenvolver informes técnicos e científicos e rotulagem nutricional; participar do desenvolvimento de produtos; e participar do controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios quanto aos aspectos físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais.

Há um plano de atividades para cada estudante ou grupo de estudantes, elaborado de comum acordo com seu supervisor e orientador, considerando os objetivos do estágio e as características do local. O conteúdo do plano é delineado de modo a abranger no mínimo uma das seguintes atividades: desenvolvimento de produtos com finalidades dietéticas e de reaproveitamento; elaboração de informes técnicos científicos e de rotulagem nutricional; controle de qualidade de alimentos e bebidas; e análise dos rótulos e custo de produtos alimentícios.

Dentre os locais disponibilizados como campos de estágio, estão o Banco de Leite Humano, laboratórios de pesquisa de desenvolvimento, análise e controle de qualidade de alimentos e bebidas, laboratórios de controle de qualidade físico, químico e microbiológico de alimentos e bebidas, incubadora tecnológica, indústria de alimentos e bebidas e panificadoras do município de Dourados. Também há alunos que realizam estágio em locais conveniados de outros municípios e Estados, em indústria de alimentos e na Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.

As atividades desenvolvidas no estágio de CA (Quadro 2) corroboram a competência do profissional nutricionista em suas atribuições na área de nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos (BRASIL, 2018).

Quadro 2 – Principais atividades desenvolvidas no estágio de Ciência de Alimentos do curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados, de 2013 a 2020

Análise da ordenha, coleta, transporte, recepção, estocagem, degelo, seleção e classificação, reenvase, pasteurização, controle de qualidade, distribuição e porcionamento do leite humano do Banco de Leite do Hospital Universitário.
Produção de iogurtes e bebida láctea, farinha e <i>chips</i> de beterraba, diferentes tipos de queijos, <i>chips</i> de batata-doce, salsicha de peixe, brigadeiro funcional, bolo com <i>whey protein</i> e massas alimentícias com flores.
Padronização e elaboração da informação nutricional de almôndega de tilápia, bolos sem glúten e sem lactose, <i>cookie</i> integral, mousse <i>light</i> , preparações de dietas personalizadas e sucos elaborados com plantas alimentícias não convencionais (PANCs).
Desenvolvimento e análise sensorial de tortas salgadas isentas de glúten, bolos sem glúten e sem lactose, bife de soja com reaproveitamento da casca de frutas, pão tipo bisnaguinha integral, pão sem glúten, massas alimentícias, doce de leite e requeijão elaborados com leite de ovelha pantaneira e produtos elaborados com frutas do cerrado.
Elaboração, análise sensorial e composição nutricional de bolos sem lactose, <i>muffin</i> com folha de beterraba, geleias convencionais e <i>diets</i> e produtos elaborados com farinha da casca de frutas.
Desenvolvimento de coberturas comestíveis à base de amido e aplicação em morangos, limão e tomates, avaliando teor de vitamina C, vida útil e aceitabilidade sensorial.
Análise de compostos bioativos em alimentos.
Análise da qualidade microbiológica de carne mecanicamente separada de frango, preparações alimentícias e alimentos comercializados em serviços de alimentação da cidade de Dourados.
Controle de qualidade física, química e sensorial de carnes e produtos de carnes suínas, ovinas e de aves, ovos, café, farinhas e leites fermentados.
Determinação da qualidade da água utilizada na produção de alimentos, bem como do leite de vaca recebido e processado em laticínios.
Avaliação da qualidade nutricional e sensorial de refeições, lanches e sucos comercializados em um bistrô e uma lanchonete vinculados à incubadora tecnológica, bem como de produtos desenvolvidos com PANCs.
Caracterização e análise da qualidade física e química de folhas de batata-doce, patê de peixe, suplemento infantil, linguças e mel comercializados na cidade de Dourados.
Elaboração de rotulagem nutricional de pães, bolos e patês comercializados em padarias e de produtos comercializados por agricultores familiares.
Desenvolvimento de cartilhas de boas práticas de fabricação.
Elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados.
Análise dos perigos e pontos críticos de controle.
Controle e organização do estoque e formulações de alimentos.
Análise da informação nutricional e do prazo de validade de produtos alimentícios comercializados em padarias e supermercados de Dourados.

Fonte: Próprios autores.

Durante o estágio, são realizadas orientações individualizadas e reuniões em grupo para discussão e relatos de experiências de cada aluno, o que propicia o enriquecimento da formação na área, já que ocorre a interação entre os alunos com diferentes planos de trabalhos e locais de estágio, e, conseqüentemente, a vivência da atuação de diferentes profissionais. Nessas reuniões, além de solucionar dúvidas e orientar quanto aos aspectos acadêmicos e de conhecimento específico da área, também é possível acompanhar e contribuir para o desempenho dos alunos durante o estágio.

Primeiramente, é realizada uma reunião com todos os alunos que estão matriculados no estágio de Ciência de Alimentos (CA) no respectivo semestre, com a finalidade de dividi-los por

ciclo e campo de estágio, considerando as especificidades de cada local e dos próprios alunos. O regulamento geral do estágio supervisionado do curso de Nutrição é apresentado e discutido. Em um segundo encontro, são reunidos apenas os alunos do ciclo corrente, em que são apresentados e discutidos o manual do estágio de CA, o plano de ensino da disciplina, incluindo o detalhamento das atividades avaliativas, bem como um cronograma. Semanalmente, são realizadas orientações referentes às atividades desenvolvidas no local, além das correções dos relatórios parciais que são entregues via e-mail. Concluída a metade do ciclo, ocorre a apresentação de uma das atividades desenvolvidas, selecionada pelo aluno junto ao orientador, e, ao final do estágio, há a discussão dos aspectos gerais, bem como a entrega e conferência do relatório final, folha de frequência e avaliação de desempenho.

Como o plano de ensino do estágio é atualizado a cada semestre, ao longo desses anos, houve várias alterações, inclusive nos componentes da avaliação da disciplina. Atualmente, as atividades avaliativas consistem na elaboração e entrega de relatórios parciais; apresentação e discussão de um dos relatórios parciais; elaboração e entrega do relatório final do estágio; avaliação geral do supervisor; e avaliação geral do orientador, sendo a frequência de 100% da carga horária definida no Projeto Pedagógico do Curso como requisito para aprovação.

Os relatórios parciais referentes à descrição de algumas das atividades realizadas no período do estágio, previamente definidos pelo orientador, deverão contemplar: título da atividade desenvolvida; revisão de literatura a respeito do tema; objetivo; metodologia; resultados e discussão; conclusão; referências; e anexos.

A apresentação do relatório parcial referente a uma das atividades desenvolvidas, selecionada pelo aluno junto do professor orientador, deve ser realizada em 15 minutos, utilizando-se *Power Point*, com 10 minutos para arguição dos professores e dos demais alunos, sendo avaliados conteúdo, postura, referências utilizadas, adequação ao tempo, domínio do conteúdo, discussão e criticidade.

O relatório final deve conter capa e folha de rosto; sumário; introdução descrevendo a importância do estágio e relatando as principais atividades desenvolvidas; objetivos do estágio de Ciência de Alimentos aplicado ao local de estágio; características do local de estágio; cronograma das atividades desenvolvidas; descrição de cinco atividades realizadas durante o estágio, detalhando em cada atividade título, revisão de literatura a respeito do tema, objetivos, metodologia, resultados e discussão, conclusão, referências e anexos; e considerações finais, descrevendo a contribuição do estágio para a formação, as dificuldades encontradas na execução e a contribuição para o local de estágio. Deve ser escrito nas normas da ABNT, e as fontes utilizadas só podem ser livros, portarias, resoluções e artigos científicos de revistas indexadas, sendo necessária a utilização de no mínimo 5 referências por atividade descrita.

A avaliação geral do supervisor e do orientador de estágio referente ao desempenho do aluno considera assiduidade; apresentação e relacionamento pessoal; conduta ética; interesse, iniciativa e resolutividade; conhecimento técnico e atividades práticas.

## **5 A EXPERIÊNCIA OU PERSPECTIVA DOS DOCENTES**

Há um desafio constante para os professores com relação a garantir um local que atenda aos objetivos do estágio e tenha o profissional habilitado para atuar como preceptor na supervisão das atividades. Além disso, é necessária a organização para orientação individual atendendo às

necessidades dos alunos de acordo com os objetivos do estágio aplicado a cada local específico, uma vez que, durante um mesmo ciclo, orientamos vários alunos realizando diferentes atividades em diversos locais.

Sendo assim, simultaneamente, ocorre a orientação de estagiário que participa de atividades envolvendo controle de qualidade de apenas um alimento específico, como no caso do Banco de Leite, e de estagiário que participa do desenvolvimento e controle de qualidade de vários produtos, como no caso de panificadoras e indústrias. Além disso, em um mesmo local, há estagiários que acompanham a etapa de padronização de novas formulações, enquanto outros participam do controle de qualidade e manutenção da cadeia produtiva, dependendo do período em que o aluno realiza o estágio.

O estágio de Ciências de Alimentos é de extrema importância, pois garante um elo entre a teoria e prática estudada em disciplinas da área oferecidas no decorrer do curso e aplicadas nos locais de estágio, específicos da área de atuação do nutricionista na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos. No início do estágio, os alunos reconhecem as atribuições do nutricionista no respectivo local e é possível verificar dificuldades em desenvolverem algumas atividades como elaboração de rotulagem nutricional, avaliação da qualidade sensorial e utilização de ferramentas para o controle de qualidade e, posteriormente, a aquisição dessas habilidades com a conclusão do estágio.

É notória a quantidade de serviços de alimentação que não têm um profissional nutricionista como responsável técnico, mas contratam serviços de assessoria e consultoria para elaboração de rótulos dos alimentos, desenvolvimento de produtos com finalidades dietéticas, entre outros. Além disso, vem crescendo a comercialização de produtos por agricultores familiares que necessitam da rotulagem e a necessidade de pesquisas de caracterização e desenvolvimento de produtos e preparações com finalidades dietéticas, elaborados com plantas alimentícias não convencionais e com partes de alimentos comumente descartadas. Sendo assim, as habilidades proporcionadas aos discentes no estágio de Ciência de Alimentos podem ser essenciais para o desempenho do profissional nutricionista nesse distinto campo de atuação.

Dentre as considerações finais relatadas pelos estagiários, destacam-se as dificuldades iniciais do domínio de práticas, insegurança pelo desconhecimento do local e com relação à convivência com a equipe profissional. Entretanto, há o reconhecimento da importância da realização do estágio curricular na área de Ciência de Alimentos, uma vez que narram obter experiências com atividades atribuídas ao profissional nutricionista que não são realizadas no estágio curricular das outras áreas, como, por exemplo, a elaboração de informes técnico-científicos e rotulagem baseados na legislação de alimentos; a participação no desenvolvimento de novos produtos alimentícios; e análises relativas ao processamento desses produtos.

Destaca-se ainda a percepção dos discentes com relação à relevância do estágio de Ciência de Alimentos não só para o nutricionista que atuará na cadeia de produção, indústria ou comércio de alimentos, mas também para aqueles que vão atuar em outras áreas, pois as habilidades desenvolvidas nesse estágio contribuem para a realização de atividades como orientação sobre educação alimentar e nutricional, entre outras.

## 6 CONCLUSÃO

A disciplina de Estágio Curricular Obrigatório de Ciências dos Alimentos dos cursos de graduação em Nutrição da UFMS e da UFGD foi o palco da experiência aqui relatada. Da perspectiva das docentes, a atuação junto a esta disciplina constitui uma experiência muito enriquecedora para todos os envolvidos, proporcionando uma formação acadêmica diferenciada para os futuros nutricionistas.

Destaca-se que o estágio de Ciências dos Alimentos, embora não seja exigido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, é entendido como uma maneira concreta de oportunizar ao acadêmico uma vivência da realidade profissional na área de Ciências e Tecnologia dos Alimentos, mostrando-se um diferencial do curso de Nutrição da UFMS e da UFGD.

Adicionalmente, a experiência dos acadêmicos nesse estágio certamente contribuirá para formar um contingente de nutricionistas mais preparados para o enfrentamento dos inúmeros desafios da profissão, ampliando suas perspectivas de atuação no competitivo mercado de trabalho.

## REFERÊNCIAS

BIANCHI, A. C. M.; ALVARENGA, M.; BIANCHI, R. *Orientações para o Estágio em Licenciatura*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

BRASIL. Ministério da Educação. *Resolução n. 619*, de 8 de novembro de 2019. Projeto Político Pedagógico do curso de nutrição do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. Disponível em: <https://boletimoficial.ufms.br/bse/publicacao?id=376627>. Acesso em: 21 dez. 2020.

BRASIL. Conselho Federal de Nutrição. *Resolução CFN n. 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. Brasília, DF, 2018. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm). Acesso em: 1º out. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. *Resolução n. 43*, de 24 de março de 2016. Projeto Político Pedagógico do curso de nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados. Brasília, DF, 2016. Disponível em: [https://files.ufgd.edu.br/arquivos/arquivos/78/COGRAD/Res%20043\\_Estrutura\\_Nutricao\\_2016.pdf](https://files.ufgd.edu.br/arquivos/arquivos/78/COGRAD/Res%20043_Estrutura_Nutricao_2016.pdf). Acesso em: 1 mar. 2021.

BRASIL. Presidência da República. *Lei n. 11.788*, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Brasília, DF, 2008. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm). Acesso em: 7 dez. 2020.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. *Resolução CNE/CES n. 5*, de 7 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília, DF, 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/Nutr.pdf>. Acesso em: 7 dez. 2020.

GABRIEL, C. G.; DE OLIVEIRA, J. T. C.; SILVA, B. L.; FAGUNDES, A. A.; SILVA, T. C.; SOAR, C. Nutritionist's job market: 80 years of history. *Revista de Nutrição*, [online], v. 32, e180162, 2019.

MACEDO, I. C.; NOGUEIRA, S. F. B.; AMADIO, M. B.; OLIVEIRA, T. V. *Estágios em nutrição: guia prático para a formação do nutricionista*. Ed. Senac: São Paulo, 2020.

**Sobre as autoras:**

**Elisvânia Freitas dos Santos:** Doutora em Cirurgia Experimental e mestre em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Especialista em Nutrição Humana e Saúde pela Universidade Federal de Lavras (UFLA). Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário de Votuporanga (UNIFEV). Professora associada I do Curso de Graduação em Nutrição e do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). **E-mail:** elisvania@gmail.com, **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0002-1528-6035>

**Thaise Mariá Tobal:** Doutora em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), Araraquara. Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos pela UNESP, São José do Rio Preto. Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário de Votuporanga (UNIFEV). Professora associada I do Curso de Graduação em Nutrição, e do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). **E-mail:** thaisetobal@ufgd.edu.br, **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0001-6484-3822>

**Fabiane La Flor Ziegler Sanches:** Doutora e mestre em Alimentos e Nutrição, na área de Nutrição Experimental e aplicada à Tecnologia de Alimentos, pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Graduada em Nutrição, pela Universidade Franciscana (UFN), e em Farmácia, pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Professora associada da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (FACFAN), da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), no Curso de Graduação de Nutrição e no Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia. Colaboradora na orientação no Programa em Saúde e Desenvolvimento da Região Centro-Oeste, da UFMS. E-mail: fabianelaflor@gmail.com, **Orcid:** <http://orcid.org/0000-0002-0096-3697>

