

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - UFRN**  
**ESCOLA DE SAÚDE - ESUFRN**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA – SEDIS**  
**CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO DE PRECEPTORIA EM SAÚDE**

**OFICINA DE AVALIAÇÃO E PLANEJAMENTO PARA PRECEPTORES: UMA  
ESTRATÉGIA DE QUALIFICAÇÃO DO ESTÁGIO EM GESTÃO DA  
ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

**TAIANA BRITO MENÉZES FLOR**

**NATAL/RN**

**2020**

**TAIANA BRITO MENÉZES FLOR**

**OFICINA DE AVALIAÇÃO E PLANEJAMENTO PARA PRECEPTORES: UMA  
ESTRATÉGIA DE QUALIFICAÇÃO DO ESTÁGIO EM GESTÃO DA  
ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização de Preceptoría em Saúde, como requisito final para obtenção do título de Especialista em Preceptoría em Saúde.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dr<sup>ª</sup> Nadja Vanessa de Almeida Ferraz.

**NATAL/RN**

**2020**

## RESUMO

**Introdução:** No cotidiano dos cenários de prática é comum uma carência de atividades pedagógicas voltadas aos preceptores. **Objetivo:** O Plano de Preceptorial objetiva propor uma oficina de avaliação e planejamento para preceptores do Estágio em Gestão da Alimentação Coletiva, realizado no Restaurante Universitário da Escola Agrícola de Jundiá da UFRN. **Metodologia:** A oficina prevê a realização de cinco encontros, onde os preceptores poderão resgatar as experiências passadas de estágio, reconhecer potencialidades, fragilidades e fazer proposições. **Considerações finais:** A realização da oficina contribuirá para uma vivência qualificada dos alunos de nutrição e para a reflexão dos preceptores quanto aos seus papéis no estágio.

Palavras-chave: Ciências da Nutrição. Alimentação coletiva. Preceptorial.

### 1. INTRODUÇÃO

A formação em nutrição surgiu no Brasil entre as décadas de 1930 e 1940 enquanto um curso de nível técnico, fruto da divisão técnica do trabalho em saúde (COSTA, 1999; VASCONCELOS, 2002; VASCONCELOS; CALADO, 2011). O reconhecimento enquanto um curso de nível superior ocorreu em 1962, 23 anos após o surgimento dos primeiros cursos de formação no Rio de Janeiro e São Paulo (VASCONCELOS; CALADO, 2011). Atualmente, a profissão é regulamentada pela Lei Nº 8.234 de 17 de setembro de 1991, resguardando o exercício da profissão aos portadores de diploma de graduação oriundo de escolas regulamentadas e inscritos nos devidos conselhos regionais (BRASIL, 1991).

Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas, constituem áreas de atuação dos nutricionistas: 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 (BRASIL, 2018a). Apesar das diversas possibilidades de atuação, enquanto campo de profissionalização, Bosi e Prado (2011) destacaram três principais núcleos de prática dos nutricionistas habitualmente mais reconhecidos: a Nutrição clínica, a Alimentação Coletiva e a Nutrição em Saúde Coletiva.

No que se refere à formação de nutricionistas, as Diretrizes Curriculares Nacionais são responsáveis por balizar esta formação com base na proposição de competências e habilidades gerais e específicas. Ainda conforme essas diretrizes, a formação de nutricionistas deve contemplar a realização de estágios curriculares obrigatórios sob supervisão docente e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados, correspondendo a pelo menos 20% da carga horária total do curso. Para tanto, recomenda-se que a carga horária

destinada aos estágios curriculares seja distribuída de forma equitativa em pelo menos três áreas de atuação: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva (BRASIL, 2001).

No contexto dos estágios curriculares em Nutrição, o código de ética da profissão preconiza como dever do profissional nutricionista assumir a devida responsabilidade no acompanhamento e orientação de estagiários, quando na função de orientador ou supervisor de estágio (BRASIL, 2018b). Apesar disso, na prática não se observa uma integração dos nutricionistas dos locais de estágio (preceptores) aos cursos de graduação e, conseqüentemente, ao planejamento das atividades obrigatórias a serem desenvolvidas no estágio e apresentadas na academia. Do mesmo modo, não é comum a realização de atividades de formação pedagógica junto aos preceptores, previamente ao recebimento dos alunos e início de suas atividades como preceptor.

Considerando a carga horária mínima de 20% para os estágios curriculares e a carga horária mínima estabelecida para os cursos no Brasil correspondente a 3200 horas (BRASIL, 2004), isto nos mostra que os graduandos de nutrição passam pelo menos 640 horas em atividades práticas sob supervisão e orientação dos preceptores nos locais de estágio, sendo no mínimo 213 horas no estágio supervisionado de nutrição em alimentação coletiva. Este núcleo de conhecimento trata da produção e distribuição de refeições a grupos de pessoas em diferentes tipos de estabelecimento, geralmente denominados Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (CAMPOS et al., 2016).

Apesar de ser uma das tradicionais áreas de atuação do nutricionista, é comum os estudantes de nutrição chegarem ao estágio demonstrando falta de identificação com o campo de prática e até mesmo desinteresse, constituindo um desafio a mais ao preceptor. Esta falta de identificação pode permanecer inclusive na pós-graduação. Estudo conduzido por Vasconcelos (2015) identificou que entre 758 dissertações e 204 teses defendidas em programas de pós-graduação vinculados à área da nutrição entre 2003 e 2012, apenas 5% se dedicaram ao estudo de temas da nutrição em alimentação coletiva.

Nesse contexto, o preceptor possui papel importante no estágio curricular. Segundo Ribeiro e Prado (2013), o preceptor é um mediador entre a teoria e a prática, entre o mundo do ensino e o mundo do trabalho, articulando a prática ao conhecimento científico. Por outro lado, Autônomo e colaboradores (2015), em estudo conduzido a partir de publicações brasileiras, constataram que os termos preceptor e preceptoria, apesar de comuns no âmbito da formação em saúde, ainda necessitam receber uma definição consistente. Os autores

destacaram alguns aspectos importantes ao profissional que irá assumir a preceptoria, entre eles: o conhecimento prévio do programa em que será inserido e os objetivos de aprendizagem; contato com coordenadores, docentes, tutores e outros preceptores do curso que está inserido; formação pedagógica que permita identificar fragilidades de aprendizado e promover estratégias de aprendizagem; aplicar conhecimentos teóricos nas atividades práticas; e capacidade de avaliação e estímulo à autonomia do aluno.

Diante da problemática apresentada, no que se refere especialmente à falta de atividades pedagógicas voltadas ao preceptor, falta de integração dos preceptores e planejamento do estágio curricular, e baixa identificação dos alunos com o campo da alimentação coletiva, surge a seguinte questão de pesquisa: Como proporcionar alinhamento entre os preceptores de um restaurante universitário quanto à condução do estágio curricular de Gestão da Alimentação Coletiva e a qualificação do mesmo?

Assim sendo, o presente plano de preceptoria se apresenta como oportunidade de diálogo sobre a prática da preceptoria em uma UAN, proporcionando o reconhecimento de fragilidades e potencialidades das experiências prévias, e o planejamento da atividade de forma conjunta, contribuindo para uma vivência qualificada pelos estudantes. Para o campo de prática, o Plano de Preceptoria (PP) viabilizará uma experiência inédita no setor, já que até o momento os preceptores assumiram posturas acríticas quanto à condução do ensino em serviço. Dessa forma, espera-se que o PP impacte positivamente nas atividades de ensino em serviço e conseqüentemente na formação dos futuros nutricionistas para a atuação no campo da nutrição em alimentação coletiva, viabilizando um campo de prática mais articulado e preceptores mais comprometidos com as atividades de ensino em serviço.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

Contribuir para a qualificação do Estágio curricular em Gestão da Alimentação Coletiva desenvolvido no Restaurante Universitário da Escola Agrícola de Jundiá (EAJ) através da proposição de uma oficina de avaliação e planejamento para preceptores.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Proporcionar a integração do corpo técnico da equipe de nutrição do cenário de prática no planejamento do estágio supervisionado em Gestão da Alimentação Coletiva;

- Viabilizar espaço de reflexão e crítica para preceptores acerca do estágio supervisionado em Gestão da Alimentação Coletiva;
- Promover oportunidade de diálogo entre os atores da academia e do cenário de prática.

### **3. METODOLOGIA**

#### **3.1. TIPO DE ESTUDO**

Trata-se de um projeto de intervenção do tipo Plano de Preceptorial (PP). O projeto de intervenção parte de uma necessidade concreta do serviço, delineando um problema e apontando um caminho para solucioná-lo (PIUVESAN, 2016).

#### **3.2. LOCAL DO ESTUDO / PÚBLICO-ALVO / EQUIPE EXECUTORA**

O presente PP será executado no Restaurante Universitário da Escola Agrícola de Jundiá (EAJ), Unidade Acadêmica Especializada em Ciências Agrárias da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). O Restaurante Universitário da EAJ constitui uma UAN de aproximadamente 750 m<sup>2</sup> e fornece cerca de 700 refeições principais por dia e 500 lanches, prioritariamente para alunos de ensino técnico e superior do campus Macaíba da UFRN.

No que se refere ao estágio em Gestão da Alimentação Coletiva, o serviço se tornou campo de prática no ano de 2016, atendendo alunos concluintes do curso de graduação da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi da UFRN. Hoje o setor também recebe alunos do curso de nutrição do campus central, corroborando a vocação do serviço como campo de estágio.

O público alvo do PP é o corpo técnico da equipe de nutrição do serviço em questão, composto por 3 nutricionistas e 1 técnico em nutrição e dietética. A equipe executora corresponderá à autora do presente PP com a colaboração de docentes da área de Gestão da Alimentação Coletiva da UFRN.

#### **3.3. ELEMENTOS DO PP**

O presente PP se propõe a desenvolver uma oficina de avaliação e planejamento do estágio curricular em Gestão da Alimentação Coletiva, desenvolvido no Restaurante

Universitário da EAJ. A oficina deverá ser programada para acontecer preferencialmente durante o recesso acadêmico próximo à retomada das atividades. Este momento é oportuno tanto pela redução das demandas do setor, como por ser imediatamente próximo ao início do estágio.

Conforme o cronograma proposto, os encontros serão diários, com duração de 2 horas, no turno vespertino, durante o período de uma semana. O planejamento do PP está esquematizado no Quadro 1, detalhando o cronograma de atividades, atores envolvidos, metodologias e materiais a serem utilizados.

#### Quadro 1. Elementos do Plano de Preceptoria.

Título da atividade: I Oficina de avaliação e planejamento do estágio supervisionado em gestão da alimentação coletiva desenvolvido no Restaurante Universitário da EAJ Carga horária: 10 horas Mediador: Nut. Msc. Taiana Brito Menêzes Flor Público-alvo: Nutricionistas e técnica em nutrição e dietética do restaurante da EAJ Local: Restaurante da EAJ		
Dia	Atividade	Metodologia /Material
Dia 1	Estágio supervisionado em Gestão da Alimentação Coletiva no Restaurante Universitário da EAJ: Resgate das experiências vividas Descrição: Resgate das experiências vivenciadas no setor até o momento e realização de dinâmica que bom! (descrição de potencialidades), Que pena! (descrição de fragilidades), que tal?! (apontamento de sugestões). Discussão sobre as potencialidades e as contribuições para o setor.	- Roda de conversa - Papel e caneta
Dia 2	Que pena! Descrição: Levantamento dos nós críticos (Que pena!) e levantamento das possíveis ações de melhoria. Revisão da rotina do estagiário.	- Roda de conversa - Papel e caneta - Computador
Dia 3	Que tal?! Descrição: Levantamento das sugestões (Que tal?!) e possibilidades de incorporação na rotina do estágio. Levantamento dos possíveis trabalhos técnicos a serem desenvolvidos pelos estagiários.	- Roda de conversa - Papel e caneta - Computador
Dia 4	Diálogo com a academia Descrição: Apresentação das sugestões e críticas ao estágio e diálogo com o (a) docente supervisor do estágio para debate sobre estratégias de incorporação.	- Videoconferência - Computador - Acesso a internet
Dia 5	Avaliação e encaminhamentos Descrição: Encaminhamento das responsabilidades de cada ator quanto ao desenvolvimento do estágio e avaliação da oficina.	- Roda de conversa - Papel e caneta

#### 3.4. FRAGILIDADES E OPORTUNIDADES

Como fragilidade aponta-se a resistência natural dos atores envolvidos à adesão de novas atividades e como oportunidade destaca-se a rotina no período de recesso escolar, menos intensa e que possibilita este momento de diálogo e construção coletiva. Destaca-se ainda como oportunidade a parceria com a academia, que poderá oferecer participação na oficina e suporte ao seu desenvolvimento.

### 3.5. PROCESSO DE AVALIAÇÃO

A avaliação do PP ocorrerá no último dia da oficina, oferecendo um direcionamento para a realização da próxima. Em caso de aceitação da atividade, pretende-se propor a realização das oficinas semestralmente, sempre no período próximo ao início do semestre letivo e consequente, à retomada do estágio curricular em gestão da alimentação coletiva. A avaliação da oficina será norteada por um instrumento elaborado especialmente para este fim, contemplando a satisfação dos participantes com a atividade, percepção de contribuição da atividade para o desenvolvimento do estágio no cenário de prática e percepção de importância quanto à incorporação da atividade como rotina do setor, além de sugestões e críticas em geral (APÊNDICE A).

## 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A implantação do presente PP poderá contribuir para a realização qualificada da vivência de alunos de graduação em nutrição no cenário da alimentação coletiva. Além disso, constitui um espaço de reflexão e análise dos profissionais do serviço sobre seus papéis como preceptores, contribuindo para um maior alinhamento entre a equipe e a compreensão do seu papel na formação de novos profissionais.

Diante dessas considerações, se pode afirmar que o plano de intervenção ora proposto fornecerá subsídios para transformações significativas no cenário de prática em apreço a partir da reorientação das ações e planejamento das atividades, de modo a contribuir para um aprendizado significativo e despertar o interesse do aluno pela área de nutrição em alimentação coletiva.

Como limitação, aponta-se a carga horária do estágio, a qual é pré-definida e repleta de atividades que devem ser apresentadas à academia, tornando o estágio intenso e às vezes desgastante para os alunos. Outra limitação é a possibilidade de férias de algum dos profissionais do público-alvo, já que é comum o gozo de férias em período de recesso escolar.

Contudo, mesmo diante das possíveis limitações, considera-se a oficina apresentada como um espaço importante para pensar a contribuição do serviço para a formação dos alunos e potencializar a contribuição dos alunos para o serviço, a partir dos trabalhos técnicos desenvolvidos ao longo do estágio.

## REFERÊNCIAS

AUTONOMO, F. R. de O. M. et al. A Preceptorial na Formação Médica e Multiprofissional com Ênfase na Atenção Primária – Análise das Publicações Brasileiras. **Rev. bras. educ. med.**, Rio de Janeiro, v. 39, n. 2, p. 316-327, 2015. DOI: <https://doi.org/10.1590/1981-52712015v39n2e02602014>. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rbem/v39n2/1981-5271-rbem-39-2-0316.pdf>. Acesso em: 10 julho 2020.

BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D. Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: constituição, contornos e estatuto científico. **Ciênc. Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 7-17, 2011. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100002>. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csc/v16n1/v16n1a02.pdf>. Acesso em: 10 julho 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Lei n. 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regula a profissão de Nutricionista e determina outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, n. 181, 18 set. 1991. Seção 1. p. 1. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=1&data=18/09/1991&totalArquivos=171>. Acesso em: 10 julho 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 nov. 2001. n. 215, p. 39. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=09/11/2001&jornal=1&pagina=39&totalArquivos=160>. Acesso em: 10 julho 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CES Nº 329, de 11 de novembro de 2004. Carga horária mínima dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 29 dez. 2004. n. 250, p. 270. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=29/12/2004&jornal=1&pagina=270&totalArquivos=404>. Acesso em: 10 julho 2020.

BRASIL, Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 abr. 2018a. n. 76, p. 157. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=20/04/2018&jornal=515&pagina=157&totalArquivos=160>. Acesso em: 10 julho 2020.

BRASIL, Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 04 abr. 2018b. n. 64, p. 182. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=04/04/2018&jornal=515&pagina=182&totalArquivos=184>. Acesso em: 10 julho 2020.

CAMPOS, F. V. et al. Food service in the scientific field of Food and Nutrition: Reflections about scientific conceptions and research. **Rev. Nutr.**, v. 29, n. 3, p. 425-433, 2016. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-98652016000300012>. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v29n3/1415-5273-rn-29-03-00425.pdf>. Acesso em: 10 julho 2020.

COSTA, N. M. S. C. Formação pedagógica de professores de nutrição: uma omissão consentida? **Rev. Nutr.**, v. 22, n. 1, p. 97-104, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v22n1/09.pdf>. Acesso em: 10 julho 2020.

RIBEIRO, K. R. B.; PRADO, M. L. A prática educativa dos preceptores nas residências em saúde: Um estudo de reflexão. **Rev Gaúcha Enferm.** V. 34, n. 4, p. 161-165, 2013. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1983-1447.2014.01.43731>. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/RevistaGauchadeEnfermagem/article/view/43731/28959>. Acesso em: 10 julho 2020.

PIUVEZAM, G. Metodologia da Pesquisa. In: **Gestão da Política de DST, Aids, Hepatites virais e Tuberculose, Unidade 4**. Natal, EDUFRN, 2016.

VASCONCELOS, F. A. G.; CALADO, C. L. A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. **Rev. Nutr.**, v. 24, n. 4, p. 605-617, 2011. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732011000400009>. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v24n4/v24n4a09.pdf>. Acesso em: 10 julho 2020.

VASCONCELOS, F. A. G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Rev. Nutr.**, v. 15, n. 2, p. 127-138, 2002. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732002000200001>. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732002000200001&lng=en](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001&lng=en). Acesso em: 10 julho 2020.

VASCONCELOS, F. A. G. The construction of scientific knowledge in Food and Nutrition: Analysis of dissertations and theses in the Brazilian post-graduation programs in Nutrition. **Rev. Nutr.**, v. 28, n. 1, p. 5-16, 2015. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1415-52732015000100001>. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v28n1/1415-5273-rn-28-01-00005.pdf>. Acesso em: 10 julho 2020.

## APÊNDICE A – MODELO DE INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO

	<p style="text-align: center;">UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE</p> <p style="text-align: center;">ESCOLA AGRÍCOLA DE JUNDIAÍ</p> <p style="text-align: center;">SETOR DE RESTAURANTE</p>
---	--

### INTRUMENTO DE AVALIAÇÃO

#### **I Oficina de avaliação e planejamento do estágio supervisionado em Gestão da Alimentação Coletiva desenvolvido no Restaurante Universitário da EAJ**

Orientações: Esta avaliação tem o objetivo de investigar a contribuição da oficina para o setor. É primordial que as respostas sejam sinceras.

1. Você ficou satisfeito (a) com a realização da I Oficina de avaliação e planejamento do estágio supervisionado em Gestão da Alimentação Coletiva desenvolvido no Restaurante Universitário da EAJ? Por favor, indique a opção que melhor representa sua satisfação, insatisfação ou indiferença.

Muito insatisfeito	Insatisfeito	Indiferente	Satisfeito	Muito satisfeito
--------------------	--------------	-------------	------------	------------------

2. Na sua percepção, a realização de atividades desse cunho tem potencial para contribuir com o desenvolvimento do estágio curricular em Gestão da Alimentação Coletiva desenvolvido no nosso setor de trabalho?

Não possui nenhum potencial	Não possui muito potencial	Indiferente	Possui pouco potencial	Possui muito potencial
-----------------------------	----------------------------	-------------	------------------------	------------------------

3. Você considera importante a incorporação desse tipo de atividade no setor de restaurante, com vistas a planejar o estágio curricular em Gestão da Alimentação Coletiva?

Muito desimportante	Pouco desimportante	Indiferente	Pouco importante	Muito importante
---------------------	---------------------	-------------	------------------	------------------

4. Se você considera importante, o que você sugere para a próxima oficina?

---



---

5. Se é indiferente ou considera desimportante, há alguma outra estratégia que você acredita ser interessante desenvolver junto aos preceptores?

---



---

6. Indique pontos positivos e negativos percebidos por você na condução da I Oficina de avaliação e planejamento do estágio supervisionado em Gestão da Alimentação Coletiva desenvolvido no Restaurante Universitário da EAJ.

---



---