
Otimização das atividades do estagiário de nutrição em unidades de alimentação e nutrição

Optimization of the nutrition trainee's activities in food service

Vivian Ikeda¹, Hellen Daniela de Sousa Coelho¹, Mônica Glória Neumann Spinelli¹

¹Curso de Nutrição da Universidade Paulista, São Paulo-SP, Brasil.

Resumo

Objetivo – Propor um esquema flexível de organização de estagiários em uma UAN por meio de uma pesquisa descritiva. **Métodos** – Pesquisa descritiva dividida em três partes: o que estabelece a lei em relação aos estágios (correlação com a disseminação do conhecimento), o que seria relevante no processo de formação do educando durante o estágio (incluindo questões éticas) e proposta flexível de organização de estágio. **Resultados** – Observa-se que o estagiário é visto como “mão de obra barata” e pouco se investe no que é estabelecido por lei nas instituições concedentes de estágios. **Conclusões** – Tem-se como ideal, um plano de estágio no qual ambos (estagiários e concedentes) possam ser contemplados de forma adequada. Isso exige planejamento e organização.

Descritores: Alimentação; Nutrição; Estagiários; Unidades de alimentação e nutrição; Proposta

Abstract

Objective – To propose a flexible scheme of organization of trainees in a Food Service. To achieve this goal it will be done a descriptive research. **Methods** – The work was split into three parts: that which sets up the law relationship to the practice (correlated with dissemination of knowledge), the one which would be relevant in the formation process of student during the placement (including ethical issues) and one that proposes flexible organization. **Results** – It was observed that the trainee is seen as “cheap labor” and little is invested in what is established by law in institutions grantors practices. **Conclusions** – Is believed as ideal, an internship plan in which both (interns and grantor) can be contemplated adequately. This requires planning and organization.

Descriptors: Feeding; Nutrition; Internships; Food and nutrition unit; Proposal

Introdução

O estágio é um ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, visando preparar o educando para o trabalho produtivo².

Nesse contexto, podemos concluir que o estágio é parte integrante no processo de formação de estudantes. Torna acessível o contato do educando com a prática, aliando-os aos conhecimentos teóricos trabalhados na Universidade.

No entanto, percebe-se no discurso de vários estudantes e nos resultados de pesquisadores, que o estagiário é visto como “mão-de-obra barata” e pouco se investe no que é estabelecido por lei nas instituições concedentes de estágios.

Antes de ingressar em uma instituição concedente de estágio, as Universidades dispõem um Termo de Compromisso, que estabelecem direitos e deveres da Instituição de Ensino, da Empresa Concedente e do Estudante. Todos envolvidos devem ter conhecimento dessas obrigações que são devidamente norteadas por lei.

Cabe às Instituições de Ensino uma adequação à formação cultural e profissional do educando. Deve haver compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no Termo de Compromisso¹.

O Conselho Nacional de Educação prevê, para a formação de Nutricionistas, aspectos ligados à atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento e educação permanente³.

Sob esse prisma, vale salientar a magnitude de as-

pectos que concernem ao processo de formação do Nutricionista. De fato, será que nos estágios são propiciadas situações de ensino-aprendizado que contemplem esses aspectos?

Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são espaços de trabalho garantidos para o Nutricionista. Para o estagiário, trata-se de um ambiente que pode oferecer-lhe uma gama de conhecimentos relevantes no seu processo de formação, que vão desde a avaliação de aspectos físico-funcionais, a aspectos de saúde global dos clientes. Além disso, possibilita a ampliação na discussão sobre processos de trabalho, preservação do meio ambiente, gestão de recursos humanos, planejamento de cardápios, enfim, um leque de possibilidades.

O presente trabalho busca propor um esquema flexível de organização de estagiários em uma UAN, procurando problematizar o quanto se cumpre em relação às leis e o quanto as instituições concedentes de estágios podem contribuir com uma formação de qualidade aos estudantes.

Revisão da literatura – Referencial Teórico do ponto de vista da legislação.

Lei nº 11.788 de 25/09/2008.2 (Dispõe sobre o Estágio de Estudantes).

Essa lei federal destaca o estágio como uma preparação para o mercado do trabalho. Alega que o estágio é um aprendizado de competências próprias da atividade pro-

fissional, que possibilita o desenvolvimento para a vida cidadã e para o trabalho. Estabelece como atribuições da Unidade Concedente de Estágio ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando, atividades de aprendizagem social, profissional e cultural.

Um aspecto muito importante citado diz respeito à indicação de um funcionário do quadro de pessoal, que tenha formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário; para que o mesmo oriente e supervisione até dez estagiários.

Na prática o que se nota é um nutricionista por demais ocupado com atividades administrativas, com pouco tempo para dar atenção ao estagiário, fazendo com que este, na maior parte do tempo, conte com a ajuda dos funcionários da área operacional e que também foram indicados para orientar os estagiários.

Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, 1996. (Dispõe Sobre Todos os Aspectos do Sistema Educacional)⁴.

A LDB cita a vinculação entre educação escolar, trabalho e práticas sociais. Desse modo, norteia todos os processos de educação a uma visão abrangente, onde não há fragmentação entre a teoria, a prática e a sociedade.

Resolução CNE/CES nº 5/2001. (Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição)³.

Essa Resolução, prevista pelo Conselho Nacional de Educação, diz respeito aos cursos de Graduação em Nutrição. Destaca para o processo de formação do nutricionista, aspectos ligados à atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento e educação permanente. O que se pode destacar de relevante nessa Resolução são os aspectos considerados no processo de formação do Nutricionista. Os aspectos citados vão ao encontro de uma participação abrangente e crítica do profissional no mercado de trabalho, sem reforçar aspectos tecnicistas anteriormente vistos no sistema educacional.

Desse modo, o estágio deve ser um espaço de reflexão, de participação ativa e produção de conhecimento. Essa Resolução refere ainda que o nutricionista deva exercer o controle de qualidade dos alimentos e contemplar a necessidade social de saúde.

A Resolução cita a importância das Instituições de Ensino criarem mecanismos necessários de aproveitamento de conhecimentos.

As Instituições de Ensino, de um modo geral, cumprem com o estabelecido pela resolução fazendo a orientação das atividades a serem desempenhadas no estágio e cobrando dos alunos relatórios e exercícios necessários para a organização do conhecimento.

Resolução CFN nº 200/98. (Dispõe sobre o Cumprimento das Normas de Definição de Atribuições principal e específicas dos Nutricionistas conforme Área de Atuação)⁵.

Essa Resolução cita como atribuição do nutricionista coordenar, supervisionar e executar programas de trei-

namento e reciclagem de Recursos Humanos.

Acredita-se que no contexto do Estágio, essa atribuição contribui para um trabalho de maior qualidade. É uma área na qual o estagiário pode aprender e fazer parte desse quadro a ser capacitado, além de poder participar da elaboração de material para os programas de treinamento. Também refere como atribuição a colaboração na formação de profissionais na área da Saúde, orientando estágios e oferecendo treinamento.

Resolução CFN nº 418/2008. (Dispõe sobre a Responsabilidade do Nutricionista quanto às Atividades Desenvolvidas por Estagiários de Nutrição)⁶.

É citada a importância de considerar a necessidade de proteger o indivíduo e a coletividade do exercício de atividades de nutrição por pessoas não habilitadas. Ou seja, o nutricionista deve zelar por seus clientes, não delegando funções ao estagiário que sejam específicas de um profissional formado. Por isso é vedado ao nutricionista estabelecer que o estagiário exerça uma atividade privativa sem a sua supervisão direta.

A Resolução ainda cita que o nutricionista não pode delegar atividades que não contribuam para o aprendizado profissional do estagiário. O nutricionista, conforme prevê a Resolução, deve ser facilitador no processo de aprendizagem, contribuindo para a formação e aperfeiçoamento técnico/científico do estudante, obedecendo aos princípios éticos que norteiam o exercício profissional. Cabe também ao nutricionista, informar e esclarecer sobre os princípios do código de ética profissional.

Resolução CFN nº 334/2004. (Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista)⁷.

Nesta Resolução o nutricionista tem a função de contribuir com a saúde do indivíduo e da coletividade. Destaca a atuação pautada em princípios da bioética, dos direitos humanos, da constituição e do próprio código (334/2004). Cita como deveres: primar pelo decoro profissional, se responsabilizando por todos os atos e comprometer-se em assegurar condições para desempenho profissional e ético, quando em função de chefia ou direção.

Em relação aos alunos e estagiários, o Código de Ética do Nutricionista destaca a importância de informar aos estudantes a existência do Código, acompanhar e orientar os educandos, contribuir para a formação técnica, científica e cultural e não emitir comentários que depreciem a profissão.

Estudar, refletir e colocar em prática o Código de Ética do Nutricionista é imprescindível para o estagiário no seu processo de formação. Estar inserido em um ambiente que siga o que estabelece essa Resolução contribui para a formação do estudante. Se acontecer o inverso, é interessante que o mesmo faça uma análise crítica e saiba discernir o que é eticamente correto ou não.

Resolução CFN nº 380/05. (Dispõe sobre a Definição das Áreas de Atuação do Nutricionista e suas Atribuições, Estabelece Parâmetros Numéricos de Referência nas Áreas de Atuação e dá outras providências)⁸.

Essa Resolução apresenta todas as Áreas de Atuação do Nutricionista. Com relação a essa parte do trabalho, será dado destaque somente ao que se refere às atribuições referentes aos estágios. Numa próxima sessão, a Resolução servirá como ponto norteador de questões relevantes ao nutricionista em uma UAN. Nessa Resolução é prevista a atuação do nutricionista na orientação a estagiários como uma função complementar.

Aspectos Relevantes no Estágio em UANs

Para apresentar os aspectos considerados relevantes para a formação de um estudante de nutrição inserido no estágio em UAN, serão utilizados os parâmetros da Resolução CFN nº380/05, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições⁸.

Justifica-se o uso dessa Resolução, pois se determinadas funções, previstas por lei em uma UAN, competem ao nutricionista, cabe ao estudante tê-las no seu processo de formação.

O estagiário de nutrição em uma UAN deve acompanhar/estudar, (segundo CFN, 2005)⁸:

- Planejamento e supervisão da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
- Dimensionamento, seleção, compra e manutenção de equipamentos e utensílios.
- Planejamento e avaliação de cardápios, respeitando a clientela.
- Seleção de fornecedores, procedência de alimentos (compra, recebimento e armazenamento).
- Cálculo de valor nutritivo, rendimento e custos de refeições.
- Coordenação e supervisão de atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições.
- Reflexão sobre patologias versus atendimento nutricional adequado.
- Desenvolvimento de receituários.
- Avaliação das preparações.
- Procedimentos operacionais padronizados.
- Métodos de controle das qualidades organolépticas/testes de análise sensorial.
- Manual de boas práticas.
- Atividades de higienização.
- Programas de treinamento.
- Educação alimentar e nutricional dos clientes.
- Contratos na área de prestação de serviços.
- Acompanhamento dos resultados dos exames periódicos para subsidiar planejamento alimentar.
- Analisar e informar riscos.
- Avaliar o plano de trabalho anual.
- Verificar como é feito o controle periódico dos trabalhos executados.
- Como é feita a colaboração com a autoridade de fiscalização profissional e sanitária.
- Projetos de recursos econômicos.
- Projetos de estrutura física.

- Programas de controle de sobras/desperdício.
- Participação no processo de perfil e recrutamento de funcionários.
- Participação em eventos
- Programação de visitas de clientes na cozinha.
- Divulgação de estudos
- Auditorias/consultorias.
- Como é feito o acompanhamento de estágios.

Discussão: Como comumente são os estágios em UAN – Situações problema

Sob o ponto de vista jurídico, o estágio é uma relação de trabalho sem vínculo empregatício. Além disso, tem uma perspectiva didático pedagógica que deveria complementar a aprendizagem teórica⁹.

Problemas:

- não se percebe uma complementaridade à aprendizagem teórica vivida na Universidade, e sim uma repetição de atos que nem sempre condizem com a formação profissional.
- há uma má utilização da mão de obra do estudante pelas organizações⁸.
- a desorganização em relação à atuação do estagiário em uma instituição gera perdas tanto para ela quanto para o estudante.
- não há treinamento ou retorno do desempenho dos alunos no estágio. Algumas instituições aproveitam o estágio para submeter os alunos à regras não regidas pelo contrato⁸.
- Percebem-se em relatos de estagiários de UANs algumas queixas comuns:
 - o desconhecimento dos profissionais da UAN sobre o papel do estagiário.
 - a limitação de funções exercidas durante o estágio. Podemos destacar as mais comuns: aferir temperatura de alimentos e equipamentos, coleta de amostras e distribuição de refeições.
 - a execução de tarefas que não contribuem para o seu aprendizado. Exemplos: “montar” bandejas de copos, de sobremesas, entre outras.
 - tomados por execuções de tarefas, há pouco tempo para os estudantes coletarem dados, refletir sobre processos de trabalho da UAN.
 - não há um acolhimento inicial do estagiário na instituição, algumas vezes apenas se restringindo a normas da empresa.

Proposta flexível de organização de estágio em uma UAN

Nesta parte do trabalho, o objetivo é aliar o que foi citado em relação às leis sobre estágio e sobre a atuação do nutricionista, com as barreiras encontradas por estágios nas UANs; apresentando possibilidades de otimizar a atuação do estagiário, visando contemplar o que prevê a legislação: “...fornecer aos estagiários subsídios que permitam o complemento prático às teorias vistas em sala de aula... conhecimento de sua futura área de atuação”⁸.

Acredita-se que o estágio possa ser dividido por eixos temáticos, mas que obviamente isso não seja feito de forma estanque. Os eixos serão norteados por temas baseados na obra de Abreu *et al.*, 2013⁹.

Eixo Temático I – Integração do Estagiário na UAN

Ao iniciar o estágio em uma UAN, é imprescindível que o estagiário tome conhecimento das regras da empresa (se o serviço for terceirizado, além das normas da concessionária, se incluem as normas da empresa contratante).

Acredita-se ser importante a integração do estagiário com os funcionários da UAN, pois algumas tarefas serão divididas com os mesmos, e o nutricionista pode delegar funções a alguns profissionais para orientar os estagiários conforme Lei nº 11788¹. Segundo Abreu *et al.*, 2013 a equipe, porém, deve ser orientada a não transferir seus afazeres para o aluno.

O estagiário precisa conhecer de forma abrangente como é o funcionamento da Unidade.

Ao saber sobre as atribuições dos estagiários, pode-se assegurar a redução de expectativas dos funcionários em relação a eles.

Nesse eixo podemos incluir o conhecimento sobre estruturas organizacionais da UAN (o Organograma e Funcionograma). O organograma deve reproduzir a estrutura hierárquica, os órgãos competentes da estrutura organizacional e os canais de comunicação entre setores ou órgãos. Já o funcionograma retrata as funções de forma estática⁹, sendo interessante a listagem de todas as rotinas de trabalho diárias da UAN. Além disso, conhecer todos os documentos disponíveis na unidade: Manual de Boas Práticas, POPs, entre outros.

Atores: Nutricionista da UAN/Funcionários da Empresa Contratante.

Eixo Temático II – Aspectos físicos e funcionais da UAN

O estagiário precisa ter acesso aos projetos do planejamento físico e funcional da UAN, avaliar cada espaço e comparar com o que estabelece a legislação.

Além de ter tempo para conhecer as áreas da UAN, refletir sobre o dimensionamento das mesmas, o estagiário deve ser apresentado ao responsável de cada setor, estudando fluxos, verificando equipamentos e instalações⁹.

Atores: responsáveis por cada área. ex: estoque, cocção, confeitaria, etc.

Eixo Temático III – Administração de Materiais

O estagiário deve ter contato com materiais que lhe deem informações sobre logística e suprimentos. Estudar como acontece a previsão e política de compras, funcionamento do estoque, avaliar como é feito o armazenamento das mercadorias. Acompanhar recebimento de materiais e verificar como é a ficha de estoque, a identificação das mesmas, calcular custos, etc.

Para ter acesso a essas informações, acredita-se ser indispensável que o aluno passe por um período do estágio no estoque, tenha acesso a programas eletrônicos que acompanham os processos acima citados, participe do recebimento de materiais e distribuição dos mesmos nos setores da UAN.

Atores: estoquistas, ajudantes de estoque, nutricionista.

Eixo Temático IV – Cardápios

O cardápio é uma ferramenta que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para a administração do restaurante⁹.

Desse modo é importante para o estagiário conhecer quais são os critérios da empresa para a elaboração de seus cardápios. Avaliar se são usados receituários, se há modificação de dietas, a frequência dos gêneros alimentícios, per capita utilizados.

Para contemplar esses objetivos, é interessante que o estagiário tenha acesso aos cardápios utilizados, acompanhe o processo de elaboração dos mesmos. Desse modo, nesse eixo temático podem-se destacar as intervenções da nutricionista, no que concerne às suas atribuições perante o estagiário, contribuindo para sua formação profissional e ética; destacando a importância da atuação responsável na elaboração de cardápios, primando a saúde dos indivíduos e coletividade.

Atores: Nutricionista.

Eixo Temático V – Visitando áreas

Nesse eixo destaca-se a importância de acompanhar processos de trabalho nas diferentes áreas da UAN. Se a unidade tiver mais de um estagiário, é interessante que seja feito um rodízio entre os mesmos nessas diferentes áreas, para que todos possam ter acesso a todas as informações. O importante é que o estagiário tenha acesso a todas as áreas. As informações que serão coletadas dependerão muito do manual de estágio de sua universidade.

No recebimento podem ser reforçados os acompanhamentos referentes a recebimento de matérias primas, análise de riscos, controle de materiais.

No armazenamento em temperatura ambiente o estagiário pode verificar se a unidade segue o que recomenda a lei e o manual de boas práticas; pode ajudar a controlar o estoque e verificar datas de validade; pode ajudar a etiquetar alimentos.

No armazenamento em temperatura controlada o aluno pode contribuir com a verificação de processos de congelamento/resfriamento/descongelamento; reforçando os conhecimentos teóricos adquiridos na universidade no que concerne a riscos de contaminação, controle de temperatura, datas de validade.

Na área de pré-preparo de carnes é interessante que se acompanhem os processos produtivos para verificar os riscos de contaminação, controle de temperatura, técnicas utilizadas, normas de segurança, controle de tempo de exposição, além do índice de perdas.

Na área de pré-preparo de vegetais é importante verificar o índice de perdas, utilização correta de

equipamentos, riscos de contaminação, processo de desinfecção.

Na área de preparo de sobremesas e preparo de sucos é relevante observar os equipamentos utilizados, higienização, armazenamento intermediário, controle de datas de validade.

Na área de cocção é interessante a observação de processos produtivos dos variados gêneros alimentícios, fazendo controle de temperatura de preparações de alto risco de contaminação, técnicas utilizadas para a cocção de determinados alimentos, observação de fluxos, equipamentos utilizados, controle de material usado, datas de validade dos produtos utilizados, higiene das mãos.

Na área de distribuição é interessante aliar os conhecimentos adquiridos no eixo temático I, que se refere a fluxos, rotinas da unidade, analisando os turnos das refeições, necessidade de reposição de alimentos, comparar se a quantidade prevista de alimentos atendeu a demanda, verificar o porcionamento de cada item, comparar a temperatura dos equipamentos com o que recomenda a literatura, verificar a temperatura dos alimentos e o tempo de espera, verificar a aceitação dos cardápios.

Nas áreas de higienização de utensílios de produção e de refeitório é relevante avaliar se os equipamentos suprem a demanda e os produtos utilizados.

Na sala da nutricionista é interessante o acesso a todo material existente: fluxos, projetos, planilhas de controle.

Atores: responsáveis de cada área.

Eixo temático VI – Recursos Humanos

Nesse eixo se enquadram aspectos relacionados ao recrutamento e à seleção de pessoal (como são feitos) e administração de recursos humanos. É interessante avaliar como é recebido um novo funcionário, como acontecem as capacitações, avaliações de desempenho, motivação, controle de saúde, segurança do trabalho.

Além de ter acesso e conhecimento sobre documentos relacionados aos temas supracitados, o nutricionista responsável da UAN pode contar com a cooperação dos estagiários para desenvolver trabalhos que discutam ética, processos de trabalho, equipamentos de segurança, entre outros. Os gestores precisam estar preparados para gerir as organizações e as faculdades devem estar estruturadas para lecionar e preparar os alunos para uma nova realidade: a responsabilidade social¹⁰.

Destaca-se ainda que a graduação deve formar profissionais em diversas competências. Essa formação deve possibilitar que os profissionais possam atuar na área que escolheram de modo socialmente responsável e ético perante a sociedade¹¹. Desse modo, como assegurar um processo de formação tão complexo, se nos estágios muitas vezes o que se observa é a transformação de estagiários em “tarefeiros”?

O treinamento do estagiário de forma eficiente diminui a insegurança, aumenta a possibilidade do trabalho ser bem realizado e aumentam as possibilidades de evolução do estudante⁸ e conseqüentemente de melhores resultados para a unidade concedente.

O nutricionista deve sempre ter em mente que orientar o estagiário faz parte do compromisso com a profissão e que o aluno por sua vez contribui trazendo novidades do meio acadêmico promovendo uma reciclagem, e possibilita, ainda, o desenvolvimento de atividades que o dia a dia não permite⁹.

Conclusões

Seria um desafio propor um modelo de estágio como se fosse um padrão correto, único e indiscutível.

A proposta desse trabalho foi levantar questões relacionadas à importância do estágio no processo de formação de um estudante, como complementar as informações teóricas adquiridas nas aulas. Como também referenciado de alguns autores, é um momento de preparação para o mercado de trabalho. Porém, verificase na prática o distanciamento do que estabelecem as leis referentes a estágios e diretrizes da educação nacional com o que as unidades concedentes de estágios oferecem aos estudantes.

Percebe-se que a instituição concedente de estágios pode se beneficiar com a atuação do estagiário, desde que cumpra o que prevê a legislação: não lhes recomende ações que não contribuam para sua formação acadêmica. O estagiário também tende a se beneficiar imensuravelmente durante o período de estágio, desde que receba orientações adequadas e tenha espaço para reflexões e conhecimento.

Assim, é indiscutível a importância de uma boa organização do processo do estágio de um estudante. Todos tendem a ganhar: a instituição de ensino, o aluno, a empresa concedente e a sociedade.

Referências

1. Brasil. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Altera a legislação que regulamenta legislação nacional alusiva ao contrato de estágio para estudantes do ensino regular. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 27 set. 2008 [acesso em 1 abr 2012]. Disponível em: <lei 11.788 de 25 de set de 2008>.
2. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES 05/2001: Diretrizes curriculares nacionais para o curso de graduação em Nutrição. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 09 nov. 2001 [acesso em: 01/04/2012]. Disponível em: <<http://www.mec.gov.br/cne/pdf/CES05.pdf>>.
3. Brasil. Ministério da Educação. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) Diário Oficial da União. Brasília, DF, 20 dez. 1996.
4. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução 200/1998. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 08 mar 1998 [acesso em 1 abr 2012]. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br>>.
5. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução 418/2008. Dispõe sobre a responsabilidade de nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 24 mar. 2008 [acesso em 01 abr 2012]. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br>>.
6. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução 334/2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 22-26 mar. 2004 [acesso em 1 abr de 1012]. Disponível em <<http://www.cfn.org.br>>.

7. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 09 dez. 2005 [acesso em 1 abr de 2012]. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br>>.

8. Faleiro LTR. Aprendiz à mão de obra barata. A problemática da prática do estágio profissional na atualidade [acesso em 20 de mar de 2012]. Disponível em: www.convibra.com.br/dwp.

9. Abreu ES, Spinelli MGN, Souza Pinto AM. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 5ª ed. São Paulo: Metha, 2013.

10. Moura AS. Responsabilidade social na formação do administrador: a percepção do estudante quanto à importância do tema. In: Convibra Administração VIII. Congresso Virtual Brasileiro de Administração: 2011; Itabira, MG [acesso 20 mar de 2012]. Disponível em www.convibra.com.br.

11. Pessoa PEB. Integrando o aluno do curso de Administração na questão da responsabilidade social: programa integrado de capacitação empreendedora. In: Anais do XXIX Encontro Anual da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração: 2005; Brasília. DF: ANPAD; 2005.

Endereço para correspondência:

Hellen Daniela de Sousa Coelho
Av. Torres de Oliveira, 330 – Jaguaré
São Paulo-SP, CEP 05347-020
Brasil

E-mail: nutricao.cid@unip.br

Recebido em 14 de maio de 2013
Aceito em 4 de julho de 2013