



Licenciatura em Ciências da Nutrição

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO PROFISSIONALIZANTE

Elaborado por Mariana Ramos Agostinho

Aluno nº 201192478

Orientador Interno: Prof.^a Doutora Ana Valente

Orientador Externo: Prof.^a Doutora Piedade Sande Lemos

Barcarena

novembro 2015

Universidade New Atlântica
Licenciatura em Ciências da Nutrição

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO PROFISSIONALIZANTE

Elaborado por Mariana Ramos Agostinho

Aluno nº 201192478

Orientador Interno: Prof.^a Doutora Ana Valente

Orientador Externo: Prof.^a Doutora Piedade Sande Lemos

Barcarena

novembro 2015

O autor é o único responsável pelas ideias expressas neste relatório.

Agradecimentos

Gostaria de agradecer à Prof.^a Doutora Ana Valente por ter aceitado o meu pedido como minha orientadora interna, pela disponibilidade, apoio e dedicação a esclarecer todas as minhas dúvidas durante o estágio e pela revisão do Relatório Final de Estágio Profissionalizante.

Agradeço à Prof.^a Doutora Piedade Sande Lemos, orientadora externa, pela oportunidade de estagiar no Hospital Cuf Cascais e pela sua ajuda.

Aos meus pais por todo o apoio dado, incentivo, amizade e ajuda na superação de obstáculos que foram surgindo ao longo destes anos, por nunca me terem deixado desistir e me permitirem atingir mais uma etapa da minha vida. Ao meu irmão pelo apoio e por estar sempre a torcer por mim.

Às minhas amigas Vanessa Marques e Ana Vaz que sempre me ajudaram e deram todo o apoio em todos os momentos, bons e maus, ao longo do meu percurso académico.

Às minhas colegas Carina Monteiro, Helena Marques, Sofia Gomes e Patrícia Soares entre outros colegas por me terem ajudado a ultrapassar cada tarefa, por todo o apoio dado ao longo do meu percurso académico e pela vossa amizade.

Ao professor Jaime Combadão pela ajuda no projeto final de Licenciatura.

ÍNDICE

Índice de figuras	xi
Lista de abreviaturas	xiii
1. Introdução	1
2. Objetivos	
2.1. Gerais	3
2.2. Específicos	3
3. Descrição do local de estágio	5
4. Orientação e duração do estágio	7
5. Atividades realizadas	9
6. Formação complementar	15
7. Conclusão	17
8. Referências	19
9. ANEXOS	21

Índice de Figuras

Figura 1. Hospital Cuf Cascais.	5
Figura 2. Quarto da ala de internamentos.	6
Figura 3. Cartaz da tertúlia.	15

Lista de abreviaturas

CDC: *Centers for Disease Control and Prevention*

HCC: Hospital Cuf Cascais

NED: Necessidades energéticas diárias

NCHS: *National Center for Health and Statistics*

QFCA: Questionário de frequência do consumo alimentar

1. Introdução

O presente relatório descreve todas as atividades desenvolvidas durante os estágios Profissionalizantes I e II que foram realizados no 4º ano da Licenciatura de Ciências da Nutrição da Universidade Atlântica. O referido estágio foi realizado no hospital Cuf de Cascais nas áreas científicas da Segurança Alimentar e da Nutrição Clínica.

Os referidos estágios permitiram a construção da identidade profissional já que possibilitou uma aproximação ao contexto real de trabalho do Nutricionista. Para além disso, complementou com uma componente prática formação académica dos quatro anos da licenciatura em Ciências da Nutrição que serviu para adquirir novas competências nas áreas da Segurança Alimentar e Nutrição Clínica.

2. Objetivos

2.1. Gerais

- Desenvolver competências adequadas ao exercício da profissão e integrar a aprendizagem teórico-prática adquirida na licenciatura em Ciências da Nutrição;
- Contactar com a realidade profissional de forma tutelada;
- Demonstrar capacidade de adaptação e curiosidade profissional e científica;
- Adquirir autonomia no desempenho individual da profissão de nutricionista;
- Aperfeiçoar atitudes profissionais tendo em conta aspetos deontológicos e éticos;
- Demonstrar pontualidade, assiduidade, sentido de organização, discernimento, disponibilidade, rigor e método, comunicabilidade e empenho no trabalho;
- Adquirir conhecimentos, capacidades e competências científicas e práticas;
- Desenvolver competências de trabalho em equipa e de integração em estruturas hierárquicas e em grupos de trabalho.

2.2. Específicos

- Conhecer e compreender as normas de funcionamento de uma associação prestadora de cuidados de saúde, quer ao nível de consultas de nutrição quer ao nível da segurança e qualidade alimentar.
- Conhecer e adquirir competências a nível da Nutrição Clínica, nomeadamente, o contacto com pacientes em consulta de nutrição;
- Conhecer e adquirir competências a nível da Segurança e qualidade alimentar;
- Desenvolver competências na elaboração de ementas no âmbito do internamento hospitalar.

3. Descrição do local de estágio

3.1 Hospital Cuf Cascais

O hospital encontra-se localizado no bairro do Cobre (**Fig. 1**), estando dimensionado para servir as populações de Cascais, Oeiras e Sintra. Dispõe de uma vasta oferta de especialidades médicas, equipamentos tecnológicos avançados, cirurgias e equipas de profissionais experientes e qualificados, sendo a facilidade de acessos é um valor adicionado para uma unidade de Atendimento Permanente. Para além de todas as especialidades, o hospital tem articulação com as restantes unidades do grupo José de Mello Saúde, garantindo assim uma resposta eficaz a qualquer situação clínica (Cuf Cascais, 2015).



Figura 1. Hospital Cuf Cascais.

Nesta Unidade Hospitalar está integrada uma equipa de profissionais, que incluem médicos, enfermeiros, técnicos, auxiliares de ação médica, fisioterapeutas, farmacêuticos, nutricionistas e administrativos, prontos a prestar todos os cuidados de

saúde necessários. Oferece um serviço e especialidade em nutrição, nomeadamente consulta de nutrição e consulta de nutrição desportiva, sendo o corpo clínico composto pela Dr.^a Joana Malta da Costa, João Sampaio e Sílvia Domingues (Cuf Cascais, 2015). Oferece um elevado nível de conforto, quer em regime ambulatorio quer em internamento (**Fig. 2**) e dispõe de uma ampla variedade de especialidades médicas e serviço de atendimento permanente (24h todos os dias) (Cuf Cascais, 2015).



Figura 2. Quarto da ala de internamentos.

4. Orientação e duração do estágio

Os estágios profissionalizantes I e II decorreram no hospital Cuf Cascais (HCC). O estágio I teve a duração de 150 horas, com início a 10 de novembro de 2014 e fim a 30 de janeiro de 2015. O estágio profissionalizante II decorreu de 9 de fevereiro a 29 de maio de 2015, com a duração de 300 horas. Ambos os estágios tiveram a orientação interna da Prof.^a Doutora Ana Valente e a orientação externa da Prof.^a Doutora Piedade Sande Lemos.

5. Atividades realizadas

5.1. Visita ao hospital

No dia 13 de novembro de 2014 foi realizada uma visita guiada ao HCC com a nutricionista Dr.^a Joana Malta da Costa com o objetivo de conhecer o funcionamento do hospital e os locais onde teria que desempenhar as funções de estagiária. Tive oportunidade de visitar a receção, gabinetes médicos, alas de internamento, instalações de armazenamento de produtos alimentares, a zona de empratamento das refeições servidas no hospital e o bar/refeitório.

5.2. Controlo dos prazos de validade e/ou data limite de utilização dos produtos refrigerados

O controlo dos produtos de refrigeração era realizado três vezes por semana, por norma à terça, quarta e sexta-feira. Os produtos que tinham os prazos fora da validade ou a data limite de utilização ultrapassada (**ANEXO I**) eram identificados como produtos não conformes, colocados dentro de um saco e separados dos restantes produtos para posteriormente ser retirado das instalações por funcionários da Gertal. Os funcionários eram informados na hora de todos os produtos não conformes.

5.3. Confeção e empratamento das refeições servidas no internamento

Inicialmente, a cozinha do hospital encontrava-se em remodelação e por isso toda a comida era confeccionada noutra local, e posteriormente, transportada para a clínica. As refeições do almoço e jantar vinham em pratos de plástico devidamente tapados de forma a não existir contaminação. Na hora de chegada das refeições ao hospital os carros que transportam as refeições servidas no internamento já se encontram preparados, com tabuleiros, talheres, bebidas e aquecidos, de modo a que quando as refeições chegassem, o empratamento fosse efetuado o mais rápido possível evitando assim o seu arrefecimento. Todo este processo era realizado por funcionários da

empresa Gertal. Devido às obras realizadas na cozinha a colocação do papel informativo da remodelação desta em cada tabuleiro para os pacientes era obrigatório.

No início de fevereiro, as reformas feitas à cozinha do HCC já tinham terminado e esta encontrava-se pronta a funcionar. A partir dessa altura, todas as refeições eram confeccionadas na própria cozinha do hospital e empratadas imediatamente a seguir.

Durante a confeção, os funcionários iam limpando o equipamento, utensílios e espaço (bancada) específico à confeção de cada produto alimentar (espaço para o peixe, carne fruta e hortícolas) conforme iam utilizando, sendo que após todas as refeições terem sido servidas e a hora das refeições já ter passado, por exemplo, a hora do almoço, procedia-se a uma limpeza da cozinha e utensílios para que se pudesse iniciar a atividade seguinte. Todos os produtos que eram abertos na confeção eram etiquetados na hora com a data de abertura e com a data limite de consumo após a sua abertura.

Antes do empratamento das refeições do internamento, todas as bancadas usadas para o efeito eram desinfetadas antes de se colocar lá qualquer alimento.

Todos os funcionários usavam farda, touca e luvas durante todo o processo de preparação e confeção dos alimentos, sendo o uso de máscara era obrigatório no momento do empratamento dos pratos do internamento.

5.4. Visita aos pacientes internados

Nos dias de estágio e após o almoço eram efetuadas visitas aos quartos das alas 1 e 2 do internamento para recolher informações sobre a alimentação dos doentes. Eram feitas questões sobre a qualidade do serviço prestado e se existia algo que gostassem de reportar. Por último aplicava-se um questionário geral de investigação (avalia o estilo de vida e cuidados alimentares a ter no tratamento das doenças crónicas) e um questionário de frequência do consumo alimentar (QFCA) (Lopes, 2000).

No caso de o paciente reportar algum problema com a sua alimentação, tentava-se resolver a situação no momento com o responsável da Gertal e/ou reportar a questão ao

médico responsável pelo doente. A Gertal tem ementas diárias pré-definidas (de acordo com o tipo de dieta) com um prato de sopa, um de carne e outro de peixe disponíveis, de forma a permitir ao doente escolher com antecedência a sua ementa de acordo com as recomendações do médico (ANEXO II). A escolha da ementa pelo paciente é feita no dia anterior, excetuando o momento da entrada do paciente ao hospital, nesse caso é feita nesse dia; as auxiliares-técnicas de cada ala do internamento visitam os pacientes informando-os das opções de escolha existentes para cada refeição, podendo estes escolher nas principais refeições (almoço e jantar) se preferem o prato de carne ou peixe.

5.5. Relatório do dia dos pacientes internados

Após a realização das visitas aos doentes internados era realizado um relatório do dia e entregue à nutricionista responsável, a Dr.^a Joana Malta da Costa. Tinha como objetivo perceber a qualidade das refeições (sabor, aspeto visual) através da visão e aceitação do paciente, por norma a melhorar a alimentação dos pacientes internados. O referido relatório era composto por uma tabela que continha a identificação e breve descrição do doente (nome, idade, número do quarto, data de admissão, diagnóstico, etc.) e onde era colocada toda a informação recolhida sobre a sua alimentação (ANEXO III).

5.6. Aplicação de questionários

Durante o período de estágio colaborei na aplicação de dois questionários a doentes internados no HCC. Os referidos questionários são parte integrante do projeto de investigação da colega Patrícia Soares. Um dos questionários avalia o estilo de vida e cuidados alimentares a ter no tratamento das doenças crónicas mais comuns (ANEXO IV) e o outro foi um QFCA (Lopes, 2000).

5.7. Avaliação da percepção das mães sobre a alimentação dos filhos

Colaborei num outro projeto em conjunto com a colega Patrícia Soares que tem como objetivo avaliar a percepção da quantidade de alimento que as mães dão aos seus filhos (ANEXO V). Para isso foram calculadas as necessidades de energia e a quantidade adequada de macronutrientes para construir um prato nutricionalmente ajustado à idade da criança. Os pratos idealizados foram confeccionados e posteriormente foram preparados modelos fotográficos (ANEXO VI). Para além disso confeccionou-se também pratos nutricionalmente desequilibrados e adicionaram-se também aos modelos fotográficos. (ANEXO VII). Por fim, procedeu-se á aplicação de um questionário de investigação de comportamento alimentar (ANEXO VIII). Os modelos fotográficos têm por base permitir compreender a percepção da quantidade de alimento que a mãe oferece ao seu filho.

As necessidades energéticas diárias (NED) das crianças (para realizar o cálculo que permitiu a quantificação da refeição fotografada) foram calculadas para cada idade com base no peso e altura de crianças no *Percentil 50* utilizando as curvas de crescimento do Centers for Disease Control and Prevention (CDC). A classificação do estado nutricional foi feita segundo o mesmo referencial NCHS, (Centers for Diseases Control and Prevention, 2000): baixo-peso <5; peso normal >5 e <85; pré-obesidade ≥ 85 e < 95; obesidade ≥ 95 . Foi usada a equação de *Schofield* (Schofield, 1985) e feita a média entre as necessidades para os diferentes sexos. Foram determinados 30% das NED para o almoço, cujo valor de energia foi dividido pelos macronutrientes: 20% de proteína, 30% de gordura e 50% de hidratos de carbono (Institute of Medicine, 2002; Mahan, Escott-Stump, & Raymond, 2008). Foi escolhido um prato comum na alimentação diária das crianças, constituído por bifes de frango, arroz e salada de alface que incorporou o modelo fotográfico.

Na aplicação do questionário, foram mostradas às mães as quatro imagens com quantidades diferentes (ANEXO IX), onde só uma é adequada para a idade do seu filho. As outras questões sobre hábitos alimentares e exercício ajudam a perceber a alimentação geral e o estilo de vida da criança.

5.8. Avaliação de crianças utentes do hospital Cuf Cascais

No decorrer do estágio profissionalizante I foi iniciado um estudo de investigação intitulado "**Ingestão de Fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos**". As crianças foram recrutadas no HCC. Foi aplicado um QFCA validado (Lopes, 2000) a Escala de Bristol e um questionário geral sobre hábitos saudáveis. O referido estudo serviu mais tarde para o projeto final de licenciatura em que se procedeu à pesquisa e recolha de informação bibliográfica sobre o tema selecionado, estruturação do projeto e métodos a utilizar. Com o presente estudo pretendeu-se avaliar a influência da alimentação na obstipação em crianças de acordo com o seu padrão alimentar.

6. Formação complementar

- Participação na Tertúlia sobre "Nutrição em Oncologia" organizada pela Associação Nacional de Estudantes de Nutrição que decorreu em Lisboa na Universidade Lusófona, no dia 22 de outubro de 2015.

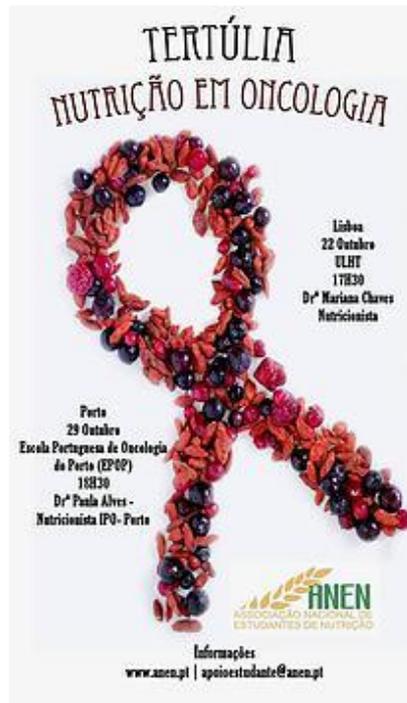


Figura 3. Cartaz da tertúlia

- Participação na Futurália de Lisboa que decorreu em Lisboa na FIL (Feira Internacional de Lisboa), Parque das Nações, no dia 14 março de 2015.
- Participação na V Semana da Nutrição da Universidade Atlântica organizada pelo Núcleo de Estudantes de Ciências da Nutrição que decorreu em Barcarena na Universidade Atlântica, nos dias 19, 20 e 21 de março 2015.

7. Conclusão

Os estágios profissionalizantes I e II fazem parte de uma etapa onde o estudante é confrontado com a realidade da profissão e onde tem a possibilidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos durante toda a licenciatura de Ciências da Nutrição.

Em ambos os estágios não foi possível realizar a vertente de Nutrição Clínica porque a nutricionista responsável pelas consultas externas, Dr.^a Joana Malta da Costa, não autorizou a minha presença nas consultas de nutrição, contudo efetuei a vertente de Segurança Alimentar e ainda uma nova vertente de Investigação em Nutrição, que não tinha sido planeada inicialmente, mas que me permitiu aplicar diversos conhecimentos teóricos.

Foi possível estar em contacto com a realidade profissional do nutricionista e adquirir conhecimentos e competências práticas que não foi possível obter anteriormente.

A elaboração deste relatório fez-me refletir e repensar tudo o que se foi sucedendo ao longo deste estágio no HCC e perceber o quão enriquecedor foi a minha integração no contexto profissional da nutrição.

8. Referências

- Centers for Diseases Control and Prevention. (2000). Clinical Growth Charts. National Center for Health and Statistics. Retrieved October 15, 2015, from http://www.cdc.gov/nchs/about/major/nhanes/growthcharts/clinical_charts.htm
- Cuf Cascais. Cuf Cascais Hospital, Equipa. Retrieved January 17, 2015, from <http://www.cufcascais.pt/Section/O+Hospital/Equipa/2042>.
- Institute of Medicine. (2002). Food and Nutrition Board: Dietary reference intakes for energy, carbohydrates, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids, (macronutrients). *National Academies Press*.
- Lopes, C. (2000). Questionário de Frequência Alimentar. Retrieved November 4, 2015, from <http://higiene.med.up.pt/freq.php>
- Mahan, L. K., Escott-Stump, S., & Raymond, J. L. (2008). Nutrition in Childhood. In *Krause's Food & Nutrition Therapy, International Edition* (12th ed., pp. 224–245). Philadelphia: Elsevier Inc.
- Schofield, W. (1985). Predicting basal metabolic rate, new standards and review of previous work. *Hum Nutr Clin Nutr*, 39(Suppl 1), 5–41.

ANEXO I

(Tabela de validade máxima de consumo após abertura)

Tipo de Produto	Validade máxima de consumo após abertura
Ovoprodutos	24 Horas
Leite, natas e nata vegetal	24 Horas
Maionese	5 Dias desde que o produto esteja na embalagem de origem e mantido sob condições de refrigeração
Pickles	15 Dias
Delícias do mar	24 Horas após descongelação e/ou abertura de embalagem
Caldos e bases para molhos desidratados	30 Dias
Condimentos (Mostarda, piri-piri, pimentão)	3 Meses
Ketchup	10 Dias desde que mantido sob condições de refrigeração
Azeitonas retalhadas	48 Horas após retiradas da embalagem
Frutos secos, especiarias e farinhas (Mandioca, milho e "Maizena")	3 Meses desde que respeitado o acondicionamento adequado.
Conservas	48 Horas desde que respeitado acondicionamento adequado – retirando da embalagem de origem e mantendo sob condições de refrigeração.
Fiambre (barra)	5 Dias
Carne fresca embalada em vácuo ou atmosfera controlada	72 Horas desde que refrigerada.
Chouriço, presunto, paio	15 Dias
Bacon	10 Dias
Alheiras, farinheira e morcela	10 Dias
Queijo de pasta mole (Tipo fresco)	24 Horas
Queijo de pasta semi-dura (Tipo Flamengo)	10 Dias
Queijo de pasta dura (Secos)	15 Dias

Todos os produtos **ralados, cortados em cubos e tiras** terão que ser consumidos até 24 horas após a **obtenção ou abertura da embalagem**

ANEXO II

(Ementa diária das refeições dos pacientes internados)

Dia	Ref.	Comp.	GERAL	LIGEIRA	DIABÉTICA	DIABÉTICA MOLE	MOLE	PEDIÁTRICA	POBRE EM RESÍDUOS	RENAL
SEGUNDA	A.	Sopa	Espinafres	Creme de espinafres	Creme de espinafres	Creme de espinafres	Creme de espinafres	Creme de espinafres	Creme de cenoura com abóbora e arroz	Creme de cenoura com abóbora e arroz
		Peixe	Filete de Solha com Puré de Batata, com couve saboia	Filete de Solha com Batata, couve saboia	Filete de Solha com Batata, couve saboia	Filete de Solha desfiado com puré de Batata, couve saboia	Filete de Solha Desfiados com Puré de Batata e Aipo, couve saboia	Filete de Solha com Puré de Batata, couve saboia	Filete de Solha no Forno com Batata e abóbora aos cubos	Filete de Solha no Forno com Batata e abóbora aos cubos
		Carne	Peito de Frango assado com Arroz branco e couve saboia	Peito de Frango assado com Arroz Branco e Couve Sabóia	Peito de Frango assado com Arroz Branco e Couve Sabóia	Peito de Frango assado desfiado com Arroz Branco e Couve Sabóia	Peito de Frango assado desfiado com Arroz Branco e Couve Sabóia	Arroz de Frango com Couve Sabóia	Arroz de Frango com Cenoura e Abóbora aos cubos	Peito de Frango assado com Arroz Branco e Abóbora aos cubos
	B.	Sopa	Creme de lombardo	Creme de lombardo	Creme de lombardo	Creme de lombardo	Creme de lombardo	Creme de lombardo	Creme de Abóbora	Creme de Abóbora com coentros
		Peixe	Perca e juliana de legumes com Arroz Branco	Filete de perca com Arroz Branco e juliana de legumes	Filete de perca com Arroz Branco e juliana de legumes	Filete de perca com Arroz Branco e juliana de legumes triturada	Filete de perca com Arroz Branco e juliana de legumes triturada	Filete de perca com Arroz Branco e juliana de legumes	Filete de perca com Arroz Branco e Cenoura às rodelas	Filete de perca com Arroz Branco e Beringela e Courgete estufados
		Carne	Almôndegas de bovino no forno com alecrim, Massa tricolor e Juliana de Legumes	Almôndegas de bovino estufadas simples com Massa tricolor e Juliana de Legumes	Almôndegas de bovino estufadas simples com Massa tricolor e Juliana de Legumes	Almôndegas de bovino estufadas simples com Massa tricolor e Juliana de Legumes triturada	Almôndegas de bovino no forno com alecrim, Massa tricolor e Juliana de Legumes triturada	Almôndegas de bovino estufadas simples com Massa tricolor e Juliana de Legumes	Almôndegas de bovino estufadas simples com Massa tricolor e Cenoura às rodelas	Almôndegas de bovino estufadas simples com Massa tricolor e Beringela e Courgete estufados

ANEXO III

(Relatório: Folha de internamento)

ANEXO IV

(Questionário de Avaliação do estilo de vida,
cuidados/restrições alimentares nas doenças crónicas mais
comuns)

Questionário de Investigação			
Avaliação de estilo de vida, cuidados/restrições alimentares nas doenças crónicas mais comuns			
A participação do profissional de saúde			
I - Identificação			
Nome:	<input type="text"/>		
Idade:	<input type="text"/>	Sexo	<input type="text"/>
II - Dados antropométricos			
Peso:	<input type="text"/>	Altura:	<input type="text"/>
IMC	<input type="text"/>	PC	<input type="text"/>
III - Estado de saúde			
Saudável	<input type="text"/>	Não saudavel	<input type="text"/>
Nome da patologia	<input type="text"/>		
Data do diagnóstico	<input type="text"/>		
Faz medicação?	<input type="text"/>	Qual?	<input type="text"/>
IV - Parâmetros bioquímicos			
Proteínas totais	<input type="text"/>	Colesterol total	<input type="text"/>
Albumina	<input type="text"/>	HDL	<input type="text"/>
Ureia	<input type="text"/>	LDL	<input type="text"/>
Ácido Úrico	<input type="text"/>	Trigliceridos	<input type="text"/>
Creatinina	<input type="text"/>	PA	<input type="text"/>
glicose	<input type="text"/>	HbA1C	<input type="text"/>
glicose JJ	<input type="text"/>	glucose pp	<input type="text"/>
V - Pratica atividade/exercicio fisica(o)?			
Sim	<input type="text"/>	Não	<input type="text"/>
Qual?	<input type="text"/>		
Com que frequência?	Diariamente	<input type="text"/>	
3 a 6 vezes por semana	<input type="text"/>	1 a 2 vezes por semana	<input type="text"/>

Questionário de Investigação									
Avaliação de estilo de vida, cuidados/restrições alimentares nas doenças crónicas mais comuns									
A participação do profissional de saúde									
VI - Tem aconselhamento alimentar fornecido por um profissional de saúde?									
Sim	<input type="checkbox"/>	Não	<input type="checkbox"/>	Qual?	_____				
VII - Coloca em prática esse aconselhamento?									
Sim	<input type="checkbox"/>	Não	<input type="checkbox"/>						
Ou pratica alguma restrição alimentar que considere necessária à patologia?									
Sim	<input type="checkbox"/>	Não	<input type="checkbox"/>						
VIII - Quantas refeições faz diariamente?									
	2	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>			
	5	<input type="checkbox"/>	6	<input type="checkbox"/>	7	<input type="checkbox"/>			
Quais?	_____								
									2

ANEXO V

(Desenho do estudo)



Questão

Qual a percepção das mães relativamente às necessidades energéticas de crianças dos 3 aos 12 anos?

Objetivo

Avaliar a percepção por parte das mães das necessidades energéticas em crianças dos 3 aos 12 anos.

Amostra

Crianças de idade entre 3 – 12 anos

Material

- Questionário de avaliação da percepção da alimentação das mães nas crianças
- Modelo fotográfico

Parâmetros

- Peso (kg)
- Altura (m)
- Idade

Mariana Agostinho

Licenciatura em Ciências da Nutrição
Estágio Profissionalizante I

Patrícia Soares

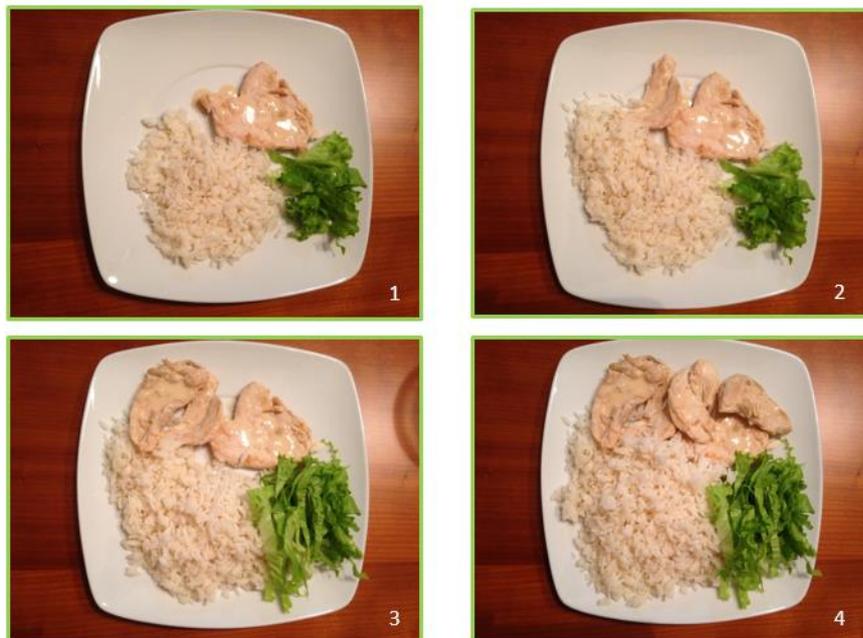
ANEXO VI

(Modelo fotográfico de pratos com quantidades diferentes de alimento)

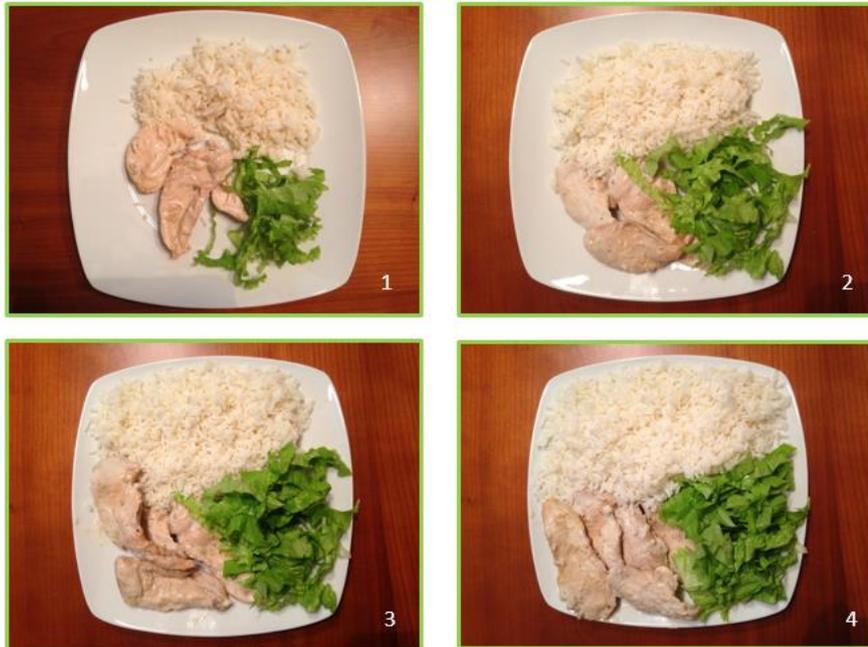
Quadro 1: Peso de cada alimento e prato das imagens para crianças de 3, 7 e 12 anos

	Idade (anos)		3	7	12
	Bife de peru com natas e arroz	Prato 1	Bife peru com natas (g)	58,6	73,8
Arroz (g)			99,4	125,3	164,9
Total (g)			158	199,1	262,1
Prato 2		Bife peru com natas (g)	83,7	105,5	138,9
		Arroz (g)	142,0	179,0	235,5
		Total (g)	225,7	284,5	374,4
Prato 3		Bife peru com natas (g)	125,6	158,3	208,3
		Arroz (g)	213,0	268,4	353,3
		Total (g)	338,6	426,7	561,6
Prato 4		Bife peru com natas (g)	167,5	211,0	277,7
		Arroz (g)	284,0	357,9	471,0
		Total (g)	451,5	568,9	748,7

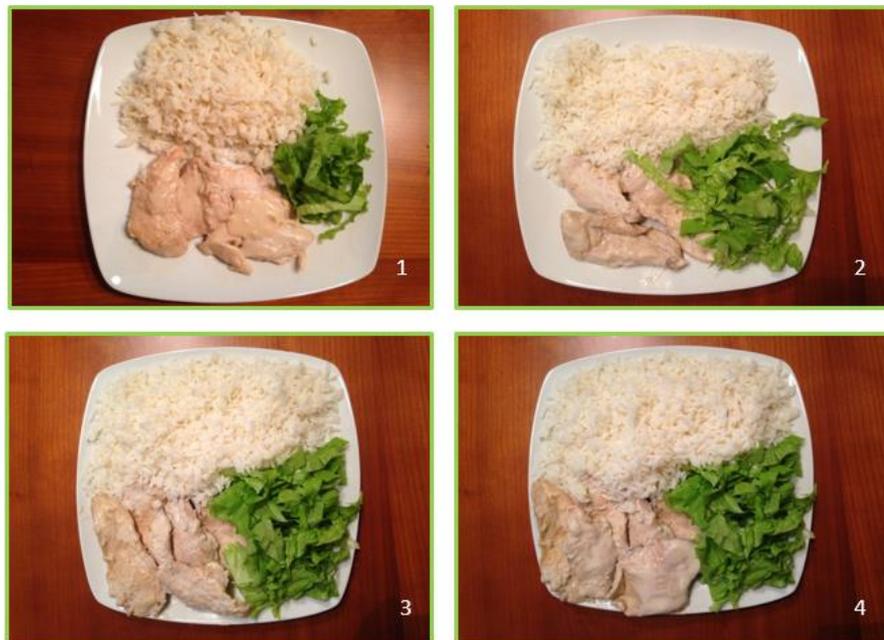
Imagens para crianças de 3 anos



Imagens para crianças de 7 anos



Imagens para crianças de 12 anos



ANEXO VII

(Questionário de investigação: Avaliação dos hábitos alimentares em crianças entre os 3 e 12 anos na perspetiva da mãe)

Questionário de Investigação

Avaliação dos hábitos alimentares em crianças entre os 3 e 12 anos na perspectiva da mãe

I - Identificação

Nome:

Idade: Sexo

II - dados antropométricos

Peso: Altura:

Após observação das seguintes imagens, qual a quantidade que daria ao seu filho?

1 2 3 4

III - Estado de saúde

Saudável Não saudável

Nome da patologia

IV - Avaliação do consumo alimentar

Fazem parte da alimentação do seu filho os seguintes alimentos:

Fruta

Sim Quantas vezes semana 1 a 3 4 a 7
Não

Legumes

Sim Quantas vezes semana 1 a 3 4 a 7
Não

Refrigerantes

Sim Quantas vezes semana 1 a 3 4 a 7
Não

Faz habitualmente refeições de fast-food?

Sim Quantas vezes semana 1 a 3 4 a 7
Não

V - Estilo de vida

Pratica exercício?

Sim Quantas vezes semana 1 a 3 4 a 7

Não

ANEXO VIII

(Sumários do Estágio Profissionalizante I)

ESTÁGIO PROFISSIONALIZANTE I

7º Semestre

Ano Letivo 2014-2015

Aluno: Mariana Ramos Agostinho**Instituição/Serviço:** Hospital CUF de Cascais**Orientador:** Prof.^a Doutora Piedade Sande Lemos**Outubro de 2014 a Janeiro de 2015**

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
10/11/2014 Das: 9h30 às 10h30 Orientador _____ Aluno _____	Reunião Planeamento de atividades Planeamento do projeto
13/11/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	1ª visita guiada ao local de estágio, nomeadamente às instalações alimentares e ao internamento Definição da metodologia para as visitas seguintes
14/11/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	Reunião com a Prof. ^a Doutora Piedade Lemos Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento
18/11/2014 Das 13h30 às 16h30 Orientador _____ Aluno _____	Recolha de dados dos pacientes do internamento Visita breve às Instalações alimentares Visita ao internamento

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
19/11/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento
21/11/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	Reunião com a Prof. ^a Doutora Piedade Lemos Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento
25/11/2014 Das 13h30 às 16h30 Orientador _____ Aluno _____	Recolha de dados dos pacientes do internamento Visita breve às Instalações alimentares Visita ao internamento
26/11/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento
28/11/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	Reunião com a Prof. ^a Doutora Piedade Lemos Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
<p>2/12/2014 Das 13h30 às 16h30</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Visita breve às Instalações alimentares Visita ao internamento</p>
<p>3/12/2014 Das 10h00 às 16h00</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados (2 produtos com DLU para hoje, foram colocados num saco fechado com indicação de "produto não conforme - para devolução"). Monitorização do empratamento Visita ao internamento</p>
<p>5/12/2014 Das 10h00 às 16h00</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Reunião com a Prof.^a Doutora Piedade Lemos Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento</p>
<p>9/12/2014 Das 13h30 às 16h30</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Visita breve às Instalações alimentares Visita ao internamento</p>
<p>10/12/2014 Das 10h00 às 16h00</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados (Queijo e fiambre cortado em caixas com DLU dia 9 Funcionária diz não ter trocado as etiquetas) Monitorização do empratamento Visita ao internamento</p>

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
<p>12/12/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Reunião com a Prof.^a Doutora Piedade Lemos Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento</p>
<p>16/12/2014 Das 13h30 às 16h30 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Visita breve às Instalações alimentares Visita ao internamento</p>
<p>17/12/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento</p>
<p>19/12/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Reunião com a Prof.^a Doutora Piedade Lemos Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento</p>
<p>22/12/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento Deu-se início à aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Patologias do Internamento" da colega Patrícia Soares</p>

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
23/12/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Patologias do Internamento" da colega Patrícia Soares
30/12/2014 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Patologias do Internamento" da colega Patrícia Soares
7/1/2015 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Patologias do Internamento" da colega Patrícia Soares
9/1/2015 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____	Recolha de dados dos pacientes do internamento Auditoria às Instalações alimentares Monitorização do empratamento Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Patologias do Internamento" da colega Patrícia Soares Deu-se início à aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"
13/1/2015 Das 13h30 às 16h30 Orientador _____ Aluno _____	Recolha de dados dos pacientes do internamento Visita breve às Instalações alimentares Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Patologias do Internamento" da colega Patrícia Soares

Dias /Horas Rúbrica Orientador / Aluno	Sumário
<p>16/1/2015 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Patologias do Internamento" da colega Patrícia Soares Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>21/1/2015 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Patologias do Internamento" da colega Patrícia Soares Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>23/1/2015 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Reunião com a Prof.^a Doutora Piedade Lemos Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>28/1/2015 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Patologias do Internamento" da colega Patrícia Soares Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Alun	
<p>30/1/2015 Das 10h00 às 16h00 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Reunião com a Prof.^a Doutora Piedade Lemos Recolha de dados dos pacientes do internamento Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização do empratamento Visita ao internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto “Perceção das mães das NE dos seus filhos”</p>

ANEXO IX

(Sumários do Estágio Profissionalizante II)

ESTÁGIO PROFISSIONALIZANTE II

8º Semestre

Ano Letivo 2014-2015

Aluno: Mariana Ramos Agostinho

Instituição/Serviço: Hospital CUF de Cascais

Orientador: Prof.^a Doutora Piedade Sande Lemos

Fevereiro de 2015 a Maio de 2015

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
<p>9/2/2015 Das: 15h às 18h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>10/2/2015 Das 10h30 às 15h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>11/2/2015 Das 11h às 18h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>

<p>Dias /Horas Rúbrica Orientador / Aluno</p>	<p>Sumário</p>
<p>13/2/2015 Das 11h30 às 18h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>16/2/2015 Das 15h às 18h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>17/2/2015 Das 10h às 15h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>18/2/2015 Das 10h30 às 18h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>20/2/2015 Das 10h às 18h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
<p>23/2/2015 Das 10h30 às 15h</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>24/2/2015 Das 10h30 às 15h</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Visita breve às Instalações alimentares Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>25/2/2015 Das 10h30 às 15h</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Visita breve às Instalações alimentares Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>27/2/2015 Das 8h às 18h30</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Reunião com a Prof.^a Doutora Piedade Lemos Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>3/3/2015 Das 10h30 às 15h</p> <p>Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Recolha de dados dos pacientes do internamento Visita breve às Instalações alimentares Visita ao internamento Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
4/3/2015 Das 10h30 às 18h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"
6/3/2015 Das 10h às 15h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"
9/3/2015 Das ____ às ____ Orientador _____ Aluno _____	Falta de comparência - doente.
10/3/2015 Das 10h30 às 15h30 Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento
11/3/2015 Das 10h30 às 18h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
13/3/2015 Das 10h00 às 16h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"
16/3/2015 Das ____ às ____ Orientador _____ Aluno _____	Falta de comparência – trabalho da universidade feito em aula (resumo)
17/3/2015 Das 10h às 15h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento
18/3/2015 Das 10h às 18h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"
20/3/2015 Das 10h às 18h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
<p>23/3/2015 Das 15h às 17h30 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>24/3/2015 Das 10h às 15h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>25/3/2015 Das 10h às 18h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>27/3/2015 Das 8h às 15h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Reunião com a Prof.^a Doutora Piedade Lemos Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>31/3/2015 Das 10h às 15h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Visita breve às Instalações alimentares Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Elaboração de uma ementa semanal para uma dieta renal de acordo com os alimentos permitidos/proibidos da paciente e ao encontro com a dieta renal pré-definida pela Gertal. Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
<p>1/4/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>6/4/2015 Das 15h às 18h30 Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>7/4/2015 Das 10h às 15h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>8/4/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>13/4/2015 Das 15h às 18h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
14/4/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"
15/4/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____	Breve visita às Instalações alimentares Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"
17/4/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"
20/4/2015 Das 15h às 18h30 Orientador _____ Aluno _____	Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"
21/4/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____	Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
<p>22/4/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>24/4/2015 Das 17h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Breve visita às Instalações alimentares Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>27/4/2015 Das 15h às 18h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>28/4/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Breve visita às Instalações alimentares Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>29/4/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
<p>1/5/2015 Das 10h às 15h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Breve visita às Instalações alimentares Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>5/5/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>6/5/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>8/5/2015 Das 8h30 às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Reunião com a Prof.^a Doutora Piedade Lemos Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>12/5/2015 Das 10h às 15h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>

Dias /Horas	Sumário
Rúbrica Orientador / Aluno	
<p>13/5/2015 Das 10h às 15h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>15/5/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Breve visita às Instalações alimentares Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>19/5/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>20/5/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>22/5/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Breve visita às Instalações alimentares Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>

Dias /Horas Rúbrica Orientador / Aluno	Sumário
<p>26/5/2015 Das 10h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos"</p>
<p>27/5/2015 Das 10h h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>
<p>29/5/2015 Das 8h às 16h Orientador _____ Aluno _____</p>	<p>Reunião com a Prof.^a Doutora Piedade Lemos Controlo dos prazos de validade e/ou DLU's dos produtos refrigerados Monitorização da confeção e empratamento Visita ao internamento Recolha de dados dos pacientes do internamento Aplicação dos questionários referentes ao Projeto "Perceção das mães das NE dos seus filhos" Aplicação dos questionários para projeto final de Licenciatura: "Ingestão de fibra alimentar e prevalência de obstipação em crianças dos 2-11 anos"</p>