



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

PLANO DE ESTÁGIO 2019.2

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DO ESTÁGIO

CÓDIGO	ÁREA	CARGA HORÁRIA	PERÍODO	HORÁRIO
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	230h	7º	2ª a 6ª feira 7h30 às 12h30

EMENTA

O Nutricionista e sua atuação no planejamento, organização e gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição. Política de gestão, estrutura organizacional e funcionamento das UAN. O sistema de abastecimento, armazenamento, higienização, produção, distribuição, controle e avaliação nas UAN. Elaboração de cardápios atendendo ao perfil da clientela e disponibilidade de recursos das UAN. Avaliação dos custos da refeição. Análise ou elaboração de manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados (POP). Atualização e treinamento de funcionários das UAN em higiene, procedimentos e segurança no trabalho. Ações educativas promotoras de práticas e hábitos de vida saudáveis para funcionários e clientes das UAN.

OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Geral

Desenvolver atividades de planejamento, organização, coordenação e controle, com vistas à aplicação dos princípios e técnicas de gestão no processo organizacional e administrativo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Específicos

- Refletir sobre o papel e atribuição do nutricionista enquanto gestor de uma UAN;
- Identificar as principais etapas do processo organizacional e administrativo de uma UAN, vivenciando-as;
- Realizar diagnóstico técnico-administrativo da UAN, observando a necessidade de contribuir com possíveis melhorias nos procedimentos adotados;
- Elaborar e/ou revisar Manual de Boas Práticas e planilhas de controle de atividades;
- Aplicar as ferramentas de Segurança Alimentar, Segurança do Trabalho e Meio-Ambiente;
- Analisar a realidade do campo tendo em vista a elaboração de atividades educativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - (80h)

- Reconhecimento do campo de estágio;
- Diagnóstico das expectativas dos alunos sobre a atuação do nutricionista em Gestão de UAN;
- Caracterização física e funcionamento da UAN;
- Papel e atribuições do nutricionista no planejamento, organização e gestão de uma UAN;
- Processos de recebimento e armazenamento de mercadorias;
- Processos de entradas e saídas de mercadorias do estoque;
- Data de fabricação e prazo de validade dos gêneros alimentícios;
- Controle de temperatura dos equipamentos e dos alimentos;

UNIDADE II - (75h)

- Controle higiênico sanitário;
- Per-capitas utilizados na UAN e comparar com as recomendações da literatura específica;
- Avaliação nutricional para os comensais;
- Elaboração e/ou revisão de cardápios;
- Fichas técnicas das preparações e/ou receituário padrão;
- Cálculo de custo da refeição, custo diário e custo mensal;

UNIDADE III - (75h)

- Etapas de pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), planilhas de controle dos procedimentos e Manual de Boas Práticas (MBP);
- Desenvolvimento de material ilustrativo sobre hábitos saudáveis de alimentação para os comensais;
- Atualização e treinamentos para manipuladores de alimentos e demais colaboradores da UAN;
- Técnicas de segurança no trabalho;
- Gerenciamento de resíduos.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Acompanhamento das atividades práticas e de rotina da Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Leitura e debates de textos artigos científicos;
- Pesquisa sobre conteúdo complementar para auxiliar nas atividades práticas;
- Elaboração de material de apoio e relatórios;
- Atividades escritas e de cálculo.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Textos;
- Artigos;
- Exercícios;
- Check list;
- Computador;
- Termômetro;
- Prancheta de anotações.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer do estágio, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nos estágios e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, aluno-paciente, cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Considerando as normas institucionais, a avaliação dar-se-á mediante observação e análise da conduta na prática assistida e registro do desempenho do estagiário em Ficha Individual de Avaliação do Estágio Curricular Obrigatório (FIA), a partir dos seus indicadores, além da realização de atividades acadêmicas como: leitura, análise e resumo de um artigo científico; leitura, análise e estudo dirigido de um texto e elaboração de estudo de caso.

Estão previstas como atividades acadêmicas:

- leitura, análise, resenha e discussão de um artigo científico;
- leitura, análise, resumo e discussão de um texto;
- aplicação de check list;
- relatório de Auditoria de Boas Práticas na Produção de Alimentos;
- elaboração de fluxograma de preparação, plano de ação, cardápios, ficha técnica e lista de compras;
- revisão e/ou elaboração de Manual de Boas Práticas e POP;
- análise de organograma e layout da UAN.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

TEXTO:

Introdução ao planejamento físico em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Disponível em:

https://pt.slideshare.net/helena_cristina/planejamento-fisico-de-uma-uan. Acessado em Jan/2018.

POHREN, N. F.; MARTINAZZO, G. A.; ANJOS, M. B.; COZER M. **Avaliação da estrutura física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.** Revista Univap – revista.univap.br. v. 20, n. 36, dez.2014. São José dos Campos-SP-Brasil, ISSN 2237-1753 Disponível em: revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/download/185/237 Acessado em: Jan/2018.

ARTIGO:

BELLO. M.; SPINELLI, M. G. N. **Utilização de indicadores de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição e em Restaurantes Comerciais** Rev. SENAC. V. 01, Nº. 24, Pg. 04-14. 2013. Disponível em:

www.mackenzie.com.br/fileadmin/Pesquisa/pibic/publicacoes/.../marcela_bello.pdf Acessado em: agosto/2017.

REFERÊNCIAS

Básicas

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.

MEZOMO, I. F. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007.

Complementares

FONSECA, K.; Z.; SANTANA, G. R. **Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição.** Cruz das Almas/BA: Editora UFRB, 2012.

MARQUES, V. S.; VALLE, D. P. **Biossegurança em Unidade de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2006.

SANTOS JÚNIOR, C. J. dos. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos:** guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

SILVA JÚNIOR., E. A. da. **Manual de controle higiênico - sanitário em serviço.** 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2011

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. **Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas.** São caetano do Sul, SP: Yendis, 2013. E-book.