



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
PLANO DE ENSINO

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 DA DISCIPLINA

| CÓDIGO | NOME | CARGA HORÁRIA | PERÍODO | HORÁRIO |
|--------|---|---------------|---------|----------|
| 0339 | Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição | 60h | 5º | MATUTINO |

EMENTA

Fundamentos da teoria geral da Administração. Princípios básicos de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Administração de materiais e de recursos humanos. Segurança dos alimentos em UAN. Cálculo e provisionamento de componentes básicos de um cardápio. Controle de custos.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

| |
|--|
| Geral |
| <ul style="list-style-type: none">• Compreender o processo operacional de Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, destacando a importância da atuação do profissional nutricionista para garantir o fornecimento de alimentação à coletividade. |
| Específicos |
| <ul style="list-style-type: none">• Conhecer os fundamentos e a evolução histórica da Administração Geral, e sua correlação à estrutura e funcionamento das UAN.• Identificar os procedimentos necessários para implantação e funcionamento de uma UAN, tais como: área física, instalações, dimensionamento de equipamentos e utensílios e recursos humanos.• Descrever a operacionalização de uma UAN, destacando a importância da segurança dos alimentos fornecidos em UAN.• Destacar os cuidados necessários ao preparo e fornecimento de alimentos para populações sadia e enferma.• Analisar a aplicabilidade do conhecimento técnico à prática em UAN. |

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

| |
|--|
| UNIDADE 1 - Fundamentos de Administração em UAN e Estrutura Organizacional de UAN (10h) 1.1 Fundamentos necessários à Administração de UAN x RDC 600/2018; 1.2 Caracterização de UAN e Formas de gerenciamento; |
| UNIDADE 2 – Operacionalização de UAN (20h) 2.1 Planejamento físico e funcional de UAN x Fluxograma de UAN 2.2 Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar: Nutrição Enteral e Lactário; 2.3 Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar: Sistema de Distribuição de refeições; |
| UNIDADE 3 – Dimensionamento de Equipamentos e Planejamento de Cardápios x Política de Abastecimento (20h) 3.1 Dimensionamento de equipamentos e utensílios; 3.2 Planejamento de Cardápios x Política de Abastecimento de gêneros alimentícios em UAN; 3.3 Gestão de Custos em UAN; |
| UNIDADE 4 – Gerenciamento de Recursos Humanos em UAN e Gestão da Qualidade em UAN (10h) 4.1 Gestão de Pessoas e segurança e saúde no trabalho; 4.2 Garantia da qualidade em UAN; |



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
PLANO DE ENSINO

PROCEDIMENTOS DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas de forma síncrona, com uso das ferramentas Classroom, Meet etc; Trabalhos individuais e em grupos; Vídeo-aulas; Formulários do Google® com questões de fixação dos conteúdos; Gamificação de conteúdos (Kahoot®, Quiz, etc); Discussão de textos e artigos científicos, estudos de casos; TBL (Team-Based Learning/Aprendizado baseado em equipe); Sala de aula invertida.
- Serão realizadas aulas práticas em laboratório, com restrição do número de alunos por grupo e respeitando os protocolos de biossegurança e as medidas de distanciamento social. Serão disponibilizados materiais instrucionais pelos docentes (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc) e propostas tarefas formativas a serem realizadas pelos estudantes de modo síncrono e/ou assíncrono, pela Plataforma Google Educacional, por meio das ferramentas Classroom e Meet.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS (TDE)

- TDE 1: **Cotação** (on line) de Equipamentos para diferentes tipos de Serviços de Alimentação: um estudo sobre inovações tecnológicas na produção de refeições (4h)
- TDE 2: Elaboração de um **Roteiro para Oficina/Workshop** para manipuladores de alimentos (4h)

RECURSOS DIDÁTICOS

- Internet; Ferramentas da Plataforma Google Educacional; Aplicativos multimídias; Materiais para demonstração (embalagens de produtos alimentícios);

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a 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.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;

2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota; atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo (qualitativo ou quali-quantitativo) com a apuração da realização e devolutiva efetiva, pelo aluno, das atividades acadêmicas propostas pelo docente (síncronas e/ou assíncronas), desenvolvidas durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo.

Dentre as atividades acadêmicas está prevista:

- A leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção (**Cotação on line; Roteiro de oficina**) terá peso de 30% na composição das notas das (1ª ou 2ª) avaliação respectivamente.

A aplicação dos instrumentos avaliativos formais será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

A avaliação quali-quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada pela Plataforma MestreGR.

A avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo Folder Educativo, conforme a Resolução nº 015/2020 e será realizada por meio da Plataforma Google Educacional.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
PLANO DE ENSINO

discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

TEXTO E ARTIGO CIENTÍFICO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

TEXTO:

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Cosméticos e Saneantes. Gerência Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária. **NOTA TÉCNICA N° 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Brasília (DF), 10 folhas. 2020.

Atividade: Discussão

MACEDO, J.L.; OLIVEIRA, A.S.S.S.; PEREIRA, I.C.; FERRAZ, J.R.S.; ASSUNÇÃO, M.J.S.M. **Aspectos Físicos e Funcionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Município Maranhense.** DESAFIOS Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins vol. 7 n° 2 pg:20-28. 2020. DOI: 10.20873/uftv7-6381. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/34092716> Acessado: 01/03/2021

Atividade: produção textual - resumo

OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M.V.; COELHO, T. M.C. **A conta não fecha: impactos da pandemia por SARS-CoV-2 sobre o setor de Alimentação Coletiva.** Revista Higiene Alimentar, 34 (290): jan/jun, 2020 ISSN 2675-0260 – DOI: 10.37585/HA2020.01conta. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/a-conta-nao-fecha-impactos-da-pandemia-por-sars-cov-2-sobre-o-setor-de-alimentacao-coletiva/>. Acessado em jan/2021.

Atividade: produção textual - resumo

SOUZA, A.A.; GUERRA, M.; AMORIM, T. L. M.; PENA, L.M.L.M.; MORAES, E.S. **Descrição do custeio baseado em atividades para o serviço de nutrição e dietética hospitalar.** Disponível em: <https://anaiscbc.emnuvens.com.br/anais/article/view/1402>. Acessado em: jan 2020

Atividade: discussão

MONTEIRO, M.A.M.; FRÓES, J.A.C.; FONTES, R.B.R.; RIBEIRO, R.C. **Qualidade na produção de refeições em restaurantes do tipo self-service.** Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/13375>. Acessado em: jan 2020

Atividade: estudo dirigido

ARTIGO:

RAMO, S.A.; SOUZA, F.F.R.; FERNANDES, G.C.B.; XAVIER, S.K.P. **Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.** Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewArticle/29>. Acessado em: jan 2020

Atividade: produção textual - fichamento

RABELO, N. M.L.; ALVES, T.C.U. **Avaliação do percentual de resto-ingestão e sobra alimentar em uma unidade de alimentação e nutrição institucional.** Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rbta/article/view/1808>. Acessado em: jan 2020

Atividade: discussão

REFERÊNCIAS

Básicas

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de 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, S. F. M. G. et. al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
PLANO DE ENSINO

Complementares

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA. **Resolução Nº 600 de 25/02/2018. Áreas de atuação do nutricionista atribuições e parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação.** Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acessado em: julho 2019.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da Administração.** 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

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. atual. 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

_____. **Portaria nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: < <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 10 jan. 2019.

Coordenação do Curso de Nutrição