

### CEST: MISSÃO E VISÃO

<b>Missão</b>	<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>
<b>Visão</b>	<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
	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	230h	7º	MATUTINO

### 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;
- Analisar a realidade do campo tendo em vista a elaboração de atividades educativas.
- Aplicar as ferramentas de Segurança Alimentar, Segurança do Trabalho e Meio-Ambiente;
- Elaborar e/ou revisar Manual de Boas Práticas, planilhas e demais documentos de controle de atividades, adaptado a legislação da Pandemia da Covid 19.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I - (80h)**

- Reconhecimento do campo de estágio;
- Conhecer as medidas sanitárias adotadas na UAN durante a Pandemia da Covid 19;
- Diagnóstico das expectativas dos alunos sobre a atuação do nutricionista em Gestão de UAN;
- Caracterização física e funcionamento da UAN, aplicação do check list das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- 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;

### **UNIDADE II - (75h)**

- Controle de temperatura dos equipamentos e dos alimentos;
- Controle higiênico sanitário na Pandemia da Covid 19;
- Per-capitas utilizados na UAN e comparar com as recomendações da literatura específica;
- 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, com vistas aos cuidados sanitários na Pandemia da Covid 19;
- Técnicas de segurança no trabalho;
- Gerenciamento de resíduos.

## **PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS**

- Acompanhamento das atividades práticas e de rotina da Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Pesquisa sobre conteúdo complementar para auxiliar nas atividades práticas;
- Elaboração de material educativo e de apoio;
- Elaboração de relatórios diagnósticos e planos de ação;
- Atividades de planejamento e cálculos de cardápios e custos.

## **RECURSOS DIDÁTICOS**

- Textos;
- Artigos;
- Exercícios;
- Check list;
- 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.

Estão previstas como atividades acadêmicas:

- leitura, análise, resumo 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 POP e fichas técnicas das preparações;
- análise de organograma e layout da UAN.

#### ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

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 Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Brasília (DF), 10 folhas. 2020.

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 nº 2 pg:20-28. 2020. DOI: 10.20873/uftv7-6381. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/34092716> Acessado: 01/03/2021

MARANHÃO, Portaria Nº 42 de 24/06/2020. **Protocolo específico de medida sanitária segmentada para o funcionamento de bares, restaurantes e afins, na forma em que especifica.** Disponível em: <https://www.corona.ma.gov.br/public/uploads/arquivos/atos/43-5ef5337648589.pdf>. Acessado em: junho/2020.

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

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.

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

#### 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

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



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

**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.

**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](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.