



## PLANO DE ENSINO

### IDENTIFICAÇÃO

<b>Componente Curricular</b>	16400013 - ESTÁGIO EM ADM. DE SERV. DE ALIMENTAÇÃO - P1
<b>Período</b>	2019/2
<b>Unidade</b>	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
<b>Distribuição de créditos</b>	T (0) P (306) E (0) D (0)
<b>Total de créditos</b>	
<b>Distribuição de horas</b>	T (0) P (4590) E (0) D (0)
<b>Total de horas</b>	306

### DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
SIMONE PIENIZ	0	72	0	0	72	Professor responsável pela turma
SONIA TERESINHA DE NEGRI	0	72	0	0	72	Professor Regente
ELIZABETE HELBIG	0	84	0	0	84	Professor Regente
PAMELA SILVA VITÓRIA SALERNO	0	30	0	0	30	Professor Regente
CATIA DA SILVA SILVEIRA	0	102	0	0	102	Professor Regente

### OFERTADA PELO(S) SEGUINTE(S) CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nível
Colegiado do Curso de Nutrição	1100 - Nutrição	Bacharelado	GRADUAÇÃO

### INFORMAÇÕES DO PLANO

#### Objetivo

Objetivo Geral:  
PROPORCIONAR VIVÊNCIAS AOS ESTUDANTES ASSOCIANDO A TEORIA COM A ATUAÇÃO PRÁTICA DO NUTRICIONISTA, PREPARANDO-OS PARA O EXERCÍCIO DA PROFISSÃO.

#### Objetivo(s) específico(s):

1. ACOMPANHAR E PRATICAR, SOB SUPERVISÃO, AS ATIVIDADES RELACIONADAS À ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO, GERENCIAMENTO, ASSESSORIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.
2. OBSERVAR E VIVENCIAR AS RESPONSABILIDADES INERENTES À PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA NA ÁREA DE GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
3. DESENVOLVER ATIVIDADES DE PESQUISA E/OU EXTENSÃO NO S A.

#### Ementa

ATUAÇÃO DO ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO EM ATIVIDADES ESPECÍFICAS DO NUTRICIONISTA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL.

#### Programa

AValiação nutricional dos consumidores (necessidades nutricionais, adequação do VCT, cálculo e análise de refeições balanceadas para coletividades) e indicação de planejamento de refeições segundo necessidades nutricionais

1. ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO, EXECUÇÃO E SERVIÇO DE PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS PARA COLETIVIDADES SADIAS E ENFERMAS.
2. OBSERVAÇÃO DAS ROTINAS DE SERVIÇO E AS ATUAÇÕES DA EQUIPE DE TRABALHO. RECONHECER MODOS DE SELEÇÃO E CAPACITAÇÃO EM RECURSOS HUMANOS EM U.A.N.
3. PLANEJAMENTO DE ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL E GERENCIAMENTO ADMINISTRATIVO DO S A.
4. OPORTUNIZAR O EXERCÍCIO DE POSTURA ÉTICA EM TRABALHOS QUE ENVOLVEM EQUIPES MULTIPROFISSIONAIS.
5. POSSIBILITAR AOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO, O ACOMPANHAMENTO DO EXERCÍCIO DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO POR U.A.N.
6. DESENVOLVER ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO NA ÁREA DE MARKETING APLICADAS AO S A.
7. EXERCER ATIVIDADES DE CONTROLE DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA E GERENCIAL.
8. DESENVOLVER PESQUISA E DE EXTENSÃO NAS ÁREAS RELACIONADAS À NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO.
9. ELABORAR FICHAS TÉCNICAS, REALIZAR PROJEÇÃO PARA COMPRAS E CÁLCULO DE CUSTO DAS REFEIÇÕES.
10. DESENVOLVER A VISÃO CRÍTICA SOBRE A ATUAÇÃO DE PROFISSIONAIS COMPROMETIDOS COM O ENFOQUE GLOBAL DO HOMEM E DO FENÔMENO NUTRICIONAL.

#### Metodologia

Desenvolvimento de exercícios práticos à semelhança das atividades de nutricionista em Serviços de Alimentação e Nutrição Institucionais; Observações orientadas dos locais de estágio; Seminários de estudos de caso; Desenvolvimento de projeto de ações em campo de estágio.



## PLANO DE ENSINO

### Critérios e métodos de avaliação

Os alunos serão avaliados quanto ao cumprimento da carga horária em estágio, participações nas reuniões presenciais, realização dos estudos de caso e projeto de pesquisa e/ou extensão desenvolvidos no local de estágio.

Serão atribuídas as seguintes notas:

- Nota dos estudos de caso - 3
- Nota do Nutricionista supervisor - 4
- Nota do professor orientador - 1
- Nota do projeto de pesquisa - 2

### Bibliografia básica

ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo, Livraria Varela, 182p.

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007

BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. Guias de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. São Paulo, Livraria Varela, 175p.

CAMARGO, F. L. Serviços de alimentação, administração e qualidade. Pelotas, Ed. Universitária UFPel, 2001, 139p

CHIAVENATO, I. Recursos Humanos. São Paulo, Ed. Atlas, 6a ed, 2000, 630p

GANDRA, Y R.; GAMBARELLA, A M. D. Avaliação de Serviços de nutrição e alimentação. São Paulo, Sarvier, 1986, 113p.

MEZZOMO, I. B. F. A administração de Serviços de alimentação. São Paulo, Ed. Terra, 2002, 469p

TEICHMANN, M. I. Cardápios técnicos e criatividade. Caxias do Sul, Ed. Universidade de Caxias do Sul, 220p.

SCHILLING, M. Qualidade em nutrição. São Paulo, Livraria Varela, 115p

### Bibliografia complementar

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – Manual de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade. São Paulo, ABERC

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral de administração. São Paulo, Ed. Mcgraw Hill do Brasil, 617p.

FIGUEIREDO, R.M. SSOP: Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização: PRP: Programa de Redução de Patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento. Coleção Higiene dos alimentos. São Paulo Ed. Núcleo de Assistência a Cultura a a Arte, vol. 1, 1999, 164p.

GOBBO, R. A. M.; MACULEVICIUS, J. Manual de organização do lactário. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 131p

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITATIONS (IAMFES). Guia de procedimentos para a implantação do método de análise de perigos e pontos críticos de controle. APPCC. Trad. Gillian Arruda et al. São Paulo, Ponto Crítico consultoria em alimentação, 108p.

ICMSF - International Commission on Microbiological Specifications for Foods – APPCC na qualidade e segurança microbológica de alimentos. São Paulo, Livraria Varela, 377p.

IIDA, I. Ergonomia - Projeto e produção. São Paulo, Ed. Edgar Blücher Ltda, 1993, 465p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003, 94p

LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. São Paulo, Ed. Atheneu, 135p.

MANUAL DE LEGISLAÇÃO. Segurança e medicina do trabalho. 29 ed. Sao Paulo: Atlas, 1995. 515 p.

MANUAL DE LEGISLAÇÃO. Segurança e Medicina do Trabalho. São Paulo. Ed. Atlas. 63º. Ed. 2009. 799p

MAGNÉE, H. M. Manual do self-service: roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo, Livraria Varela, 240p

MEZZOMO, I. B. F. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo, Ed. Terra, 2002, 469p

REGO, J. C.; FARO, Z. P. Manual de Limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições. São Paulo, Ed. Varela, 63p.

SANTOS, S.G.F.S. Treinando manipuladores de alimentos. São Paulo, Livraria Varela, 122p.

SILVA FILHO, R. A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo, Ed. Varela, 232p

SILVA JR. E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo, Ed. Varela, 3ª. ed, 2000, 475p.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6ª.ed. São Paulo: ed. Varela, 2008, 625p.

SILVA, L.B.; MONNERAT, M.P. Princípios básicos de alimentação para coletividades. Rio de Janeiro. Editora Cultura Médica Ltda, 362p

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Controle integrado de pragas. (Manual Série Qualidade), Campinas, 66p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Manual de Análise de Riscos e Pontos, 25 p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Boas Práticas de Fabricação para Empresas Processadoras de Alimentos, (Manual Série Qualidade). 24 p.

TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo, Ed. Atheneu, 2000, 219p.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo, Atheneu, 2007, 219p.

TRIGO, V.C. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo, Livraria Varela, 188p.



## PLANO DE ENSINO

### Bibliografia complementar

VANDERBECK, E. J.; NAGY, C. F. Contabilidade de custos. Ed. Pioneira, 11a ed, 2001, 456p.

VAZ, C.S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, Ed LID Gráfica, 2002, 208p

### Outras informações