

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE, UNICENTRO**  
**Campus Universitário de Guarapuava**  
**Setor de Ciências da Saúde – SES/G**  
**Departamento de Nutrição – DENUT/G**

Curso: Nutrição  
Disciplina: Estágio III – Nutrição em UAN  
C/H semanal: 06 horas/aula

Série: 4º  
Turno: Integral

Ano: 2010  
Código: 1608  
C/H total: 204 horas/aula

## **EMENTA**

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotina do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

## **I. OBJETIVOS**

### Objetivo Geral

Proporcionar ao aluno a iniciação, habilitação e integração teórico-prática na área de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, adequando-os à realidade local.

### Objetivos Específicos

- Identificar a localização da UAN;
- Classificar a UAN de acordo com as refeições atendidas;
- Identificar a faixa etária atendida pela UAN;
- Classificar a UAN conforme o número de refeições;
- Identificar a UAN quanto ao quadro funcional;
- Discriminar a quantidade de refeições na UAN;
- Observar a estrutura da UAN – Chefia Serviço/ Abastecimento/ Produção/ Distribuição/ Técnicas de preparo/ Pesos e Medidas (padronização)/ Localização da cozinha geral, dietoterápica e copas/ Uniformização, função e treinamento desenvolvido com o pessoal da UAN;
- Observar a lista de gêneros para a cozinha;
- Realizar avaliação da aceitabilidade e satisfação do cliente;
- Realizar cálculo de calorias e macronutrientes de cardápios;
- Realizar controle de temperaturas;
- Realizar controle de coleta de amostras;
- Realizar controle de restos e sobras;
- Verificar práticas de higiene e limpeza;
- Fazer educação alimentar com o cliente;
- Elaborar relatório simples sobre atividades desenvolvidas;
- Elaborar relatório geral para o local de estágio.
- q Posicionar-se de maneira crítica, responsável e construtiva nas diferentes instituições de alimentação e nutrição;
- q Planejar, organizar, direcionar, supervisionar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição;
- q Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
- q Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN;
- q Planejar cardápios de acordo com as necessidades da clientela;
- q Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalho e receitas;
- q Participar da seleção e recrutamento de recursos humanos;
- q Adequar as instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com avanço tecnológico;
- q Planejar atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- q Administrar financeiramente uma UAN.

## II. PROGRAMA

### Cronograma

- ⊞ Período: março/10 a dezembro/10 (02/03/10 a 02/12/10):
- Primeira turma - 02/03/10 a 04/05/10;
- Segunda turma – 05/05/10 a 06/07/10;
- Terceira turma – 27/07/10 a 23/09/10;
- Quarta turma – 28/09/10 a 02/12/10.

## III. METODOLOGIA DE ENSINO

- Entrega de relatório das atividades semanais para o seu respectivo supervisor (UNICENTRO/DENUT) – INDIVIDUAL – caso o supervisor solicite;
- Entrega de projeto com elaboração de artigo;
- Caso a empresa solicite relatório ou projeto, deve-se entregar encadernado em espiral para o responsável técnico da empresa.

## IV. FORMAS DE AVALIAÇÃO

- Nota do Orientador do local de estágio – Nutricionista (desempenho do aluno no estágio – segundo ficha de avaliação e observação direta);
- Nota do Supervisor da UNICENTRO – Professor (a) (desempenho do aluno no estágio segundo observação indireta, ficha de avaliação do orientador e relatórios de atividades);
- Assiduidade, participação e pontualidade (Cronograma de Freqüência).

## V. BIBLIOGRAFIA

### 1. Básica

- ALMEIDA, S. P. Cerrado: aproveitamento alimentar. Planaltina: Embrapa, 1998. 188p.
- BENDER, A. E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. 4. ed. São Paulo: Roca, 19--. 212p.
- BENEDICTO, M. L. Manual de dietas para o restaurante industrial. São Paulo: Atheneu, 2000. 154 p.
- BARTHOLOMAI, A.(Ed.). Fabricas de alimentos: processos, equipamentos, custos. Zaragoza: Acribia, 1987. 293p.
- FIGUEIREDO, G. Comers e bebes: ensaios de culinária e gastronomia. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978. 154 p.
- GRANT, D. A combinação dos alimentos. 3. ed. Sao Paulo: Ground, 1994. 246 p.
- HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.
- KINTON, R. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999. 703p.
- LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. São Paulo: Atheneu, 1999. 135p.
- AMOS, A. M. F. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001. 107p.
- REGGIOLLI, M. R. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002. 129p.
- REGO, J. C. Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições. São Paulo: Varela, 1999. 62p.
- RIBEIRO, M. Maravilhas da indústria caseira de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Rigel, 1995. 124 p.
- RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1996. 320p.
- SCHILLING, M. Qualidade em nutrição: método de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. 2. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1998. 151p.
- SILVA FILHO, A. R. A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. Sao Paulo: Varela, 1996. 232p.
- SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 2. ed. Sao Paulo: Varela, 1995. 385 p.
- SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4.ed amp e rev. São Paulo: Varela, 2001. 475p.
- TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 1997. 219p.
- THIS, H. Um cientista na cozinha. 4. ed. São Paulo: Ática, 1999. 240 p.
- TRIGO, V. C. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 1999. 188p.

### 2. Complementar

- ABREU, E. S. et al. Manual de boas práticas – unidade de alimentação e nutrição. Vol. II. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

- ABREU, E. S. et al. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003.
- ALONSO, G. Manual de Boas Práticas, Unidades de Alimentação e Nutrição, vol. II - HACCP/APPCC adaptada a cada fase de produção de refeições P/coletividade; refeições trans- portadas; lactário; cozinha central e dietética; incluindo fluxogramas das principais preparações, 1998.
- CEZARI D. L. Controle e garantia da qualidade. In: Arruda GA. Manual de boas práticas. Vol. II. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.
- GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação. São Paulo: Sarvier, 1983.
- KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
- MAGNÉE, H. M. Manual do self-service. São Paulo: Livraria Varela, 1996.
- MEZOMO I. F de B. O serviço de nutrição: administração e organização. São Paulo: Terra, 1994.
- VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002.

Sugestão de Revistas e Softwares:

- Nutrição Brasil, Nutrição em Pauta, Nutri News e Qualidade em Alimentação.
- Softwares: DietWin e VirtualNutri.

**Aprovado em : 26/02/2010**

**Ata nº: 02/2010**

**Vice-Chefe de Departamento:** \_\_\_\_\_  
**Prof.<sup>a</sup> Ms. Paula Chuproski**

**Responsável pela disciplina:** \_\_\_\_\_  
**Prof.<sup>a</sup> Ms. Renata Léia Demário Vieira**

**Responsável pela disciplina:** \_\_\_\_\_  
**Prof. Bruno Moreira Soares**

**Responsável pela disciplina:** \_\_\_\_\_  
**Prof.<sup>a</sup> Ms. Raquel Rosalva Gatti**

**Responsável pela disciplina:** \_\_\_\_\_  
**Prof.<sup>a</sup>Patricia Chiconatto**