



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

**Ano** 2022

**Tp. Período** Anual

**Curso** NUTRIÇÃO (220)

**Disciplina** 1608 - ESTÁGIO III- NUTRIÇÃO EM UAN

**Carga Horária:** 204

**Turma** NUI-E

## PLANO DE ENSINO

### 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 rotinas 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

Geral:

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

Específicos:

- Permitir que os alunos desenvolvam atividades práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);
- Permitir aos alunos o conhecimento da realidade de sua profissão;
- Conhecer os instrumentos necessários para a solução de problemas na área de alimentação coletiva;
- Conhecer as legislações e resoluções pertinentes à área de alimentação coletiva;
- Caracterizar as etapas do processo produtivo em UAN;
- Identificar as respectivas atribuições do nutricionista gestor de UAN;
- Capacitar o aluno para desenvolver atividades relacionadas à atividade de gestão de UAN;
- Sensibilizar o aluno sobre a importância de inter-relacionar outras disciplinas e áreas da Ciência da Nutrição com a gestão de UAN.

### II. Programa

- Realizar um cronograma incluindo todas as atividades a serem desenvolvidas durante o estágio de acordo com o funcionamento e operacionalização do local de estágio;
- Caracterização da UAN: Caracterização da UAN com relação ao organograma interno, modalidade e características do contrato (concessionária), quadro funcional, quantidade de serviços oferecidos, número e características dos usuários, horário das refeições, tipo de atendimento e de distribuição, e controle do número de refeições. Identificação e avaliação da empresa (cliente) e da concessionária (terceira);
- Estrutura da UAN: Observação e descrição da estrutura física e funcional da UAN e avaliação da conformidade com a literatura; elaboração de planta física/layout do local e propor adequações caso seja necessário; observação da localização, configuração geométrica; Aspectos de construção (paredes, piso, portas, janelas, teto, instalações elétricas e vapor; ventilação, exaustão, sonorização, cor, temperatura e umidade); composição e dimensionamento da área e setores. Verificação do fluxograma das matérias primas, identificação das atividades desenvolvidas em cada setor e área existente na UAN, e do tipo de equipamento utilizado por setor, além da manutenção, calibração e higienização dos equipamentos.
- Gestão de cardápios: Elaboração de cardápio que atenda às necessidades nutricionais da clientela, considerando o custo da preparação; Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio da unidade utilizando o método AQPC; Análise dos tipos de cardápios, sua composição, frequência e os aspectos considerados relevantes para a elaboração; cálculo do per capita das preparações do cardápio; análise de custos, cotação, responsável, autonomia para modificação do cardápio. Adequação do cardápio atendendo ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) ou Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Análise crítica do cardápio, verificar o valor nutricional, custos e aceitação. Elaboração de ficha técnicas de preparo. Acompanhamento da execução do cardápio comparando o planejado com o executado. Realizar análise sensorial de preparações novas;
- Gestão de Materiais: analisar a política e previsão de compras e a gestão de controle do estoque, responsável pela aquisição de gêneros e materiais, periodicidade de pedido e de entrega, especificação de gêneros, controle do recebimento, coleta de amostras, técnicas de armazenamento (produtos não perecíveis e perecíveis, descartáveis e materiais de limpeza), sistema Primeiro que Vence Primeiro que Sai (PVPS), e identificação de produtos (etiquetas). Analisar as instalações de armazenamento de mercadorias quanto à higiene, organização, ventilação, iluminação, espaço, temperatura e fluxo do processo. Analisar fichas de controle de estoque utilizadas na UAN, consumo médio diário dos produtos, estoque mínimo e máximo (dias), controle de estoque (entrada e saída), formulários e responsáveis. Verificar se são realizadas visitas técnicas a fornecedores, quem é o responsável, critérios utilizados e frequência. Acompanhar o preenchimento de planilhas para recebimento de perecíveis, não perecíveis, descartáveis e material de limpeza. Checar os rótulos dos alimentos e as notas fiscais no ato do recebimento. Comparar as instalações físicas do armazenamento seco e frio com a literatura e legislação vigente.
- Gestão de Pessoas: análise do sistema de recrutamento, seleção, contratação e demissão, avaliação, integração e treinamento técnico específico, e controle de saúde ocupacional (admissional, periódico e demissional); cálculo da produtividade na UAN, avaliação da jornada de trabalho; distribuição de rotinas de trabalho de acordo com a descrição de cargos e funções; e política de recursos humanos. avaliação de desempenho e instrumentos utilizados. Verificação da padronização dos uniformes, frequência de troca, fornecimento, quantidade e conservação. Realizar o dimensionamento de pessoal conforme critérios da literatura e comparar com a realidade e analisar a distribuição dos funcionários por áreas e setores.
- Processo Produtivo: estudar a manipulação de alimentos efetuada dentro da UAN; Observar e analisar as técnicas de pré preparo e preparo dos alimentos envolvidos na refeição servida. Analisar e criticar os cuidados de higiene na manipulação de todos os produtos alimentares ou não. Fazer o acompanhamento do fluxograma de produção do cardápio. Realizar e analisar o cálculo do fator de correção e a porcentagem de perdas de hortaliças, frutas e carnes; e analisar o índice de conversão e o rendimento das preparações e o método de cocção utilizado.

<b>Ano</b>	2022
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	NUTRIÇÃO (220)
<b>Disciplina</b>	1608 - ESTÁGIO III- NUTRIÇÃO EM UAN
<b>Turma</b>	NUI-E

**Carga Horária:** 204

## PLANO DE ENSINO

Avaliar o índice de desperdício. Identificar e avaliar práticas de sustentabilidade nas UANs;

-Distribuição de Alimentos: analisar o sistema de espera e distribuição de refeições, porcionamento e os recursos utilizados para tais atividades. Verificar o número de usuários atendidos por minuto e horário de pico. Observar a higiene nesta etapa (local de distribuição, equipamentos e alimentos), a reposição, e a cortesia de atendimento ao cliente. Coleta e análise da temperatura dos equipamentos utilizados para distribuição e das preparações. Coleta de amostras, responsável, técnica, cargo, treinamento específico, quantidade e local de armazenagem. Comparar o controle de tempo e temperatura com o ideal. Analisar o controle utilizado no reaproveitamento de sobras. Padronização de porções, sobras e resto ingestão. Relatar se há refeições transportadas incluindo o tipo de controle do recebimento a distribuição;

-Controle de Qualidade: verificar a higiene ambiental, de equipamentos e pessoal, analisar os produtos utilizados para cada atividade. Observar as boas práticas de fabricação e apontar melhorias que possam garantir condições higiênico-sanitárias adequadas; Análise ou elaboração de uma rotina e escala de higienização dos diferentes setores e utensílios. Verificar acondicionamento e destino do lixo. Controle de insetos e roedores. Análise de água e higienização da caixa d'água. Apontar na situação os Pontos Críticos de Controle (PCC's) preparações em todas as etapas do processo produtivo (recebimento até sua distribuição final), associando os riscos existentes e definindo os critérios e as propostas (medidas preventivas e/ou corretivas) a curto e/ou longo prazo bem como descrever as dificuldades encontradas no local. Acompanhamento do preenchimento de planilhas. Controle de temperatura/ tempo em todas as etapas do processo produtivo. Avaliação das sobras, resto ingestão e aceitação do cardápio.

-Marketing da UAN: acompanhar as estratégias de divulgação do serviço; programas de educação nutricional; e realização de eventos. Serviço de atendimento ao cliente. Propor e executar se possível, um evento temático: cardápio, fichas técnicas, pedido de compras, fornecedores, custos, valor nutricional, decoração, funcionários, equipamentos/ utensílios, resto/ sobras/ aceitação, entre outros. Promover a educação nutricional direcionada aos clientes, podendo ser por meio de cartazes, folders, panfletos, entre outros.

-Custos: realizar o cálculo dos custos da unidade; verificar os custos que entram na produção de bens ou serviços e fatores que podem influenciá-los; verificação e cálculo do custo com matéria-prima (alimentar, descartável e limpeza), mão-de-obra, e despesas diversas (energia, água, gás, utensílios, uniformes, Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), telefone, manutenção de equipamentos, depreciação de equipamentos, etc). Métodos utilizados para avaliação do custo diário na UAN.

-Registros e Treinamentos: realizar treinamento ou palestra direcionada aos funcionários e/ou clientela da UAN, de acordo com a necessidade do local de estágio; análise dos registros e treinamentos feitos e arquivados na UAN relacionados ao Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padrões (POP'S). Analisar questões relativas à segurança na UAN (Manual de Segurança, DDS, DSS ou DMS, utilização de EPI'S);

-Plano de trabalho ou proposta de intervenção: Desenvolver um plano de trabalho com caracterização de um problema para posterior elaboração de resumo e/ou relato de experiência e/ou artigo.

### III. Metodologia de Ensino

-Acompanhamento e diagnóstico das rotinas na UAN;

-Elaboração de cronograma semanal com atividades propostas para o estágio, visando à melhoria, sistematização e complementação das ações desenvolvidas na unidade;

-Elaboração de relatório final das atividades para o seu respectivo supervisor e para o responsável técnico da unidade;

-Elaboração de um resumo científico e/ou relato de experiência e/ou artigo proposto a partir de um plano de trabalho com caracterização do problema;

-Todas as ações serão supervisionadas pelo professor responsável pelo estágio.

### IV. Formas de Avaliação

-Relatório das atividades desenvolvidas no estágio (N1 = valor 10,0 pontos)

-Apresentação oral de estudo de caso para o orientador (com tema definido pelo professor de acordo com as atividades desenvolvidas no estágio e apresentadas no relatório) (N2 = valor 10,0 pontos)

-Resumo e/ou Relato de experiência e/ou Artigo desenvolvido sem a necessidade de envio/publicação durante o estágio supervisionado (N3 = valor 10,0 pontos)

-Avaliação continuada pelo orientador e supervisor (ficha de avaliação, atividades semanais desenvolvidas, atividades de intervenção, conduta nas reuniões) (N4 = valor 10,0 pontos)

A média final (MF) será a média ponderada das avaliações citadas acima.

$MF = (N1 + N2 + N3 + N4) / 4$

### V. Bibliografia

#### Básica

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N.; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição : um modo de fazer. 7º ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2019.

MEZOMO I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. Ed. Barueri: Manole, 2014.

SACCOL, A.L.F.; MESQUITA, M.O. Alimentação coletiva no dia a dia. Rubio, 2021.

SANTÁNA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rubio, 2012.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7.ed. São Paulo: Varela, 2014.



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2022
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	NUTRIÇÃO (220)
<b>Disciplina</b>	1608 - ESTÁGIO III- NUTRIÇÃO EM UAN
<b>Turma</b>	NUI-E

**Carga Horária:** 204

## PLANO DE ENSINO

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.  
VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2011. 193p

### Complementar

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. 8 ed. São Paulo: ABERC, 2003.  
AMOS, A. M. F. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001. 107p.  
BARTHOLOMAI, A.(Ed.). Fábricas de alimentos: processos, equipamentos, custos. Zaragoza: Acribia, 1987. 293p.  
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.  
FIGUEIREDO, G. Comes e bebes: ensaios de culinária e gastronomia. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978. 154 p.  
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 6 Ed. Varela, 2019.  
GRANT, D. A combinação dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Ground, 1994. 246 p.  
HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.  
KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 94 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.  
OLIVEIRA, T.C, SILVA, A.D. Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 224p.  
PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006. 221p.  
PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 2000. 135 p.  
RAMOS, 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. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2020. 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.  
SILVA FILHO, A. R. A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232p.  
TRIGO, V. C. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 1999. 188p.  
VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002.  
VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

### APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DENUT/G  
**Tp. Documento:** Ata Departamental  
**Documento:** 12/2022  
**Data:** 06/06/2022