

Plano de Ensino

Prof(a). MEIRE ZULMIRA BRAGA

Código N394	Disciplina ESTÁGIO SUPER. EM NUTRIÇÃO - UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Créditos 8	Série 7	
C.H. Teórica 0	C.H. Prática 0	C.H. Estágio 160	C.H. Pesquisa 0	C.H. Total 160
<p>Objetivos OBJETIVO GERAL: Integrar o estudante de Nutrição a realidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, afim de possibilitar a aplicação das teorias vistas anteriormente, tornando-o um profissional apto a assumir o mercado de trabalho. OBJETIVOS ESPECIFICOS: Acompanhamento junto com o nutricionista do processo de elaboração de cardápio semanal com lista de compras, planejamento do cardápio, custo, per capita utilizado; Acompanhamento do processo de escolha de fornecedores, compra da mercadoria, pedido aos fornecedores, recebimento de mercadorias , inspeção, armazenamento de alimentos perecíveis e não perecíveis; Acompanhamento do pré-preparo, observando fator de correção da unidade, per capita bruto, pc limpo; Acompanhamento do processo de preparo, retirada de amostras, leitura de temperaturas na distribuição e durante o preparo; porcionamento utilizado, Acompanhamento do processo de distribuição de refeições; Elaboração de treinamento de funcionários de acordo com temas ou tópicos a serem definidos pelo nutricionista da unidade; Desenvolvimento de trabalhos de Educação Nutricional junto à clientela atendida em conjunto com o nutricionista da unidade; Acompanhamento do controle de qualidade empregado na unidade; Acompanhamento da elaboração do Manual de Boas Práticas da unidade; Acompanhamento do processo de aceitação do cardápio por parte da clientela; Acompanhamento do processo de higienização (área física, equipamentos, utensílios, funcionários, alimentos); Acompanhamento do controle sanitário realizado na unidade (de funcionários, equipamentos, alimentos, etc)</p>				
<p>Ementa Reconhecimento das áreas existentes em restaurantes; Atuação de cada profissional (Funcionário) em suas diversas atividades diárias (rotinas); Atuação da nutricionista da Unidades; Gerenciamento, administração e documentação utilizada pela nutricionista; Ordens de compras, recebimento e manipulação de matérias primas; Finalidades e deveres da supervisão da nutricionista.</p>				

Bibliografia Básica

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro; LUCIA, Ceres Mattos Della. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Ed: Rubio, 2013.

ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória N.; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de Unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7.ed. São Paulo: Editora Metha, 2019. (Pearson)

TEIXEIRA, S. M. F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. (Pearson)

Bibliografia Complementar

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fábio Moreira. Gestão de qualidade em Unidades de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2013. (Pearson)

REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2010. (Pearson)

SEQUERRA, Lúcia (org.) Planejamento físico em serviços de alimentação. São Paulo: Pearson, 2018. (Pearson)

ISOSAKI, Mitsue et al. Liderança para gestores de nutrição. São Paulo: Atheneu, 2012. (Pearson)

TEICHMANN, Ione. Cardápios : técnicas e criatividade. 7. ed. São Paulo: Educs. 2009. (Pearson)

Como a disciplina se interliga com outros componentes curriculares (mínimo 100 caracteres)

Permite vivenciar o funcionamento de uma UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição) bem como ocorrem os processos de administração e planejamento dos serviços de alimentação

Habilidades do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)

Conhecer as Teorias da Administração voltadas para o funcionamento de uma UAN. Ter conhecimentos dos tipos e funcionamento dos equipamentos existentes em uma UAN. Identificar a atuação em atividades de Recursos Humanos. Fazer planejamento da estrutura física de um serviço de alimentação, controle de estoque, seleção de fornecedores. Fazer gestão de Compras e Custos e estabelecimento de preço de venda. Fazer previsão orçamentária.

Competências do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)

O aluno após cursar a disciplina estará apto para administrar uma unidade de alimentação com todas suas especificidades

Como será desenvolvida a articulação teoria-prática? (mínimo 100 caracteres)

A disciplina será oferecida na forma de Estágio supervisionado e através de aulas ministradas em sala de aula com aulas teórico-práticas. Os discentes são divididos em grupos de alunos (até 5 integrantes) e cada grupo e discutirão sobre as atividades práticas realizadas nos locais de estágio. É realizada uma apresentação do assunto.

Quais os requisitos necessários para efetivo aprendizado da disciplina? (Detalhar os tópicos. Mínimo 50 caracteres)

É necessário os alunos possuírem uma postura acadêmica adequada, interesse pelo conteúdo e que busque informações sobre o mesmo. Aulas práticas em sala de aula/laboratórios com excelente infraestrutura. Atuar como sujeito no processo de formação de recursos humanos; Ser capaz de diagnosticar e solucionar problemas de saúde, de comunicar-se, de tomar decisões, de intervir no processo de trabalho, de trabalhar em equipe e de enfrentar situações em constante mudança; Compreender a importância da UAN na manutenção do valor nutritivo e boas condições higiênico-sanitárias dos alimentos e aplicar cientificamente os conhecimentos adquiridos de forma a tornar a preparação dos alimentos econômica e sua apresentação estimulante do ponto de vista sensorial. Identificar e Elaborar os processos e métodos utilizados na cocção dos diferentes alimentos visando o aproveitamento das características sensoriais, princípios nutritivos e qualidade sanitária das diferentes preparações. Identificar a importância da interdisciplinaridade e aplicação deste conhecimento específico no ciclo profissional.

Como a disciplina pretende intervir e transformar a realidade local e regional? (mínimo 100 caracteres)

Preparando o acadêmico não apenas para apropriação de contextos teóricos/práticos específicos atualizados e significativos relacionados à disciplina, mas garantindo através de atividades de extensão e nivelamento, que o discente desenvolva as dimensões humana, emocional, sócio-política e cultural, promovendo uma formação que prestigie egressos competentes e preparados para a vida profissional e com capacidade para articular diferentes conhecimentos que leve a uma prática mais abrangente, sem no entanto referenciar-se aos preceitos científicos da profissão.

Quais laboratórios práticos serão utilizados? (mínimo 20 caracteres)

Essa disciplina não tem aula prática em laboratório

Como será fomentada a autonomia discente? (mínimo 100 caracteres)

Por meio de atividades desenvolvidas nos campos de estágio e através de metodologias ativas, pelas quais o discente é estimulado a integrar o conteúdo planejado de forma antecipada e participar ativamente do processo ensino-aprendizado; - Estímulo a leituras complementares para ampliar a visão do conteúdo proposto; - Estímulo à Produção científica e publicação: indicação de referencias complementares para atividades de pesquisa; - Utilização de conteúdos e exercícios complementares no ambiente virtual; - Avaliação de trabalhos de forma sistêmica e com sua participação direta.

Quais as metodologias serão utilizadas no processo de aprendizagem? (mínimo 100 caracteres)

Atividades em sala de aula, de discussão e apresentação de artigos científicos Atividades em sala de estudo de casos;

Como é o sistema de avaliação da disciplina?

Avaliação	Pontos	Habilidades e Competências Avaliadas (min. 50 caract.)
V1 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10,0	Conhecimento técnico Sociabilidade (Habilidade de se relacionar como equipe e pacientes) Qualidade do trabalho (execução das atividades) Produtividade Organização (Capacidade de organizar as atividades e seu espaço de trabalho) Iniciativa (capacidade de tomar iniciativas responsáveis e de apresentar ideias uteis) Assiduidade e pontualidade Responsabilidade (nível de comprometimento com o trabalho) Obs: Avaliação/nota atribuída pelo preceptor de estágio
V2 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10,0	Concepção, desenvolvimento e apresentação do Trabalho de Conclusão de Estágio Obs: Avaliação/ nota atribuída pelo professor da disciplina e banca avaliadora do TCE
VT (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	8,0	VT 10 Avaliação nota atribuída pelo nutricionista, supervisor, do local de estágio
Atividade de Extensão (Descreva qual é a atividade e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Disciplina. Mínimo 50 caracteres)	1,0	Através da pesquisa e apresentação de VT multidisciplinar e elaboração de resumos sobre os mesmos. -Apresentação de casos correlacionados a prática vivenciada nos estágios
Atividade de Pesquisa (Descreva o objetivo final da atividade de pesquisa e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Disciplina. Mínimo 50 caracteres)	1,0	Através da pesquisa e apresentação de VT multidisciplinar e elaboração de resumos sobre os mesmos. Apresentação de casos correlacionados a prática vivenciada nos estágios

Programa da Disciplina (distribuição do conteúdo por aula):

--

Autonomia Discente:

Sugestão de Periódicos

- #1 CAPES (<http://www.periodicos.capes.gov.br>)
- #2 Revista de Nutrição
- #3 Nutrire
- #4 SciELO - Scientific Electronic Library Online (<http://www.scielo.org/php/index.php>)
- #5 Publicações UNIVERSO revista.universo.edu.br

Sugestão de Artigos

- #1 Avaliação da estrutura física de uma UAN
- #2 Boas práticas na manipulação de alimentos em UAN
- #3 Qualidade na produção de refeições em UAN
- #4
- #5

Sugestão de Vídeos do Youtube (colocar descrição e URL)

- #1 <https://www.youtube.com/watch?v=WCJTIM2H75k>
- #2 <https://digilife.space/pt/?q=Tecnica+dietetica+ornellas+baixar+youtube&s=za15>
- #3 https://books.google.com.br/books/about/Nutri%C3%A7%C3%A3o_e_t%C3%A9cnica_diet%C3%A9tica.html?id=XQUqCgAAQBAJ&redir_esc=y
- #4 <http://portal.anvisa.gov.br/boas-praticas-nutricionais>
- #5

Sugestão de Temas de Pesquisa

- #1 Definição do porcionamento e rendimento das preparações, elaboração de cardápios
- #2 Estudo das diversas áreas da UAN e sua funcionalidade
- #3 Definição de porcionamento e rendimento de preparações
- #4
- #5

Sugestão de Atividades Complementares

- #1 Cálculo do valor nutricional e do custo de preparações
- #2 Aplicação das técnicas de alimentos funcionais de refeições nutritivas e atrativas
- #3 Restaurantes sustentáveis
- #4
- #5