



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Estágio Supervisionado em Unidades Produtoras de Refeições

CÓDIGO: NUT114

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 180 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 180 HORAS

CRÉDITOS: 12

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 8º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Gestão em Produção de Refeições I (NUT071) e Gestão em Produção de Refeições II (NUT096).

EMENTA:

Atuar em unidades produtoras de refeições que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista.

OBJETIVO GERAL:

Capacitar os alunos para atuação em diferentes cenários na área de Alimentação Coletiva.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Vivenciar a rotina de trabalho nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR).
- Utilizar os conhecimentos de disciplinas anteriores na vivência prática;
- Desenvolver atividades e projeto na área de Alimentação Coletiva;
- Realizar atividades de educação nutricional;
- Oportunizar o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes necessárias ao desempenho

- profissional do Nutricionista;
- Possibilitar o comportamento ético e o compromisso profissional do aluno.

METODOLOGIA:

- Atuação prática na área de Alimentação Coletiva com supervisão do nutricionista da Unidade Produtora de Refeição e orientação de um professor;
- Discussão de artigos relacionados à área de Alimentação Coletiva;
- Realização de atividades e estudos de caso relacionados à área de Alimentação Coletiva;
- Elaboração, planejamento e execução de um projeto na Unidade Produtora de Refeição.

AValiação:

Avaliação realizada pelo nutricionista da UPR (supervisor): 20,0 pontos

Avaliação realizada pelo Professor Orientador: 30,0 pontos

Projeto: 30,0 pontos

Apresentação oral do projeto: 10,0 pontos

Estudo de caso: 10,0 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
<i>1. Conhecer e vivenciar a administração de uma Unidade Produtora de Refeições</i> - Administração aplicada a uma Unidade Produtora de Refeições - Setores que compõem uma Unidade Produtora de Refeições - Atividades do nutricionista na Unidade Produtora de Refeições - Planejamento de Cardápio	40h
<i>2. Conhecer e vivenciar a gestão de materiais e financeira de uma Unidade Produtora de Refeições</i> - Compras na Unidade Produtora de Refeições - Setor de Recepção e Controle de Mercadorias - Setor de Estocagem Seca - Setor de Estocagem Fria	30h

- Custos de produção de refeições em uma Unidade Produtora de Refeições	
<i>3. Conhecer e vivenciar a gestão de pessoas em uma Unidade Produtora de Refeições</i> - Recrutamento e seleção de pessoas - Admissão - Capacitação de pessoas - Avaliação de desempenho - Previsão qualitativa e quantitativa de colaboradores	30h
<i>4. Conhecer e vivenciar a rotina da produção de refeições em uma Unidade Produtora de Refeições</i> - Pré-preparo - Preparo - Sistemas de distribuição de refeições - Higienização de utensílios, equipamentos e ambiente	30h
<i>5. Conhecer e avaliar os programas de Controle de Qualidade em uma Unidade Produtora de Refeições</i>	20h
<i>6. Conhecer e analisar a infraestrutura da Unidade Produtora de Refeições</i> - Análise de fluxos - Análise da localização dos setores - Análise da ambiência e ergonômica da UPR	30h

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Metha, 2 ed. Metha, 2007. 318p.

AGUIAR, O.B. de; KRAEMER, F.B.; MENEZES, M. F. G. de. **Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2013. 76p.

KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**.

São Paulo: Varela, 2003. 95p.

MEZOMO, I. F. de B. **O serviço de nutrição – administração e organização**. São Paulo, 2002. 413p.

SANT'ANA, H.M.P. **Planejamento físico-funcional de unidade de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288p.

SANTOS JUNIOR, C.J. dos. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 189p.

TEIXEIRA, S., MILET, Z., CARVALHO, J., BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, Editora Atheneu, 2006. 219p.

Bibliografia Complementar

ABRANCHES, M.V.; OLIVEIRA, C.T.; SANTOS, V.S. **COVID-19: Estratégias para adaptação da produção, comercialização e gestão de estabelecimentos do setor de alimentos**. São Carlos, SP: Scienza. 2020. Disponível em: http://www.ntr.crp.ufv.br/wp-content/uploads/2020/04/Ebook_COVID-19_Estrat%C3%A9gias-para-adapta%C3%A7%C3%A3o-da-produ%C3%A7%C3%A3o-comercializa%C3%A7%C3%A3o-e-gest%C3%A3o-de-estabelecimentos-do-setor-de-alimentos1.pdf

BARBIERI, U.F. **Gestão de pessoas nas organizações: conceitos básicos e aplicações**. Rio de Janeiro. Atlas. 2016. Disponível em: <https://covers.vitalbook.com/vbid/9788597003062/width/480>

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – CRN-4. **Guia de prevenção à Covid-19 para nutricionistas em Serviços de Alimentação Coletiva**. 2020. 44p. Disponível em: <http://www.crn4.org.br/pg/comunicacao/publicacoesdocrn-4>

FONSECA, K.Z.; SANTANA, G.R. **Guia prático para gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2012, 86p.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3ª. ed. São Paulo: Senac, 2004. 184p.

ISOSAKI, M. ; CARDOSO, E.; PERAZZOLO, E.; OMAKI, C.O. **Liderança para Gestores de Nutrição**. Editora Atheneu, 2012. 161p.

MACIEL, B.L.L.; FREITAS, E.P.S.; PASSOS, T.S. **Manual para elaboração de Fichas Técnicas de Preparação e oficinas culinárias**. Natal: EDUFRN, 2021. 223p. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/32659>

SECRETARIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. – SES/RJ. **Manual: Medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo self-services, cafés, bares, lanchonetes, delivery e food trucks**. Rio de Janeiro, 2020. 30p. Disponível em: <https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=Mzl4Nzg%2C>

SEQUERRA, L. **Planejamento Físico em Serviços de Alimentação**. Editora Pearson, 2018. 178p.

ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007. 352p.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2993420** e o código CRC **9D00F1B8**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

CÓDIGO: NUT116

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 180 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 180 HORAS

CRÉDITOS: 12

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 8º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Terapia Nutricional I (NUT017) e Terapia Nutricional II (NUT117).

EMENTA:

Atuar em serviços de nutrição clínica hospitalar que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista clínico.

OBJETIVO GERAL:

Aplicar os conhecimentos teóricos em nutrição clínica e áreas afins, na prática hospitalar. Aprofundar os conhecimentos teóricos em nutrição clínica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Elaborar o diagnóstico nutricional dos pacientes internados com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
Elaborar a prescrição dietética com base no diagnóstico nutricional;
Registrar a prescrição dietética no prontuário multidisciplinar do paciente, de acordo com os protocolos pré-estabelecidos pelas unidades ou serviços de atenção nutricional;
Acompanhar a evolução nutricional e registrar esta evolução no prontuário do paciente, de acordo com os protocolos pré-estabelecidos, devendo conter alteração da ingestão alimentar, avaliação da tolerância digestiva, exame físico, antropometria, capacidade funcional e avaliação bioquímica.

Desenvolver planos alimentares para pacientes hospitalizados, durante a internação e na alta hospitalar;
Realizar alta nutricional;
Vivenciar o trabalho em equipe multidisciplinar.

METODOLOGIA:

Atividades práticas de atendimento, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, discussão e visitas clínicas, acompanhamento do porcionamento e distribuição das refeições, avaliação da aceitação, orientação de alta hospitalar e demais atividades concernentes ao nutricionista de área clínica. Atividades de corridas de leito com professor orientador com discussão de estudos de casos e aprofundamento da teoria em nutrição clínica. Apresentação e discussão de estudos de casos, com participação de todos os alunos e docentes.

AVALIAÇÃO:

Atividade	Pontuação
Avaliação continuada	15,0
Corridas de leito	30,0
Apresentação e discussão de estudo de caso	30,0
Trabalho escrito – Estudo de caso	25,0

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
1. Conhecer o hospital, a clínica do estágio, suas normas e rotinas Conhecer as equipes da clínica do estágio.	8
2. Atuar em serviços de nutrição clínica hospitalar sob supervisão de nutricionista e orientação do professor. Conhecer as normas e rotinas da clínica; Leitura dos prontuários; Revisão da fisiopatologia da doença; Definição do diagnóstico nutricional;	

Definição das necessidades nutricionais; Avaliação do consumo alimentar; Prescrição dietética; Acompanhamento do estado nutricional; Evolução dietoterápica e nutricional em prontuário; Discussão do caso e participação de visitas clínicas; Acompanhamento do porcionamento e distribuição das refeições; Avaliação da aceitação; Orientação de alta hospitalar; Corridas de leito	164
3. Apresentação do estudo de caso final	8

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005. 148 p. (broch.)

DUARTE, A. C. G. Semiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019. 377 p.

ROSS, A. C.; CABELLERO, B.; COUSINS, R.J; TUCKER, K.L.; ZIEGLER, T.R. Nutrição moderna de Shils: na saúde e na doença. 11ª edição. Barueri, SP: Editora Manole, 2016. 1672 p.

REIS, N.T. Nutrição Clínica – Interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2004. 604p.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5ª edição. Volume 1 e 2. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. 3014p.

Bibliografia Complementar

BOULLATA, J.I.; ARMENTI, V.T. Handbook of Drug–Nutrient Interactions. 2ª edição. Totowa, New Jersey: Humana Press. 2010. 844p. Disponível em: [Handbook of Drug-Nutrient Interactions, 2nd Edition \(Nutrition and Health\) \(usp.br\)](http://usp.br/Handbook_of_Drug-Nutrient_Interactions_2nd_Edition_(Nutrition_and_Health))

Artigos científicos e documentos institucionais da área.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2993455** e o código CRC **7AC3D1BF**.

Referência: Processo nº 23072.204823/2024-40

SEI nº 2993455