



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM – COLEGIADO CURSO DE NUTRIÇÃO
Av. Prof. Alfredo Balena, 190 - Bairro Santa Efigênia
CEP: 30130-100 - Belo Horizonte – Minas Gerais - Brasil
Telefax: 3409-9833 E-mail: nutricao@enf.ufmg.br

PROGRAMA DE DISCIPLINA

I - DADOS GERAIS

1. Nome da disciplina: **Tópicos em Nutrição IV** (Estágio em Administração de Unidades Alimentação e Nutrição)
2. Departamento: Enfermagem Aplicada
3. Período do Curso: 7º
4. Número de Créditos: 04
5. Carga Horária: Prática: 60
6. Número de vagas: 30
7. Coordenadora: Profa. Marlene Azevedo Magalhães Monteiro

II - EMENTA:

Vivenciar a rotina de trabalho do nutricionista na área de Alimentação Coletiva possibilitando o desenvolvimento de habilidades e atitudes através da sistematização e da consolidação do conhecimento. Prática profissional na área de Alimentação Coletiva.

III – OBJETIVOS

1. GERAL:
Capacitar os alunos para atuação na área de Alimentação Coletiva.

2. ESPECÍFICOS

Vivenciar a realidade da rotina de trabalho nas Unidades de Alimentação e Nutrição
Utilizar os conhecimentos de disciplinas anteriores na atuação prática;
Desenvolver projeto na área de Alimentação Coletiva;
Realizar atividades de educação nutricional.

IV - METODOLOGIA:

- Atuação prática na área de Alimentação Coletiva com supervisão do nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição e orientação de um professor.
- Discussão de artigos relacionados à área de Alimentação Coletiva.
- Locais onde serão realizados o estágio:

Secretaria Adjunta de Abastecimento de Belo Horizonte – Restaurante Popular

II

Fundação Mendes Pimentel – Restaurante Campus Saúde e Restaurante

Setorial II

Hospital Universitário Risoleta Tolentino Neves - Serviço de Nutrição e Dietética

Hospital das Clínicas/UFMG - Serviço de Nutrição e Dietética

Concessionária Panflor Empreendimentos Ltda

Concessionária Nutrindus – Unidade da Faculdade de Educação/UFMG –

Campus Pampulha

Concessionária Gran Sapore

Concessionária Serali

V - AVALIAÇÃO:

Periódica:

- Avaliação realizada pelo nutricionista da UAN (supervisor): 15,0 pontos
- Avaliação realizada pelo Professor Orientador: 10,0 pontos
- Trabalhos orientados: 15,0 pontos
- Projeto: 20,0 pontos
- Relatório Final: 40,0 pontos

Somativa: 100,0 pontos

VI - UNIDADES:

1. Conhecer e vivenciar a administração de uma UAN.

- Administração aplicada à Unidade de Alimentação e Nutrição
- Setores que compõem a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)
- Atividades do nutricionista na Unidade de Alimentação e Nutrição
- Planejamento de Cardápio

2. Conhecer e vivenciar a administração de materiais e econômico-financeira de uma UAN

- Compras na Unidade de Alimentação e Nutrição
- Setor de Recepção e Controle de Mercadorias
- Setor de Estocagem Seca
- Setor de Estocagem Fria
- Custos em UAN

3. Conhecer e vivenciar a administração de recursos humanos

- Recrutamento e seleção de pessoal
- Admissão
- Treinamento

Tópicos em Nutrição IV (Estágio em Administração de Unidades Alimentação e

Nutrição)

- Avaliação de desempenho

4. Conhecer e vivenciar a rotina para a produção de refeições em uma UAN

- Pré-preparo

- Preparo

- Distribuição de refeições

5. Conhecer os programas de Controle de Qualidade da UAN

- Programas de Controle de Qualidade

- Implantação, se necessário, de um programa de Controle de Qualidade

6. Conhecer e analisar a infra-estrutura da UAN e propor melhorias

- Análise de fluxos

- Análise da localização dos setores

- Análise da ambiência

VII - BIBLIOGRAFIA:

Bibliografia Básica

ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Metha, 2003. 202p.

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo, Varela. 2003. 95 p.

LOPES, E. A. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC no. 275 da ANVISA**. São Paulo, Editora Varela, 2004. 236p.

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

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo – dando asas ao espírito empreendedor**. São Paulo, Saraiva. 2005. 277p.

MAGNÉE, H. M. **Manual do self-service**. São Paulo, Livraria Varela, 1996. 242p.

MARTINS, R. F. **SSOP: padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP: programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento**. São Paulo, Editora Manole, 1999. 164p.

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

NEVES, M. F., CHADDAD, F. R., LAZZARINI, S. G. **Gestão de negócios em alimentos**. São Paulo, Pioneira Thomson Learning, 2002. 129p.

PROENÇA, R. P. da C., SOUSA, A. A. de, VEIROS, M. B., HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis, Editora da UFSC, 2005. 221p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 6^a. ed., São Paulo, Editora Varela, 2005. 624p.