



**PLANO DE ENSINO**  
**UNIDADE CURRICULAR**

<b>Unidade Curricular:</b> NUT028 - ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II
<b>Curso (s):</b> NUT - NUTRIÇÃO
<b>Docente (s) responsável (eis):</b> DORA NEUMANN / MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA
<b>Carga horária:</b> 180 horas
<b>Créditos:</b> 12
<b>Ano/Semestre:</b> 2020/5

**Ementa:**

Acompanhamento da elaboração de cardápios e planejamento de compras. Acompanhamento dos processos de produção: recebimento e estocagem de gêneros, pré-preparo e preparo das refeições, distribuição das refeições, higienização de alimentos, materiais e superfícies. Controle de custos das refeições. Análise da estrutura físico-funcional das UANs. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

**Objetivos:**

Preparar o aluno a exercer as atividades relacionadas à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Proporcionar ao aluno a oportunidade de entrar em contato com a realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição, através da observação das práticas e rotinas, visando uma melhor compreensão do processo de obtenção de um alimento saudável e de boa qualidade nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição.

**Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:**

Apresentação da disciplina, cronograma e local de estágio: 2 horas  
Observação do pré-preparo e preparo de alimentos e fatores que possam interferir na conservação de valor nutritivo dos alimentos: 24 horas  
Avaliação de cardápio. Fichas técnicas, per capita, resto ingestão e sobra limpa: 24 horas  
Controle de Qualidade de Alimentos: 10 horas  
Recepção e armazenamento dos alimentos: 24 horas  
Métodos de compra da unidade: 24 horas  
Cargos, funções e rotinas operacionais do serviço: 12 horas  
Produtividade dos funcionários da Unidade : 12 horas  
Aplicação de Check List: 2 horas  
Fluxograma de produção e análise de pontos críticos de controle: 12 horas  
Saúde e segurança no trabalho: 12 horas

Execução de treinamento para a Unidade : 12 horas  
Elaboração do projeto e relatório final de estágio: 10 horas

### **Metodologia e Recursos Digitais:**

Correio eletrônico  
Material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos,  
Orientação de leituras

### **Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:**

Ficha de Avaliação realizada pelo orientador do estágio 40% (nutricionista da UAN) (anexa ao Plano de Trabalho)  
Ficha de Avaliação realizada pelos supervisores de estágio 30% (professores da UFVJM) (anexa ao Plano de Trabalho)  
Relatório de estágio 20%  
Projeto de estágio 10%

### **Bibliografia Básica:**

1. ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2009. 342p.
2. ALVES, S. J. E. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2007, 6ª edição.
3. MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002.413p.
4. PINHEIRO-SANTANA, H. M. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.
5. SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p.
6. TEIXEIRA, S. M.F.G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.
7. VAZ, C.S. Alimentação de Coletividades Uma abordagem gerencial. Brasília, 2003. 206p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. ABERC Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade -2003.
2. LOPES, H. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004.236 p.
3. PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva. 2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.
4. PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005.221p.
5. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
6. Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
7. Resolução CFN N.º 380/2005. Atribuições dos nutricionistas, conforme área de atuação.

**Referência Aberta:**

Não será utilizado nenhum outro material

**Assinaturas:**

**Data de Emissão:**09/12/2020

---

**Docente responsável**

---

**Coordenador do curso**

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil  
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil  
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil  
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil  
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024  
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800  
Telefone: +55 (33) 3529-2700  
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808  
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821