

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 220	AULAS: 275
-------------	-----------	----------	------------

CURSO: NUTRIÇÃO CAMPUS: ALFENAS

DISCIPLINA: ESTAGIO EM UNIDADES DE ALIM.E NUTRICAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

- Aplicar os conhecimentos teórico-científicos adquiridos durante a formação acadêmica, através do desenvolvimento de atividades práticas pertinentes à atuação do profissional Nutricionista na área de Alimentação Coletiva;
- Atuar na rotina da gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Apresentar espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, colaboradores e clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Contribuir com o local de estágio através de sugestões e implementação de propostas nos setores em que houver interesse e/ou necessidade;
- Aplicar as competências humanísticas de tomada de decisão, comunicação, liderança, administração e gerenciamento no âmbito profissional;
- Estabelecer um canal de comunicação nas áreas de produção de alimentos e Nutrição;

EMENTA: Organização geral da rotina e do fluxograma na UAN. Análise da estrutura física. Programação e adequação de cardápios, compras e custo envolvidos. Supervisão dos processos de produção. Higienização geral e controle de qualidade em UAN. Serviços especiais. Controle de custos e gestão financeira. Gestão e treinamento de recursos humanos. Apresentação de resultados.

METODOLOGIA:	Exposição Dialogada:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Estudo de caso:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Trabalho de grupo:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Debate:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Painel:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	TBL:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	PBL:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBLe:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Aula invertida:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming):	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Mapa Conceitual:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>

RECURSOS AUXILIARES:	Computador:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Vídeos:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Projetor Multimídia:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Álbuns Seriados:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Internet:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Slides:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Manequins:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Lousa Eletrônica:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>

*Ambiente Virtual de Aprendizagem

AVALIAÇÃO:	Discursiva:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prática:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Múltipla escolha:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Oral:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>			

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Mezomo, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação - planejamento e administração**. 6. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015.

Payne-Palacio, June. **Gestão de negócios em alimenta - princípios e práticas**. 12. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015.

Chesser, Jerald W.. **Gestão em serviços de alimenta - liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016.

REVISTA DE NUTRIÇÃO. . . ., 1997-.. ISSN 1415-5273. versão online. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&lng=pt&pid=1415-5273&nrm=iso. Acesso em: 19 fev. 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Vieira, Marta Neves Campanelli Marçal. **Gestão de qualidade na produçã**. Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2012.

Balchiunas, Denise. **Gestão de uan - um resgate do binômio alimentação e nutrição**. São Paulo - SP - Brasil: Roca, 2014.

Eleuterio, Helio. **Serviços de alimentação e bebê**. São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014.

Carelle, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alim**. 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014.

Philippi, Sônia Tucunduva. **Tabela de composição de alimen - suporte para decisão nutricional**. 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016.

Oliveira, Zélia Milet Cavalcanti de. **Administração aplicada às unid**. São Paulo - SP - Brasil: Atheneu, 2010.

Germano, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária**. 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015.

. **Manual aberc de práticas de el**. 9. ed. : ABERC, 2009.

ALIMENTOS E NUTRIÇÃO. .: ., 1989-.. ISSN 0103-4235. *versão online*. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos>. Acesso em: 19 fev. 2020.

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 220	AULAS: 275
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: ESTAGIO EM UNIDADES DE ALIM.E NUTRICA0			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
<p>Organização geral da rotina e do fluxograma na UAN. Análise da estrutura física. Programação e adequação de cardápios, compras e custo envolvidos. Supervisão dos processos de produção. Higienização geral e controle de qualidade em UAN. Serviços especiais. Controle de custos e gestão financeira. Gestão e treinamento de recursos humanos. Apresentação de resultados.</p>			
<p>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analisar, no local, a aplicação prática dos conceitos, técnicas, teorias e princípios de gestão; 2. Realizar análise e interpretação do organograma, fluxograma e cronograma existentes no local, elaborando proposta, caso necessário; 3. Identificar as características da coletividade, analisar a adequação de um cardápio semanal do local, realizando cálculo do índice de resto-ingestão (aceitabilidade) e análise do custo envolvido; 4. Calcular o VET ideal à coletividade do local, elaborando um cardápio semanal para aplicação em estágio, realizando: previsão de compras dos gêneros, índice de resto-ingesta (aceitabilidade), e custo envolvido; 5. Identificar e analisar o tipo de serviço encontrado no local; 6. Identificar, analisar e/ou elaborar proposta de lay-out, segundo padrões desejáveis para UAN; 7. Identificar, analisar e/ou elaborar sugestão de equipamentos e materiais necessários ao local; 8. Analisar e/ou elaborar cargos e funções, rotinas e escalas de serviço e férias na UAN local; 9. Realizar cálculo e análise de dimensionamento dos recursos humanos no local, elaborando proposta de revisão, caso necessário; 10. Analisar os métodos adotados no local para recrutamento, seleção e treinamento de recursos humanos; 11. Executar um treinamento na UAN em estágio, a partir do diagnóstico das necessidades; 12. Analisar política e previsão de compras adotadas no local; 13. Acompanhar e analisar critérios para recebimento de gêneros; 14. Conhecer e analisar os impressos em utilização no local; 15. Identificar e analisar as atividades de monitoramento de pontos críticos de controle e dos procedimentos de higienização geral adotados no local e adoção de boas práticas na produção de refeições; 16. Realizar Estudo Temático – eleger, em conjunto com o supervisor local, um tema que mereça estudo mais detalhado, com embasamento teórico e prático, e elaboração de proposta para implantação, caso necessário. 			