

Programa Analítico de Disciplina

NUT 408 - Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2021

Número de créditos: 66.4
Carga horária semestral: 270h
Carga horária semanal teórica: 2h
Carga horária semanal prática: 16h
Semestres: I e II

Objetivos

- Vivenciar as atribuições inerentes ao desempenho de atividades de gestão de unidade de alimentação e nutrição.
- Elaborar o plano de atividades conforme objetivos da disciplina e adaptado ao local de realização do estágio.
- Aprimorar habilidades individuais e complementar conhecimentos que possam contribuir para a consolidação da formação científica instrumentalizando o estudante para sua atuação no mercado de alimentação coletiva.
- Realizar atividades inerentes à função do nutricionista na área de gestão de alimentação coletiva, dentro dos preceitos éticos.
- Desenvolver um projeto para atendimento de uma necessidade da UAN local do estágio.

Ementa

Objetivos e orientação geral para atividades de estágio. Orientação para análise do quadro de pessoal. Orientação para análise das rotinas de planejamento, produção, distribuição e higienização. Orientação para o desenvolvimento de testes e avaliação de alimentos. Orientação para a condução de trabalhos de educação nutricional. Orientação para desenvolvimento de projetos. Orientação para elaboração de relatórios de estágio.

Pré e co-requisitos

2835 OBR

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	10

Oferecimentos optativos

Não definidos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 9NSD.8YGN.G2LR

NUT 408 - Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Objetivos e orientação geral para atividades de estágio 1. Caracterização da Unidade onde se desenvolverá o estágio 2. Atribuições do estagiário 3. Cronograma de atividades	2h	240h	0h	0h	242h
1. Atividades no Campo de Estágio	2h	240h	0h	0h	242h
2. Orientação para análise do quadro de pessoal 1. Dimensionamento dos setores de trabalho 2. Atribuição dos funcionários 3. Escalas de funcionários	4h	0h	0h	0h	4h
3. Orientação para análise das rotinas de planejamento, produção, distribuição e higienização 1. Planejamento e análise de cardápio 2. Pedidos de compras 3. Recepção e inspeção de alimentos e de outros itens de consumo 4. Sistema de armazenamento e conservação de alimentos 5. Operações de produção de alimento: do pré-preparo à cocção 6. Distribuição de refeição 7. Higienização de ambientes 8. Higiene de manipuladores de alimentos	6h	0h	0h	0h	6h
4. Orientação para o desenvolvimento de testes e avaliação de alimentos 1. Testes para avaliação de matérias primas 2. Testes de receitas e determinações de valores per capita 3. Avaliação sensorial de preparações	4h	0h	0h	0h	4h
5. Orientação para a condução de trabalhos de educação nutricional	4h	0h	0h	0h	4h
6. Orientação para desenvolvimento de projetos 1. Seleção do tema 2. Planejamento e execução do projeto	6h	0h	0h	0h	6h
7. Orientação para elaboração de relatórios de estágio	4h	0h	0h	0h	4h
Total	32h	480h	0h	0h	512h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 9NSD.8YGN.G2LR

Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros)
Prática	Desenvolvimento de projeto, Prática executada por todos os estudantes e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	Estudo dirigido e Projeto
Projeto	Desenvolvimento de projeto
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

NUT 408 - Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. São Paulo: McGraw-Hill, 1993.	69
SILVA FILHO, R. A. S. Manual básico para planejamento e projeto de restaurante e cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232p.	12
STONER, J. A. F; FREEMAN, R. E. Administração (tradução). Rio de Janeiro: Prentice-Hall do Brasil, 1985. 533p.	17

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade. 4. ed. São Paulo, 2003.	4
ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 2.ed. São Paulo: Metha Ltda, 2007. 318p.	2
GANDRA, Y. R. Avaliação dos serviços de alimentação. São Paulo: Sarvier, 1986. 207p.	8
MAGNÉE, H. M. Manual do self-service - roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 1996, 242p.	6
PASSOS, C. M. Organização de cozinhas hospitalares. São Paulo: Penteado, 1978. 231p.	3
SCHILLING, M. Qualidade em nutrição. Métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. 2.ed. São Paulo: Varela, 1998. 151p.	3
TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. S.; BISCONTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006. 219p.	6