



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

| | | |
|--|--|------------------------------|
| CÓDIGO: | COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II | |
| UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: FACULDADE DE MEDICINA | SIGLA: FAMED | |
| CH TOTAL TEÓRICA: 45 HORAS | CH TOTAL PRÁTICA: 15 HORAS | CH TOTAL: 60 HORAS |

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Contribuir com a formação do acadêmico na área de Administração de Unidades de Alimentação e nutrição, fornecendo as ferramentas básicas para o exercício profissional.

Objetivos Específicos

- Identificar e conhecer uma Unidade de Alimentação e Nutrição abordando os tipos de serviços fornecidos e o volume da produção;
- Conhecer e operacionalizar as Boas Práticas de Fabricação.
- Conhecer e operacionalizar os Procedimentos Operacionais Padronizados em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Conhecer e avaliar o Programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- Conhecer, avaliar e criticar os diversos programas de qualidade e acreditação em UAN.
- Conhecer a biossegurança aplicada à UAN.
- Avaliar a produtividade em UAN.
- Desenvolver treinamentos para serem implantados em UAN.

EMENTA

Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF). Higiene e Manipulação de alimentos em lactários, bancos de leite e salas de nutrição enteral. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) nas diversas etapas de preparação de alimentos. Avaliação da produtividade e avaliação de programas de acreditação em UAN. Biossegurança em UAN. Gestão ambiental e responsabilidade social.

PROGRAMA

- Controle de Qualidade Parte 1: Boas Práticas de Fabricação e elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- Controle de Qualidade Parte 2: Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
- Controle de Qualidade Parte 3: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- Higiene e manipulação de alimentos em lactários, bancos de leite e serviços de nutrição enteral e parenteral em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Gestão de qualidade e programas de acreditação em UAN.
- Biossegurança em UAN.
- Avaliação da produtividade.
- Gestão ambiental e responsabilidade social.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 2º ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2007.

TEIXEIRA, S., et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Atheneu, 2007.

ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. Editora Metha, São Paulo, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos. Editora Varela.

ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. 2 edição. Editora Ponto Crítico. 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÃO COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. Ed. ABERC, 2003.

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia e Segurança Alimentar. Ed. Artmed, 2005.

GERMANO, Pedro Mantel Leal; Germano, Maria Isabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Varela, 2003.

JOHN F. KNIGHT & LENDAL . KOTSCHEVAR. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. Editora Roca., 3ª ed. 2005.

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes Industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998.

KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. Editora Varela, 2003.

KINTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999.

MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração. 5ª ed. Manole, 2002.

MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. São Paulo: Terra Escritório de

Comunicação, 1994.

OLIVEIRA, N.F.W. et al. Administração em serviços de nutrição. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Âmbito Cultural, 1986.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos 3ª edição. Editora Atheneu, 3 edição, 2006.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. Ed. São Paulo: Varela. 2001.

SILVA, S. M. C. S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2001.

TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990.

VALLE D. P., Marques V.S. Biossegurança em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

APROVAÇÃO

06 / 05 / 12

Luana Padua Soares

Universidade Federal de Uberlândia
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso
Prof. Luana Padua Soares
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição
Portaria R Nº 856/11

11, 06, 2012

Ben Hur Braga Taiberr

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica
Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Ben Hur Braga Taiberr
Diretor da Faculdade de Medicina
Portaria R nº 674/09