

Nº 200
@
Secretaria-geral



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: FACULDADE DE MEDICINA		SIGLA: FAMED
CH TOTAL TEÓRICA: 15 HORAS	CH TOTAL PRÁTICA: 165 HORAS	CH TOTAL: 180 HORAS

OBJETIVOS

- Colocar em prática os conceitos fundamentais de higiene alimentar e a legislação da ANVISA referente ao recebimento de matérias-primas; processamento de alimentos; construção de áreas destinadas à manipulação de alimentos; limpeza e sanificação de ambientes, equipamentos, alimentos e manipuladores; com a finalidade de prevenir ou reduzir as contaminações dos produtos finais por microorganismos ou substâncias que levam riscos à saúde do consumidor;
- Avaliar as condições higiênico-sanitárias de U.A.N.s;
- Elaborar, implementar e conhecer programas de garantia da qualidade higiênico-sanitária de alimentos;
- Aplicar os conhecimentos básicos de administração geral em U.A.N.s;
- Conhecer os recursos humanos, estruturas organizacionais, teorias administrativas da administração geral aplicadas em U.A.N.s;
- Caracterizar a população-alvo, o sistema de distribuição, os tipos de serviços de alimentação e o cardápio utilizado em U.A.N.s;
- Descrever os procedimentos e normas básicas em cada área de trabalho utilizados em U.A.N.s;
- Conhecer e caracterizar as principais áreas de trabalho (estrutura física, localização, características de construção, dimensões, etc.) que constituem U.A.N.s desde o recebimento até a distribuição;
- Relacionar, dimensionar, situar, verificar a utilidade dos equipamentos e utensílios utilizados em todas as áreas de trabalho de U.A.N.s desde o recebimento até a distribuição;
- Conhecer as relações com fornecedores e o processo de recebimento, compras e armazenamento de mercadorias de U.A.N.s;
- Planejar ou conhecer os cardápios de U.A.N.s. Planejar, calcular, e controlar custos de uma U.A.N.;
- Identificar e conhecer as escalas de trabalho utilizadas em U.A.N.s;
- Formular sistemas de controle de qualidade e avaliação adequados a U.A.N.s;
- Relacionar os princípios básicos de segurança do trabalho na U.A.N.

EMENTA

Planejamento, gerenciamento e avaliação de unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

PROGRAMA

Histórico e Normas de Higiene dos Alimentos. Agentes e processos de limpeza e sanitização.. Áreas de procedimentos de uma unidade de alimentação e nutrição. Procedimentos Padrão de Higiene Operacional. Boas Práticas de Fabricação. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Administração e organização da U.A.N. (Unidade de Alimentação e Nutrição – institucional e hospitalar.) Caracterização e Estrutura Organizacional da U.A.N. Sistemas de Alimentação. Funcionamento da U.A.N. Planejamento da Estrutura Física da U.A.N. Equipamentos, Materiais e Utensílios utilizados na U.A.N. Planejamento de cardápios. Cálculo de custos do cardápio. Dimensionamento e Distribuição de Pessoal. Recrutamento, Seleção e Admissão de Pessoal. Treinamento de Pessoal e Segurança do Trabalho. Métodos de Controle e Qualidade. Programa de Alimentação do Trabalhador.

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

Board

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

01, 06, 2012

[Signature]

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica