



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: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 225 horas	CH TOTAL: 255 horas

1. **OBJETIVOS**

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

Realizar apontamentos relacionados aos processos de trabalho de forma apreciativa.

Planejar cardápios considerando o conceito de sustentabilidade, de manejo adequado de resíduos e o aproveitamento integral dos alimentos.

Planejar e realizar atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.

Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.

Detectar a concordância dos processos e estruturas em relação às legislações do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

Identificar e analisar os diferentes modelos de produção, abastecimento e comercialização/distribuição de alimentos no âmbito local, regional e nacional.

2. **EMENTA**

Planejamento, gerenciamento e avaliação de unidades de alimentação e nutrição.

3. **PROGRAMA**

Aplicação na prática dos conceitos fundamentais de higiene alimentar e da 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 micro-organismos ou substâncias que levam riscos à saúde do consumidor;

Avaliação das condições higiênico-sanitárias de UANs;

Elaboração, implementação e conhecimento dos programas de garantia da qualidade higiênico-sanitária de alimentos;

Aplicação dos conhecimentos básicos de administração geral em UANs;

Caracterização da população-alvo, o sistema de distribuição, os tipos de serviços de alimentação e o cardápio utilizado em UANs;

Descrição dos procedimentos e normas básicas em cada área de trabalho utilizados em UANs;

Gestão dos recursos humanos, conhecimento das estruturas organizacionais e teorias administrativas da administração geral aplicadas em UANs;

Caracterização e conhecimento das principais áreas de trabalho (estrutura física, localização, características de construção, dimensões, etc.) que constituem UANs desde o recebimento até a distribuição;

Dimensionamento e conhecimento da utilidade dos equipamentos e utensílios utilizados em todas as áreas de trabalho de UANs desde o recebimento até a distribuição;

Planejamento dos cardápios de UANs. Planejamento, cálculo e controle custos de uma UAN;

Conhecimento das relações com fornecedores e o processo de recebimento, compras e armazenamento de mercadorias de UANs;

Identificação e conhecimento das escalas de trabalho utilizadas em UANs;

Conhecimento dos sistemas de controle de qualidade e avaliação adequados;

Identificação e conhecimento dos princípios básicos de segurança do trabalho na UAN.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARELLE, A.C.; CÂNDIDO, C.C. **Manipulação e Higiene dos Alimentos**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>. Acesso em: 08 set. 2022.

SILVA, S.M.C.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 4. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735360. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>. Acesso em: 08 set. 2022.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>. Acesso em: 08 set. 2022.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. **Seleção e preparo de alimentos: Gastronomia e Nutrição**. São Paulo: Editora Metha, 2014.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha, 2011.

CHESSER, J.W.; CULLEN, N.C. **Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451700. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/>. Acesso em: 08 set. 2022.

MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595020450. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/>. Acesso em: 08 set. 2022.

TEXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2007.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3332351** e o código CRC **7DA89841**.
