



DISCIPLINAS

CÓDIGO	NOME
NUT A02	ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA COLETIVIDADES

CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS	ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ANO
T	P	E	TOTAL			
-	-	306	306			2009

EMENTA

O estágio consiste na observação e apoio às atividades de planejamento e gestão dos processos de produção e distribuição de refeições em Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN). Também compreende a participação nas atividades de controle de qualidade, vigilâncias: nutricional, sanitária e epidemiológica, educativas e de assistência nutricional aos usuários e colaboradores do SAN.

OBJETIVOS

Geral:

Propiciar ao estudante a oportunidade de desenvolver atividades que contemplem as competências e atribuições do nutricionista em Serviços de Alimentação e Nutrição para Coletividades.

Específicos:

- Possibilitar ao estudante a realização de análise crítica nos Serviços de Alimentação e Nutrição (SANs) para Coletividades, baseado nos conhecimentos adquiridos durante o curso de graduação.
- Possibilitar que o aluno demonstre/ desenvolva habilidade para diagnosticar, investigar, analisar e, a partir daí, propor formas de resolução de problemas que abordem a complexidade organizacional do SAN.
- Possibilitar que o aluno possa compreender os aspectos sociais, técnicos e culturais de uma situação real de trabalho.
- Possibilitar o amadurecimento de instrumentos teórico/ metodológicos específicos para esta área de atuação.

METODOLOGIA

O estágio ocorrerá em Serviços de Alimentação e Nutrição para Coletividades de instituições públicas e privadas. O desenvolvimento das atividades inerentes à prática profissional, que compreende atividades administrativas, assistências, de vigilâncias e educativas será acompanhado por um nutricionista supervisor, conforme determina o Código de Ética da profissão.

As atividades do estágio serão caracterizadas por:

1. Observação "in loco" do desenvolvimento das atividades do nutricionista segundo as competências e atribuições do profissional;
2. Reuniões semanais com o professor orientador com base em cronograma previamente estabelecido, sendo destinadas duas horas semanais por aluno para orientação presencial;
3. Complementarmente, serão realizadas sessões científicas, debates, seminários e estudo de caso voltado para coletividade analisando situações reais e propondo alternativas de intervenção;

4. A avaliação se dará a partir das atividades escritas, definidas no plano de curso do semestre previamente conhecido, apresentações de seminários, desempenho nas reuniões e debates nas reuniões de orientação, e pelo nutricionista supervisor da área de estágio. As notas conferidas às atividades escritas serão de atribuição exclusiva do orientador. Quanto aos seminários e discussões, poderão ser avaliados pelo orientador individualmente ou por banca de professores definidos pela coordenação do estágio.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1.0 PLANEJAMENTO DE ESTRUTURA FÍSICA

Localização do SAN, dimensionamento, leiaute, instalações, equipamentos e ambiência dos diversos setores do SAN (recebimento, acondicionamento, pré-preparo, cocção, distribuição, higienização, refeitório e administração) e fluxo de produção.

2.0 – ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS:

2.1. ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS DIRETAMENTE COM O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES.

2.1.1. GESTÃO DE PESSOAL

A gestão de pessoal procura proporcionar à instituição os recursos humanos mais apropriados ao seu funcionamento, condições de trabalho e ambiente adequados aos empregados de modo a sentirem-se motivados a permanecer no trabalho, buscando, desse modo, um perfeito ajustamento entre os objetivos da instituição e os dos empregados.

2.1.2. GESTÃO DE MATERIAIS

A gestão de materiais procura organizar de forma lógica e racional a aquisição e movimentação de materiais a fim de manter o processo produtivo.

2.1.3. GESTÃO DE PREPARO/PRODUÇÃO

A gestão de preparo/ produção procura orientar, controlar e avaliar a execução do processo de produção das refeições a fim de que todas as etapas ocorram de acordo com o previsto e respeitando o planejamento de cardápio elaborado pelo nutricionista.

2.1.4. GESTÃO DE DISTRIBUIÇÃO / COMERCIALIZAÇÃO

A gestão de distribuição/ comercialização procura orientar e controlar o fornecimento do produto final bem como avaliar a aceitação deste pelos usuários do SAN.

2.1.5. GESTÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE

A gestão de controle de qualidade busca controlar o SAN de modo a manter ou alcançar o nível de qualidade, de acordo com os padrões de higiene, pontualidade, atendimento e aceitabilidade considerando o conjunto de elementos que deles participam a exemplo de especificações, produção, manuseio de materiais, compras e estocagem e a relação com o meio ambiente.

2.2. ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS NÃO RELACIONADAS DIRETAMENTE COM O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES.

2.2.1. GESTÃO FINANCEIRA

A gestão financeira busca obter, utilizar e aplicar recursos financeiros a fim de assegurar as operações nos vários setores e áreas de atividade da instituição para garantir o pleno funcionamento do SAN.

3.0. ATIVIDADES ASSISTENCIAIS:

3.1. ATIVIDADES ASSISTENCIAIS DIRETAS (INDIVIDUAL).

As atividades assistenciais diretas são aquelas realizadas com o usuário do serviço, ou seja, prestação de cuidados nutricionais diretos que implicam na relação imediata nutricionista / usuário e colaboradores do SAN.

3.2. ATIVIDADES ASSISTENCIAIS INDIRETAS (COLETIVIDADE).

As atividades assistenciais indiretas são aquelas realizadas para o usuário do serviço, ou seja, são cuidados nutricionais realizados pelo nutricionista para o usuário e colaboradores do SAN, na qual não se verifica relação imediata nutricionista / usuário.

4.0 ATIVIDADES EM VIGILÂNCIA

As atividades em vigilância são aquelas que compreendem o cuidado com a alimentação e nutrição na perspectiva da vigilância sanitária, nutricional e epidemiológica, a fim de tomar decisões que permitam contribuir para a saúde dos usuários e colaboradores do serviço.

4.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A vigilância sanitária corresponde às práticas relacionadas à supervisão e controle da higiene dos manipuladores, das instalações, dos equipamentos e materiais, da matéria-prima, processamento e produto final.

4.2. VIGILÂNCIA NUTRICIONAL

A vigilância nutricional se aplica tanto à subnutrição como à sobre nutrição, considerando que a promoção de uma nutrição apropriada é um dos elementos essenciais à atenção primária à saúde. A vigilância nutricional refere-se ao estar atento à nutrição a fim de tomar decisões que permitam contribuir para a saúde dos usuários e colaboradores do serviço.

4.3 VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

A vigilância epidemiológica refere-se ao conjunto de atividades que proporcionam a informação indispensável para conhecer, detectar ou prever qualquer mudança que possa ocorrer nos fatores condicionantes do processo saúde-doença, com a finalidade de recomendar as medidas indicadas que levam à prevenção e controle das doenças direta ou indiretamente associadas à alimentação ou o padrão alimentar da coletividade.

A vigilância epidemiológica serve para: fazer recomendações; avaliar medidas de controle; realizar o planejamento.

5.0. ATIVIDADES EDUCATIVAS

5.1. ATIVIDADES EDUCATIVAS PARA OS USUÁRIOS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

As atividades educativas para a saúde referem-se à orientação prestada ao indivíduo ou grupo de usuários e colaboradores do SAN, para as quais é estabelecida uma relação pedagógica.

5.2. ATIVIDADES EDUCATIVAS EM SERVIÇO

As atividades educativas em serviço referem-se às atividades de treinamento e supervisão de pessoal técnico ou auxiliar no processo de produção de refeições.

BIBLIOGRAFIA

1- BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1.1 Livros

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÃO COLETIVA. **Manual ABERC de práticas de Elaboração e Serviço de Refeições Coletivas**. 8 ed., São Paulo: ABERC, 2003.

ARRUDA, G.A. **Manual de Boas Práticas vol II – Unidades de Alimentação e Nutrição** – São Paulo: Editora Ponto Critico, 1998.

BENEDICTO, M.L.; REGGIOLLI, M.R. **Manual de Dietas para Restaurante Industrial**. São Paulo: Ed. Atheneu, 1997, 154p.

FERREIRA, S.M.R. **Controle da Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva**. São Paulo: Ed. Varela, 2002, 173p.

GANDRA, Y. R.; **Nutrição e Alimentação**. São Paulo: Editora Sarvier, 1983

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKET, P. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação**. Ed. Livraria Varela: São Paulo, 2002, 173p.

LOBO, A. **Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial**. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 1999, 135p.

MAGNÉE, H. M., **Dinheiro Por Quilo – Manual de Self-service: roteiro e guia pratico para montagem e administração de restaurantes self-service por quilo**; São Paulo: Editora STS, 1995;

MEZOMO, I.F.B. **A Administração de Serviços de Alimentação**, 4ed., São Paulo, 1994, 469p.

PROENÇA, R.C., **Inovação Tecnológica na produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.

SANTOS S., S.G.F. **Treinando Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Ed. Varela, 1999. 122p.

SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição**. São Paulo: Varela. 1995.

SILVA, L. B.; MONERAT, M.P. **Alimentação para Coletividades**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica. 1986.

SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. **Cardápio: guia prático para elaboração**. São Paulo: Ed. Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2004, 195 p.

SILVA FILHO, A. R. A. da **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Livraria Varela, 1996.

TEIXEIRA, S. M.F.G; Oliveira, Z.M.C. de ; Rego, .J. C. de; Biscontini, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**, 1 reimpressão, 1. Ed., São Paulo: Editora Atheneu. 2000.

1.2 Legislações

BRASIL – Ministério da Saúde – Portaria 1428, de 26 de novembro de 1993 Dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de serviços na área de alimentos. **D.O.U - Diário Oficial da União . Poder executivo , de 02 de dezembro de 1993.**

BRASIL – Ministério da Saúde/ Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ industrializadores de Alimentos” **D.O.U- Diário Oficial da União . Poder Executivo de 01 de agosto de 1997.**

BRASIL- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. – **D.O.U - Diário Oficial da União. Poder executivo, de 06 de dezembro de 2002 .**

BRASIL – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **D.O.U - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.**

BRASIL – Ministérios do Trabalho e Emprego, da Fazenda, da Saúde, da Previdência Social e do Desenvolvimento Social e Combate a Fome - Portaria Interministerial nº.66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. **D.O.U - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 28 de agosto de 2006.**

2 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

2.1 Livros

ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo fazer.** São Paulo: Ed. Metha, 2003. 202p.

CHIAVENATO, I. **Iniciação ao planejamento e controle da produção**; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1990

CHIAVENATO, I. **Iniciação à Administração**; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991

CHIAVENATO, I. **Iniciação à Administração de Pessoal**; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1990

CHIAVENATO, I. **Iniciação à Administração de Materiais**; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991;

CHIAVENATO, I. **Iniciação à Administração Financeira**; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991;

LA TORRE, F. de **Administração Hoteleira – Parte II Alimentos e Bebidas**; Roca: São Paulo, 2002.

LOPES, E. A. **Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados exigidos pela RDC 275 da ANVISA.** Série Food Design, São Paulo : Ed. Varela, 2004.

MIRANDA, C. R. **Introdução à Saúde no Trabalho.** São Paulo: Atheneu, 1998.

MARICATO, P. **Como Montar e Administrar Bares e Restaurante**; São Paulo: Senac, 2001.

PROENÇA, R.P.C.; Sousa, A.A.; Veiros, M.B.; Hering, B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** Florianópolis: Ed. UFSC, 2005.

VAZ, C.S. **Alimentação de Coletividade : uma abordagem gerencial-** manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília. 2002.

VAZ, C.S. **Restaurantes : controlando custos e aumentando lucros.** Brasília, 2006.

2.2 Teses e dissertações

SOUSA, A. A. de **O Trabalho do Nutricionista e a Gestão dos Cuidados Nutricionais: Um Estudo Antropotecnológico em Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares.** Tese de doutorado em Engenharia da Produção , Florianópolis, UFSC, 2001.

BRADACZ, D. **Modelo de Gestão da Qualidade para o Controle de Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição.** Dissertação de Mestrado em Engenharia da Produção, Florianópolis , UFSC, 2003 . 172p.

MATOS, C. H. de **Condições de Trabalho e Estado Nutricional de Operadores do Setor de Alimentação Coletiva: um estudo de caso.** Dissertação de Mestrado em Engenharia da Produção, Florianópolis, UFSC, 2000.138p.

MORIMOTO, I. M.I. **Melhoria da Qualidade na Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar : um modelo Prático.** Dissertação de Mestrado em Engenharia da Produção , Florianópolis, UFSC, 2002. 262p.

PROENÇA, R.P.C. **Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de tecnologia: uma abordagem antropotecnológica no setor de alimentação coletiva.** Tese (Pós-graduação em Engenharia da Produção) , Florianópolis, UFSC, 1996.

RIBEIRO, C. S.G. **Análise de Perdas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) Industriais Estudo de Caso em Restaurantes Industriais.** Dissertação (Pós- graduação em Engenharia da Produção), Florianópolis, UFSC, 2002. 128p.

VEIROS, M. B. **Análise das Condições de Trabalho do Nutricionista na Atuação como Promotor de Saúde de uma Unidade de Alimentação e Nutrição : um estudo de caso.** Dissertação (Pós-graduação em Engenharia da Produção), Florianópolis, 2002. 225p.
