

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**DISCIPLINA:** Atividades Práticas Monitoradas E

**CÓDIGO:** NUT014

**DEPARTAMENTO:** Departamento de Nutrição

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
00	30	02

**VERSÃO CURRICULAR:** 2016/1

**PERÍODO:** 5º

**CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:** (X) Obrigatória ( ) Optativa

**PRÉ-REQUISITOS**

Nenhum

**EMENTA**

Atividades práticas de gestão em unidades produtoras de refeições.

**OBJETIVO GERAL**

Conhecer a área de atuação do nutricionista em Alimentação Coletiva.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Vivenciar a realidade da rotina de trabalho nas Unidades Produtoras de Refeições;
- Conhecer os setores que compõem uma Unidade Produtora de Refeições;
- Conhecer as atividades realizadas pelo nutricionista na área de Alimentação Coletiva;
- Compreender os processos de compras de produtos, elaboração de custos, planejamento de cardápios, análise dos fluxos de produção e distribuição das refeições;
- Desenvolver atividades relacionadas à área de Alimentação Coletiva;
- Integrar conhecimentos adquiridos na disciplina *Epidemiologia e Saúde Coletiva* em Unidades Produtoras de Refeições.

**METODOLOGIA**

- Realização de atividades relacionadas à área de Alimentação Coletiva com supervisão do profissional ou responsável pela Unidade Produtora de Refeições;
- Identificar o perfil demográfico (faixa etária e sexo) e epidemiológico (doenças crônicas) dos usuários da Unidade Produtora de Refeições;
- Identificar possíveis determinantes do processo saúde-doença, se existente, dos usuários da Unidade Produtora de Refeições, com base no perfil epidemiológico descrito.

### AVALIAÇÃO

- Avaliação do supervisor local: 40,0 pontos (Pontualidade, responsabilidade, iniciativa)
- Avaliação do professor: 20,0 pontos
- Entrevista: 15,0 pontos
- Relatório final: 15,0 pontos
- Atividade integradora (*Epidemiologia e Saúde Coletiva e APM E*): 10,0 pontos

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Áreas de atuação do nutricionista em Alimentação Coletiva.
2. Atividades realizadas pelo nutricionista em uma Unidade Produtora de Refeições.
3. Administração de uma Unidade Produtora de Refeições.
4. Setores que compõem uma Unidade Produtora de Refeições.
5. Integração da disciplina *Epidemiologia e Saúde Coletiva* em Unidades Produtoras de Refeições.

### BIBLIOGRAFIA

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Metha, 2 ed. Metha, 2007. 318p.
- CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo – dando asas ao espírito empreendedor**. São Paulo, Saraiva. 2005. 277p.
- KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo, Varela. 2003.
- MAGNÉE, H. **Manual do self-service**. São Paulo, Livraria Varela, 1996. 242p.
- MEZOMO, I. F. de B. **O serviço de nutrição – administração e organização**. São Paulo, 2002. 413p.
- TEIXEIRA, S., MILET, Z., CARVALHO, J., BISCANTINI, T. M. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, Editora Atheneu, 2006. 219p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- BALCHIUNAS, D. **Gestão de UAN: um resgate do binômio Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Roca, 2014. 304p.
- COLARES, L.G.T. et al. **Contratação de Serviços terceirizados de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 114p.
- MAGNÉE, H. M. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005. 128p.
- MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 6<sup>a</sup>. ed. São Paulo: ed. Senac, 2005. 204p.
- MARICATO, P. **Marketing para bares e restaurantes**. Rio de Janeiro: Senac, 2005. 176p.
- NEVES, M. F., CHADDAD, F. R., LAZZARINI, S. G. **Gestão de negócios em alimentos**. São Paulo, Pioneira Thomson Learning, 2002. 129p.
- PROENÇA, R. P. da C., SOUSA, A. A. de, VEIROS, M. B., HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis, Editora da UFSC, 2005. 221p.

OLIVEIRA, J. O. et al. **Gestão da qualidade: tópicos avançados**. São Paulo: pioneira Thomson Learning, 2006. 243p.

OLIVEIRA, N.F.W. **Alimentação institucional: uma visão moderna**. Passos, MG: Editora Offset, São Paulo, 2007. 136p.

VAZ, C. S. **Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, 2006. 196p.

ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007. 352p.