



PLANO DE ENSINO

I. IDENTIFICAÇÃO:	
UNIDADE ACADÊMICA: FANUT	
CURSO: Nutrição	
DISCIPLINA: Estágio em Alimentação Coletiva	
MATRIZ: 2009	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 30h	CARGA HORÁRIA TOTAL: 300h (280 h práticas e 20 h teóricas)
ANO/SEMESTRE: 2017/1	TURNO/TURMA: 9º e 10º período
PROFESSORAS: Prof. Drª. Elaine Meire de Assis Ramirez Asquieri, Prof. Drª. Liana Jayme Borges, Profa Dra Márcia Helena Sacchi Correia, Profª Maria Luiza Rezende Ribeiro, Prof. Drª. Rosana de Moraes Borges Marques (coordenadora do Estágio)	

II. EMENTA: Estrutura de UAN de coletividades sadias e enfermas. Planejamento e controle da produção. Controle de qualidade em UAN. Saúde e segurança do trabalhador. Educação nutricional em UAN. Marketing em UAN. Gestão de resíduos em UAN. Empreendedorismo. Temas atuais (seminário integrador).
III. OBJETIVO GERAL Levar o aluno a vivenciar no campo de estágio a atuação do profissional nutricionista, na área de alimentação coletiva em UAN através da aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas inerentes ao estágio, visando a apresentação de soluções dos problemas, bem como no planejamento, organização e execução dos programas e atividades relacionados à alimentação e nutrição.
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none">• Avaliar tecnicamente a UAN Institucional ou hospitalar (estrutura físico funcional);• Realizar atividades relacionadas a administração de materiais, controle financeiro, de produção, pessoas, saúde e segurança do trabalhador, alimentar e nutricional;• Avaliar tecnicamente os cardápios pelo método AQPC;• Planejar cardápios saudáveis e elaborar suas fichas técnicas;• Realizar atividades relacionadas ao controle de qualidade (higiênico-sanitário, nutricional e sensorial)
V. CONTEÚDO <ol style="list-style-type: none">1 Estrutura físico-funcional de UAN Institucional ou Hospitalar Identificação da UAN; Localização (organogramas); fluxograma; Equipamentos; Instalações; Estrutura organizacional; Avaliação técnica.2 Gerenciamento da produção de refeições/alimentos na UAN Planejamento de cardápios; Processamento de alimentos; Controle de qualidade; Distribuição das refeições (refeitório e/ou pacientes); marketing.3 Gestão de pessoas Dimensionamento; Recrutamento; Seleção; Capacitação; Avaliação, Liderança.4 Gestão de materiais e custos Aquisição; Armazenamento; Controle financeiro.5 Segurança e saúde no trabalho e Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)6 Gestão ambiental na UAN7 Marketing em UAN8 Educação Alimentar e Nutricional e Segurança Alimentar e Nutricional na UAN.
VI. METODOLOGIA Vivência prática profissional do nutricionista em campo, acompanhamento da atuação do nutricionista em UAN, auxiliando e executando atividades supervisionadas pelo nutricionista supervisor de estágio. Os docentes da disciplina realizarão supervisões semanais nos campos de estágios (UAN institucional e hospitalar) e serão responsáveis por acompanhar e orientar os estagiários no campo. Seminários e discussão

em grupo de temas pré-estabelecidos.

VII. PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados mediante:

- Diagnóstico do campo e planejamento de atividades (S1) e Apresentação final (S2)
- Checagem de conteúdo
- Desempenho no campo (nutricionista supervisor) – Média de duas avaliações: parcial e final
- Desempenho final no estágio (Todos os professores orientadores)
- Relatório final (relatório global do estágio)

A nota final do estágio será composta de:

N1: Média das checagens (Peso 3) + Diagnóstico e planejamento (Peso 4) + Nota do relatório final (Peso 3)

N2: Média da nota de desempenho no campo (Peso 4) + Média de desempenho final no estágio (Peso 6)

$N \text{ Final} = (N 1 + N 2) / 2$

OBS: O planejamento de atividades será apresentado oralmente e uma via impressa deverá ser entregue aos professores para avaliação. As checagens de conteúdo serão realizadas conforme planejamento de cada professor responsável. Material impresso poderá ser solicitado para complementar a avaliação. O Relatório final de estágio deve ser entregue ao final do estágio, na data estipulada (impresso e em CD). A estrutura deste relatório deve seguir os moldes de trabalhos da FANUT e deve relatar as atividades realizadas no estágio (observar o planejamento e acrescentar outras atividades diversas).

O CD deve ser devidamente identificado (Estágio em AC/Nome/Local de Estágio/1ºGrupo 2017).

VIII. BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. 10. ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.
- MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.
- TEIXEIRA, S. et. al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003.
- KIMURA, A. Y. **Planejamento e Administração de Cursos em Restaurantes Industriais**. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.
- VAZ, C. S. **Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas**. Brasília-DF, 2003. 208 p.
- SILVA FILHO, A. R. A. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.

Legislação:

LEI DO ESTÁGIO 11.788

REGULAMENTO GERAL DOS ESTÁGIOS (a partir de 2009)

RESOLUÇÃO CEPEC Nº 766

RESOLUÇÃO CEPEC Nº 880

REGULAMENTO DE ESTÁGIO - Bacharelado em Nutrição

–

Cronograma EAC/2017-Ciclo 1

Reuniões e Checagem de Conteúdo

Semana	Data	Atividade	Objetivo	Metodologia
1	06/03	1ª Reunião – FANUT – Todos	Normas e Plano de ensino	-
2	17/03 8:00h	2ª Reunião – FANUT - Todos	Andamento de estágio	Relato de experiência
3	24/03 8:00h	3ª Reunião – FANUT – Todos	Diagnóstico e apresentação de propostas	Relatório escrito
4	29/03 8:00h	1ª Checagem de conteúdo – Liana T	Controle higiênico-sanitário e de resíduos	Oral/escrito
5	07/04 8:00h	4ª Reunião – FANUT - Todos	Andamento de estágio	Relato de experiência
7	20/04 8:00h	2ª Checagem de conteúdo – Rosana T	Gestão de Pessoas e SST	Oral/escrito
8	27/04 8:00h	3ª Checagem de conteúdo – Marcia T	Fichas técnicas e Cardápios	Oral/escrito
		5ª Reunião – FANUT – Todos	Andamento de estágio	Relato de experiência
9	05/05 8:00h	4ª Checagem de conteúdo – Maria Luiza T	PAT e AQPC	Oral/escrito
10	12/05 8:00h	5ª Checagem de conteúdo – Elaine T	Gestão de materiais e Custos	Oral/escrito
		6ª Reunião - FANUT	Andamento de estágio	Relato de experiência
11	18/05 8:00h	7ª Reunião - FANUT	Atividades Desenvolvidas	Arguição/Defesa
12	26/05	Entrega do Relatório Final		Relatório Escrito

Coordenador da disciplina: Rosana de Moraes Borges Marques	Data: ___/___/___
Coordenador do Curso de Nutrição: Ana Tereza Vaz de Souza	Data: ___/___/___
Diretor da Faculdade de Nutrição: Lucilene Maria de Sousa	Data: ___/___/___

ORIENTAÇÕES PARA O ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA-Grupo 1

Professores:

Profª Drª Elaine Meire de Assis Ramirez Asquieri (assis.elaine@gmail.com)

Profa Dra Márcia Helena Sacchi Correia (marcia.fanut@gmail.com)

Profa Maria Luiza Rezende (maria_luizarr@hotmail.com)

Profª Drª Liana Jayme Borges (lianajb@hotmail.com)

Profª Drª Rosana de Morais Borges Marques (rosanambm@gmail.com) (Coordenadora do estágio)

Período: 06 de março a 26 de maio/2017

1. ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

1.1. VIVÊNCIAS INDISPENSÁVEIS NO CAMPO

- Diagnóstico e avaliação técnica da UAN (estrutura físico-funcional)
- Planejamento e controle de produção (incluindo planejamento de cardápios saudáveis, fichas técnicas, avaliação técnica de cardápios – AQPC e PAT)
- Gestão de materiais e controle financeiro
- Controle de qualidade (higiênico sanitário, nutricional e sensorial)
- Gestão de pessoas
- Saúde e segurança do trabalhador
- Atividades de segurança alimentar e nutricional
- Gestão de resíduos
- Marketing na UAN

1.1.1. Atividades obrigatórias

- Aplicar o *check list* RDC 216 (instrumento para realizar avaliação técnica da UAN), indicando ações corretivas de acordo com as recomendações da legislação e literatura;
- Avaliar qualitativamente um cardápio da UAN (01 mês), utilizando o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC);
- Verificar adequação de um cardápio semanal da UAN em relação aos parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT);
- Planejar um cardápio mensal e aplicar o AQPC;
- Elaborar fichas técnicas de preparações servidas na UAN (prato proteico, acompanhamento, guarnição);
- Demonstrar o fluxograma de produção das preparações componentes do cardápio e colaboradores envolvidos no processo de preparo;
- Demonstrar o cálculo do custo das refeições utilizado pela UAN (01 mês) e comparar com métodos da literatura;
- Listar os alimentos de acordo com preço e construir uma curva ABC;
- Descrever o processo de recrutamento e seleção de colaboradores, de motivação e demais procedimentos relacionados à gestão de pessoas na UAN;
- Descrever quais são as ações existentes na UAN relacionadas à segurança e saúde do trabalhador (existência de CIPA, mapa de riscos, EPI, etc.);
- Atividades relacionadas à nutrição em saúde pública, como por exemplo, educação, avaliação e orientação nutricional.
- Acompanhamento nutricional dos funcionários da UAN (Medidas antropométricas), quando possível, comparando com dados anteriores, quando houver.
- Verificar como é realizado o controle ambiental na UAN e propor implantação de medidas e ações quando necessário (Lei nº 12.305 de 12/08/2010 - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos)
- Desenvolver atividades de marketing na UAN – por exemplo, endomarketing (colaboradores), atividades prévias (cliente – divulgação do cardápio, comunicação, propaganda, etc.) e pós-venda (avaliação da aceitabilidade do cliente – percepção da qualidade pelo cliente)
- Acompanhar a distribuição das refeições nas enfermarias no caso de hospitais
- Verificar a aceitabilidade das refeições pelos pacientes nas enfermarias no caso de hospitais.

1.1.2. Outras atividades

O estagiário poderá desenvolver outras atividades a depender das necessidades do campo e/ou oportunidade, em função das particularidades de cada tipo de serviço. O nutricionista supervisor deverá estabelecer atividades de rotina para o estagiário, que não sejam atribuições de funcionários da UAN.

1.2 PROPOSTAS DE TRABALHO PARA O CAMPO

O estagiário deve elaborar propostas de trabalho que sejam de interesse da UAN, sugeridas pelo aluno ou pelo nutricionista supervisor do campo. Estas propostas devem ser aprovadas pelos professores orientadores. Estas devem ser elaboradas com base no diagnóstico, na vivência do aluno e construída em conjunto com a equipe da UAN.

2. SUPERVISÃO DO ESTÁGIO

Os docentes responsáveis pela supervisão do estágio farão visitas semanais aos campos de estágio e poderão acompanhar o estagiário na execução de qualquer atividade acima descrita, realizando a avaliação do desempenho da atividade.

Cada campo terá um professor designado para orientar os estagiários nas diversas atividades elaboradas. Os alunos deverão enviar o planejamento dessas atividades ao seu professor orientador, com pelo menos 03 dias de antecipação para correção.

3. . NORMAS DE CONDUTA DO ESTAGIÁRIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O estagiário deverá:

- Apresentar-se no campo de estágio portando crachá da UFG e demais documentos (alguns locais precisa RG, CPF, comprovante de endereço e cartão de vacinação) no dia e horário determinado;
- Conhecer e cumprir as normas do estágio e do campo de estágio (ler no site da FANUT);
- Respeitar a hierarquia dos locais de estágio, obedecendo a determinações de serviços e normas locais;
- Cumprir 100% da carga horária do estágio, ou seja, 300 horas, em 30 horas semanais e 06 horas diárias. O horário será estabelecido pelo nutricionista supervisor de estágio. O aluno NÃO PODERÁ ALTERAR O HORÁRIO POR CONTA PRÓPRIA;
- Ser assíduo e pontual;
OBS: Em casos eventuais de faltas ou atrasos justificados, o estagiário deve comunicar o nutricionista e os professores orientadores com antecedência. As faltas justificadas deverão ser repostas em horário adicional com aquiescência do nutricionista. Serão consideradas faltas justificadas os casos de doença, doença ou óbito de familiares próximos, mediante apresentação do respectivo atestado médico. Alunos com problemas de saúde comprovados que necessitem de acompanhamento médico periódico e/ou de exames podem ter falta justificada mediante comprovação.
- As faltas relativas a atividades acadêmicas como aulas em disciplinas e participação em eventos científicos são faltas justificáveis e deverão ser comunicadas no início do estágio, de preferência, se já estiverem programadas. A participação em evento científico será justificada mediante apresentação de certificado e a carga horária poderá ser repostada. A reposição deve ser realizada mediante acordo com o campo de estágio, em horário adicional ao horário normal ou em dias adicionais, durante ou no final do período do estágio.
OBS: faltas por outros motivos deverão ser avaliadas e autorizadas pelo nutricionista supervisor do campo.
- Assinar a folha de frequência na entrada e saída, que ficará sob a guarda e responsabilidade do nutricionista supervisor do campo (deverá ser devolvida ao final do estágio ao coordenador de estágio, devidamente preenchida com a carga horária realizada somada). Alguns campos de estágio terão também seu próprio controle de frequência;
- Apresentar-se ao nutricionista todos os dias ao chegar na UAN, cumprimentando a toda a equipe. Quando for embora deve avisar o nutricionista, despedindo-se;
- Frequentar, obrigatoriamente, reuniões quando for convocado pelo coordenador do estágio;
- Avisar o nutricionista da UAN, com antecedência, justificando sua ausência para participar das reuniões pré-agendadas na FANUT, em horário de estágio, não necessitando de repor esta carga horária, que será considerada como aula teórica (4h cada seminário);
- Usar jaleco limpo e bem passado, proteção para os cabelos, sapatos fechados, baixos e com solado antiderrapante (EPI);
- Não usar adornos, unhas compridas, esmalte colorido, maquiagem pesada e perfume forte no local de estágio;
- Não usar barba de nenhuma espécie, no caso de estagiários do sexo masculino, sendo motivo para proibição da sua entrada na UAN;
- Não utilizar telefone celular dentro da área da produção da UAN;

- Desenvolver apenas as atividades inerentes ao estágio na UAN. Leituras, redação de trabalhos e relatório, elaboração de murais e demais atividades de cálculos e análises de dados devem ser realizadas em horário extra ao estágio;
- Demonstrar interesse em aprender, se inteirar ou participar de todas as atividades da UAN;
- Realizar todas as atividades atribuídas pelo nutricionista relativas às atividades do profissional, assim como acompanhá-lo em situações eventuais que for convidado.
- Saber se comunicar ou expor sua opinião quando for dar sugestões ao nutricionista da UAN campo de estágio;
- Agir com simpatia, cordialidade e ética ao tratar com o nutricionista e funcionários da UAN;
- Comunicar, imediatamente, ao coordenador do estágio de UAN ou ao professor orientador, qualquer problema que aconteça no campo que possa prejudicar o relacionamento ou o andamento do estágio;
- Fazer anotações diárias em um caderno para evitar a perda de dados e facilitar a elaboração do relatório de estágio;
- Agendar horário com o docente orientador do estágio, no caso de eventuais dúvidas, o que não deve ser restrito apenas às visitas de supervisões;
- Não deve realizar atividades que são atribuições de funcionários da UAN como: faxinas, descascar e picar alimentos, porcionar refeições, distribuir alimentos, lavar vasilha, lavar hot box, enxugar bandejas, ficar no caixa ou no controle de entrada do refeitório, etc. Se alguma atividade desta natureza for solicitada pelo campo, em caráter de excepcionalidade, pedir para o nutricionista entrar em contato com os professores do estágio para justificá-las;
- Dedicar-se integralmente às atividades estabelecidas, estando ciente de que o estágio tem prioridade às demais atividades, devendo comparecer, quando convocado pelo coordenador de estágio, em horários extras ao estágio.
- As atividades do estágio curricular precedem qualquer outra atividade, inclusive de estágio não obrigatórios (se for necessário é possível emitir declaração de frequência na atividade para justificar a falta).

4. RELAÇÃO DE DOCENTE ORIENTADOR POR CAMPO DE ESTÁGIO

Local	Nutricionista	Estagiário	Professor Orientador
HC	Thaísa Anders	Larissa Dos Santos	Rosana
CRER MAT	Juliana/Moara	Barbara Da Costa Borba	Rosana
CRER VESP	Núbia/Moara	Ana Carolina Pereira Santos	Rosana
RU1 MAT	Lara	Yasmin Do Couto Souza	Maria Luiza
		Nathalia Teixeira Cruvinel	Maria Luiza
RU1 VESP	Lara	Thais Martins Serra	Maria Luiza
RU2 MAT	Roberta	Rebeka Ramos Crus Da Silva	Márcia Helena
		Isadora De Sousa Veiga Jardim	Márcia Helena
		Ana Paula Dorta De Freitas	Márcia Helena
RU2 VESP	Roberta	Luthiana Da Paixão Santos	Márcia Helena
		Suelen Moura Alves	Márcia Helena
HUAPA MAT	Fabíola/Andreia	Jéssica Ferreira Dos Santos	Liana
		Anália Mariana Spineli Oliveira Ribeiro	Liana
HUAPA VESP	Larissa	Nara Rubia Da Silva	Liana
		Ludimila Ribeiro Dos Santos	Liana
HMDI	Amanda/Beatriz	Geame Fialho Da Costa	Elaine
		Mariana Martins Mikado	Elaine
Sup. Extra Marista	Nayara	Lorena Charife Rodrigues	Maria Luiza
VSC MAT	Priscilla	Taynara Rezende Silva	Elaine
VSC VESP	Priscilla	Marcela De Oliveira Queiroz	Elaine