



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO



**PLANO DE ENSINO E CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO
EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição **CÓDIGO:** DNU0072

CRÉDITOS: 0.0.15

CARGA HORÁRIA: 225 horas (6 horas/dia e máximo de 30 hrs semanais)

BLOCO DE OFERTA: BLOCO 7

PERÍODO LETIVO: 2023.1

DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS):

Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola – Coordenadora

I – EMENTA

Caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): aspectos físicos, materiais, sociais, funcionais e estruturais. Elaboração, análise e avaliação de cardápios com base nos princípios da Nutrição. Atividades educativas e de pesquisa.

II – OBJETIVO GERAL

Realizar atividades relacionadas à produção de refeições em UAN, compreendendo todas as etapas para a operacionalização desse processo que envolve produção de alimentos seguros e administração do serviço.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar a Instituição de campo de estágio;
- Caracterizar e analisar a UAN quanto aos aspectos estruturais (organizacionais), físicos, materiais, sociais e funcionais;
- Se apropriar de novas tecnologias do mercado em equipamentos e utensílios utilizados em UAN;
- Identificar as atribuições técnico-administrativas do nutricionista;
- Caracterizar o comensal padrão (usuário da UAN);
- Determinar as necessidades e recomendações nutricionais para o comensal padrão;
- Planejar e executar cardápios baseados nas recomendações nutricionais e hábitos alimentares dos usuários, assim como, dos padrões socioeconômicos da instituição, analisando-os (qualitativa e quantitativamente);
- Elaborar fichas técnicas das preparações da instituição;
- Calcular e interpretar os indicadores de preparo (fator de cocção e correção por exemplo) na produção de refeições diárias da UAN;
- Analisar os cardápios de rotina praticados na instituição;
- Analisar as técnicas de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;
- Determinar os índices que interferem na qualidade e aceitação dos cardápios para posterior análise;
- Entender a logística de controle de custos e insumos na UAN;
- Diagnosticar a necessidade do serviço e desenvolver atividades educativas ou de capacitação voltadas

para usuários e funcionários da UAN;

- Desenvolver atividades de pesquisa na UAN, fornecendo subsídios para a melhoria do funcionamento da mesma.
- Observar condições de ergonomia e saúde de trabalhador e como estas influenciam no desempenho diário dos trabalhadores da UAN;
- Aplicar conceitos da gastronomia moderna na melhora da produção de refeições na UAN;

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

ATIVIDADES DE OBSERVAÇÃO, REGISTRO E ANÁLISE:

- Identificação da Instituição:** histórico, localização, objetivos e estrutura organizacional.
- Caracterização da UAN:**

Aspecto estrutural (organizacional): histórico, estrutura organizacional, posição hierárquica da UAN na instituição e relações hierárquicas do quadro de pessoal (organograma); avaliação do serviço de nutrição enteral (caso haja);

Aspectos físicos: localização, dimensões (total e dos diversos setores), ventilação/exaustão, iluminação, piso, teto, paredes, portas, janelas, instalações elétricas, hidráulicas e de gás; temperatura ambiental nos diversos setores;

Aspectos materiais:

- a) equipamentos – tipos, quantidades, adequação ao serviço, capacidade, estado de conservação, manutenção e localização nos diversos setores;
- b) utensílios: tipos usados em cada setor, estado de conservação e quantidades aproximadas.

Aspectos sociais:

- a) em relação aos recursos humanos – recrutamento, seleção, admissão, políticas de treinamento, normas de segurança e higiene no trabalho; nº de colaboradores, descrição de cargos e funções (jornada de trabalho, descanso semanal remunerado, férias, remuneração de férias, gratificação natalina, demais direitos e deveres);
- b) em relação à clientela – caracterização (quem são e quantos são os usuários), direitos e deveres da clientela.

Aspectos funcionais:

- a) recepção de gêneros e insumos (dias e horários de entrega de gêneros e demais insumos, condições dos veículos de transporte, local destinado à recepção, conferência e armazenamento); b) produção de refeições (acompanhamento do planejamento e execução dos cardápios; observação das condições de pré-preparo, preparo/cocção, distribuição e controle de sobras e restos;);
- c) higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, equipamentos/utensílios;
- d) controle da potabilidade da água;
- e) destino do lixo;
- f) controle de pragas;
- g) registros, impressos, manuais, fichas técnicas de preparações e demais formas de controle para a padronização do funcionamento da UAN;
- h) horários e dias de funcionamento do serviço;
- i) tipos e nº de refeições servidas (média).

❖ Aplicação de roteiro de inspeção em controle higienicossanitário: classificar o estabelecimento e discutir o resultado.

ATIVIDADES PARA PLANEJAMENTO, EXECUÇÃO E ANÁLISE

- Controle do desperdício dos alimentos na recepção de gêneros;
- Determinação do desperdício (g), percentual de desperdício, fator de correção, fator de cocção (índice de conversão), tempo de cocção e temperatura das preparações alimentícias;
- Determinação do per capita médio dos condimentos, gorduras e complementos utilizados;
- Caracterização do comensal padrão;
- Determinação das recomendações nutricionais;
- Planejamento de cardápios: elaboração de cardápios baseados nas recomendações nutricionais (adequação), hábitos alimentares, e condições econômico-financeiras do serviço;
- Previsão dos recursos materiais e gêneros necessários à confecção dos cardápios;

- Determinação do custo dos cardápios (verificação do valor cobrado aos usuários e do custo total da refeição);
- Determinação do intervalo entre o término do preparo e início da distribuição;
- Cálculo do índice de rejeição e sobra das preparações;
- Determinação do tempo médio de permanência dos comensais no refeitório e do tempo médio de distribuição das refeições;
- Análise dos cardápios em relação aos seguintes aspectos: a) nutricional (aplicação dos índices para avaliar a qualidade, fazendo um comparativo entre a refeição servida - per capita da instituição - e as necessidades calculadas para o comensal); b) higiênicos; c) digestivos; d) sensoriais; e) econômicos;
- Análise das técnicas de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições com associação aos aspectos seguintes: número de refeições servidas e equipamentos existentes.
- Análise qualitativa dos cardápios considerando os aspectos sensoriais: AQPC e/ou outro instrumento;
- Elaboração da ficha técnica das preparações da instituição: ingredientes, quantidade, modo e tempo de preparo, rendimento, custo e valor nutricional.

OUTRAS ATIVIDADES

- Identificação das atribuições técnico-administrativas do nutricionista;
- Atividades educativas: implementação e avaliação de programa de treinamento para funcionários;
- Elaboração de mensagens educativas para usuários do serviço;
- Orientação nutricional para usuários do serviço;
- Elaboração de manuais de rotinas, roteiros, normas técnicas, administrativas, etc;
- Identificar novas tecnologias em equipamentos e utensílios que possam otimizar produção de refeições e o serviço em geral na UAN
- Analisar gestão de resíduos da UAN e os impactos para a sustentabilidade, descrevendo pontos positivos e possíveis melhoras no serviço;
- Aplicar conhecimentos da Gastronomia na elaboração de Cardápios e melhoria dos cardápios já existentes;
- Realização de eventos temáticos;
- Elaboração e apresentação de Relatório Final de Estágio;
- Elaboração de artigo científico de interesse de ambas as instituições, como forma de divulgação de atividades de pesquisa realizadas no campo de estágio.

OBSERVAÇÃO: atividades sujeitas a alterações em decorrência das particularidades do local de estágio e limitações impostas pela COVID-19.

V – METODOLOGIA – PROCEDIMENTOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

De acordo com a **Resolução CEPEX/UFPI N° 411, DE 13 DE JANEIRO DE 2023**, o estágio supervisionado ocorrerá de forma presencial, com a realização das atividades inerentes à UAN:

- Observação *in loco*;
- Participação ativa na rotina do serviço de alimentação;
- Pesquisa em campo;
- Treinamento em serviço;
- Aplicação das normas técnicas específicas (nas situações em que o estagiário necessita planejar e executar a ação proposta), sob supervisão.
- Pesquisas científicas para estudo comparativo dos dados levantados na UAN com a literatura;
- Realização de cursos de aperfeiçoamento;
- Produção de materiais para o desenvolvimento de atividades educativas entre funcionários e comensais da UAN;
- Elaboração e ajustes de Fichas Técnicas e Cardápios da UAN;
- Apresentação do relatório final de estágio.

Observação: A realização das atividades presenciais será acompanhada pelos nutricionistas preceptores do serviço de alimentação. Já a supervisão do professor da Universidade Federal do Piauí

ocorrerá semanalmente para acompanhamento da realização das atividades previstas neste Plano de Ensino.

VI – RECURSOS DIDÁTICOS

Acompanhamento da rotina da UAN e execução das atividades práticas previstas no conteúdo programático do Plano de Ensino utilizando como base as Resoluções, os livros da área e artigos científicos que estabelecem metodologia de execução das atividades;

VII – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

O estagiário será submetido a 4 (quatro) avaliações, a saber:

- a) Aspectos humanos, éticos e profissionais (N1);
- b) Qualidade das atividades desempenhadas na modalidade presencial (N2);
- c) Defesa oral do Relatório Final de Estágio na modalidade remota (N3);
- d) Trabalho escrito (Relatório Final do Estágio) (N4).

A nota final corresponderá à média aritmética das quatro avaliações.

A sistemática de avaliação obedecerá as normas previstas na **Resolução CEPEX/UFPI N° 411, DE 13 DE JANEIRO DE 2023**, que estabelece a retomada de forma presencial do período 2022.1.

VIII – BIBLIOGRAFIA

Básica:

1. DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.
2. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF): Tabela de composição de alimentos, v. 3, Pub. Especial. 5. ed. Rio de Janeiro, Secretaria de Planejamento da Presidência da República, 1999. 137 p.
3. ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 330 p.
4. VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002. 208 p
5. MEZOMO, I. F. de B. A. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. Rev. e atual. São Paulo: Manole LTDA, 2002.

Complementar:

1. ABERC. **Manual de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividade.** 11 ed. São Paulo, 2015.
2. ALENCAR, M. A. P. M. de; ALVARENGA, E. S. L.; MELO, M. T. S. M. **Alimentos. Medidas caseiras:** correspondência peso-volume. Teresina: UFPI, 2005.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n° 50, de 21 de fevereiro de 2002.** Dispõe sobre o regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil. Brasília, 20 mar. 2002.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil. Brasília, set. 2004.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
6. COZZOLINO, F. [Org.]. **Biodisponibilidade de nutrientes.** 4 ed. São Paulo: Manole, 2012.
7. FISBERG, R. M. SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares.** Métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005.
8. PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos:** suporte para decisão nutricional. 6 ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2018.
9. REGGIOLLI, M. R. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação.** 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2010.
10. VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade:** uma abordagem gerencial. Manual prático de gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília: Lidográfica, 2011.

11. OLIVEIRA, T. C; SILVA, D. A. **Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016
- 12 ALENCAR, Maria Alice Piauilino Mota de; ALVARENGA, Eufrausina da Silva Luz; MELO, Martha Teresa Siqueira Marques. Alimentos. medidas caseiras: correspondência peso-volume. Teresina: UFPI, 2005. 85 p.
- 13 DIAS, Dilma. Práticas de higiene na empresa de alimentos. Cuiabá: SEBRAE IMT, 1999. 74 p.
- 14 UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Manual de Nutrição Dietética: guia prático para o acadêmico de nutrição. 2. ed. Goiás, 1998. 173 p.
- 15 REGGIOLLI, Márcia Regina; GONSALVES, Maria Idati Eiró. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000. 129 p.
- 16 PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002. 135 p.
- 17 FIGUEIREDO, Roberto Martins. As armadilhas da cozinha. São Paulo: Manole, 2003. 228 p.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES 2023.1

SEMANAS 1 e 2 Início na semana do dia 22/05/2023	Adaptação à rotina do Serviço; Registro das temperaturas das preparações (no preparo, na espera e na distribuição, conforme plano de ensino e metodologia descrita) Identificação da instituição: histórico, localização, objetivos e estrutura organizacional; Caracterização da UAN: -Aspecto estrutural (organizacional): histórico, estrutura organizacional, posição hierárquica da UAN na instituição e relações hierárquicas do quadro de pessoal (organograma); avaliação do serviço de nutrição enteral (caso haja). -Aspectos físicos (ambiência): registrar dados sobre localização do serviço, dimensões (total e dos diversos setores), ventilação/exaustão, iluminação, piso, teto, paredes, portas, janelas, instalações elétricas, hidráulicas e de gás; temperatura ambiental nos diversos setores. -Aspectos materiais: a) equipamentos – tipos, quantidades, adequação ao serviço, capacidade, estado de conservação, manutenção e localização nos diversos setores; b) utensílios: tipos usados em cada setor, estado de conservação e quantidades aproximadas.
SEMANAS 3 e 4	Identificação das atribuições técnico-administrativas do nutricionista Caracterização da UAN: -Aspectos sociais: a) em relação aos recursos humanos – recrutamento, seleção, admissão, políticas de treinamento, normas de segurança e higiene no trabalho; nº de funcionários*, descrição de cargos e funções (jornada de trabalho, descanso semanal remunerado, férias, demais direitos e deveres); b) em relação à clientela – caracterização (quem são e quantos são os usuários), direitos e deveres da clientela. *Calcular o número de nutricionistas da produção e o número de funcionários da UAN (neste caso, usar mais de um método e comparar os resultados). -Aspectos funcionais: recepção de gêneros e insumos (dias e horários de entrega de gêneros e demais insumos, condições dos veículos de transporte, local destinado à recepção, conferência e armazenamento); controle da potabilidade da água; destino do lixo; controle de pragas; registros, impressos, manuais, fichas técnicas e demais formas de controle para a padronização do funcionamento da UAN; horários e dias de funcionamento do serviço; tipos e nº de refeições servidas (média). ***Aplicação de roteiro de inspeção em controle higienicossanitário: classificar o estabelecimento e discutir o resultado. Observação para identificação e diagnóstico sobre a necessidade de atividade educativa com funcionários e comensais da UAN; Caracterização do comensal padrão: Determinação das recomendações nutricionais para o comensal padrão (energéticas, macronutrientes e micronutrientes); Elaboração da ficha de avaliação do comensal padrão (o grupo deve construir a sua própria ficha) Caracterização da UAN: -Aspectos Funcionais: b) produção de refeições (acompanhamento do planejamento e execução dos cardápios; observação das condições de pré-preparo, preparo/cocção, distribuição e controle de sobras e restos): Análise qualitativa e quantitativa dos cardápios da instituição (1) (análise dos cardápios de 1 semana – as fichas técnicas devem ser das preparações desses cardápios) - Identificar per capita da UAN (alimentos e CONDIMENTOS) Devem ser avaliados controle do desperdício dos alimentos na recepção de gêneros

	<p>(a depender dos dias de entrega); Cálculo do Fator de Correção; Cálculo do Fator de Cocção das preparações; Tempo de pré-preparo e preparo; Custo da preparação; Cálculo do desperdício nas bandejas - Índice de rejeição; Indicador de sobra limpa</p> <p>Análise do tempo médio de permanência no refeitório</p> <p>Análise do tempo de distribuição no balcão</p> <p>Imagem da bandeja pronta</p> <p>Elaboração da ficha técnica das preparações da instituição: ingredientes, quantidade, modo e tempo de preparo, rendimento, custo e valor nutricional. (do cardápio semanal)</p>
SEMANAS 5 e 6	<p>Apresentar o Cardápio proposto pelos estagiários analisado (atende a necessidade do comensal padrão? É viável em relação ao custo?)</p> <p>O cardápio já deve estar aprovado pelas nutricionistas para execução.</p> <p>Analisar o cardápio quantitativamente e qualitativamente em termos nutricionais proposto antes de executar Planejamento de cardápios pelos estagiários: elaboração de cardápios baseados nas recomendações nutricionais (adequação), hábitos alimentares, e condições econômico-financeiras do serviço;</p> <p>Execução do cardápio dos estagiários (caso seja possível):</p> <p>Cálculo do Fator de Correção dos alimentos</p> <p>Cálculo do Fator de Cocção das preparações.</p> <p>Tempo de pré-preparo e preparo</p> <p>Análise qualitativa e quantitativa do cardápio</p> <p>Análise do tempo de distribuição no balcão</p> <p>Análise do desperdício nas bandejas - Índice de rejeição</p> <p>Indicador de sobra limpa</p> <p>Análise do tempo médio de permanência no refeitório</p> <p>Ficha de avaliação geral do cardápio pelos comensais</p> <p>Imagem da bandeja pronta</p> <p>Desenvolvimento de atividade educativa – destinada aos funcionários do restaurante;</p>
SEMANAS 7 e 8 Fim: até 27/08/2023	Finalização das atividades, entrega e apresentação final do Relatório completo.

Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola

Professora Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola
 Coordenadora do Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição
 Departamento de Nutrição
 SIAPE n°: 1421291