



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS**

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas, MG. CEP 37130-000  
Fone: (35) 3299-1000. Fax: (35) 3299-1063



**PROGRAMA DE ENSINO DE DISCIPLINA**

Curso: Nutrição (04)	Ano: 2015	Semestre: 1º	Período: 9º
Disciplina / Unid. Curricular / Módulo: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (Supervised Internship in Food and Nutrition Unit)			Código: DN62
Carga Horária Total: 270	Teórica: 0	Atividade Prática: 0	
Prática Pedagógica: 0	Aulas Compl. Tutorial: 0	Estágio: 270	
Pré-requisitos: Não há.			
Co-requisitos: Não há.			
Ementa: Apresentação dos estagiários à Unidade de Alimentação e Nutrição: conhecimento do processo organizacional e administrativo do Serviço. Levantamento e análise dos fatores intervenientes no planejamento do serviço. Programa de Alimentação do Trabalhador. Produção de refeições e fluxo de distribuição dos alimentos. Previsão e controle dos recursos materiais, humanos e financeiros. Acompanhamento do processo de produção e distribuição das refeições. Sistema de Controle de Qualidade.			
Objetivo Geral: Complementar a composição da formação acadêmica mediante o desenvolvimento de habilidades relacionadas com sua área de formação, consolidando os conhecimentos teórico-práticos da Nutrição.			

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**UNIDADE I**

**-UNIDADE I**

-1. Planejamento 1.1 Participação na elaboração de cardápios de acordo com os níveis de nutrientes necessários à população-alvo e de acordo com a disponibilidade financeira da organização ou instituição; 1.2 previsão de atendimento; 1.3 previsão de utilização dos cardápios; 1.4 levantamento de material estocado; 1.5 programação de compras e respectivos cronogramas de entrega; 1.6 pessoal operacional necessário; 1.7 formulários utilizados.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-O aluno deverá ser capaz de elaborar ou participar da elaboração dos cardápios da Unidade de Alimentação e Nutrição, conhecer e atuar nos processos informatizados do planejamento da Unidade de Alimentação e Nutrição, participar do processo de planejamento e aquisição de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza, reconhecer e auxiliar no processo de cadastramento de fornecedores de acordo com os critérios adotados pela empresa: Conhecer e utilizar os principais impressos empregados no planejamento, organização, controle e avaliação



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS**

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas, MG. CEP 37130-000  
Fone: (35) 3299-1000. Fax: (35) 3299-1063



**PROGRAMA DE ENSINO DE DISCIPLINA**

**UNIDADE II**

- **UNIDADE II**

-2 Recepção e estocagem 2.1 Recepção, inspeção, armazenamento e distribuição da matéria-prima; 2.2 Controle de estoque; 2.3 Controles contábeis; 2.4 Material envolvido; 2.5 Pessoal envolvido.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-Atuar no processamento de gêneros envolvendo a dinâmica de produção desde a recepção da matéria prima até a estocagem, por meio de uma constante supervisão, controle e avaliação do processo de produção de refeição.

**UNIDADE III**

- **UNIDADE III**

- 3 Pré-preparo 3.1 Técnicas corretas de preparo dos alimentos visando à preservação de seus nutrientes; 3.2 Supervisão do pré-preparo de carne, vegetais, cereais e outros; 3.3 Avaliação nas perdas do pré-preparo; 3.4 Fator de correção real; 3.5 Fluxo de trabalho que possibilite a maior racionalização do serviço; pessoal envolvido; 3.6 Equipamento e seu manejo correto de forma a proporcionar o máximo de produtividade, higiene e segurança no trabalho; 3.7 Inspeção da assepsia das instalações.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-Supervisionar, controlar e avaliar as atividades que envolvam o processamento de gêneros na etapa de pré-preparo dos alimentos.

**UNIDADE IV**

- **UNIDADE IV**

- 4 Cocção 4.1 técnicas corretas de cocção dos alimentos; 4.2 perdas e rendimentos em cocção; 4.3 elaboração de fichas de preparação; 4.4 porcionamento; 4.5 fluxo de trabalho; 4.6 análise sensorial da refeição quanto à temperatura, cor, textura, sabor, grau e cocção e aparência; 4.7 equipamentos necessários e seu manejo correto; 4.8 pessoal envolvido; 4.9 inspeção da assepsia do local.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-Atuar, supervisionar e avaliar o processamento de gêneros envolvendo a dinâmica de produção de refeições, na etapa de preparo dos alimentos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS**

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas, MG. CEP 37130-000  
Fone: (35) 3299-1000. Fax: (35) 3299-1063



**PROGRAMA DE ENSINO DE DISCIPLINA**

**UNIDADE V**

**-UNIDADE V**

- 5 Distribuição 5.1 preparação da refeição-padrão com o porcionamento previsto; 5.2 verificação da apresentação das preparações; 5.3 controle da distribuição de refeições; 5.4 equipamentos envolvidos e seu manejo correto; 5.6 atendimento ao usuário; 5.7 pessoal envolvido; 5.8 inspeção da assepsia das instalações.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-Atuar, supervisionar, controlar e avaliar o processamento de gêneros envolvendo a dinâmica de distribuição das refeições.

**UNIDADE VI**

**- UNIDADE VI**

- 6 Higienização 6.1 Sistema de higienização; 6.2 Produtos, equipamentos utilizados e seu manejo correto; 6.3 Qualidade e quantidade de material de limpeza utilizado; 6.4 Pessoal envolvido; 6.5 Controle microbiológico.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-O aluno deverá ser capaz de reconhecer e avaliar os principais processos de higienização adotado na Unidade de Alimentação e Nutrição.

**UNIDADE VII**

**- UNIDADE VII**

- 7 Refeições Transportadas 7.1 planejamento dos cardápios e suas peculiaridades; 7.2 técnicas de preparo; 7.3 análise sensorial das preparações quanto a temperatura, cor, textura, sabor, grau de cocção e aparência; 7.4 tempo de utilização; 7.5 material envolvido no processo; 7.6 pessoal envolvido no processo; 7.7 controle microbiológico.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-Conhecer os importantes fatores relacionados a esta modalidade de distribuição de refeições e sua aplicação. Selecionar e quantificar o material (equipamentos e utensílios) necessários a esse tipo de distribuição.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS**

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas, MG. CEP 37130-000  
Fone: (35) 3299-1000. Fax: (35) 3299-1063



**PROGRAMA DE ENSINO DE DISCIPLINA**

**UNIDADE VIII**

- **UNIDADE VIII**

- **8 Recursos Financeiros** 8.1 modalidades de custos; 8.2 elementos/componentes; 8.3 previsão orçamentária; 8.3 formulários utilizados.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-Participar dos procedimentos financeiros da Unidade de Alimentação e Nutrição, realizados pela apuração de custos.

**UNIDADE IX**

- **UNIDADE IX**

- **9 Recursos Humanos** 9.1 relações inter e intra-departamentais; 9.2 recrutamento e seleção; 9.3 treinamento técnico; 9.4 reciclagem; 9.5 higiene de pessoal e segurança no trabalho; 9.6 atribuições, rotinas, roteiros; 9.7 escalas de serviço; 9.8 consolidação das leis trabalhistas (CLT)

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-Atuar em parceria, reconhecer os principais processos de administração dos Recursos Humanos utilizados na Unidade de Alimentação e Nutrição.

**UNIDADE X**

- **UNIDADE X**

- **10 Controle de Qualidade** 10.1 parâmetros ou sistemas utilizados na organização, 10.2 programas de qualidade implantados pela organização

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

-Compreender e reconhecer os processos a serem utilizados para a garantia de qualidade dos serviços oferecidos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Manual ABERC de práticas de elaboração de refeições coletividades. 6.ed. [s.l.]: [s.n.], 2003  
SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS**

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas, MG. CEP 37130-000  
Fone: (35) 3299-1000. Fax: (35) 3299-1063



**PROGRAMA DE ENSINO DE DISCIPLINA**

Rubio. 304p. 1 ed. 2011.

TEIXEIRA, S.; MILET Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, M.T. Administração aplicada a administração de unidades de alimentação e nutrição. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 219 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BREEZE, C. & COATES J. Delegar tarefas com segurança. São Paulo: Nobel, 2000.

CHAVES, J.B.P.; ASSIS, F.C.C.; PINTO, N.B.M.; SABAINI, P.S. Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Restaurantes, Lanchonetes e Outros Serviços de Alimentação. Editora UFV. 2006. 68 p.

MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração da produção. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002.

PASSOS, C. M. Organização de cozinhas hospitalares. 4 ed. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1987. 231 p.

REGGIOLI, M. R.; IDATI, M. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002

SILVA FILHO, Antônio Romão A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p.

SILVA Jr, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. Varela. 5ª edição. 2002. 479 p.

**SISTEMA DE AVALIAÇÃO**

	Data	Valor	Peso
Relatórios semanais e finais, apresentação oral e avaliação de desempenho	a combinar	10.0	1.0
Prova Especial	a combinar		

(\*) Datas de avaliação sujeitas à alteração posterior.

(\*\*) A Prova Final será agendada de acordo com o calendário acadêmico.

As avaliações ocorrerão de acordo com o regulamento de estágio supervisionado e com datas a serem estipuladas pela coordenação.

O PROGRAMA DE ENSINO FOI APROVADO PELO COLEGIADO DE CURSO.