

PLANO DE DISCIPLINA		
Disciplina: Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	Departamento: DNSP	Código: SCE0002
A disciplina será ofertada para outros cursos da área de saúde da Unirio? () sim (x) não Quais?		
A disciplina será ofertada para o curso de Nutrição: () integral () noturno (x) integral e noturno		
Professor(es) responsável(eis): Flávia Milagres Campos		
Professor(es) ministrante(s):		
Carga horária*: 220	Crédito teórico*:	Crédito prático*: 7
O conteúdo prático será ofertado remotamente: () sim () não (x) parcialmente No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos? Oferta de: 44 horas de conteúdo teórico remotamente + até 88 horas de conteúdo teórico prático (práticas remotas) + 88 horas presenciais		
Pré-requisito*: SNA0057 Administração de Serviço de Alimentação II		
Concorda com quebra de pré-requisito(s)/co-requisito(s)? () sim (x) não Quais sim? Quais não?		
Ementa*: Oportunizar ao aluno a observação, o acompanhamento e a participação no planejamento, administração e operacionalização dos serviços de alimentação sob o ponto de vista Institucional, comercial ou empresarial, contribuindo para a melhoria da saúde do trabalhador e / ou coletividade sadia.		
<p>Conteúdo programático:</p> <p><u>Conteúdo teórico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Formas de gestão e tipos de contrato - Planejamento de cardápios - Gestão de UAN no contexto da pandemia: boas práticas, atendimento, consumo, comensalidade e tendências - Gestão de recursos humanos: organização do trabalho - Gestão de materiais: sistema de compras e controle de estoque - Sustentabilidade, boas práticas ambientais e controle de desperdício <p><u>Conteúdo teórico-prático (práticas remotas):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Avaliação de cardápios. - Desenvolvimento de receitas e ficha técnica. - Elaboração de pedido de compras. - Elaboração de requisição diária de materiais. - Uso de formulários de controle de processos: movimentação de estoque, perdas no pré-preparo, sobras. - Dimensionamento de equipamentos e utensílios. - Elaboração de critérios de recrutamento de trabalhadores. - Dimensionamento da equipe de trabalho. - Estimativa de custo do cardápio. - Cálculo de preço de venda de serviços eventuais. - Elaboração de instruções de trabalho - Elaboração de defesa de auto de infração sanitária. 		

<p>– Identificação de critérios técnicos que subsidiam contratos na área de prestação de serviços de alimentação.</p> <p><u>Conteúdo prático presencial:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Integração do estagiário: familiarização com a forma de organização, trabalhadores e rotinas da UAN. - Identificação da política de compras e participação no processo de compras de materiais. - Acompanhamento do recebimento e armazenamento de gêneros. - Acompanhamento do controle de movimentação de materiais no estoque. - Acompanhamento dos processos de trabalho no pré-preparo e preparo. - Acompanhamento da distribuição das refeições. – Participação no controle de sobras/desperdício. - Acompanhamento da apuração do custo alimentar e não alimentar - Acompanhamento da contabilização de horas de trabalho e elaboração de escalas. - Identificação de riscos e acidentes de trabalho, suas respectivas causas e medidas de proteção coletivas e individuais. – Desenvolvimento de treinamento para trabalhadores.
<p>Metodologia (descreva a metodologia que será utilizada para créditos teóricos e práticos, quando este se aplicar):</p> <p>TEÓRICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Videoaulas - Leitura de textos - Indicação de webinar, podcast e vídeos selecionados - Live com profissionais convidados - Discussão em aula síncrona e em fóruns <p>TEÓRICO-PRÁTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Simulação - Estudo de caso - Desenvolvimento de materiais digitais - Manipulação de documentos reais
<p>As atividades serão: () síncronas () assíncronas (x) síncronas e assíncronas</p> <p>Percentual aproximado de atividades: <u>20</u> % síncronas <u>80</u> % assíncronas</p>
<p>Avaliação (indique quantas e quais serão os tipos de avaliações previstas):</p> <p>Realização das atividades solicitadas a cada temática</p> <p>Participação nas discussões realizadas por meio de fórum e aula síncrona</p>
<p>Plataformas digitais: () Moodle (x) Google institucional () Não definido</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2009. 342p.</p>

AGUIAR, O. B., KRAEMER, F. B., MENEZES, M. F. G. Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

CAVALLI, Suzi Barleto e SALAY, Elisabete. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. Revista de Nutrição, v. 20, n. 6, p: 657-67, 2007.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde dos trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, dez., p.3011-3020, 2007.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA – CFN. Resolução CFN nº600/2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. CFN, 2005.

FONSECA, R.B.; CAMPOS, F. M.; KRAEMER, F. B. Organização do trabalho nas cidades: um olhar para a alimentação de coletividades. IN: BARCELOS, D. N.; AMARO, F. FREITAS, R.F.; PRADO, S. D (org.). Consumos alimentares em cenários urbanos: múltiplos olhares. Rio de Janeiro : EdUERJ; Gramma, 2020.

KRAEMER, F. B.; AGUIAR, O. B. Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva. Revista de Nutrição, Campinas, v.22, n.5, set./out, p.609-619, 2009.

PINTO, Geraldo Augusto. A organização do trabalho no século XX: taylorismo, fordismo e toyotismo. 3. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2013.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. *Administração Aplicada às unidades de alimentação e nutrição*. São Paulo: Atheneu, 2010. 219p.

VAZ, C. S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 193p

* Ementa e carga horária total, bem como os créditos teóricos e práticos não poderão ser alteradas, pois teriam que ser mudadas no PPC. Pré-requisito – não poderão ser acrescidos novos.

OBS: Aulas síncronas deverão respeitar os horários das disciplinas previstos em 2020.1. Por exemplo, disciplinas do noturno e integral que forem realizadas juntas, para as aulas síncronas, a turma do integral deverá ter aula no horário do integral e a turma do noturno no horário do noturno (respeitando os dias de aula previstos em 2020.1).