

APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

Disciplina: Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	
Código: SCE0002	C.H.: ⁽¹⁾ 220h
Curso(s) Atendido(s): Nutrição	
Docente: ⁽²⁾ Flávia Milagres Campos	Matrícula: ⁽²⁾ 1706884
Cronograma: Início: 21/06; término: 01/10	
Metodologia: TEÓRICO: - Videoaulas - Leitura de textos - Indicação de webinar, podcast e vídeos selecionados - Live com profissionais convidados - Discussão em aula síncrona e em fóruns PRÁTICO: - Simulação - Estudo de caso - Desenvolvimento de materiais digitais - Manipulação de documentos reais	
Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas) ⁽³⁾ : Realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição conveniadas, se couber.	
Avaliação: Realização das atividades solicitadas a cada temática Participação nas discussões realizadas por meio de fórum e aula síncrona	
Ferramentas digitais previstas: Google Classroom	
Bibliografia: AGUIAR, O. B., KRAEMER, F. B., MENEZES, M. F. G. Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Edição. Brasília: MS; 2014. < https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf > BRASIL. Ministério da Saúde. Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos / Ministério da Saúde, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. – Brasília: Ministério da Saúde, 2016. < http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_elaboracao_refeicoes_saudaveis.pdf > 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.	

<<https://www.scielo.br/j/rn/a/WFgLKctdMXxyHxKwQkg7TbK/?lang=pt>>

COLARES, L. G. T. et al. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

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.

CUNHA DT, AMORIM ALB, LEITE FHM, STEDEFELDT E, ROSSO VV, BANDONI DH. Dimensioning of the physical area and required number of food handlers for school food services. Rev Nutr. 2019;32:e180188. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180188>

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. <<https://eduerj.com/eng/?product=consumos-alimentares-em-cenarios-urbanos-multiplos-olhares>>

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. <<https://www.scielo.br/j/rn/a/bQVcTyXYFj7kMzdtsf8pK6J/abstract/?lang=pt>>

MARTINELLI, S.S.; MARTINS, A.M.; CAVALLI, S.B. Instrumento para Avaliação de Boas Práticas Sustentáveis em Serviços de Alimentação <https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2021/02/Martinelli-Martins-Cavalli-Instrumento-para-avaliac%CC%A7a%CC%83o-de-Boas-Pra%CC%81ticas-Sustenta%CC%81veis-em-Servic%CC%A7os-de-Alimentac%CC%A7a%CC%83o.pdf>

OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

SANT'ANA H. M. P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª. Ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012.

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

¹ Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

² Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido

³ Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.