



## Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.  
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620  
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia  
Site: [www.fat.edu.br](http://www.fat.edu.br) E-mail: fat@fat.edu.br  
CGC: 01.149.432/0001-21

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

<b>CURSO</b>	<b>ANO LETIVO</b>
NUTRIÇÃO	2015.2
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
NUT054	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>SEMESTRE DE OFERTA</b>
200h	8º

#### EMENTA

Desenvolvimento de atividades profissionais integradas aos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante as disciplinas da área de serviços de alimentação e a sua aplicação no processo organizacional e administrativo de uma unidade de alimentação e nutrição. Desenvolvimento de atividades ligadas ao planejamento, organização, direção e controle relativos à alimentação institucional. Acompanhamento e monitoramento de rotinas de produção, distribuição e higienização em unidades de alimentação e nutrição. Formulação de gestão estratégica de recursos humanos. Planejar e executar atividades de educação nutricional junto a funcionários e comensais. Orientação para o desenvolvimento de projetos institucionais e para a elaboração do relatório final do estágio supervisionado.

#### OBJETIVOS

Oferecer oportunidade de vivenciar as atividades de um serviço de alimentação e Nutrição em toda sua complexidade, favorecendo a fixação do conhecimento teórico científico anteriormente adquirido. Conhecer a dinâmica no desenvolvimento das atividades de um nutricionista; desenvolver as atividades práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN); conhecer os instrumentos necessários para a solução de problemas na área de Alimentação Institucional; conhecer a estrutura física, funcional e organizacional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição; participar na formulação e execução de programas de educação nutricional junto aos funcionários da UAN.

### **PERFIL DO EGRESSO**

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Desenvolvimento de atividades profissionais integradas aos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante as disciplinas da área de serviços de alimentação e a sua aplicação no processo organizacional e administrativo de uma unidade de alimentação e nutrição.
- Desenvolvimento de atividades ligadas ao planejamento, organização, direção e controle relativos à alimentação institucional.
- Acompanhamento e monitoramento de rotinas de produção, distribuição e higienização em unidades de alimentação e nutrição.
- Formulação de gestão estratégica de recursos humanos.
- Planejar e executar atividades de educação nutricional junto a funcionários e comensais.
- Orientação para o desenvolvimento de projetos institucionais e para a elaboração do relatório final do estágio supervisionado.

### **METODOLOGIA**

- Acompanhamento da rotina institucional;
- Produção de artigo científico;
- Elaboração de relatórios, treinamentos, manuais.

### **AVALIAÇÃO**

Será avaliado no total de 50 % da nota pelo receptor de estágio em relação à: pontualidade, frequência, postura e ética profissional, conhecimento técnico e interesse e motivação.

Os 50 % restantes será avaliado de acordo com o material e atividades desenvolvidas no local de estágio, presença em reuniões semanais e artigos e/ou relatórios finais.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- MEZOMO, IRACEMA B. **Os Serviços da Alimentação : Planejamento e Administração**, 5ª ed, MANOLE, 2002.
- TEIXEIRA, S. M. F. G. , Z. M. C ; REGO, J. C. BISCANTINI T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. 5ª ed, São Paulo, Atheneu, 2007.
- ABREU, E.S., SPINELLI, M.G.N., ZANARIS, A.M.P. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. Ed. Motha, ed. 2011.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ABERC. ( Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas). **Manual ABERC de Prática de elaboração e serviços de refeições para coletividade**. São Paulo, 2011.
- KIMIURA, A.Y. **Planejamento e administração de custo em restaurantes industriais**. São Paulo – Livraria Varela, 2003.
- MAGNEE, HENRI. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo. Livraria Varela, 2005.
- VAZ,CÉLIA SILVÉRIO. **Restaurantes – controlando custos e mantendo lucros**. Brasília, LGE EDITORA, 2006.
- BARRETO, R. L.P. **Passaporte para o Sabor: Tecnologias para Elaboração de Cardápios**. São Paulo: Ed. SENAC SP, 2008.

### COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO