



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS – CSHNB
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

PLANO DE ENSINO - 2021.1 REMOTO

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição

CÓDIGO: CHN0600

BLOCO DE OFERTA: 9

CRÉDITOS: 0.017

CARGA HORÁRIA: 255

PERÍODO LETIVO: 2021.1

DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Profa. Dra. Theides Batista Carneiro

I – EMENTA

Caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N.): 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

Proporcionar ao aluno o desenvolvimento de práticas de avaliação da atenção dietética na coletividade sadia ou enferma e a gestão da alimentação coletiva.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- (a) Possibilitar ao aluno ter contato com todas as dimensões do trabalho de sua profissão no âmbito da nutrição em alimentação coletiva.
- (b) Oportunizar e vivenciar situações reais de trabalho a serem defrontadas em suas futuras vidas profissionais.
- (c) Observar, participar, interagir e criticar de forma construtiva a unidade de estágio.
- (d) Planejar e avaliar preparações de cardápios
- (e) Realizar atividades de gerenciamento e produção de refeição
- (f) Refletir e estabelecer as relações entre a teoria e a prática
- (g) Considerar os aspectos éticos e legais do exercício profissional.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Atuação do nutricionista na Unidade de Alimentação e Nutrição; Avaliação Nutricional da Clientela; cálculo do valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias; Treinamento para de Boas práticas para manipuladores de alimentos; Avaliação da qualidade do cardápio; Padronização de receitas; Desenvolvimento de novas preparações; Planejamento, coordenação, supervisão, seleção, compra e manutenção de equipamentos e utensílios; Programa de educação alimentar para clientes e marketing.

V – METODOLOGIA - PROCEDIMENTOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

1. O estágio será ofertado de forma presencial contemplando 75% da carga horária e 20% de atividades que serão desenvolvidas no modelo remoto.
2. Protocolo para o retorno das atividades presencial, considerando as regras sanitárias exigidas e as recomendações da instituição concedente durante o período pandêmico.
 - Os alunos que concordarem em retornar ao estágio deverá assinar um termo de ciência de risco, haja vista, que a apólice de saúde oferecida pela UFPI não cobre epidemias e pandemias.
 - As práticas de educação em saúde serão desenvolvidas apenas quando oferecerem risco mínimo.
 - A testagem por meio do teste sorológico é **obrigatória** devendo ser apresentado no primeiro dia estágio e realizado a cada 30 dias, desde que não esteja vacinado.
 - Na presença de quaisquer sintomas gripais, mesmo que já tenha sido positivado anteriormente para COVID-19, não deverão comparecer no estágio por um período de 10 dias.
 - Os estagiários devem estar devidamente paramentados com o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) compatíveis com os protocolos de segurança, tais como: luvas de procedimentos, máscara cirúrgica, máscara n95, avental, touca, óculos de proteção individual e/ou protetor facial.
 - Cada campo de estágio receberá um número reduzido de estagiário (no máximo 2 ou 3)
 - Os alunos serão supervisionados presencialmente pelos supervisores das instituições concedentes.
 - Os professores orientadores farão a orientação de forma remota.
3. Os alunos devem entrar nos seus locais de estágio, portando apenas os EPIs, crachá, caderno e caneta.
4. Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.

IMPORTANTE:

(a) Todas as atividades realizadas durante o período do estágio serão registradas diariamente, por meio de uma ficha de registro, avaliada e assinada pelo professor orientador

(b) O aluno será avaliado em todo o período de estágio, tanto pelo supervisor como pelo professor orientador. Esta avaliação abordará conhecimento técnico, desenvoltura para resolução de problemas, relações pessoais, postura ética, assiduidade e pontualidade, uso correto dos equipamentos de proteção individual e medidas de higiene durante o momento pandêmico.

(c) Definição de instrumentos avaliativos, durante todo o processo, que possam mensurar qualitativa e quantitativamente o desenvolvimento do aprendizado do estudante, segundo as normas previstas nas Resoluções nº 177/2012 e 101/2021 -CEPEX.

(d) As atividades assíncronas serão avaliadas conforme a Resolução nº 101/2021 -CEPEX.

VI – RECURSOS DIDÁTICOS

1. Internet
 2. Notebook
 3. Plataforma Google Meet
 4. Formulários do google forms
 5. Web conferências
 6. Sistema Integrado de Gestão e Atividades Acadêmicas.
- **IMPORTANTE:**
 - Será utilizado ambiente virtual de aprendizagem como mídia principal, complementado com material impresso, audiovisual, webconferências, videoaulas, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem, correio eletrônico.
 - **OBS:** O curso de nutrição irá utilizar o Google Meeting para a realização das aulas virtuais.

VII – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO E FREQUÊNCIA

Avaliação do aluno será realizada mediante três avaliações, sendo atribuído uma nota entre (0 e 10.)

Ficha de Avaliação do Supervisor

Ficha de Avaliação do Professor orientador

Apresentação do Relatório Final (Média das notas da parte escrita e apresentação oral)

IMPORTANTE: O aluno será avaliado em todo o período de estágio, tanto pelo supervisor como pelo professor orientador. Esta avaliação abordará conhecimento técnico, desenvoltura para resolução de problemas, relações pessoais, postura ética, assiduidade e pontualidade. As atividades assíncronas serão avaliadas conforme a Resolução nº 101/2021 -CEPEX.

VIII – BIBLIOGRAFIA

Básica:

- 1) PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2006. 402p.
- 2) KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003. 95p.
- 3) TEIXEIRA, S. F. G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu. 1997.

Complementar:

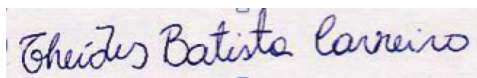
- 1) RIBEIRO, S. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Varela, 2005. 95p.

- 2) MEZOMO, I. F. B. A. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole LTDA, 2002. 413p.
- 3) FIGUEIREDO, R. M.. **As armadilhas da cozinha**. São Paulo: Manole, 2003. 228p.
- 4) FRANCO, G. **Tabela de composicao química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 307p.
- 5) BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2005. 167p.

SUBMISSÃO AO COLEGIADO DO CURSO

Data de envio: 20/07/2021

Data de aprovação: __21__ / __07__ / __2021__



Prof. Responsável



Prof.ª Dr.ª Artemizia Francisca de Sousa
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO
SIAPE: 2724744 CSHNB - UFPI
CRM61 5443
CPF: 656.047.093-87

Presidente do Colegiado