



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

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I

CÓDIGO: CHN0588

BLOCO DE OFERTA: VI

CRÉDITOS: 3.2.0

CARGA HORÁRIA: 75 h/a

PERÍODO LETIVO: 2021.1

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

I – EMENTA

Princípios básicos de administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Estrutura Organizacional de UAN's: departamentalização, organograma, fluxograma. Unidades de Alimentação e Nutrição: conceito, tipos, planejamento físico e funcional. Sistema de distribuição de refeições. Planejamento e organização: bancos de leite humano, lactários, alimentação escolar e serviços de nutrição enteral.

II – OBJETIVO GERAL

Reconhecer os fundamentos necessários à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como das estruturas funcionais, físicas, operacionais de Unidades de Alimentação e Nutrição.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) conhecer e aplicar os princípios de administração em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- b) reconhecer as atribuições do profissional de nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- c) conhecer os tipos de Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como o planejamento físico-funcional;
- d) conhecer e caracterizar os sistemas de distribuição de refeições e de administração de materiais;
- e) aplicar o conhecimento adquirido em planejamentos e organização de diferentes estruturas organizacionais de alimentação e nutrição.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I

1. Fundamentos iniciais em UAN.
2. Fundamentos necessários à Administração de UAN's: planejamento, organização, direção e controle.
- 3 Estruturação organizacional de UAN's – generalidades: tipos de estruturas, departamentalização, organograma, funcionograma
- 4 Instrumentos de organização da UAN
- 5 Atribuições específicas do nutricionista na administração de UAN's.
- 6 Caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição: definição, tipos, objetivos.
- 7 1ª Avaliação Teórico-Prática (1ª AT + AP)

Unidade II

- 8 Aspectos físicos da UAN: Ambiência: iluminação, ventilação, temperatura, umidade, cores, localização, configuração geométrica, piso, paredes, portas e janelas, instalações.
- 9 Aspectos físicos da UAN: Composição das áreas: aprovisionamento, processamento, distribuição das refeições, higienização e guarda de carros – transporte, sala do nutricionista, instalações sanitárias e vestiários, guarda de recipientes vazios, guarda de coletores de resíduos, botijões de gás, material de limpeza.
- 10 Aspectos físicos da UAN: Dimensionamento da área: variáveis, índices empregados.
- 11 Aspectos físicos da UAN: Equipamentos: classificação, tipos, dimensionamento, manutenção.
- 12 2ª Avaliação: Teórico-Prática (2ª AT + AP)

Unidade III

- 13 Sistema de distribuição de refeições
- 14 Planejamento e organização: bancos de leite humano, lactários, alimentação escolar e serviços de nutrição enteral.
- 15 3ª Avaliação: Teórico-Prática (3ª AT + AP)
- 16 Avaliação Final (AF)

T – Teoria / P – Prática

V – METODOLOGIA - PROCEDIMENTOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Técnicas Educacionais

- Aulas expositivas, dialogadas por meio de recurso áudio visual e executada em sala virtual;
- Aulas práticas tem por base a parte teórica e será desenvolvida em sala virtual e/ou sala de apoio e/ou por meio de atividades complementares à carga-horária trabalhada junto ao aluno;

- Orientação para que alunos executem leituras e demais atividades integrativas ao sistema ensino-aprendizagem na área de UAN;
- Resolução de questionários, leitura e análise de textos científicos, textos jornalísticos, bem como outras esferas do cotidiano que tenham relação com a temática da disciplina;
- Apresentação e discussão de vídeos e/ou imagens para consubstanciar o conteúdo exposto;
- Atividades assíncronas e síncronas.

OBS: Não será permitida, sob nenhuma hipótese, a gravação de aula (teórica e/ou prática) em vídeo e/ou áudio, bem como a divulgação dos dados de aulas práticas e/ou trabalhos desenvolvidos durante o curso da disciplina. Estas atividades somente poderão ser realizadas caso a professora responsável pela disciplina informe em sala de aula/laboratório e divulgue no SIGAA.

Recursos Didáticos

- Notebook
- Textos de apoio (artigos científicos / casos clínicos)
- Internet
- Plataforma google meet
- Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas

Atividades práticas

- As atividades práticas serão realizadas em sala de aula virtual ou salas de apoio para criação teórica de uma UAN que serão projetadas e discutidas ponto a ponto com os discentes,
- Seminários e/ou atividades de grupos de discussão e/ou atividades de estudo/projeto de desenvolvimento da UAN e ou atividades individuais com prazos estabelecidos de execução e entrega à docente;
- Relatórios e/ou laudos das aulas práticas.

IMPORTANTE:

- *1º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 40% (quarenta por cento) da carga horária do Componente Curricular.*
- *É facultado ao docente a gravação e a posterior disponibilização, para o discente, da aula ministrada de forma síncrona, sendo proibida a reprodução ou distribuição da gravação por ele disponibilizada, ainda que sem fins lucrativos*

(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.)

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.

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.

OBS: O curso de nutrição irá utilizar o Google Meeting para a realização das aulas virtuais

VII – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do aprendizado será realizada através de três avaliações teóricas (AT) e duas avaliações práticas (AP). A MÉDIA FINAL será calculada entre as três médias parciais (MP) (1ª, 2ª e 3ª avaliações) como descrito abaixo:

$$1^{\text{a}} \text{ MP} = 1^{\text{a}} \text{ AT}$$

$$2^{\text{a}} \text{ MP} = 2^{\text{a}} \text{ AT} + 2^{\text{a}} \text{ AP} / 2$$

$$3^{\text{a}} \text{ MP} = 3^{\text{a}} \text{ AT} + 3^{\text{a}} \text{ AP} / 2$$

$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{1^{\text{a}} \text{ MP} + 2^{\text{a}} \text{ MP} + 3^{\text{a}} \text{ MP}}{3}$$

Será considerado aprovado, o aluno que obtiver média final, igual ou superior a 7.0 (sete).

Conforme a RESOLUÇÃO 177/2012

“§ 1º O aluno poderá requerer exame de segunda chamada por si ou por procurador legalmente constituído. O requerimento dirigido ao professor responsável pela disciplina, devidamente justificado e comprovado, deve ser protocolado à chefia do Departamento/Curso a qual o componente curricular esteja vinculada no prazo de 03 (três) dias úteis, contado este prazo a partir da data da avaliação não realizada. [...]

§ 5º A avaliação de segunda chamada deverá contemplar o mesmo conteúdo da verificação parcial ou exame final a que o aluno não compareceu.

§ 6º Ao aluno que não participar de qualquer avaliação, não tendo obtido a permissão para fazer outra, é atribuída a nota 0 (zero). [...]

Art. 110 Será aprovado por média o aluno que obtiver média parcial igual ou superior a 7,0 (sete) [...]

Art. 111 Será considerado aprovado no componente curricular o aluno que:

I – Obter frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular e média aritmética igual ou superior a 7 (sete) nas avaliações parciais; II – Submetido ao exame final, obtiver média aritmética igual ou superior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

Art. 112 Será considerado reprovado o aluno que se incluir em um dos três itens:

I – Obter frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular;

II – Obter média aritmética inferior a 4 (quatro) nas avaliações parciais;

III – Obter média aritmética inferior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

Art. 113 É reprovado no componente curricular o aluno cuja média final for menor que 4,0 (quatro). Neste caso o aluno não se poderá submeter ao exame final.

[...]

✓ Art. 116 O aluno cuja média parcial for maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e que satisfaça os requisitos de assiduidade definidos no Artigo 117 terá direito à realização do exame final.”

Vale lembrar que:

- *O registro de frequência em Componente Curricular ofertado no Período Letivo 2021.1, em caso de apenas ensino remoto, não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária;*

- *A apuração do rendimento acadêmico será feita por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do discente, sob forma de prova escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, seminário, fórum ou outros instrumentos constantes no respectivo Plano do Componente Curricular;*

- *A frequência mínima exigida é de 75% (setenta e cinco por cento), assim compreendidas: I – Atividade Síncrona – assiduidade e participação na atividade realizada em tempo real; II – Atividade Assíncrona – realização e envio de atividades acadêmicas;*

-

- *O direito à segunda chamada segue o previsto no Art. 108, da Resolução nº 177 – CEPEX/UFPI, de 05/11/2012, e o discente poderá proceder com tal solicitação mediante envio desta por e-mail à Coordenação do Curso e ao docente ao qual o Componente Curricular esteja cadastrado.*

-

- *Para a integralização de Componente Curricular cursado por meio de atividades não presenciais será considerado tanto o tempo despendido para as atividades síncronas quanto o tempo dedicado às atividades assíncronas.*

VIII – BIBLIOGRAFIA

Básica:

1) MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 5. ed, São Paulo: Manole Ltda, 2002.

2) TEIXEIRA, S. F. G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006. 219p.

3) KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1998. 703p.

Complementar:

SACCOL, Ana Lucia de Freitas (Et Al). **Lista de avaliacao para boas praticas em servicos de alimentacao: RDC 216/2004 - Anvisa**. Sao Paulo: Varela, 2006. 47p.

MAURICIO, A. A.; GAZOLA, S.; MATIOLI, G. Dietas enterais não industrializadas: análise microbiológica e verificação de boas práticas de preparação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.21, n.1, p. 29-37, 2008.

BRASIL, 2006. RDC-ANVISA nº. DE 171, de 04 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, Brasília, 07 jan. 1997.

LEI Nº- 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União. 17 de junho de 2009.

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 63, DE 6 DE JULHO DE 2000. Dispõe sobre o Regulamento Técnico fixa os requisitos mínimos exigidos para a **Terapia de Nutrição Enteral**.

MAHAN, L. Kathleen. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.

BRASIL, 2004. RDC-ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

BRASIL, 2002. RDC-ANVISA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de

Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.

- site do CRN <<www.crn6.com.br>>

ABERC. Manual de práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8.ed. São Paulo, 2003.

SUBMISSÃO AO COLEGIADO DO CURSO

Data de envio: 20 / 07 / 2021

Data de aprovação: 21 / 07 / 2021

Professor Responsável

ANTÔNIA FRANCISCA DE SOUSA
PROF.ª DO CURSO DE NUTRIÇÃO
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO
SIAPE: 2724164 CSMMB - UFPB
CONE: 8442
CPF: 858.047.993-87

Presidente do Colegiado