



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO



Plano da disciplina: Estágio Supervisionado em Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos

Código: NUTR062

Carga Horária: 300

Período: 9º

EMENTA

Treinamento em serviço, das atividades de gestão na produção de alimentos seguros e de acordo com as necessidades nutricionais, em nível individual e/ou coletivo.

OBJETIVOS

Geral

Possibilitar as ações de planejamento e gestão em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) com vistas à promoção da saúde tanto em nível individual quanto coletivo.

Específico

- Aplicar os conhecimentos da graduação em atividades de atenção dietética;
- Realizar atividades de gestão da qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária;
- Acompanhar atividades administrativas (recursos humanos, abastecimento de gêneros, controle de custo);
- Desenvolver pesquisa nas UPRs.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Atenção dietética ao comensal

Instrumentos de controle e avaliação da qualidade no processo produtivo de refeições (qualidade nutricional, sensorial, higiênico-sanitária).

Noções sobre atividades administrativas em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs): recursos humanos, físicos, materiais e financeiros.

METODOLOGIA DE TRABALHO

As atividades serão desenvolvidas, conforme a descrição abaixo, proporcionando ao aluno a vivência prática pertinente ao nutricionista em UPRs.

1. PORTFÓLIO:

São os registros de todas as atividades desenvolvidas:

Disponibilizar uma pasta individual (tipo classificadora) com plástico que será alimentada pela vivência de cada estagiário, com relato e análise de cada atividade desenvolvida (diário reflexivo).

Orientação da construção do portfólio – Anexo 1

1.1. ATIVIDADES QUE FARÃO PARTE DO PORTFÓLIO:

1.1.1. PLANO DE AÇÃO:

- Cada estagiário deverá elaborar, implantar e avaliar um Plano de Ação, cujos temas serão discutidos e aprovados pelos Orientadores e Supervisores, uma vez que deverão atender as reais necessidades da Unidade;
- O Plano de Ação deverá gerar um texto científico, seguindo normas de publicação de revistas da área de alimentos e nutrição.

1.1.2. RELATO DE ATIVIDADES:

- Este relato deverá contemplar o roteiro de elaboração (Anexo 2) que oportunizará ao aluno a vivência e a descrição das ações, de acordo com o seu local de estágio, buscando a relação teoria-prática. A descrição deverá ter como base as rotinas já implementadas e

realizadas pelos profissionais da unidade, bem como a análise comparativa do observado na unidade com o referencial teórico.

2. CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DE CAMPO DE ESTÁGIO:

- Presença do nutricionista em tempo integral
- O nutricionista deverá estar de acordo com o plano de estágio

3. CAMPOS DE ESTÁGIO:

- Os alunos serão distribuídos nos campos de estágios, e as atividades serão desenvolvidas de acordo com as características dos locais.
- Cada um desses campos pode receber em geral no máximo 2 alunos.
- A carga horária é de 6 horas diárias totalizando 50 dias úteis para cada turma.

4. ACOMPANHAMENTO PRÁTICO / PEDAGÓGICO:

- Orientação cotidiana do estágio a cargo do Nutricionista do local;
- Supervisão in loco, semanal pelo professor responsável pelo campo de estágio, com a finalidade de promover a discussão teórico/prática;
- A cada supervisão, o aluno apresenta o cronograma de atividade que deverá ser cumprida na semana subsequente;
- O cronograma deve estar presente no portfólio
- O professor deverá acompanhar, orientar e corrigir as atividades relatadas no portfólio;
- Ao final do estágio o aluno deverá elaborar um texto científico, referente ao plano de ação, que deverá ser apresentado aos supervisores e alunos e se possível com a participação dos orientadores, para intercambiar as diferentes experiências.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

- Desempenho de caráter formativo, produto da avaliação entre o orientador, o supervisor e aluno, envolvendo a participação nas reuniões, no desenvolvimento da rotina e apresentação dos trabalhos.
- Cumprimento das atribuições, atitudes e ética.
- Plano de ação, por meio do texto científico e da apresentação
- As notas serão calculadas da seguinte forma pelo supervisor:

1. AVALIAÇÃO DO ORIENTADOR:

Nota das Atividades de Rotina - (Anexo 3)

Nota do plano de ação – (Anexo 3)

NOTA FINAL DO ORIENTADOR:

Somatório das 2 notas dividido por 2

2. AVALIAÇÃO DO SUPERVISOR:

Nota das Atividades Apresentadas no Portfólio – (Anexo 1)

Nota do Texto Científico – (Anexo 4)

Nota da Apresentação – (Anexo 5)

NOTA FINAL DO SUPERVISOR:

Somatório das 3 notas dividido por 3

3. NOTA FINAL DO ESTÁGIO:

NOTA DO ORIENTADOR + NOTA DO SUPERVISOR

2

NORMATIZAÇÃO:

Os estagiários deverão assinar a ficha de frequência diariamente, que deverá ser devolvida no final de estágio, assinada pelo orientador (Anexo 6)

1. DAS ATIVIDADES:

- O aluno deverá seguir as normas do seu local de estágio no que se refere ao horário e uso do vestuário;
- O aluno obedecerá às escalas de serviço, inclusive nos fins de semana, de acordo com o funcionamento das unidades e calendário acadêmico;
- As atividades realizadas em horários noturnos, caso ocorram, deverão ser acompanhadas pelo nutricionista;
- Deverão ser cumpridas todas as atribuições que forem designadas dentro do período de tempo estabelecido pelo nutricionista;

2. DA APRESENTAÇÃO DOS TRABALHOS:

Os alunos deverão seguir as orientações abaixo, sob pena de perda de pontuação.

- Cumprir o horário para início da apresentação.
- Entregar os trabalhos no início das apresentações;
- Não serão aceitas justificativas de atraso, na entrega dos trabalhos por motivo de encadernação, cópias ou impressão;
- Não são permitidas entradas e saídas da sala de aula durante a apresentação;
- Todos os alunos deverão assistir a todas as apresentações;
- Não é permitido o uso de telefone celular.

3. ELABORAÇÃO DA APRESENTAÇÃO (Anexo 7):

- Não constar erros de grafia e pontuação;
- Não conter conteúdo extenso;
- Fonte de tamanho mínimo nº 24;
- O tempo para apresentação é de 10 minutos por aluno.

BIBLIOGRAFIA

Básica

SILVA JUNIOR, Eneo A. da, *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. São Paulo, Varela, 2005.

GERMANO, Pedro M. L; GERMANO, Izabel S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. Varela. 2003.

ARRUDA, Gillian A. *Manual de boas práticas na produção e distribuição de alimentos*. São Paulo, Ponto Crítico, 1996.

Complementar

SENAC/DN-2001. Qualidade e Segurança Alimentar – PAS Mesa. Manual elementos de apoio às boas práticas e sistema APPCC. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA

SESC. Manual de Procedimentos para utilização de sobras alimentares. São Paulo.

Disponível em WWW.sescsp.org.br