



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



Plano da Disciplina: GESTÃO DA QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS 3

Código: NUTR047

Carga Horária Anual: 80 horas

Período: 8º sem.

EMENTA

Planejamento de uma unidade de alimentação e nutrição a partir dos instrumentais organizacionais e de segurança alimentar.

OBJETIVOS

GERAL

Formar profissional competente na aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos nas atividades técnicas e administrativas em Unidades de Alimentação e Nutrição com censo crítico e comprometido socialmente.

ESPECÍFICOS

- Realizar o diagnóstico de adequação às boas práticas de uma UAN
- Aplicar os procedimentos para o planejamento alimentar para coletividades
- Elaborar de um programa de educação alimentar para coletividades
- Elaborar os procedimentos de gestão de pessoas
- Planejar os aspectos físicos de uma UAN
- Determinar o dimensionamento de equipamentos
- Elaborar o layout de uma UAN
- Aplicar os procedimentos de gerenciamento da produção de refeições
- Conhecer os procedimentos para realização de auditoria interna
- Observar a operacionalidade dos procedimentos necessários para o planejamento de uma UAN
- Elaborar as etapas de planejamento de uma UAN de acordo com o cronograma apresentado

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A - TEÓRICO

1. Aplicação de check list

Diagnóstico da empresa

Elaboração de plano de ação

2. Identificação da empresa

Avaliação nutricional da clientela

Elaboração de cardápio com fichas técnicas

Plano de educação alimentar

3. Planejamento de recursos humanos

Planejamento físico

Planejamento de equipamentos e utensílios

4. Gestão de produção de refeições:

Seleção de fornecedores, aquisição, recepção e armazenamento

5. Gestão de produção de refeições

Fluxo de produção de refeições

Manutenção, distribuição, controle de sobras e transporte

Manejo de resíduos

Programa de higienização

6. Auditoria Interna: objetivos e responsabilidade

Elaboração de relatório: lista de verificação, apresentação das evidências e não conformidades levantadas

PRÁTICO - VISITAS A UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:

As unidades visitadas serão de escolha dos alunos tendo como critério obrigatório a presença do Responsável Técnico – Nutricionista. O roteiro da visita será de acordo com a descrição do tópico Prática em Campo.

SALA DE AULA**APÓS 1ª VISITA - Prática 1:**

Elaboração do diagnóstico e plano de ação

Identificação da empresa

Planejamento alimentar para a coletividade

Prática 2:

Elaboração de cardápios com fichas técnicas

Plano de educação alimentar

APÓS 2ª VISITA - Prática 1:

Elaboração da etapa de gestão de pessoas

Prática 2 :

Elaboração da etapa de aspectos físicos e equipamentos

Elaboração de lay-out

APÓS 3ª VISITA - Prática 1:

Levantamento da necessidade de gêneros

Solicitação de gêneros

Prática 2:

Elaboração das etapas de aquisição, recepção e armazenamento de gêneros

APÓS 4ª VISITA - Prática 1:

Elaboração de fluxograma de produção: salada, carne e cereal/grão

Descrição das etapas do fluxograma

Prática 2:

Elaboração das etapas de manutenção, distribuição, controle de sobras e transporte

Elaboração da etapa de manejo de resíduos

Elaboração do programa de higienização

TRABALHOS ELABORADOS:

Ao final de cada aula prática o aluno entregará o resultado das etapas do planejamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

METODOLOGIA DE TRABALHO**AULAS TEÓRICAS/PRÁTICAS**

Serão para discussão e orientação para elaboração das etapas do planejamento UAN com a participação de todos os alunos

ELABORAÇÃO DE TRABALHOS

Cada bimestre terá dois trabalhos referentes às etapas do planejamento. Os trabalhos serão realizados em grupo formados com o máximo de 5 alunos. Os grupos receberão orientações necessárias para a elaboração de cada etapa do trabalho na aula teórica que antecede às visitas e durante as aulas práticas.

As orientações em sala de aula ficarão sob responsabilidade do professor responsável pela módulo.

Havendo necessidade de orientações extra sala de aula, os grupos receberão a tutoria exclusivamente dos professores responsáveis pelo conteúdo discutido em cada etapa do trabalho. No final do período, a junção de todas as etapas elaboradas formará o planejamento da Unidade de Alimentação e Nutrição.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Ao final das aulas práticas, o grupo entregará o resultado das etapas do planejamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Cada etapa do planejamento receberá uma nota de 0 a 10

NOTAS

1º BIMESTRE – Somatório da nota obtida na 1ª e 2ª etapas do trabalho dividido por 2.

2º BIMESTRE - Somatório da nota obtida na 3ª e 4ª etapas do trabalho dividido por 2.

Cada professor responsável pela correção dos trabalhos, dará uma nota que será multiplicada pelo número de alunos do grupo. O trabalho voltará, então, para que o grupo distribua essa pontuação, definindo a nota de cada membro de acordo com a sua participação, envolvimento e comprometimento com a elaboração do trabalho. A nota de cada aluno será, portanto, definida pelo grupo.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

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

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

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

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