GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UAN

INFORMAÇÕES GERAIS

APRESENTAÇÃO

O curso de pós -graduação em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN visa aprimorar o profissional através do desenvolvimento de habilidades e competências teóricas e práticas ligadas ao gerenciamento de serviços de alimentação, incluindo ferramentas de gestão e controle de qualidade, de custos, de pessoas e de processos. Aprofundar os conhecimentos sobre a educação nutricional em unidades de alimentação e nutrição, sobre a vigilância epidemiológica e nutricional e também sobre a gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição.

OBJETIVO

Aprofundar conhecimentos de Nutricionistas e Gastrônomos na área da administração e gerenciamento das UAN'S, proporcionando ao profissional uma visão crítica sobre a atual situação de trabalho nesta área.

METODOLOGIA

Em termos gerais, a metodologia será estruturada e desenvolvida numa dimensão da proposta em EAD, na modalidade online visto que a educação a distância está consubstanciada na concepção de mediação das tecnologias em rede, com atividades a distância em ambientes virtuais de aprendizagens, que embora, acontece fundamentalmente com professores e alunos separados fisicamente no espaço e ou no tempo, mas que se interagem através das tecnologias de comunicação. É importante salientar que a abordagem pedagógica que valorize a aprendizagem colaborativa depende dos professores e dos gestores da educação, que deverão torna-se sensíveis aos projetos criativos e desafiadores. Fornecerá aos alunos conhecimentos para desenvolver competências que possibilitem o desempenho eficiente e eficaz dessas respectivas funções, na perspectiva da gestão estratégica e empreendedora, de maneira a contribuir com o aumento dos padrões de qualidade da educação e com a concretização da função social da escola.

Código	Disciplina	Carga Horária
4629	Educação Nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição	45

APRESENTAÇÃO

A educação nutricional fortalece a cidadania alimentar e a autonomia do indivíduo para que ele se torne capaz de cuidar de si. Ela surge, da saúde, para promover um processo de aprendizagem sobre alimentação e nutrição. É uma troca, não uma adestramento. Não é a simples passagem de informação, mas, sim, uma construção coletiva do saber, que é baseada no diálogo. Na educação nutricional, o papel do educador é tão importante quanto o do educando. O educador aprende ao ensinar e o educando ensina ao aprender. A Unidade de Alimentação e Nutrição está longe de ser entendida somente como local apropriado para que se tenha a manipulação adequada de alimentos.

OBJETIVO GERAL

Promover uma análise teórico metodológica sobre os conceitos que norteiam a educação nutricional em unidades de alimentação e nutrição.

OBJETIVO ESPECÍFICO

• Identificar aspectos de consumo e comportamento alimentar;

• Analisar os fundamentos da educação nutricional;

• Promover estratégias para a educação nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PANORAMA DA SAÚDE CONSUMO DE CALORIAS CONSUMO DE SÓDIO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL METODOLOGIAS ATIVAS INFLUÊNCIA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NOS CARDÁPIOS.

REFERÊNCIA BÁSICA

CARVALHO, A. P. OLIVEIRA, V.B.; SANTOS, L.C. Hábitos alimentares e práticas de educação nutricional: atenção a crianças de uma escola municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. Pediatria (São Paulo), São Paulo, v. 32, n. 1, p. 20-7, 2010.

CAMOSSA, A. C. A.; COSTA, F. N. A.; OLIVEIRA, P. F. O.; FIGUEIREDO, T. P. Educação nutricional: uma área em desenvolvimento. Alimentação e Nutrição, São Paulo, v. 16, p. 349-54, 2005.

OLIVEIRA, C. S.; ALVES, F. S. Educação nutricional em unidade de alimentação e nutrição, direcionada para consumo de pratos proteicos: um estudo de caso. Alim. Nutr., Araraquara, v. 19, n. 4, p. 435-440, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ALMADA, Eid da Rosa. Substitutos de leite condensado a partir de extratos vegetais. 2013. 39 f., il. Monografia (Bacharelado em Nutrição) —Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Guia de Boas Práticas Nutricionais: Restaurantes Coletivos. Brasília, 2014, 44 p.

CAMARGO, E; BOTELHO, R.B.A.; Técnica Dietética - Pré-preparo e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2012.

PEREIRA, M. G. Epidemiologia: Teoria e prática. 4ª ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro; 2008.

PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000.

PERIÓDICOS

PASCHOA, M. F. Alimentação Escolar: Um Enfoque em Alimentos Funcionais. Revista Nutrição Profissional, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 31-36, 2005.

74	**Ética Profissional**	**30**

APRESENTAÇÃO

Conceitos de ética e moral, sua dimensão nos fundamentos ontológicos na vida social e seus rebatimentos na ética profissional. O processo de construção do ethos profissional: valores e implicações no exercício profissional.

OBJETIVO GERAL

Compreender a natureza, importância e possibilidades da Ética profissional na visão social em que vivemos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Refletir sobre as possibilidades e limites na Ética profissional.
- Compreender as concepções e evolução histórica da Ética profissional.
- Reconhecer a importância da atitude positiva e pró-ativana Ética profissional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A ÉTICA E AS QUESTÕES FILOSÓFICAS LEITURA COMPLEMENTAR – TEXTO Nº 01 É A ÉTICA UMA CIÊNCIA? A ÉTICA E A CIDADANIA LEITURA COMPLEMENTAR – TEXTO Nº 02 ÉTICA E DIREITOS HUMANOS A ÉTICA E A EDUCAÇÃO LEITURA COMPLEMENTAR – TEXTO Nº. 03 ÉTICA NA ESCOLA: FAÇA O QUE EU DIGO, MAS NÃO FAÇA O QUE EU FAÇO ÉTICA PROFISSIONAL, O GRANDE DESAFIO NO MERCADO DE TRABALHO LEITURA COMPLEMENTAR – TEXTO N. 04 ÉTICA PROFISSIONAL É COMPROMISSO SOCIAL ESTUDO DE CASOS: ÉTICA PROFISSIONAL CASO 1 - UM GESTOR TEMPERAMENTAL CASO 2 - ÉTICA E CHOQUE CULTURAL NA EMPRESA CASO 3 - RESPEITO PELAS PESSOAS CASO 4 - CONSIDERAÇÕES PROVENIENTES DO COMITÊ DE ÉTICA A URGÊNCIA DE ATITUDES ÉTICAS EM SALA DE AULA

REFERÊNCIA BÁSICA

HUME, David. Investigação sobre o entendimento humano. Tradução André Campos Mesquita. São Paulo: Escala Educacional, 2006.

NALINI, José Renato. Ética Geral e Profissional. 7.ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2009.

PAIVA, Beatriz Augusto. Algumas considerações sobre ética e valor. In: BONETTI, Dilséa Adeodata et al. (Org.). Serviço social e ética: convite a uma nova práxis. 6.ed. São Paulo.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Secretaria de Educação Fundamental. Parâmetros Curriculares Nacionais: terceiro e quarto ciclos: apresentação dos temas transversais – Brasília: MEC/SEF, 1998. 436 p.

CHALITA, Gabriel. Os dez mandamentos da ética. 2 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

CHAUI, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 1997. COMPARATO, Fábio Konder. Ética: direito, moral e religião no mundo moderno. São Paulo: Companhia da Letras, 2006.

DOWBOR, Ladislau. A reprodução social: propostas para um gestão descentralizada. Petrópolis: Vozes, 1999. FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

PERIÓDICOS

BRASIL. Ministério da Educação do. Disponível em: . Acesso em: 10 dez.2011.

75	**Pesquisa e Educação a Distância**	**30**

APRESENTAÇÃO

A relação do ensino-aprendizagem na ação didática e no contexto da Educação a Distância no Brasil; EAD e a formação profissional; Ambiente virtual / moodle: conceito, funções e uso; Redes Sociais; Letramento Digital; Inclusão digital; Inovação pedagógica a partir do currículo e da sociedade de informação; Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC); As TIC abrindo caminho a um novo paradigma educacional; Cidadania, Ética e Valores Sociais; Pesquisas web.

OBJETIVO GERAL

Compreender a natureza, importância e possibilidades da Educação a distância no contexto sócio educacional em que vivemos. Analisar a importância do emprego das novas mídias e tecnologias para a formação profissional.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Refletir sobre as possibilidades e limites da educação a distância (EaD).
- Compreender as concepções de educação a distância de acordo com sua evolução histórica.
- Reconhecer a importância da atitude positiva e proativa do aluno da educação a distância.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

RELAÇÃO DO ENSINO-APRENDIZAGEM NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR (IES) 1. OS PILARES DO ENSINO UNIVERSITÁRIO 2. ESTRATÉGIAS DIDÁTICAS PARA A RELAÇÃO ENSINO-APRENDIZAGEM NAS IES 3. LEI Nº 5.540/68 E AS IES EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA: POSSIBILIDADES PEDAGÓGICAS PARA AS IES 1. PAPEL DO PROFESSOR FRENTE ÀS TECNOLOGIAS EDUCACIONAIS 2. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO E OS CURSOS EAD 3. AMBIENTES VIRTUAIS DE APRENDIZAGEM - 3.1 CIBERCULTURA OU CULTURAL DIGITAL - 3.2 O CIBERESPAÇO - 3.3 AS TIC COMO ESPAÇO DE APRENDIZAGEM - 3.4 MOODLE - 3.5 REDES E INTERNET LETRAMENTO E INCLUSÃO DIGITAL 1. INCLUSÃO DIGITAL 2. TIC E NOVOS PARADIGMAS EDUCACIONAIS 3. CIDADANIA, ÉTICA E VALORES SOCIAIS METODOLOGIA CIENTÍFICA 1. A PEQUISA E SEUS ELEMENTOS - 1.1 ETAPAS DA PESQUISA 2. CLASSIFICAÇÃO 3. MÉTODO DE PESQUISA: 4. TIPOS DE DADOS 5. FASES DO PROCESSO METODOLÓGICO 6. PESQUISA E PROCEDIMENTOS ÉTICOS 7. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

REFERÊNCIA BÁSICA

LEMKE, J. L. Educação, Ciberespaço e Mudança. Em: The Arachnet Electronic Journal on Virtual Culture. 22. 22 de Março de 1993. Vol 1. Nº 1. LÉVY, P. As tecnologias da inteligência: o futuro do pensamento na era da informática. Rio de Janeiro: Editora 34, 1993. _____. Cibercultura. Rio de Janeiro: Editora 34, 1999.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

LÉVY, P. O que é virtual? Rio de Janeiro: Editora 34, 1996. MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org). Pesquisa Social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 1994. PAPERT, Saymour. A máquina das crianças: repensando a escola na era da informática. Tradução de Sandra Costa. Porto Alegre, Rio Grande do Sul: Artmed, 1993. RAMAL, Andrea Cecília. Educação na cibercultura – Hipertextualidade, Leitura, Escrita e Aprendizagem. Porto Alegre: Artmed, 2002. RICARDO, Stella Maris Bortoni. O professor pesquisador. Introdução à pesquisa qualitativa. São Paulo: Parábola Editora, 2008.

PERIÓDICOS

LEMKE, J. L. Educação, Ciberespaço e Mudança. Em: The Arachnet Electronic Journal on Virtual Culture. 22. 22 de Março de 1993. Vol 1. Nº 1.

4627	Gestão de Custos de Unidades de Alimentação e Nutrição	60

APRESENTAÇÃO

O levantamento de custos em unidades de alimentação e nutrição tem sido negligenciado por muitos empresários, mesmo sendo uma das mais importantes informações para o cálculo da lucratividade. Assim, o presente estudo foi norteado pela questão: qual a estrutura de custos para formação do preço de mercado de uma refeição em uma unidade de alimentação e nutrição. foi necessário buscar alguns objetivos, entre eles, o levantamento de todos os itens que geraram custos para a produção e distribuição do cardápio do buffet de um dia de uma unidade de alimentação e nutrição.

OBJETIVO GERAL

Capacitar o aluno no planejamento e levantamento de custos de unidades de alimentação e nutrição.

OBJETIVO ESPECÍFICO

• Conhecer os aspectos nutricionais das refeições;

• Identificar os aspectos econômicos e contábeis de empresas com ênfase nas questões alimentares;

• Avaliar os custos e benefícios na produção.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

ASPECTOS NUTRICIONAIS DE REFEIÇÕES ASPECTOS ECONÔMICOS E CONTÁBEIS EM EMPRESAS DETERMINANTES DA PRODUÇÃO SOB O ENFOQUE NEOCLÁSSICO CUSTOS DE PRODUÇÃO CLASSIFICAÇÕES DE CUSTOS.

REFERÊNCIA BÁSICA

ABREU E, Spinelli M, Pinto A. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Metha; 2011.

GUERREIRO R. Modelo conceitual de sistema de informação de gestão econômica: uma contribuição à teoria da comunicação da contabilidade. São Paulo; 1989.

SILVA JUNIOR, Luiz M. N. da Qual a Importância de uma Boa Gestão de Custos. 2011.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ABRAMOVAY R. A atualidade do método de Josué de Castro e a situação alimentar mundial. In: Cyrillo DC, Cozzolino, SMF, Philippi ST, Marucci MFN. Delineamentos da pesquisa na nutrição humana aplicada. São Paulo: IPE-USP/FIPE/PRONUT; 1996.p.57-76.

MACHADO FILHO CAP, Neves MF. Consumo de alimentos nos países industrializados. Preços agríc 1997; MONDINI L, Monteiro CA. Mudanças no padrão de alimentação. In: Monteiro CA. Velhos e novos males de saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. São Paulo: Hucitec; 1995.p. 79-89.

PERIÓDICOS

FISBERG.M. A alimentação, o brasileiro, a universidade e a perspectiva da indústria para o futuro. Rev Pediatr Mod 1997; 5 (ed. esp.): 5-7

4633	Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição	60

APRESENTAÇÃO

Caracterizar a gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições, visando a discutir as implicações para o oferecimento de segurança alimentar. Faz-se necessário qualificar a gestão de pessoas no segmento de alimentação, de modo a favorecer as condições de segurança alimentar para a população consumidora. Administração de recursos humanos; controle de qualidade; higiene dos alimentos; qualificação profissional; restaurantes; segurança alimentar.

OBJETIVO GERAL

Promover métodos que proporcionem a gestão de pessoas em unidade de alimentação e nutrição, compreendendo as especificidades e conceitos que abarcam a área.

OBJETIVO ESPECÍFICO

• Compreender metodologias e conceitos de gestão de recursos humanos;

• Identificar práticas de comunicação de gestores nutricionais;

• Analisar e os aspectos de relação interpessoal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO GESTÃO DE PESSOAS MOTIVAÇÃO LIDERANÇA E RELACIONAMENTO INTERPESSOAL COMUNICAÇÃO INTERNA NUTRICIONISTAS COMO GESTORES GESTÃO DE RECURSOS HUMMANOS A ESCALA DE TRABALHO.

REFERÊNCIA BÁSICA

ABREU, E. S., et. al. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha Ltda; 2003.

ANSALONI, J. A. Situação de trabalho dos nutricionistas em empresas de refeições coletivas de minas gerais: trabalho técnico, supervisão ou gerência? Rev. Nutr., Campinas, 12(3): 241- 260, set./dez., 1999.

SANTANA, A. M. C. A produtividade em unidades de alimentação e nutrição: aplicabilidade de um sistema de medida e melhoria da produtividade integrando a ergonomia. Santa Catarina, 2002. Tese (Doutorado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

AGUIAR, Odaleia Barbosa et al. Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

BOHLANDER, G. et al. Administração de recursos humanos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3 ed. – Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

CARVALHO, M.C. Controle sanitário dos alimentos. In: Nutrição, Saúde e Comunidade, 2° ed., Rio de Janeiro, Editora Reinventar, 1999.

MARCHIORI, M. Cultura e comunicação organizacional. 2.ed. São Caetano do Sul: Difusão, 2008.

PERIÓDICOS

SILVA, A. S. M. R., et. al. Liderança, Motivação e Humanização no Ambiente Organizacional. Revista EPeQ/Fafibe on-line, 5ª edição:59, 2013.

76	Metodologia do Ensino Superior	30

APRESENTAÇÃO

A função sociocultural do currículo na organização do planejamento: temas geradores, projetos de trabalho, áreas de conhecimento. Analise dos Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Inovação curricular: metodologia de projetos e a interdisciplinaridade na organização curricular; Implicações didático-pedagógicas para a integração das tecnologias de informação e comunicação na educação.

OBJETIVO GERAL

Proporcionar uma reflexão sobre a atuação do professor como agente de formação de cidadãos críticos e colaborativos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Aprimorar conceitos ligados a educação contemporânea;
- Reconhecer a importância do planejamento;
- Discutir o currículo escolar na educação de hoje;
- Analisar a Universidade, suas funções e as metodologias e didáticas que estão sendo empregadas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

DOCÊNCIA SUPERIOR — UMA REFLEXÃO SOBRE A PRÁTICA BREVE HISTÓRICO SOBRE O ENSINO SUPERIOR BRASILEIRO FUNÇÃO DOCENTE NA SOCIEDADE CAPITALISTA FORMAÇÃO DO PROFESSOR UNIVERSITÁRIO: POSSIBILIDADES E OS LIMITES QUE COMPROMETEM UMA PRÁTICA REFLEXIVA A DIDÁTICA E O ENSINO SUPERIOR A DIDÁTICA E SUAS CONTRIBUIÇÕES TEÓRICO/TÉCNICO/OPERACIONAL OS DESAFIOS NA FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS PARA O ENSINO UNIVERSITÁRIO QUESTÕES DE METODOLOGIA DO ENSINO SUPERIOR – A TEORIA HISTÓRICO-CULTURAL DA ATIVIDADE DE APRENDIZAGEM O ENSINO E O DESENVOLVIMENTO DO PENSAMENTO – O ENSINO DESENVOLVIMENTAL PLANO INTERIOR DAS AÇÕES PROCEDIMENTO METODOLÓGICO GERAL (EXPLICITAÇÃO) INTERNALIZAÇÃO DOS CONCEITOS REQUISITOS PARA O PLANEJAMENTO DO ENSINO ETAPAS DO PROCESSO DE ASSIMILAÇÃO DE GALPERIN MOMENTOS OU ETAPAS DA ATIVIDADE COGNOSCITIVA HUMANA PLANEJAMENTO DE ENSINO: PECULIARIDADES SIGNIFICATIVAS ESTRUTURA DE PLANO DE CURSO

REFERÊNCIA BÁSICA

ANDRÉ, Marli (org). O papel da pesquisa na formação e na prática dos professores. Campinas: Papirus, 2001. (Prática Pedagógica). p. 55-68. CARVALHO, A. D. Novas metodologias em educação, Coleção Educação, São Paulo, Porto Editora, 1995. GARCIA, M. M.ª: A didática do ensino superior, Campinas, Papirus, 1994.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

GHIRALDELLI JUNIOR, Paulo. História da Educação Brasileira. 4ª. Ed. São Paulo: Cortez, 2009. GODOY: A didática do ensino superior, São Paulo, Iglu, 1998. LEITE, D., y MOROSINI, M. (orgs.): Universidade futurante: Produção do ensino e inovação, Campinas, Papirus, 1997. LIBÂNEO, José Carlos: Didática, São Paulo, Cortez, 1994. MASETTO, Marcos Tarciso (Org.) Docência na universidade. 9ª. ed. Campinas: Papirus, 2008.

PERIÓDICOS

PACHANE, Graziela Giusti. Educação superior e universidade: algumas considerações terminológicas e históricas de seu sentido e suas finalidades. In: Anais do VI Congresso Luso-brasileiro de História da Educação, 2006, p. 5227.

4628	Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição	45

APRESENTAÇÃO

Os profissionais de nutrição que atuam em unidades de alimentação e nutrição podem trabalhar em empresas com duas modalidades de serviços: Autogestão (serviço próprio): a empresa assume toda a responsabilidade pelo processo de produção de refeições para seus colaboradores, desde contratação de pessoal, aquisição de matéria-prima até distribuição das refeições aos usuários. Terceirização (serviços de terceiros): o fornecimento das refeições é formalizado por intermédio de contrato firmado entre a empresa prestadora de serviços e a comprado.

OBJETIVO GERAL

Promover uma análise teórica acerca dos métodos para desenvolvimento de uma gestão de qualidade em alimentação e nutrição.

OBJETIVO ESPECÍFICO

• Entender os parâmetros de segurança alimentar;

• Analisar os métodos de implantação de programa alimentar;

• Desenvolver ferramentas para análise dos produtos alimentares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

SEGURANÇA ALIMENTAR O SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO SENSIBILIZAÇÃO, CONSCIENTIZAÇÃO E COMPROMETIMENTO DA DIREÇÃO COM AS MUDANÇAS FORMAÇÃO DA EQUIPE DE TRABALHO CAPACITAÇÃO DO PESSOAL AVALIAÇÃO INICIAL DA UNIDADE IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS

REFERÊNCIA BÁSICA

ALVES, L.M.C.; MONTE,C.T.A, N.F. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.14, nº77, p.49- 52,out. 2000. BADARÓ, A. C. L. Boas práticas para serviços de alimentação: um estudo em restaurantes do município de Ipatinga, Minas Gerais. Dissertação (Mestrado em Ciência da Nutrição) Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 127f., 2007.

BENEVIDES, C. M. J.; LOVATTI, R. C. C. Segurança alimentar em estabelecimentos processadores de alimentos. Hig. Alim. 2004, v. 18, n. 125, p. 24-27.

SILVA, J.A. As novas perspectivas para o controle sanitário dos alimentos. Revista Higiene Alimentar 1999, v.13, n.65, p.19-25.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. São Paulo: Varela, 2003.

CARVALHO, M.C. Controle sanitário dos alimentos. In: Nutrição, Saúde e Comunidade, 2° ed., Rio de Janeiro, Editora Reinventar, 1999.

JUNIOR, E.A.S. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, p.623, 1995.

PERIÓDICOS

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Rev. Nutr. 2005, v.18, n.3, p.419-427.

77	Metodologia do Trabalho Científico	60

APRESENTAÇÃO

A natureza do conhecimento e do método científico. Planejamento, organização e sistematização de protocolos de pesquisa. Identificação dos diferentes métodos de investigação científica. Organização do estudo e da atividade acadêmica como condição de pesquisa. A documentação como método de estudo. Estrutura, apresentação e roteiro dos trabalhos acadêmicos. A normatização da ABNT.

OBJETIVO GERAL

Compreender os aspectos teóricos e práticos referentes à elaboração de trabalhos científicos, enfatizando a importância do saber científico no processo de produção do conhecimento.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Utilizar diferentes métodos de estudo e pesquisa;
- Ter capacidade de planejamento e execução de trabalhos científicos;
- Conhecer as etapas formais de elaboração e apresentação de trabalhos científicos;
- Saber usar as Normas Técnicas de Trabalhos Científicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. INTRODUÇÃO 2 CONHECIMENTO E SEUS NÍVEIS 2.1 O QUE É CONHECIMENTO? / 2.2 TIPOS DE CONHECIMENTOS 2.3 CONHECIMENTO EMPÍRICO / 2.4 CONHECIMENTO FILOSÓFICO 2.5 CONHECIMENTO

TEOLÓGICO / 2.6 CONHECIMENTO CIENTÍFICO 3 CIÊNCIA 3.1 CARACTERÍSTICAS DA CIÊNCIA / 3.2 DIVISÃO DA CIÊNCIA 3.3 ASPECTOS LÓGICOS DA CIÊNCIA / 3.4 CLASSIFICAÇÃO DAS CIÊNCIAS 4 MÉTODO CIENTÍFICO 4.1 MÉTODO CIENTÍFICO E CIÊNCIA / 4.2 MÉTODO DEDUTIVO 4.3 MÉTODO INDUTIVO 5 PROJETO DE PESQUISA 5.1 O QUE OBSERVAR EM PESQUISA / 5.2 TIPOS DE PESQUISA 5.3 PESQUISA EXPLORATÓRIA/ BIBLIOGRÁFICA / 5.4 PESQUISA DESCRITIVA 5.5 PESQUISA EXPERIMENTAL 6 FASES DA PESQUISA 6.1 QUANTO À ESCOLHA DO TEMA / 6.2 HIPÓTESE DE PESQUISA 6.3 OBJETIVO DE PESQUISA / 6.4 ESTUDOS QUANTITATIVOS 6.5 ESTUDOS QUALITATIVOS / 6.6 MÉTODO DE COLETA DE DADOS 6.7 FORMULÁRIO DE COLETA DE DADOS / 6.8 AMOSTRAGEM DE PESQUISA 6.9 ELABORAÇÃO DOS DADOS / 6.10 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS 6.11 RELATÓRIO DE PESQUISA 7 ARTIGO CIENTÍFICO 8 MONOGRAFIA 8.1 ESTRUTURA DA MONOGRAFIA 8.2 DETALHANDO OS ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS 8.3 ELEMENTOS TEXTUAIS 8.4 REFERÊNCIAS 8.5 APÊNDICE 8.6 ANEXO 9 CITAÇÕES DIRETAS E INDIRETAS CITAÇÕES INDIRETAS OU LIVRES CITAÇÃO DA CITAÇÃO 10 FORMATO DO TRABALHO ACADÊMICO 11 TRABALHOS ACADÊMICOS 11.1 FICHAMENTO 11.2 RESUMO 11.3 RESENHA 12 RECOMENDAÇÕES PARA EVITAR O PLÁGIO

REFERÊNCIA BÁSICA

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. Metodologia científica. 3.ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1993.

GALLIANO, A. G. (Org.). O método científico: teoria e prática. São Paulo: Harper &Row do Brasil, 1999.

KOCHE, José Carlos. Fundamento de metodologia científica. 3. ed. Caxias do Sul:UCS; Porto Alegre: EST, 1994.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6022: Informação e documentação — Referências — Elaboração. Rio de Janeiro, 2005.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6027: Informação e documentação — Sumário — Apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: Informação e documentação — Trabalhos acadêmicos — Apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

LEHFEL, Neide Aparecida de Souza. Projeto de Pesquisa: propostas metodológicas. Rio de Janeiro: Vozes, 1990.

PERIÓDICOS

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Normas de apresentação tabular. 2003. Disponível em: . Acesso em: 20 jun. 2008.

4632	Vigilância Epidemiológica e Nutricional	45

APRESENTAÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é uma das diretrizes Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), que tem como propósito: Melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. a necessidade de fortalecer as ações de VAN, a Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde trabalha o conceito de VAN ampliada, que incorpora diferentes estratégias de vigilância epidemiológica.

OBJETIVO GERAL

Compreender os aspectos para definir a vigilância epidemiológica e nutricional.

OBJETIVO ESPECÍFICO

• Entender os aspectos norteadores da alimentação e nutrição alimentar;

• Discutir e elaborar planos de prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição;

• Entender o processo da vigilância alimentar e nutricional na prática.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

RECONHECENDO A CONSTRUÇÃO DA VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL A ALIMENTAÇÃO E A NUTRIÇÃO NA PERSPECTIVA DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE5 POR QUE FAZER A VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL? COMO FAZER A VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL? AÇÃO AVALIAÇÃO A VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PRÁTICA PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA PROGRAMA ACADEMIA DA SAÚDE PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA A VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA A POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PREMATURAS AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PESSOAS COM DEFICIÊNCIA LINHA DE CUIDADO ÀS PESSOAS COM SOBREPESO E OBESIDADE SISTEMAS DE INFORMAÇÃO EM SAÚDE E A VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO APOIAR A VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL?

REFERÊNCIA BÁSICA

BATISTA-FILHO, M.; RISSIN, A. Vigilância Alimentar e Nutricional: antecedentes, objetivos e modalidades: a VAN no Brasil. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 9, p. 99-105, 1993.

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. Brasília, 2006 LIMA, A. M. C. O desempenho do setor Saúde no acompanhamento das condicionalidades do Programa Bolsa Família: a intersetorialidade em ação. 2013. Dissertação (Mestrado) – Fiocruz, Brasília, 2013

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. Chamada nutricional quilombola 2006: sumário executivo. Brasília, 2007.

BRASIL. Portaria nº 483, de 1º de abril de 2014. Redefine a Rede de Atenção à Saúde das Pessoas com Doenças Crônicas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) e estabelece diretrizes para a organização das suas linhas de cuidado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 abr. 2014 IBGE. Indicadores sociodemográficos e de saúde no Brasil 2009: estudos e pesquisas de informação demográfica e socioeconômica. Rio de Janeiro: IBGE, 2009. MONKEN, M.; BARCELLOS, C. O território na promoção e vigilância em Saúde. In: FONSECA, A. F. (Org.). O território e o processo saúde-doença. Rio de Janeiro: EPSJV, Fiocruz, 2007. p. 177-224.

MONTEIRO, C. A. et al. Da desnutrição para a obesidade: a transição nutricional no Brasil. In: MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças. 2. ed. São Paulo: Hucitec, Nupens/USP, 2000.

PERIÓDICOS

ALBUQUERQUE, V. S. et al. A integração ensino-serviço no contexto dos processos de mudança na formação superior dos profissionais da saúde. Revista Brasileira de Educação Médica, Rio de Janeiro, v. 32, n. 3, set. 2008.

MENDONÇA, V. G.; PEREIRA, F. D. Medidas de composição corporal em adultos portadores de síndrome de down. Revista Brasileira de Educação Física e Esporte, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 201-210, 2008.

MONTEIRO, C. A. et al. Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996-2007. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 43, n. 1, p. 35-43, 2009.

4631	Microbiologia dos Alimentos	45

APRESENTAÇÃO

Microbiologia de alimentos são os microrganismos que habitam, crescem e contaminam os alimentos. Os de maior importância neste estudo são os que causam a deterioração dos alimentos. Contudo, microrganismos benéficos tais como os probióticos estão a tornar-se importantes na ciência dos alimentos.

OBJETIVO GERAL

Promover uma análise teórica a respeito dos conceitos e fundamentos da microbiologia dos alimentos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

• Entender e caracterizar as doenças de origem alimentar;

• Compreender os parâmetros intrínsecos e extrínsecos dos alimentos;

• Identificar micro organismos para desenvolver mecanismos de defesa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

DEGRADAÇÃO DOS COMPONENTES QUÍMICOS CARACTERIZAÇÃO DAS DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR MECANISMOS DE DEFESA DOENÇAS MICROBIANAS DE ORIGEM ALIMENTAR MICRO-ORGANISMOS PATOGÊNICOS DE IMPORTÂNCIA EM ALIMENTOS MICRO-ORGANISMOS INDICADORES TEMPO HABITAT, TAXONOMIA E PARÂMETROS DE CRESCIMENTO PAPEL E IMPORTÂNCIA DOS MICRO-ORGANISMOS DOS ALIMENTOS PARÂMETROS INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS DOS ALIMENTOS TEORIA DOS OBSTÁCULOS (OU BARREIRAS) CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS.

REFERÊNCIA BÁSICA

ADAMS, M. R.; MOSS, M. O. Microbiologiade los alimentos. España: Acribia, 1997. 459 p. BOARD, R. G. Introduccisn a la microbiologma moderna de los alimentos.España: Acribia, 1988. 271p.

FIGUEIREDO, R. M. Guia prático para evitar DVA - doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Manole, 2002.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. Microbiologiadelosalimentos.4. ed.España: Acribia, 2003. 681 p. JAY, James M.; VÉRGES, Manuel Ramis (Trad.). Microbiologia moderna delosalimentos.6. ed. Zaragoza: Acribia, 2002. 613 p.

KONEMAN, E. W.; ALLEN, S. D.; JANDA, W. M. et al. (Trad.). Diagnóstico microbiológico: texto e atlas colorido. 5. ed. São Paulo: Medsi, 2001. 1465 p.

MULLER, G. Microbiologiade los alimentos vegetables.España: Acribia, 1981. 291 p. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 1997. 237 p.

TERZI, G. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos; análises de perigos e pontos críticos de controle para garantia. São Paulo: Varela, 1997. 182 p.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PERIÓDICOS

PAIVA, C. P.; BORGES, R. G.; PANETTA, J. C. Frequencia de quadros gastroentéricos em aeronautas: Pressuposta ligação com toxinfecções alimentares. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 14, n. 75, p. 13-23, Fev. 2000.

4630	Planejamento e Controle da Produção em Uan	30

APRESENTAÇÃO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é aqui considerada um local que desempenha atividades relativas à produção de refeições cujo objetivo é o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente, que presente bom nível de sanidade e que seja adequada ao comensal. A base do processo de trabalho em uma UAN é o cardápio, que vai guiar todas as etapas do fluxo produtivo e, no momento da sua elaboração, devem ser considerados alguns aspectos fundamentais, entre outros: necessidades nutricionais e hábitos alimentares da clientela; disponibilidade de gêneros alimentícios no mercado; recursos humanos, disponibilidade das áreas e equipamentos da UAN; estimativa do número de refeições e estimativa de custo.

OBJETIVO GERAL

Promover e conceituar estratégias de planejamento e controle de produção em UAN.

OBJETIVO ESPECÍFICO

• Entender os métodos de administração focalizando a produção em UAN;

• Desenvolver análise a respeito dos recursos humanos e disponibilidade das áreas e equipamentos da UAN;

• Analisar os métodos de programação orientada pelo cálculo de recursos necessários.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

ADMINISTRAÇÃO DA PRODUÇÃO PLANEJAMENTO E CONTROLE DA PRODUÇÃO PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO PROGRAMAÇÃO E CONTROLE DA PRODUÇÃO TÉCNICAS DE PROGRAMAÇÃO E CONTROLE PROGRAMAÇÃO ORIENTADA POR PERÍODO DE TEMPO PROGRAMAÇÃO ORIENTADA POR TAMANHO DE LOTES PROGRAMAÇÃO ORIENTADA PELA MANUTENÇÃO DE ESTOQUES PROGRAMAÇÃO ORIENTADA PELA CARGA DE MÁQUINA PROGRAMAÇÃO DE UM PRODUTO ESPECIAL, PARA UM CLIENTE OU LOTE ESPECÍFICO PROGRAMAÇÃO ORIENTADA PELO CÁLCULO DE RECURSOS NECESSÁRIOS PRINCÍPIOS OPERATIVOS DA PRODUÇÃO SISTEMA DE PRODUÇÃO EMPURRADA SISTEMA DE PRODUÇÃO PUXADA COMPARAÇÃO ENTRE OS PRINCÍPIOS OPERATIVOS SINERGIA ENTRE OS PRINCÍPIOS OPERATIVOS.

REFERÊNCIA BÁSICA

GIANESI, I e CORRÊA, H. Sistemas de planejamento e controle da produção. In: CONTADOR, J. C. (coord) Gestão de operações: a engenharia de produção a serviço da modernização da empresa. 2 ed. São Paulo: Edgard Blucher Ltda. 1998.

LEMOS, M. P; PROENÇA, R. P. C. Melhoria da qualidade higiênico-sanitária de refeições coletivas: um estudo de caso considerando a ergonomia. Revista Nutrição em Pauta. set/out, 2001.

PANETTA, J. C. O Manipulador: fator de segurança e qualidade dos alimentos. Higiene Alimentar. São Paulo, v 12, n 38, p 8-9, set/out, 1998. PARANAGUA, M. M de M. Aliando a gestão técnica da qualidade aos 500 anos de uma boa mesa. Nutrição em Pauta. São Paulo. Ano 8, n 42, p. 32-36, mai/jun 2000.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

MARCON, M. C. As novas propostas de organização do trabalho e a participação do trabalhador: um estudo de caso, desenvolvido junto a uma unidade de alimentação e nutrição tipo concessionária, sob o enfoque ergonômico.1997.

PALADINI, E. P. Controle de qualidade: uma abordagem abrangente. São Paulo: Atlas, 1990.

SILVA FILHO, A. R. A. da. Manual Básico para Planejamento e Projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.

SILVA JÚNIOR, E. A. da, Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 2002.

PERIÓDICOS

NUTRIÇÃO BRASIL. Como funciona o setor de alimentação coletiva no Brasil. Revista Nutrição Brasil. n 1, ano 1, maio/jun, 2002, p 26 – 27.

20	**Trabalho de Conclusão de Curso**	**30**

APRESENTAÇÃO

Orientação específica para o desenvolvimento dos projetos de conclusão de curso. Elaboração e apresentação de trabalho de conclusão de curso.

OBJETIVO GERAL

Pesquisar e dissertar sobre um tema relacionado à sua formação no curso de pós-graduação.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Construir, mediante a orientação de um docente, o Trabalho de Conclusão de Curso tendo em vista a temática escolhida e o cumprimento das etapas necessárias.
- Apresentar e argumentar sobre o referido trabalho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. DELIMITAÇÃO DA PROBLEMÁTICA, OBJETIVOS E LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO; CONSTRUÇÃO DA MATRIZ ANALÍTICA (PROJETO DE TCC); 2. DEFINIÇÃO E DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA A SER EMPREGADA NO ESTUDO; 3. MONTAGEM DO PROJETO DE TCC; 4. APRESENTAÇÃO DO PROJETO; 5. COLETA E ANÁLISE DE DADOS; 6. REDAÇÃO DA DISCUSSÃO DOS RESULTADOS E CONSIDERAÇÕES FINAIS; 7. MONTAGEM FINAL DO TCC; 8. APRESENTAÇÃO DO TCC; 9. AVALIAÇÃO DO TCC; 10. CORREÇÃO E ENTREGA DA VERSÃO FINAL DO TCC.

REFERÊNCIA BÁSICA

DEMO, P. Pesquisa: princípio científico e educativo. 2.ed. São Paulo: Cortez/Autores Associados, 1991.

GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2008.

MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: ATLAS, 1988.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

KÖCHE, José C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa. Petrópolis: Vozes, 1997 SÁ, Elizabeth S. (Coord.). Manual de normalização de trabalhos técnicos, científicos e culturais. Petrópolis: Vozes, 1994.

LAVILLE, C.; DIONNE, J. A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre: Artmed, 1999.

PERIÓDICOS

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Normas de apresentação tabular. 2003. Disponível em: . Acesso em: 20 jun. 2008.

Avaliação será processual, onde o aluno obterá aprovação, através de exercícios propostos e, atividades programadas, para posterior. O aproveitamento das atividades realizadas deverá ser igual ou superior a 7,0 (sete) pontos, ou seja, 70% de aproveitamento.

SUA PROFISSÃO NO MERCADO DE TRABALHO

Profissionais Nutricionistas, engenharia de alimentos, economia, administradores, hotelaria, turismo e áreas afins para que atuem em unidades de alimentação como restaurantes, hotéis, clínicas, hospitais, dentre outros.