



Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação Acadêmica - ISB

## EMENTA

### ISN0107 - ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II

120 horas | Crédito: 4.0.4 | Pré - Requisito: ISN103, ISN104 e ISN105

#### EMENTA

Características da Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento de cardápio. Avaliação da produtividade, dos processos, do desperdício e dos resultados. Controle da Qualidade.

#### OBJETIVOS

##### GERAL

Vivenciar a dinâmica das atividades e atribuições do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição.

##### ESPECÍFICOS

1. Articular a teoria e a prática visando consolidação do aprendizado na área de Alimentação Coletiva.
2. Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição.
3. Elaborar treinamentos técnicos, manual de boas práticas, cardápios, fichas técnicas de preparações e realizar pesquisa de satisfação.
4. Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional.

#### REFERÊNCIAS

##### BÁSICAS

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.
2. MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.
3. TEIXEIRA, S.; et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Atheneu, 2007. 219 p.

##### COMPLEMENTARES

1. BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: um resgate do binômio Alimentação e Nutrição. São Paulo: Roca, 2014. 304p.
2. COLARES, L. G. T. et al. Contratação de Serviços terceirizados de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 114p.
3. FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5 ed. Senac, 2009. 159p.
4. JUCENE, C. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio

de Janeiro: Rubio, 2008.

5. LOPES, E. A. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo, Editora Varela, 2004. 236p.
6. MAGNÉE, H. M. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005. 128 p.
7. MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação – implementação, qualidade e saúde. São Paulo: Metha, 2006. 193 p.
8. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidade de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 288p.
9. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. 6. ed. Varela, 2008. 625 p.
10. SILVA, C. S.; SILVA, S. M. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. Roca, 2008. 296p.
11. VAZ, C. S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 196p.
12. ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007. 352p.

Coari, 27 de setembro de 2019



Documento assinado eletronicamente por **Gustavo Bernardes Fanaro, Coordenador de Curso**, em 09/10/2019, às 16:12, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0033375** e o código CRC **E4A7D84E**.

Estrada Coari-Mamiá - Bairro Espírito Santo nº 305 - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 2193  
CEP 69.460-000, Coari/AM, [caisb@ufam.edu.br](mailto:caisb@ufam.edu.br)

Referência: Processo nº 23105.005662/2019-11

SEI nº 0033375