

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

OBJETIVO

Desenvolver competências em gestão para o nutricionista que vislumbra ou pretende aprofundar-se na área de Alimentação Coletiva.

Preparar o aluno para:

- Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.
- Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.
- Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.
- Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.
- Implantar e monitorar procedimentos de controle de qualidade, especialmente no que se refere ao “tempo x temperatura”.
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico da UAN, mantendo-o atualizado.
- Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da UAN, mantendo-os atualizados.
- Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- Prestar atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais, visando o direito humano à alimentação adequada e saudável.
- Promover a redução das sobras, restos e desperdícios.
- Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.
- Participar das atividades de gestão de custos de produção.

- Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da UAN.
- Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.
- Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.
- Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.

PÚBLICO-ALVO

Nutricionistas graduados.

COORDENAÇÃO DO CURSO

Professora **Natália Cavalcante Carvalho Campos**. Mestre em Ensino na Saúde pela Universidade Estadual do Ceará - UECE, especialista em Nutrição Clínica pela Faculdade Gama Filho, graduada em nutrição pela Universidade Estadual do Ceará - UECE. Atualmente é docente do Centro Universitário Fametro (UNIFAMETRO) ministrando as disciplinas de Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II e Higiene e Vigilância Sanitária no curso de nutrição. Também tem experiência como docente acompanhando alunos no Estágio em Alimentação Coletiva.

Possui ainda, experiência profissional de mais de 10 anos em Unidades de Alimentação e Nutrição, exercendo funções de gerenciamento de equipe, confecção de cardápios, supervisão do processo de produção e distribuição das refeições, participação na implantação e execução dos projetos de estrutura física, supervisão nas atividades de seleção, compra e armazenamento da matéria prima, execução de cálculos do valor nutritivo, rendimento e custo das refeições, logística de transporte das refeições, monitoramento dos critérios de qualidade das refeições, elaboração e revisão de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrões, entre outras funções. Além de atuar em consultório particular como Nutricionista Clínica.

PERIODICIDADE: SÁBADOS, QUINZENALMENTE, DAS 8H ÀS 17H.

POLÍTICA DE DESCONTOS

- Ex-alunos UNIFAMETRO: 15% de desconto nas mensalidades;
- Empresas Conveniadas: 10% de desconto nas mensalidades;
- Grupo de alunos: 10 a 15% de desconto nas mensalidades.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA MATRÍCULA

- RG (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- CPF (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- Diploma do Curso Superior (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- Histórico Escolar do Curso Superior (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- Comprovante de residência (cópia).

LOCAL DE MATRÍCULA

A matrícula pode ser efetivada na Central de Atendimento ao aluno, de segunda a sexta-feira, das 8h às 20h, sábado das 08h às 12h.

E por e-mail: matricula.posgraduacao@unifametro.edu.br

Para mais informações: (85) 3206.6438 / **WhatsApp:** (85) 99174-0172

MATRIZ CURRICULAR

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
1. Introdução à gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	20h
2. Estruturas organizacionais, planejamento físico-funcional e inovações tecnológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição	20h
3. Planejamento e engenharia de cardápios	20h
4. Gestão de compras e suprimentos	20h
5. Gestão financeira/contábil de custos e formação de preços	20h
6. Gestão de recursos humanos na UAN, segurança e saúde no trabalho	20h
7. A atuação do Nutricionista no serviço de refeição transportada, em plataformas marítimas e hotelaria	20h
8. Atuação do nutricionista na gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar	20h
9. Atuação do nutricionista na gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição escolar pública e privada	20h
10. Higiene, Vigilância Sanitária e legislações vigentes aplicadas às Unidades de Alimentação e Nutrição	20h
11. Gestão de Qualidade e Segurança de Alimentos	20h
12. Implantação de Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	30h
13. Atuação do nutricionista em Consultorias de Serviços de Alimentação	20h
14. Rotulagem Alimentar	20h
15. Educação Nutricional em Serviços de Alimentação e Ações de Sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição	20h
16. Gestão de Negócios, desenvolvimentos de produtos e empreendedorismo	30h
17. Conceitos e tendência em gastronomia e organização de eventos	20h
Outras Atividades	
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	360h