



COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	NOME
NUT175	PLANEJAMENTO FÍSICO E ORGANIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CARGA HORÁRIA				MÓDULO			SEMESTRE VIGENTE
T	P	E	TOTAL	T	P	E	
34	34		68	15	5		2009.2

EMENTA

Estudo dos pontos básicos necessários aos projetos dos Serviços de Alimentação. Análise de Serviços já existentes. Análise de fluxo e das áreas de operacionalização dos Serviços. Análise de Planta Baixa – Planejamento Físico dos Serviços de Alimentação. Normas e Padrões oficiais de construção e instalação de Serviços.

OBJETIVOS

- Fornecer ao estudante de Nutrição, condições, a fim de exercer a profissão, desempenhar suas atividades na área de Planejamento Físico de conformidade com os conhecimentos técnicos científicos e da legislação em vigor, relacionados à dimensão, estrutura física e organizacional de Serviços de Alimentação.
- Propiciar ao estudante de Nutrição, a prática, para desenvolvimento do aprendizado relativo ao Planejamento físico do Serviço de Alimentação.
- Dar a oportunidade do estudante de Nutrição de vivenciar nas Unidades de Alimentação e Nutrição, os problemas existentes de estrutura física, levando-o a projetar reformas para melhoria de funcionamento da Unidade estudada.
- Levar o estudante de Nutrição a acompanhar o sistema organizacional e, ou implantação das Unidades de Alimentação e Nutrição.

METODOLOGIA

Aulas expositivas. Projeções. Discussões. Seminários. Vivências. Visitas a locais de trabalho. Simulação de uma UAN. Palestras com profissionais convidados. Exercícios práticos. Trabalho em grupo. Elaboração de um trabalho final, em grupo, considerando-se os dados teóricos fornecidos e/ou, projeto de uma reforma de uma UAN.

PLANO DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação dar-se-á através de relatórios de visitas, exercício prático, cálculos.

Testes escritos.

Respostas a situações simuladas em exercícios em sala de aula.

Seminário.

Projeto final: Planejamento físico de uma Unidade de Alimentação e Nutrição

MÓDULO I:

Estudo básico dos Projetos de Serviços de Alimentação e a apresentação gráfica:

- Formas
- Símbolos
- Escalas
- Legenda
- Análise de estrutura
- Recomendações, normas e padrões

MÓDULO II:

Planejamento dos Serviços de Alimentação:

- Análise de Serviços já existentes
- Avaliação funcional dos Serviços
- Análise de fluxo e operacionalização do Serviço
- Dimensionamento da área
- Localização, acessos, configuração, circulação – instalação – fluxo.

Setorização:

- Recepção
- Estocagem
- Pré-preparo, preparo, produção
- Distribuição
- Higienização

Espaço com planejamento específico:

- Área disponível para o trabalhador de Nutrição
- Instrumentos básicos de estudo
- Creches
- Lactário
- Banco de leite humano
- Escola
- Shopping – Área de Alimentação
- Área de atendimento ao trabalhador em acampamentos de obras
- Hospitais
- Indústrias

Complementos:

- Equipamentos (estudo realizado por área)
- Circulação (incluindo a área de acesso)
- Ventilação/iluminação
- Instalações: hidráulicas, elétricas e de combustível
- Revestimentos: parede, piso e teto
- Estudo das cores

Princípios Ergológicos e Ergonômicos:

HOMEM X MÁQUINA:

- Organismo humano
- Biomecânica ocupacional
- Antropometria
- Ambiente
- Fatores humanos no trabalho
- Fatores sociais e sua implicação no trabalho
- Organização do trabalho
- Móveis, utensílios e equipamentos

Planejamento e organização do trabalho em Serviços de Alimentação e Nutrição:

- Características
- Análise de fluxograma operacionais
- Racionalização do trabalho
- Acompanhamento, Planejamento e organização dos diversos tipos de organização

Processo de trabalho na UAN

MÓDULO III:

Projetos de Serviços de Alimentação:

- Análise de Planta baixa/projetos/traçado preliminar de planta baixa
- Esboço de área isolada
- Esboço de Serviços de alimentação:

Área industrial

- Área hospitalar
- Creche
- Lactário
- Banco de leite humano
- Escola – área de alimentação
- Padrão de qualidade da UAN (área física e estrutural)
- Planejamento e esboço de uma UAN
- Organização de uma UAN

MÓDULO IV:

- Assessoria e consultoria (projetos e organização), de uma UAN
- Planejamento físico e organização (projetos), de uma UAN

AULAS PRÁTICAS:

As aulas práticas serão realizadas nas áreas de operacionalização das UANs, sendo necessário o deslocamento dos alunos e professor para os locais de trabalho.

Serão selecionadas as UANs que se trabalhará, tendo-se o cuidado de atingir todas as áreas para que o aluno veja na prática os pontos levantados na teoria.

Como aula prática os alunos deverão também realizar todos os cálculos, análises e discussões com relação as áreas visitadas, planejamento e elaboração de esboço.

BIBLIOGRAFIA

Assinatura e Carimbo do Chefe do Departamento
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____/____/____

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Curso
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____/____/____