



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**  
**CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ - Macaé**  
**Instituto de Alimentação e Nutrição**

Disciplina: Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva

Código: MCNU02

Carga horária teórica:

Carga horária prática: 270h

Créditos: 6

Professores Atuantes: Mônica de Souza Lima Sant'Anna; Gilson de Oliveira Junior, Mariana Fernandes, Carla Adriano Martins, Laiz Silva, Roberta Casaes

### **I – EMENTA**

Desenvolvimento das atividades práticas em diversas Instituições que possuam Unidades de Alimentação e Nutrição.

### **II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

Durante o estágio o aluno deverá conhecer a Unidade de Alimentação e Nutrição com ênfase nos seguintes aspectos, propondo críticas e sugestões:

Avaliar as condições higiênicossanitárias do serviço de alimentação. Observar a rotina diária do Nutricionista e a sua rotina de acordo com as necessidades do local. Caracterização do cliente e da UAN. Caracterizar a estrutura física da UAN. Observar a gestão de pessoas. Planejar cardápios. Administrar materiais e custos. Realizar registros e treinamentos de funcionários. Realizar atividades de educação nutricional.

### **III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral de administração. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1993.

MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. São Paulo: Atheneu, 1994.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4ª Ed. São Paulo: Varela, 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília - DF. 2014. 158p. Disponível em:

[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

ISOSAKI M, Nakasato M. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro, Brasil, 2009

TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São

Instituto de Alimentação e Nutrição - Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé

Rua Aloísio da Silva Gomes, nº 50, Granja dos Cavaleiros, Macaé, RJ

CEP: 27930-560



Paulo: Atheneu, 2010.

**Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

Resolução CFN nº 600, de 23 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

**IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.

REGGIOLI, B. Planejamento de cardápios e receitas. São Paulo: Atheneu. 2002.

SCHILLING, M. Qualidade em nutrição- métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. São Paulo: Varela.1995.

ABERC (Associação Brasileira das empresas de Refeições Coletivas). Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8ª Edição. São Paulo. 2003. 287 p.

VAZ, C. S. Alimentação de coletividade. Uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2ª edição. Brasília. 2003. 205p.

CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas: O novo papel dos recursos organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999. 757 p.

KANAANE,R. Comportamento humano nas organizações: desafio dos líderes no relacionamento intergeracional. 3ª Edição. Atlas, 2017.

ROSA, C.B.; MONTEIRO, M.R.P. Unidades Produtoras de Refeição: uma visão prática. Rubio, 2014.

MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração. Manole, 2014.

ANTUNES, M.T; DAL BOSCO, S.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática. Appris, 2020. (e-book).

OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições. Desafios e Perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

Documento assinado digitalmente



MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA

Data: 06/05/2022 11:09:29-0300

Verifique em <https://verificador.iti.br>

Coordenação de Curso  
SIAPE 1060342



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**  
**CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ - Macaé**  
**Instituto de Alimentação e Nutrição**

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA  
Código: MCNU01  
Carga horária teórica: 54h  
Carga horária prática: 216h  
Créditos: 6.0  
Professores Atuantes: Roberta Melquiades Silva de Andrade  
Celia Cristina Diogo Ferreira

**I – EMENTA**

Avaliação de estado nutricional de paciente ambulatorial e hospitalizado, à partir de parâmetros objetivos e subjetivos. Abordagem nutricional e biopsicossocial do paciente/cliente. Aplicação dos instrumentos de avaliação do estado nutricional e de composição corporal. Avaliação e discussão de critérios de indicação de vias de acesso de nutrição e aceitação alimentar. Atuação no tratamento dietoterápico de pacientes hospitalares e ambulatoriais, com cálculo das necessidades nutricionais. Planejamento dietoterápico segundo as exigências da coletividade a ser atendida e o ambiente em que será executada. Especificidade do atendimento nutricional no paciente crítico. Proceder com o acompanhamento clínico-nutricional, interagindo com a equipe multiprofissional. Estudo de diferentes casos clínicos. Elaboração de materiais educativos com orientações nutricionais. Oficinas de psicologia.

**II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

**Conteúdo teórico:** Composto por até 54h referente ao limite de 20% da carga horária do estágio curricular (270h) previsto na Diretriz Curricular Nacional do Curso de Nutrição. Contabilizada através de participação em cursos, oficinas, seminários, palestras e congressos com temas relacionados a Nutrição Clínica, no formato presencial ou remoto (síncrono ou assíncrono), em qualquer plataforma virtual. **Conteúdo prático:** 216h. Atividades em ambulatórios/serviços de saúde e/ou Unidades Hospitalares conveniados com a UFRJ e com supervisão de um nutricionista. Colaboração com as atividades do serviço de nutrição. Acompanhamento diário da evolução clínica dos pacientes, com visita às enfermarias. Evolução em prontuário. Atendimento ao paciente ambulatorial, sob supervisão do orientador (nutricionista) local. Excepcionalmente, as atividades ambulatoriais práticas poderão ser adaptadas para o ambiente virtual, de forma opcional para o discente. As supervisões com professores supervisores são realizadas de forma presencial ou remota, de forma síncrona, semanal ou quinzenalmente. Considerar-se-á aprovado o aluno que tiver frequência plena 270 h e grau 7,0. Critérios de avaliação da aprendizagem: Apresentação oral de casos clínicos – peso 4; Participação nos encontros com prof supervisores/ entrega de documentos solicitados – peso 3; Avaliação de desempenho das atividades práticas – peso 3 (Nota atribuída pelo preceptor hospitalar e ambulatorial). As avaliações serão realizadas de forma presencial ou remota (síncrona). O



módulo de psicologia será adaptado para encontros semanais virtuais.

### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Guias e Diretrizes atuais (ESPEN, ASPEN, INCA, Sociedades brasileiras e internacionais etc)
2. Waitzberg DL. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. V.1 e 2. Ed Atheneu: 5ª Ed, 2017.
3. Campos AC. **Tratado de nutrição e metabolismo em Cirurgia**. 1ª Ed. São Paulo: EDITORA RUBIO LTDA, 2013.
4. Mussoi TD. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. 1ª Edição: Ed. Guanabara Koogan, 2015.
5. Pereira, A.F; Bento, C.T; Rosado, E.L. **Dietoterapia: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
6. Mahan LV, Escott-Stump S. Krause. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13ªed. Rio de Janeiro: Roca, 2013.
7. Reis, N.T. & Calixto-Lima, L. **Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica**. 1ª Edição, Ed. Rubio, 2012.

### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Pacheco, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
2. Cuppari, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri-SP: Manole, 2009.
3. Shils, M. *et al*. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10 ed. Barueri-SP: 2009.
4. Rosa et al. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
5. Dani, R. **Gastroenterologia essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
6. Duarte, A.C.G. **Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
7. Soares, E.G. **Patologia nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
8. Brasileiro Filho, G. **Bogliolo patologia geral**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
9. Costanzo, L. S. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
10. Vítolo, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rubio, 2014.
11. Rosenfeld, R. **Terapia Nutricional no paciente grave**. Editora: Atheneu: 1ª Edição, 2014.
12. Mendes TAB. **Geriatrics e gerontologia**. Ed Manole: 1ª Ed, 2014.
13. Aratangy EW & Buonfiglio HB. **Como lidar com os transtornos alimentares**. Ed Hogrefe: 1ª Ed, 2018.
14. Seixas D. **Compostos Bioativos dos alimentos: Coleção Nutrição Clínica Funcional**. Valéria Paschoal Editora LTDA: 1ª Ed, 2018.
15. Oliveira AM, Silva FM, et al. **Dietoterapia Nas Doenças Gastrintestinais do Adulto**. Ed Rubio: 1ª Ed, 2016.
16. Bello Annie & Faller ALK. **Nutrição e destoxificação: bases moleculares para a prática clínica**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
17. Alvarenga M, Figueiredo M, Timerman F et al. **Nutrição Comportamental** – 1ª



edição. Ed Manole: 1ª Ed: 2015.

18. Toledo D & Castro M. **Terapia Nutricional em UTI**. Ed Rubio, 1ª Ed: 2015.



Documento assinado digitalmente  
MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 13:10:07-0300  
Verifique em <https://verificador.itl.br>

Coordenação de Curso  
SIAPE 1060342