

Programa Analítico de Disciplina

NUT 381 - Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2023

Número de créditos: 5

Carga horária semestral: 75h

Carga horária semanal teórica: 3h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 8h

Semestres: I

Objetivos

Capacitar técnica e criticamente os estudantes para realizar o planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), assim como o planejamento da adequação (reparos e reformas) de unidades já existentes, visando:

- A garantia da qualidade das refeições e a conformidade com a legislação brasileira vigente, contribuindo para a implementação e utilização das boas práticas;
- O conforto, a saúde e a prevenção de agravos à saúde dos clientes e colaboradores da UAN.

Ementa

Introdução e informações fundamentais ao planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Dimensionamento e montagem de setores em UAN. Planejamento da ambiência em UAN. Características físicas e funcionais de diferentes tipos de estabelecimentos para alimentação coletiva. Reparos e reformas em UAN.

Atividades de Extensão

Análise da estrutura física e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição de diferentes segmentos, visando a proposição de melhorias e benefícios para a comunidade atendida.

Pré e correquisitos

NUT 387

Oferecimentos obrigatórios

Curso

Período

Nutrição

7

Oferecimentos optativos

Não definidos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: YBJM.HVP6.WQMJ

NUT 381 - Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução ao planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) 1. Aspectos Gerais 2. Importância do Planejamento Adequado 3. A Legislação Brasileira como Suporte para o Planejamento Físico de UAN 4. A contribuição do planejamento físico-funcional na implementação e utilização das boas práticas	5h	0h	0h	0h	5h
2. Informações fundamentais para o planejamento físico de UAN 1. Introdução 2. Estudo de mercado 3. Análise das necessidades e caracterização da UAN 4. Área Externa da UAN 5. Localização da UAN 6. Vias de Acesso e Saída 7. Configuração da UAN 8. Fluxos de Atividades x Localização dos Setores da UAN 9. Espaços para Circulação 10. Instalações e Estimativa do Consumo de Água e Energia	6h	0h	0h	0h	6h
3. Planejamento da ambiência em UAN 1. Introdução 2. Fatores Importantes na Ambiência 3. Iluminação 4. Cores 5. Ventilação, Temperatura e Umidade Relativa 6. Acústica, Ruídos e Música 7. Sistemas de Exaustão 8. Pé Direito, Portas e Janelas 9. Materiais de Revestimento .1 10. Barreiras físicas para controle integrado de vetores e pragas urbanas 11. Aparência externa da UAN	7h	0h	0h	0h	7h
4. Dimensionamento dos setores da UAN 1. Introdução 2. Parâmetros Importantes para o Dimensionamento dos Setores 3. Dimensionamento dos Setores da UAN	3h	0h	0h	0h	3h
5. Planejamento dos setores da UAN 1. Recepção, Estocagem 2. Pré-preparo e Preparo dos Alimentos 3. Cocção 4. Distribuição 5. Consumo (Salões de Refeições) 6. Higienização 7. Setores para Pessoal	18h	0h	0h	0h	18h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: YBJM.HVP6.WQMJ

8. Setores de Apoio 9. Seleção, Especificação e Dimensionamento de Equipamentos, Móveis e Utensílios					
6. Características físicas dos principais tipos de estabelecimentos para alimentação coletiva 1. Setor Educação 2. Setor Saúde 3. Setor Trabalho 4. Forças Armadas 5. Setor Comercial 6. Serviço de Bordo	4h	0h	0h	0h	4h
7. Reparos e reformas em UAN 1. Definições e Razões para Reparos e Reformas 2. Tipos de Reparos e Reformas mais Importantes 3. Diagnóstico e Definição de Prioridades 4. Planejamento e Execução dos Reparos e Reformas	2h	0h	0h	0h	2h
8. Normas e recomendações em desenho arquitetônico; desenho de projeto simples e peças relacionadas	0h	2h	0h	0h	2h
9. Análise de projetos de UAN de modalidades diversas	0h	6h	0h	0h	6h
10. Avaliação da edificação e instalações e UAN de modalidades diversas	0h	6h	0h	0h	6h
11. Planejamento físico de uma UAN com características próprias (trabalho prático)	0h	4h	0h	0h	4h
12. Visita técnica a uma UAN fora de Viçosa	0h	4h	0h	0h	4h
13. Elaboração e entrega de um projeto de reforma para UAN de diferentes segmentos.	0h	8h	0h	0h	8h
Total	45h	30h	0h	0h	75h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; Debate mediado pelo professor; e Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor, Prática executada por todos os estudantes, Prática investigativa executada por todos os estudantes, Resolução de problemas e Desenvolvimento de projeto
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

NUT 381 - Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo, 8ª ed., 2003. 288p.	4
PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288p.	17
SILVA FILHO, A. R. A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996, 232 p.	12

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
GOBBO, M. A. R.; MACULECICIUS, J. Manual de organização do lactário. Rio de Janeiro: Atheneu, 1985, 131 p.	2
KAZARIAN, E. A. Food service facilities planning. 3ª ed., New York: Van Nostrand Reinhold, 1989, 412 p.	2
LAWSON, F. Catering - Diseño de establecimientos alimentarios (tradução). Barcelona: Blume, 1978, 144 p.	2
LAWSON, F. Planificación y diseño de restaurantes (tradução). Barcelona: Blume, 1979, 180 p.	2
LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. 1ª ed. São Paulo, Atheneu, 1999. 135p.	2
MAGNÉE, H. M. Manual do self-service - Roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 1996, 242 p.	6
OLIVEIRA, DR. Planejamento Físico-Funcional de UANs. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A., M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer. São Paulo: Metha Ltda, 2003, 202p.	5
PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2ª ed., Florianópolis: Insular, 2000, 136 p.	2
SCHILLING, M. Qualidade em nutrição. Métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. 2ª ed., São Paulo: Varela, 1998, 151p.	3
SEGURANÇA e medicina do trabalho. 68ª ed. São Paulo: Atlas SA, 2011, 855p.	5
Sites Recomendados: http://www.nutrinews.com.br http://www.anvisa.gov.br/e-legis http://www.cozinhaprofissional.com.br http://www.nucleora.com.br http://www.portobello.com.br/entrada.htm http://www.precx.com.br http://www.aberc.com.br http://www.abnt.org.br http://www.inmetro.gov.br	0

Pontos de controle

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: YBJM.HVP6.WQMJ

Campo	Anterior	Atual
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	