

**TEMA E NORMAS DE APRESENTAÇÃO DA PROVA DIDÁTICA PARA A DISCIPLINA DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E TÉCNICA DIETÉTICA PARA O CURSO DE NUTRIÇÃO (EDITAL Nº 09/2019 - REITORIA)**

A prova didática, seguida da entrevista concernente ao Edital nº. 09/2019 do Centro Universitário Autônomo do Brasil acontecerá no dia 07 de abril de 2019 a partir das 13h30, na sala 23, bloco 02.

Os candidatos habilitados a realizar a prova didática estão listados por ordem de classificação:

Candidatos	Horário da prova didática
<b>GEISA LIANDRA DE ANDRADE DE SIQUEIRA</b>	13h30
<b>GIZELY CRISTINA MOREIRA BAUMGARTEN</b>	14h15
<b>VALDETI ROCO FERENCZ</b>	15h00

**PROVA DIDÁTICA** – preparar exposição para a Banca Examinadora

**a) Tema:** Planejamento físico funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN

**b) Objetivo:**

Desenvolver no aluno conhecimentos para planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas. Destacar a importância da sustentabilidade nos diversos aspectos de uma UAN.

**c) Fundamentação teórica:**

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) envolve um complexo sistema operacional, com procedimentos que devem ser tão padronizados, claros e precisos de maneira tal, que todos os funcionários possam executá-los com presteza. Por mais que suas características desfavoreçam a execução detalhada e segura de cada etapa do processo produtivo, é de suma importância que haja padronização dos complexos sistemas que envolvem a produção de refeições coletivas, uma vez que o volume é grande e que nem sempre os usuários se encontram em gozo de saúde. O principal objetivo da UAN é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais

nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do seu serviço. O planejamento físico funcional do serviço é essencial visto que garantir instalações adequadas e funcionais asseguram a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene, e também garantir uma boa qualidade da produção do serviço prestado aos seus usuários (MEZZOMO, 2015).

**d) Aplicações**

**e) Referências:**

- ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: 2011[s.n.].
- MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. rev. e atual – Barueri, SP: Manole, 2015.
- CHIAVENATO, Idalberto Teoria geral da administração: abordagens descritivas e explicativas, volume II / Idalberto Chiavenato. -- 7. ed. -- Barueri, SP: Manole, 2014.
- Matias ACG, Barthichoto M, Spinelli MGN, Abreu ES. Avaliação de práticas sustentáveis na produção de refeições segundo o tipo de gestão. Nutr. Pauta 2013.
- BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN – Um resgate do binômio alimentação e nutrição. 1 ed. São Paulo: Roca, 2014.

**f) Outros itens.**

Duração: 30 minutos

Curitiba, 04 de junho de 2019.

Banca Examinadora

Profa. Andrea Emanuela Chaud Hallvass

Profa. Edilceia Domingues do Amaral Ravazzani

Prof. Willian Barbosa Sales