

# ALIMENTAÇÃO COLETIVA

## Disciplinas Obrigatórias



### Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição

Introdução à Administração, Estrutura Organizacional, Unidades de Alimentação e Nutrição: Características e Planejamento físico-funcional; Planejamento e controle da produção de refeições.

### Controle de Qualidade em Alimentos

Avaliação da qualidade no planejamento de cardápios. Ecofisiologia microbiana na produção de alimentos. Controle de saúde do manipulador de alimentos. Controle higiênico-sanitário em UAN. Vigilância Sanitária em alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Sistemas e ferramentas de qualidade na produção de alimentos.



### Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Unidades de Alimentação e Nutrição Especiais; Gestão de Pessoas, da Segurança e Saúde do Trabalhador, de Materiais, de Custos e Ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição. Programa de Alimentação do Trabalhador; Ética no ambiente de trabalho.

# ALIMENTAÇÃO COLETIVA

## Disciplina Optativa



### Nutrição e Saúde do Trabalhador

Noções de legislação do trabalho e da saúde. Noções de segurança e prevenção de acidentes. Alimentação do trabalhador. Relação do estado nutricional e o trabalho. Programa de alimentação do Trabalhador (PAT). Condições sanitárias e de controle nos locais de trabalho. Saúde, trabalho e meio ambiente para o desenvolvimento sustentável.