

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE – UNICENTRO
Campus Universitário de Guarapuava
Sector de Ciências da Saúde
Departamento de Nutrição

Disciplina: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição Série: 3ª Ano: 2010
Curso: Nutrição Turno: Integral Código: 1595
C/H SEMANAL: 2h C/H TOTAL: 68h

EMENTA

Introdução à administração. Fundamentos da administração geral. Fases do ciclo administrativo. Fundamentos necessários à administração de Unidades de Alimentação e nutrição. Caracterização e estrutura organizacional da UAN. Planejamento da UAN. Funcionamento de UANs. Segurança e higiene do trabalho na Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento de cardápio em UAN. Planejamento de compras. Programa de Alimentação do Trabalhador: operacionalização.

I.OBJETIVOS

- } Proporcionar, através de fundamentos teóricos e científicos da Administração, condições de gerenciamento em UAN;
- } Identificar as funções e responsabilidades do nutricionista em relação ao planejamento, organização, direção e controle de uma UAN;
- } Analisar o papel do nutricionista enquanto profissional da saúde, atuando em coletividades sadias e/ou enfermas, com atividades técnicas e administrativas;
- } Elaborar planejamento estrutural e físico de uma UAN;
- } Habilitar o aluno proceder à avaliação do funcionamento de uma UAN para coletividades enfermas e sadias, bem como de cursos de treinamento e programas realizados;
- } Possibilitar ao aluno conhecer e aplicar os instrumentos necessários para garantir a qualidade da refeição produzida, buscando promoção de saúde, intervindo nos aspectos organizacionais e funcionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

II. PROGRAMA

- } Apresentação do plano de ensino e discussão dos conteúdos;
- } Unidade de Alimentação e Nutrição:
 - o Características, objetivos, atividades e peculiaridades de uma UAN;
 - o Qualidade na Produção de Refeições;
- } Fundamentos da Administração Geral:
 - o Teoria Geral da Administração;
 - o Planejamento, organização, direção e controle aplicados ao gerenciamento de uma UAN;
- } Planejamento Estrutural e Físico de UAN;
- } Aspectos de Construção, Equipamentos para Unidades de Alimentação e Nutrição e Volume de Refeições;
- } Planejamento Físico, Funcional e Boas Práticas de Manipulação: Aquisição, Recebimento e Armazenamento;
- } Planejamento de cardápio;
- } Planejamento de Compras: Licitação e negociação:
 - o Fornecedores: avaliação e relacionamento
 - o Estudo de Caso
- } Programa de Alimentação do Trabalhador – Operacionalização;
- } Tópicos Especiais em UAN.

III. METODOLOGIA DE ENSINO

Os procedimentos de ensino serão constituídos por atividades teórico-práticas (discussões teóricas, orientações dos roteiros, discussões de textos e realização de seminários) e atividades práticas (atividades nas UANs, exercícios práticos em sala de aula e orientação de grupos).

IV. AVALIAÇÃO

- Assiduidade e participação nas aulas;
- Prova conteúdo teórico;
- Apresentação de seminários;
- Trabalhos de pesquisa;
- Apresentação de artigos científicos;

V. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1995.
- ADAMS, M.; MOTARJEMI, Y. Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde. São Paulo: Roca, 2002, 128 p.
- CHIAVENATO, I. Administração de Empresas: uma abordagem contingencial. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1982.
- CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 4.ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1993
- GANDRA YR. (coordenador). Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Savier. 1983.
- KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 1999.
- MEZOMO, I.F.B. O Serviço de Nutrição e Dietética - Administração e Organização. São Paulo: CEDAS, 1983.
- MEZOMO, I.F.B. A administração de serviços de alimentação. São Paulo: I.F. de O. Mezomo, 4ed. (revista e ampliada), 469 p., 1994.
- MEZOMO, I.F.B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. Barueri: Manole, 2006.
- PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e Sensorial na produção de refeições. Florianópolis: EDUFSC, 2005.
- SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
- SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1995. 6 ed 2005.
- SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, SM. Cardápio. Guia Prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.
- TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990.
- VAZ CS. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Célia Silvério Vaz: Brasília, 2002.

VI. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ARRUDA, G.A. Manual de boas práticas na produção e distribuição de alimentos. São Paulo: Ponto Crítico, 1996.
- FERREIRA, S.M.R. Controle da qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva - I. São Paulo: Varela, 2002.
- GAYOTTO, Maria Leonor Cunha (org.) Trabalho em Grupo: Ferramenta para mudança. 2 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.
- GOMBOSSI, B. D.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2000.
- HISTÓRIA. Cozinha Industrial, São Paulo, n. 36, p. 40-58, 1993.
- HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999.
- RÊGO, J.C. Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições. São Paulo: Varela, 1999.
- REGGIOLLI, MR; GONSALVES, M.I.E. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000.
- SCHILING, M. Qualidade em Nutrição – métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. São Paulo: Varela, 1995.
- Periódicos que podem ser consultados:
- ALIMENTOS E NUTRIÇÃO. Editora UNESP.
- REVISTA DE NUTRIÇÃO. Campinas, SP.
- ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. São Paulo: EDMETEC.
- ALIMENTAÇÃO. São Paulo: ABIA.
- PROTEÇÃO. São Paulo.
- COZINHA PROFISSIONAL /INDUSTRIAL. São Paulo: Editora Banas.
- HIGIENE ALIMENTAR. Mirandópolis, SP.
- NUTRINEWS. São Paulo: Nutrineds Publicações Técnicas Ltda.
- NUTRIÇÃO EM PAUTA. São Paulo: Núcleo Consultoria.

www.anvisa.gov.br
www.crn2.org.br
www.cfn.org.br
www.cozinhaindustrial.com.br
www.nutrins.com.br
www.nutricaoempauta.com.br
www.microbiotecnica.com.br
www.aberc.com.br
www.higienealimentar.com.br
cozinhanet.com

Aprovado em : 26/02/2010
Ata: 02/2010

Vice-Chefe de Departamento: _____
Prof.^a Paula Chuproski

Nome do Professor: _____
Prof. Márcio Brunsfeld Oliveira