



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

**Ano** 2023

**Tp. Período** Anual

**Curso** NUTRIÇÃO (220)

**Disciplina** 2939 - ABASTECIMENTO E CUSTOS EM NUTRICAÇÃO

**Carga Horária:** 68

**Turma** NUI-B

## PLANO DE ENSINO

### EMENTA

Conceito, processo e classificação de custos. Custos de mão de obra. Custos diversos. Planejamento e apuração de custos. Política, avaliação e controle de estoque. Planejamento de compras e licitações. Avaliação do desperdício. Volume de produção. Uso de programas em produção de refeições.

### I. Objetivos

- Transmitir conceitos e princípios sobre custos;
- Capacitar o aluno para uma melhor compreensão sobre controle de estoque e política de compras;
- Propiciar conhecimento sobre planejamento e gestão de cardápios;
- Desenvolver o conhecimento a respeito de gerenciamentos de unidades de alimentação;
- Elaborar orçamentos para gestão de UANs e compreender sobre gestão e análise de custos.

### II. Programa

Unidade I – Gestão de Cardápios:

- Planejamento de cardápios;
- Avaliação de cardápios;
- Receituário padrão;
- Avaliação de desperdício;

Unidade II – Gestão de matéria-prima:

- Compras e seu planejamento;
- Controle de fornecedores;
- Volume de produção;

Unidade III – Gestão de estoque:

- Elementos de política de estoque;
- Critérios de avaliação de estoque;
- Método ABC de controle de estoques;

Unidade IV – Gestão de Custos:

- Conceito, processo e classificação;
- Custo unitário;
- Diferença entre custo e preço;
- Custos da matéria prima;
- Custos de mão-de-obra;
- Custos variáveis;
- Custos fixos;
- Custos com encargos;
- Custo financeiro;
- Custo total, padrão e real;
- Custo pelo método da ponderação ou clássico;
- Fatores que interferem nos custos;
- Planejamento de custos;
- Análise e controle de custos;
- Planejamento orçamentário;
- Uso de programas em produção de refeições;

### III. Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas com auxílio de recursos audiovisuais e quadro de giz;
- Aulas práticas em laboratório de informática;
- Sala de aula invertida;
- Discussão de textos e artigos científicos;
- Visitas técnicas;

### IV. Formas de Avaliação

- Assiduidade;
- Participação nas aulas;
- Trabalhos de pesquisa, estudos de caso, trabalhos de campo e trabalhos práticos em sala de aula;
- Seminários de pesquisa em relação às atualizações científicas;



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2023
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	NUTRIÇÃO (220)
<b>Disciplina</b>	2939 - ABASTECIMENTO E CUSTOS EM NUTRICAÇÃO
<b>Turma</b>	NUI-B

**Carga Horária:** 68

## PLANO DE ENSINO

- Provas teóricas e práticas;  
- Elaboração e apresentação de projeto de Unidades de Alimentação e Nutrição em conjunto com a disciplina de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Recuperação semestral: Todo o acadêmico que desejar poderá fazer as atividades de recuperação previstas nesse Plano de Ensino. Para as notas parciais de cada semestre será oferecida oportunidade de recuperação ao final do semestre. A nota obtida na avaliação de recuperação será somada a média do semestre, realizando a média entre a nota final do semestre e recuperação.

## V. Bibliografia

### Básica

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 94 p.  
TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2004. 219p.  
VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção das refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 294 p.

### Complementar

IUDÍCIBUS, S. Análise de Custos. 2 ed. São Paulo: Atlas, 1993. 168p. MARTINS, E. Contabilidade de custos. 6 ed. São Paulo: Atlas, 1998. 388 p.

MEGLIORINI, E. Custos. São Paulo: Makron, 2001. 192p.

MINISTÉRIO DO TRABALHO. Programa de Alimentação do Trabalhador. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/empregador/pat>

PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006. 221p.

REGGIOLI, M. R. R.; GONSALVES, M. I. E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2002. 129 p.

SILVA, S. M. C. S. da; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Editora Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2004. 195p.

TEICHMANN, I. T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 6.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. 151p.

VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. 3 ed. Brasília, 2011. 228 p.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2 ed. Brasília, 2011. 196 p.

Sites:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home>;

<http://trabalho.gov.br>

<https://www.aberc.com.br/>

Periódicos indexados nacionais e internacionais pelos sites:

<http://www.scielo.br>

<http://www.periodicos.capes.gov.br>

Aprovado em: 22/05/2023

Ata nº 06/2023

## APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DENUT/G

**Tp. Documento:** Ata Departamental

**Documento:** 06/2023

**Data:** 22/05/2023