

Ano	2022	
Tp. Período	Anual	
Curso	NUTRIÇÃO (220)	
Disciplina	2954 - GESTAO DA PRODUCAO DE REFEICOES (OPT)	Carga Horária: 68
Turma	NUI	

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Promoção de saúde e nutrição na gestão de processos de produção de refeições: qualidade, gestão de pessoas, ergonomia, estratégias de organização e interação na produção de refeições.

I. Objetivos

- Compreender a Gestão de processos de produção de refeições;
- Atualizar o aluno quanto as novas legislações e atualidades pertinentes a área de alimentação coletiva;
- Compreender a engenharia de cardápios;
- Planejar cardápios para diferentes públicos na área de alimentação coletiva;
- Proporcionar ao aluno conhecimentos de sustentabilidade e cardápios sustentáveis;
- Reconhecer e aplicar ferramentas e sistemas de qualidade.

II. Programa

- 1.Apresentação da disciplina, plano de ensino e metodologia de avaliação.
- 2.Introdução ao estudo da Gestão de processos de produção de refeições:
 - a.Definições, conceituação e importância da disciplina;
 - b.Características gerais das Unidades Produtoras de Refeições.
 - c.Qualidade na produção de refeições
3. Atualização das legislações vigentes
4. Engenharia de cardápios
5. Diretrizes para o planejamento das refeições de lactentes (alimentação complementar) e escolares
6. Padronização de dietas hospitalares.
7. Sustentabilidade em alimentação coletiva
8. Cardápios sustentáveis
9. Informação nutricional de bufês e organização de serviço de mesa
- 10.Ferramentas e indicadores para a gestão de qualidade
- 11.Sistemas de qualidade nutricional, sensorial e simbólica na produção de refeições.
- 12.Biodisponibilidade de nutrientes e qualidade nutricional na produção de refeições.
- 13.Novos conceitos no planejamento físico-funcional de UANs
- 14.Pesquisas em alimentação coletiva

III. Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas e dialogadas, com auxílio de recursos audiovisuais, quadro de giz.
- Leitura, interpretação, produção e discussão de textos/ artigos correlacionados.
- Atividades práticas (atividades em Unidades Produtoras de Refeições, exercícios práticos em sala de aula, orientação de grupos e aulas práticas)

IV. Formas de Avaliação

- Elaboração e apresentação de seminários/projeto em grupo.
- Relatórios de visitas técnicas.
- Discussão de artigos e estudos dirigidos.
- Caso o aluno não atinja a nota suficiente ao final do ano, será realizado uma prova teórica de todos os conteúdos da disciplina como forma de recuperação.

V. Bibliografia

Básica

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. GLÓRIA, N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 7. ed. São Paulo: Metha, 2019.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos. 1. ed. Barueri: Manole, 2013.
- MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. Barueri: Manole, 2015.
- MUTTONI, S. Administração de Serviços de Alimentação. Porto Alegre: SAGAH, 2017.
- PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 12. ed. Barueri Manole, 2015.
- SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1995. 6 ed 2005.
- 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.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2022	
Tp. Período	Anual	
Curso	NUTRIÇÃO (220)	
Disciplina	2954 - GESTAO DA PRODUCAO DE REFEICOES (OPT)	Carga Horária: 68
Turma	NUI	

PLANO DE ENSINO

Complementar

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2019.
PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e Sensorial na produção de refeições. Florianópolis: EDUFSC, 2005.
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, SM. Cardápio. Guia Prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2019.
Páginas interessantes na Internet
www.anvisa.gov.br
www.crn8.org.br
www.cfn.org.br
www.cozinhaindustrial.com.br
www.nuppre.ufsc.br
www.aberc.com.br
www.higienealimentar.com.br

APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 12/2022
Data: 06/06/2022