



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	2940 - ADMINISTRACAO EM UNIDADES DE ALIMENTACAO E NUTRICAO
Turma	NUI
Carga Horária:	68

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Introdução e 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 físico e funcional da UAN. Segurança e boas práticas de manipulação: aquisição, recebimento e armazenamento. Gestão de pessoas e ergonomia. Planejamento de cardápio em UAN. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável em UAN. Programa 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 gestor de UAN e o conhecimento da realidade de sua profissão;
- Analisar o papel do nutricionista enquanto profissional da saúde, atuando em coletividades sadias e/ou enfermas, com atividades técnicas e administrativas;
- Conhecer e elaborar o planejamento da estrutura física, funcional e organizacional 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 UAN;
- Sensibilizar o aluno sobre a importância de interrelacionar outras disciplinas e áreas da Ciência da Nutrição com a gestão de UAN's.

II. Programa

- Apresentação do plano de ensino e discussão dos conteúdos;
- Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN):
 - Atribuições do nutricionista na área de nutrição em alimentação coletiva: legislação atual;
 - Caracterização, objetivos, atividades e peculiaridades de uma UAN;
 - Qualidade na Produção de Refeições;
 - Estratégias de organização e interação;
 - Serviços de Alimentação: Classificação e tipologia;
- Fundamentos da Administração Geral:
 - Teoria Geral da Administração;
 - Planejamento, organização, supervisão, liderança e controle/avaliação aplicados ao gerenciamento de uma UAN;
 - Fundamentos necessários à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição;
 - Caracterização e estrutura organizacional de UAN;
 - Gestão da qualidade em serviços de alimentação;
- Gestão de cardápios na produção de refeições:
 - Planejamento e elaboração de cardápios;
 - Princípios para o planejamento de cardápios para coletividades e em programas governamentais em alimentação e nutrição;
 - Avaliação quantitativa e qualitativa de cardápios;
 - Instrumentos de avaliação da qualidade de cardápios em UAN;
 - Princípios da Gestão de Materiais;
 - Elaboração prática;
- Gestão de pessoas:
 - Políticas de Recursos Humanos (RH);
 - Recrutamento, seleção, contratação, demissão e avaliação;
 - Planejamento e dimensionamento de pessoal;
 - Descrição e análise de cargos e funções;
 - Higiene e segurança do trabalho;
 - Integração, treinamento e desenvolvimento de pessoas;
 - Ergonomia;
- Planejamento Físico e Funcional de UAN:
 - Princípios básicos para o planejamento físico;
 - Fatores relacionados à Ambiente;
 - Conceitos básicos, planta baixa e fluxos em projetos de Serviços de Alimentação;
 - Composição e dimensionamento de áreas e setores;
 - Equipamentos, mobiliários e utensílios;
 - Boas Práticas de Manipulação: aquisição, recebimento e armazenamento;
- UAN hospitalar – diferenciais e atualidades;
- Tópicos Especiais em UAN: educação ambiental e desenvolvimento sustentável em UAN;
- Aulas práticas – desenvolvimentos de projetos de UAN, cardápios, compras;
- Visitas Técnicas.

Ano	2022
Tp. Período	Anual
Curso	NUTRIÇÃO (220)
Disciplina	2940 - ADMINISTRACAO EM UNIDADES DE ALIMENTACAO E NUTRICAO
Turma	NUI
Carga Horária:	68

PLANO DE ENSINO

III. Metodologia de Ensino

Os procedimentos de ensino serão constituídos por atividades teóricas-práticas (discussões teóricas, orientações dos roteiros, discussões de textos/artigos científicos e realização de seminários) e atividades práticas (atividades em Unidades de Alimentação e Nutrição, exercícios práticos em sala de aula, orientação de grupos e aulas práticas).

IV. Formas de Avaliação

A avaliação da disciplina consta de provas teóricas bimestrais individuais, apresentação de seminários em grupo, assiduidade e participação em aulas teóricas e práticas, relatórios das visitas técnicas, discussão de artigos, estudos dirigidos e apresentação de projeto de Unidades de Alimentação e Nutrição. A recuperação da nota será realizada na forma de avaliação escrita no final do ano letivo.

V. Bibliografia

Básica

- ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N.; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 7º ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2019.
- CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2020.
- MEZOMO I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. Ed. Barueri: Manole, 2014.
- SACCOL, A.L.F.; MESQUITA, M.O. Alimentação coletiva no dia a dia. Rubio, 2021.
- SANTANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rubio, 2012.
- SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7.ed. São Paulo: Varela, 2014.
- TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.
- VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2011. 193p

Complementar

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. 8 ed. São Paulo: ABERC, 2003.
- AMOS, A. M. F. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001. 107p.
- BARTHOLOMAI, A.(Ed.). Fábricas de alimentos: processos, equipamentos, custos. Zaragoza: Acibia, 1987. 293p.
- BENDER, A. E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. 4. ed. São Paulo: Roca, 19--. 212p.
- BENEDICTO, M. L. Manual de dietas para o restaurante industrial. São Paulo: Atheneu, 2000. 154 p.
- FIGUEIREDO, G. Comers e bebes: ensaios de culinária e gastronomia. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978. 154 p.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 6 Ed. Varela, 2019.
- GRANT, D. A combinação dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Ground, 1994. 246 p.
- HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.
- KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 94 p.
- KINTON, R. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999. 703p.
- LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. São Paulo: Atheneu, 1999. 135p.
- OLIVEIRA, T.C, SILVA, A.D. Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 224p.
- PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006. 221p.
- PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 2000. 135 p.
- RAMOS, A.M.F. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001. 107p.
- REGGIOLLI, M. R. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2020. 129p.
- REGO, J. C. Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições. São Paulo: Varela, 1999. 62p.
- RIBEIRO, M. Maravilhas da indústria caseira de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Rigel, 1995. 124 p.
- SILVA FILHO, A. R. A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232p.
- TRIGO, V. C. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 1999. 188p.
- VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002.
- VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- Periódicos que podem ser consultados:
ALIMENTOS E NUTRIÇÃO. Editora UNESP.
REVISTA DE NUTRIÇÃO. Campinas, SP.
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. São Paulo: EDMETEC.



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	2940 - ADMINISTRACAO EM UNIDADES DE ALIMENTACAO E NUTRICAO	Carga Horária: 68
Turma	NUI	

PLANO DE ENSINO

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.
Páginas interessantes na Internet
www.anvisa.gov.br
www.crn8.org.br
www.cfn.org.br
www.cozinhaindustrial.com.br
www.nutrineds.com.br
www.nutricaoempauta.com.br
www.nuppre.ufsc.br
www.aberc.com.br
www.higienealimentar.com.br
Aprovado em 06/06/2022 Ata nº 12/2022.

APROVAÇÃO

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