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	**2940 - ADMINISTRACAO EM UNIDADES DE ALIMENTACAO E NUTRICAO** — **Carga Horária: 68**
Turma	**NUI**
Local	**CEDETEG**

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's 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):
o Atribuições do nutricionista na área de nutrição em alimentação coletiva: legislação atual;
o Caracterização, objetivos, atividades e peculiaridades de uma UAN;
o Qualidade na Produção de Refeições;
o Estratégias de organização e interação;
o Serviços de Alimentação: Classificação e tipologia;
- Fundamentos da Administração Geral:
o Teoria Geral da Administração;
o Planejamento, organização, supervisão, liderança e controle/avaliação aplicados ao gerenciamento de uma UAN;
o Fundamentos necessários à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição;
o Caracterização e estrutura organizacional de UAN;
o Gestão da qualidade em serviços de alimentação;
- Gestão de cardápios na produção de refeições:
o Planejamento e elaboração de cardápios;
o Princípios para o planejamento de cardápios para coletividades e em programas governamentais em alimentação e nutrição;
o Avaliação quantitativa e qualitativa de cardápios;
o Instrumentos de avaliação da qualidade de cardápios em UAN;
o Princípios da Gestão de Materiais;
o Elaboração prática;
- Gestão de pessoas:
o Políticas de Recursos Humanos (RH);
o Recrutamento, seleção, contratação, demissão e avaliação;
o Planejamento e dimensionamento de pessoal;
o Descrição e análise de cargos e funções;
o Higiene e segurança do trabalho;
o Integração, treinamento e desenvolvimento de pessoas;
o Ergonomia;
- Planejamento Físico e Funcional de UAN:
o Princípios básicos para o planejamento físico;
o Fatores relacionados à Ambiência;
o Conceitos básicos, planta baixa e fluxos em projetos de Serviços de Alimentação;
o Composição e dimensionamento de áreas e setores;
o Equipamentos, mobiliários e utensílios;
o 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;
- Visitas Técnicas.

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

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 elaboração e apresentação de projeto de Unidades de Alimentação e Nutrição em conjunto com a disciplina de Abastecimento e Custos.
Recuperação anual: Todo o acadêmico que desejar poderá fazer as atividades de recuperação previstas nesse Plano de Ensino. Para a nota final do ano letivo será oferecida oportunidade de recuperação com uma avaliação final. A nota obtida na avaliação de recuperação será somada a média anual e dividida por dois. Os trabalhos realizados em sala entregues fora do prazo estabelecido terão a nota reduzida pela metade.

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.
SANTÁNA, 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.
ANTUNES, M. T. Gestão em unidades de alimentação e nutrição: da teoria à prática. 1ªed. Appris Editora, 2019. 475p.
AMOS, A. M. F. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001. 107p.
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.
DIAS, Elizabeth Costa; TEIXEIRA, Edgard. Alimentação Coletiva: Planejamento e Administração. 4ª edição. São Paulo: Editora Varela, 2020.
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.
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.

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

PLANO DE ENSINO

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.
ALIMENTAÇÃO. São Paulo: ABIA.
PROTEÇÃO. São Paulo.
COZINHA PROFISSIONAL /INDUSTRIAL. São Paulo: Editora Banas.
HIGIENE ALIMENTAR. Mirandópolis, SP.
NUTRINEWS. São Paulo: Nutrinews Publicações Técnicas Ltda.
NUTRIÇÃO EM PAUTA. São Paulo: Núcleo Consultoria.
Páginas interessantes na Internet
Food and Nutrition Information Center (FNIC) - www.nal.usda.gov/fnic
Food Science and Technology Abstracts (FSTA) - www.fsta.org
PubMed - www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed
SciELO (Scientific Electronic Library Online) - www.scielo.org
www.scielo.br/rn
www.anvisa.gov.br
www.crn8.org.br
www.cfn.org.br
www.cozinhaindustrial.com.br
www.nutrinews.com.br
www.nutricaoempauta.com.br
www.nuppre.ufsc.br
www.aberc.com.br
www.higienealimentar.com.br

APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 06/2023
Data: 22/05/2023