

## Plano de Ensino

**Prof(a). MEIRE ZULMIRA BRAGA**

<b>Código</b> <b>N302</b>	<b>Disciplina</b> <b>ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I</b>	<b>Créditos</b> <b>4</b>	<b>Série</b> <b>5</b>	
<b>C.H. Teórica</b> <b>80</b>	<b>C.H. Prática</b> <b>0</b>	<b>C.H. Estágio</b> <b>0</b>	<b>C.H. Pesquisa</b> <b>0</b>	<b>C.H. Total</b> <b>80</b>
<b>Objetivos</b> OBJETIVO GERAL: Conhecer o funcionamento de uma UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição) e como administrá-la e planejá-la. OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Identificar os diversos tipos de serviços de alimentação e dentro deles atividades inerentes à administração de recursos materiais, financeiros, humanos, físicos, além de reconhecer a legislação específica de restaurantes industriais, conhecer a estrutura, instalações, planejamento, organização e funcionamento do trabalho em serviços de alimentação; saneamento e segurança em serviços de alimentação.				
<b>Ementa</b> Serviços de alimentação: conceituação, tipos, características, objetivos, posicionamento, atividades e peculiaridades; Tipos de cozinha ; Modalidades e caracterização dos serviços de alimentação; Programa de Alimentação do Trabalhador(PAT);restaurantes de nova geração(RNG): fast-food, food service(comerciais e hotelaria) hospitalar, serviço de bordo; sistema de distribuição de refeições; estudos preliminares aos projetos de S.A (planejamento, estrutura organizacional, área física; equipamentos para cozinha( especialização, produtividade, manutenção preventiva e corretiva); administração de recursos humanos e materiais; Segurança e higiene do trabalho em serviços de alimentação; lactário.				

## **Bibliografia Básica**

MARTINS, Petrônio Garcia. Administração da produção. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2003/2005.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro; LUCIA, Ceres Mattos Della. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Ed: Rubio, 2013.

TEIXEIRA, Suzana. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.

## **Bibliografia Complementar**

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann, PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7. ed. São Paulo: Metha, 2019. (Pearson)

CHIAVENATO, Idalberto. Administração: teoria, processo e prática. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2004.

SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. Manual de segurança alimentar. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2010/2013.

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fábio Moreira. Gestão da qualidade em serviços de alimentação; como elaborar um manual de boas práticas. Sao Caetano do Sul, SP: Yendis, 2013. (Pearson)

SEQUERRA, Lúcia (org.). Planejamento físico em serviços de alimentação. São Paulo: Pearson, 2018.

**Como a disciplina se interliga com outros componentes curriculares (mínimo 100 caracteres)**

Conhecer o funcionamento de uma UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição) e como administrá-la e planejá-la. Identificar os diversos tipos de serviços de alimentação e dentro deles atividades inerentes à administração de recursos materiais, financeiros, humanos, físicos, além de reconhecer a legislação específica de restaurantes industriais, conhecer a estrutura, instalações, planejamento, organização e funcionamento do trabalho em serviços de alimentação; saneamento e segurança em serviços de alimentação.

**Habilidades do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)**

Teorias da Administração voltadas para o funcionamento de uma UAN. Conhecimentos dos tipos e funcionamento dos equipamentos existentes em uma UAN. Atuação em atividades de Recursos Humanos. Planejamento da estrutura física de um serviço de alimentação

**Competências do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)**

-O aluno após cursar a disciplina estará apto para administrar uma unidade de alimentação com todas suas especificidades.

**Como será desenvolvida a articulação teoria-prática? (mínimo 100 caracteres)**

Através de aulas ministradas em sala de aula com aulas teórico-práticas. Os discentes são divididos em grupos de alunos (até 5 integrantes) e cada grupo realizará uma atividade prática. É realizada uma apresentação do assunto e após esse momento, os discentes realizam as atividades práticas.

**Quais os requisitos necessários para efetivo aprendizado da disciplina? (Detalhar os tópicos. Mínimo 50 caracteres)**

É necessário os alunos possuírem uma postura acadêmica adequada, interesse pelo conteúdo e que busque informações sobre o mesmo. Aulas práticas em sala de aula/laboratórios com excelente infraestrutura. Atuar como sujeito no processo de formação de recursos humanos; Ser capaz de diagnosticar e solucionar problemas de saúde, de comunicar-se, de tomar decisões, de intervir no processo de trabalho, de trabalhar em equipe e de enfrentar situações em constante mudança; Compreender a importância da UAN na manutenção do valor nutritivo e boas condições higiênico-sanitárias dos alimentos e aplicar cientificamente os conhecimentos adquiridos de forma a tornar a preparação dos alimentos econômica e sua apresentação estimulante do ponto de vista sensorial. Identificar e Elaborar os processos e métodos utilizados na cocção dos diferentes alimentos visando o aproveitamento das características sensoriais, princípios nutritivos e qualidade sanitária das diferentes preparações. Identificar a importância da interdisciplinaridade e aplicação deste conhecimento específico no ciclo profissional.

**Como a disciplina pretende intervir e transformar a realidade local e regional? (mínimo 100 caracteres)**

Preparando o acadêmico não apenas para apropriação de contextos teóricos/práticos específicos atualizados e significativos relacionados à disciplina, mas garantindo através de atividades de extensão e nivelamento, que o discente desenvolva as dimensões humana, emocional, sócio-política e cultural, promovendo uma formação que prestigie egressos competentes e preparados para a vida profissional e com capacidade para articular diferentes conhecimentos que leve a uma prática mais abrangente, sem no entanto referenciar-se aos preceitos científicos da profissão.

**Quais laboratórios práticos serão utilizados? (mínimo 20 caracteres)**

Sala de aula, biblioteca, Laboratório de técnica dietética externo.....

**Como será fomentada a autonomia discente? (mínimo 100 caracteres)**

- Através de metodologias ativas, pelas quais o discente é estimulado a integrar o conteúdo planejado de forma antecipada e participar ativamente do processo ensino-aprendizado; - Estímulo a leituras complementares para ampliar a visão do conteúdo proposto; - Estímulo à Produção científica e publicação: indicação de referencias complementares para atividades de pesquisa; - Utilização de conteúdos e exercícios complementares no ambiente virtual; - Avaliação de trabalhos de forma sistêmica e com sua participação direta.

**Quais as metodologias serão utilizadas no processo de aprendizagem? (mínimo 100 caracteres)**

Aula dialogada e contextualizada com utilização de recurso áudio-visual ,Sala invertida, Painel Integrado, Mapa Conceitual, Seminários Debates, Vídeo Aula, Dinâmicas, Dramatização, Filmes Relacionados

## Como é o sistema de avaliação da disciplina?

Avaliação	Pontos	Habilidades e Competências Avaliadas (min. 50 caract.)
V1 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10,0	-Introduzir o aluno ao universo da profissão e da relação desta com outras ciências, fornecendo os conhecimentos relacionados a este conteúdo, a atuação profissional e ao mercado de trabalho, bem como, desenvolver a interdisciplinaridade com foco na inclusão do profissional nutricionista em políticas de saúde. -Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento dos componentes pertinentes a UAN I; -Os alunos deverão ser capazes de identificar os diversos tipos de serviços de alimentação e dentro deles atividades inerentes à administração de recursos materiais, financeiros, humanos, físicos, além de reconhecer a legislação específica de restaurantes industriais, conhecer a estrutura, instalações, planejamento, organização e funcionamento do trabalho em serviços de alimentação; saneamento e segurança em serviços de alimentação.
V2 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10,0	- Introduzir o aluno ao universo da profissão e da relação desta com outras ciências, fornecendo os conhecimentos relacionados a este conteúdo, a atuação profissional e ao mercado de trabalho, bem como, desenvolver a interdisciplinaridade com foco na inclusão do profissional nutricionista em políticas de saúde. -Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento dos componentes pertinentes a UAN I; -Os alunos deverão ser capazes de identificar os diversos tipos de serviços de alimentação e dentro deles atividades inerentes à administração de recursos materiais, financeiros, humanos, físicos, além de reconhecer a legislação específica de restaurantes industriais, conhecer a estrutura, instalações, planejamento, organização e funcionamento do trabalho em serviços de alimentação; saneamento e segurança em serviços de alimentação.
VT (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	8,0	- Atuar profissionalmente, compreendendo a natureza humana em suas dimensões, em suas expressões e fases evolutivas; - Ser capaz de diagnosticar e solucionar problemas de saúde, de comunicar-se, de tomar decisões, de intervir no processo de trabalho, de trabalhar em equipe e de enfrentar situações em constante mudança; - Compreender a importância dos alimentos e nutriente e a aplicabilidade deste conhecimento na construção de conhecimento em saúde e a articulação teórica com as disciplinas que se apropriam deste conhecimento para desenvolver seus conteúdos. - Identificar a importância da interdisciplinaridade e aplicação deste conhecimento específico no ciclo profissional. -Conteúdo: Capacitar o aluno quanto as técnicas de planejamento de cardápios, per capita, entre outros.
Atividade de Extensão (Descreva qual é a atividade e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Disciplina. Mínimo 50 caracteres)	1,0	Trabalho interdisciplinar que abordará desenvolver visão científica do objeto da nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar;
Atividade de Pesquisa (Descreva o objetivo final da atividade de pesquisa e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Disciplina. Mínimo 50 caracteres)	1,0	Trabalho interdisciplinar que abordará desenvolver visão científica do objeto da nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar;

## Programa da Disciplina (distribuição do conteúdo por aula):

1. TEORIAS DA ADMINISTRAÇÃO APLICADAS A GESTÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ? PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO PARTE 1
2. TEORIAS DA ADMINISTRAÇÃO APLICADAS A GESTÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ? PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO PARTE 2
3. TEORIAS DA ADMINISTRAÇÃO APLICADAS A GESTÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO : DIREÇÃO E CONTROLE PARTE 1
4. TEORIAS DA ADMINISTRAÇÃO APLICADAS A GESTÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO : DIREÇÃO E CONTROLE PARTE 2
5. ESTILOS DE LIDERANÇA E SEUS IMPACTOS NOS COLABORADORES
6. RECURSOS HUMANOS EM NUTRIÇÃO: RECRUTAMENTO, SELEÇÃO, DESCRIÇÃO DE CARGOS E FUNÇÕES PARTE 1
7. RECURSOS HUMANOS EM NUTRIÇÃO - RECRUTAMENTO, SELEÇÃO, DESCRIÇÃO DE CARGOS E FUNÇÕES PARTE 2
8. RECURSOS HUMANOS EM NUTRIÇÃO - DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL
9. RECURSOS HUMANOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - SUPERVISÃO E CLT PARTE 1
10. RECURSOS HUMANOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ? SUPERVISÃO E CLT PARTE 2
11. EQUIPAMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ? TIPOS E QUANTIFICAÇÃO PARTE 1
12. EQUIPAMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ? TIPOS E QUANTIFICAÇÃO PARTE 2
13. EQUIPAMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ? DISTRIBUIÇÃO POR SETOR E MANUTENÇÃO
14. COMPRA DE EQUIPAMENTOS PARTE 1
15. PLANEJAMENTO FÍSICO ? LAY OUT (ESPECIFICAÇÕES DE CONSTRUÇÃO, DIMENSIONAMENTO DE ÁREA E FLUXOS ? PARTE 1
16. PLANEJAMENTO FÍSICO ? LAY OUT (ESPECIFICAÇÕES DE CONSTRUÇÃO, DIMENSIONAMENTO DE ÁREA E FLUXOS ? PARTE 2
17. PLANEJAMENTO FÍSICO ? LAY OUT (ESPECIFICAÇÕES DE CONSTRUÇÃO, DIMENSIONAMENTO DE ÁREA E FLUXOS ? PARTE 3
18. PLANEJAMENTO FÍSICO ? LAY OUT (ESPECIFICAÇÕES DE CONSTRUÇÃO, DIMENSIONAMENTO DE ÁREA E FLUXOS ? PARTE 4
19. SEGURANÇA E HIGIENE DO TRABALHO PARTE 1
20. SEGURANÇA E HIGIENE DO TRABALHO PARTE 2

## Autonomia Discente:

### Sugestão de Periódicos

- #1 CAPES (<http://www.periodicos.capes.gov.br>)
- #2 Revista de Nutrição
- #3 Nutrire
- #4 SciELO - Scientific Electronic Library Online (<http://www.scielo.org/php/index.php>)
- #5 Publicações UNIVERSO [revista.universo.edu.br](http://revista.universo.edu.br)

### Sugestão de Artigos

- #1
- #2
- #3
- #4
- #5

### Sugestão de Vídeos do Youtube (colocar descrição e URL)

- #1 <https://www.youtube.com/watch?v=WCJTIM2H75k>
- #2 <https://digilife.space/pt/?q=Tecnica+dietetica+ornellas+baixar+youtube&s=za15>
- #3 [https://books.google.com.br/books/about/Nutri%C3%A7%C3%A3o\\_e\\_t%C3%A9cnica\\_diet%C3%A9tica.html?id=XQUqCgAAQBAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.com.br/books/about/Nutri%C3%A7%C3%A3o_e_t%C3%A9cnica_diet%C3%A9tica.html?id=XQUqCgAAQBAJ&redir_esc=y)
- #4 <http://portal.anvisa.gov.br/boas-praticas-nutricionais>
- #5

### Sugestão de Temas de Pesquisa

- #1 Estudo dos principais métodos de cocção e elaboração de fichas técnicas
- #2 Estudo das técnicas de pré-preparo e preparo indicadas para manutenção do valor nutricional e dos atributos sensoriais dos alimentos
- #3 Desenvolvimento de receitas funcionais adaptadas a demandas nutricionais específicas
- #4 Elaboração de fichas técnicas de Preparo para os diversos grupos de alimentos
- #5 Execução das normas de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos

## **Sugestão de Atividades Complementares**

- #1 Leitura e discussões de artigos sobre custos e cálculos nutricionais
- #2 Leitura e discussões de artigos sobre Dimensionamento de áreas de UAN
- #3 Leitura e discussões de artigos sobre equipamentos de UAN
- #4 Importância dos fatores de cocção, congelamento, descongelamento, reaproveitamento dos alimentos.
- #5 Leitura e discussões de artigos sobre Preparo para os diversos grupos de alimentos dos diversos cardápios elaborados