

Plano de Ensino

Prof(a). HELEN CRISTINA CARVALHO

Código N391	Disciplina ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	Créditos 4	Série 6	
C.H. Teórica 80	C.H. Prática 0	C.H. Estágio 0	C.H. Pesquisa 0	C.H. Total 80
Objetivos OBJETIVO GERAL: 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 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:: O aluno após cursar a disciplina estará apto para administrar uma unidade de alimentação com todas suas especificidades.				
Ementa 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.				

Bibliografia Básica

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

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

TEIXEIRA, Suzana et al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. (Pearson)

Bibliografia Complementar

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

CURY, Antônio. Organização e métodos: uma visão holística. 7.ed./8.ed. São Paulo: Atlas, 2000/2012.

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

ABREU, Edeli Simoni de; SPINELLI, Mônica G. N.; PINTO, Ana Maria de. Gestão de Unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7.ed. São Paulo: Ed. Metha, 2019. (Pearson)

SOBRAL, Filipe; PECCI, Alketa. Fundamentos de Administração. São Paulo: Pearson, 2012. (Online)

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

Contextualizar os conteúdos básicos que subsidiam o saber necessário para a elaboração do conhecimento das disciplinas específicas do ciclo profissional e contribuir com elementos teóricos práticos para o desenvolvimento da pesquisa e da extensão. Como a disciplina se interliga com outros componentes curriculares: 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)

Planejar, analisar e adequar cardápios em conformidade com a política institucional; Planejar e controlar os recursos materiais; Controlar a entrada e saída de mercadorias; Calcular os custos que envolvem os tipos de serviços; Planejar os custos, analisar os resultados;

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)

Planejar, analisar e adequar cardápios em conformidade com a política institucional; Planejar e controlar os recursos materiais; Controlar a entrada e saída de mercadorias; Calcular os custos que envolvem os tipos de serviços; Planejar os custos, analisar os resultados;

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, clínica escola.....

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 II; -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 II; -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. ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 1
2. ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 2
3. CONTROLE DE ESTOQUE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
4. CURVAS ABC E XYZ PARTE 1
5. CURVAS ABC E XYZ PARTE 2
6. CURVAS ABC E XYZ PARTE 3
7. FORNECEDORES EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - TIPOS E SELEÇÃO PARTE 1
8. CUSTOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - PREÇO UNITÁRIO E DE VENDA PARTE 4
9. FORNECEDORES EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - TIPOS E SELEÇÃO PARTE 2
10. CHECK LIST EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 1
11. CHECK LIST EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 2
12. CHECK LIST EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 3
13. CUSTOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - PREÇO UNITÁRIO E DE VENDA PARTE 1
14. CUSTOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - PREÇO UNITÁRIO E DE VENDA PARTE 2
15. CUSTOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - PREÇO UNITÁRIO E DE VENDA PARTE 3
16. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 1
17. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 2
18. CONSULTORIA EM PROJETOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 1
19. CONSULTORIA EM PROJETOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARTE 2
20. ASSESSORIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Autonomia Discente:

Sugestão de Periódicos

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

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
- #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