

Programa Analítico de Disciplina

NUT 384 - Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2019

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 0h

Semestres: I

Objetivos

- Conhecer conceitos sobre qualidade e sua evolução.
- Identificar a importância da política da qualidade para atividade de gerenciamento e satisfação de clientes em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Aplicar princípios de controle de qualidade na gestão de processos em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Utilizar ferramentas empregadas na implementação de sistemas de qualidade em atividades do nutricionista.
- Analisar casos reais de implantação de sistemas de qualidade.
- Compreender a importância da auditoria de processos para garantia da qualidade de produtos e serviços e certificação nas empresas.
- Conhecer normas internacionais que estabelecem requisitos para sistemas gestão de qualidade.
- Elaborar e analisar programas de educação e treinamento nos sistemas de qualidade.

Ementa

Qualidade. Política de qualidade em Unidades de alimentação e política de qualidade na atividade gerencial. Controle de Qualidade. Garantia de qualidade. Programas de educação e treinamento nos sistemas de qualidade em planejamento.

Pré e co-requisitos

NUT 386

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

Nutrição

Geral

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 1NIV.TU3I.1YTA

NUT 384 - Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Qualidade 1. Conceitos 2. Importância 3. Evolução	4h	0h	0h	0h	4h
2. Política de qualidade em Unidades de alimentação e política de qualidade na atividade gerencial 1. Etapas do planejamento da qualidade 2. Qualidade e gestão ambiental	4h	0h	0h	0h	4h
3. Controle de Qualidade 1. Princípios do controle de qualidade 2. Ferramentas (métodos) usadas na implementação do sistema de qualidade 3. Itens de controle de processos e instrumentos adequados em Unidades de Alimentação e Nutrição 4. Estudo de casos reais de implantação de sistemas de qualidade	12h	0h	0h	0h	12h
4. Garantia de qualidade 1. Conceito 2. Normas de garantia de qualidade 3. Sistemas de auditoria de processos 4. Conquistas obtidas pelo uso de programas de controle de qualidade	8h	0h	0h	0h	8h
5. Programas de educação e treinamento nos sistemas de qualidade em planejamento 1. Participação do responsável técnico 2. Atribuições do manipulador de alimentos	2h	0h	0h	0h	2h
Total	30h	0h	0h	0h	30h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projutor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; Seminários; e Estudo de caso, estudo dirigido
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 1NIV.TU3I.1YTA

Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário
---------------------	---------------------------

NUT 384 - Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição, São Paulo Metha, 2007, 318 p.	2
CARPINETTI, L.C.R. Gestão da qualidade: conceitos e técnicas. São Paulo: Atlas, 2012, 239p.	4
CARVALHO, M. M. ; PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e casos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012, 430p.	3
DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo, transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008, 232 p.	5
FERREIRA, A. A.; REIS, A. C. F.; PEREIRA, M. I. Gestão empresarial: de Taylor aos nossos dias: evolução e tendências da moderna administração de empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2011, 256 p.	6
FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002, 173 p.	7

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
ALVES, V. L. S. Gestão da qualidade: ferramentas utilizadas no contexto contemporâneo da saúde. São Paulo: Martinari, 2012, 200p.	2
CAON, M. Gestão estratégica de serviços de hotelaria, São Paulo: Atlas, 2008, 118 p.	2
CARPINETTI, L. C. R.; MIGUEL, P. A. C.; GEROLAMO, M.C. Gestão da qualidade: ISO 9000:2000, princípios e requisitos. São Paulo: Atlas, 2009, 110 p.	5
DOLABELA, F. Oficina do empreendedor. São Paulo: Cultura, 2006, 275 p.	1
HASHIMOTO, M. Espírito empreendedor nas organizações, aumentando a competitividade através do intraempreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2010, 320 p.	4
LOUETTE, A. Gestão do conhecimento: compêndio para a sustentabilidade: ferramentas de gestão de responsabilidade socioambiental. São Paulo: Instituto Antakarana, 2008, 192p.	1
PRÊMIO JOVEM CIENTISTA: Gestão sustentável da biodiversidade. desafio do milênio. Porto Alegre: Comunicação Impressa, 2007, 154 p.	1