

Programa Analítico de Disciplina

NUT 382 - Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição

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

Catálogo: 2022

Número de créditos: 4
Carga horária semestral: 60h
Carga horária semanal teórica: 4h
Carga horária semanal prática: 0h
Semestres: II

Objetivos

Objetivo geral:

- Capacitar o estudante a realizar a gestão financeira de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Objetivos específicos:

- Conhecer os princípios de organização contábil e financeiros para Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Diferenciar custos diretos e indiretos, fixos e variáveis;
- Compreender os principais fatores que afetam a gestão financeira em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Gerir e controlar estoques.

Ementa

Princípios de organização contábil para serviços de alimentação. Princípios financeiros aplicáveis a serviços de alimentação. Principais custos considerados em um serviço de alimentação. Fatores que afetam o controle de custos em serviços de alimentação. Gestão e controle de estoques.

Pré e correquisitos

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: XOQ2.5CJF.AV1Y

NUT 382 - Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Princípios de organização contábil para serviços de alimentação 1. Histórico da contabilidade 2. Conceitos fundamentais 3. Procedimentos básicos 4. O balanço 5. A demonstração de resultados 6. Índices financeiros básicos	14h	0h	0h	0h	14h
2. Princípios financeiros aplicáveis a serviços de alimentação 1. Noções de matemática financeira 2. Orçamento para serviços de alimentação 3. Planejamento de custos em serviços de Alimentação 4. Tipos e métodos de custeio	12h	0h	0h	0h	12h
3. Principais custos considerados em um serviço de alimentação 1. Conceito de custo 2. Custo econômico x custo contábil 3. Custo fixo x custo variável 4. Custo direto x custo indireto 5. Custo evitável x custo inevitável 6. Custo de oportunidade ou custo alternativo 7. Custo marginal	10h	0h	0h	0h	10h
4. Fatores que afetam o controle de custos em serviços de alimentação 1. Custo de material 2. Custo de mão-de-obra (direta e indireta) 3. Gastos operacionais e diversos 4. Outros fatores 5. Cálculo de custos em serviços de alimentação	14h	0h	0h	0h	14h
5. Gestão e controle de estoques 1. Gestão de estoque: custo com matéria-prima (direta-indireta) 2. Apuração de custo 3. Giro de estoque e número médio de dias de estoque 4. Apuração dos resultados	10h	0h	0h	0h	10h
Total	60h	0h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); e Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: XOQ2.5CJF.AV1Y

Prática	Prática executada por todos os estudantes e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	Estudo dirigido
Projeto	Resolução de problema
Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário

NUT 382 - Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição

Bibliografias básicas	
Descrição	Exemplares
BACKER, M., JACOBSEN, L.E. Contabilidade de custos. São Paulo: McGraw Hill, 1978. 2ª v.	0
BIRCHFIELD, J. C. Manual de operaciones para el servicio de alimentos. 1ª.ed. México: Diana, 1986. 473p. ISBN 968-13-1577-4.	0
ESHBACH, C.E. Administracion de servicios de alimentos. 1ª ed. México: Diana, 1989. 342p. ISBN 968-13-1397-6.	0
FONSECA, J.P. da. Matemática financeira. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1983. 165p. ISBN 85-7030-006-9.	0
IUDÍCIBUS, S. de. Teoria da contabilidade. São Paulo: Atlas, 1981. 352p.	0
KIMURA, A. Y. Planejamentos e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003 94p.	0
MANDARINO, U. Custos. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1981. 128p.	0
MARTINS, E. Contabilidade de custos. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1982. 351p.	0
NEVES, Silvério das; VICECONTI, Paulo E. V. Contabilidade básica e estrutura das demonstrações financeiras. 12 ed. São Paulo: Frase editora, 2004.	0
OLIVEIRA, E.V. Planejamento e organização do serviço de nutrição e dietética. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rev. Aum. [s. n.], 1987. 258p.	0
SILVA, L. B. da, MONNERAT, M. P. Princípios básicos de alimentação para coletividade. Rio de Janeiro: Edição dos Autores, 1982. 362p. ISBN 85-7006-038-6.	0
TEIXEIRA, S.F.M.G.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 1990. 219p.	0
VAZ, C. S. Restaurantes - Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.	0
WEST, B.B., WOOD, L., HARGER, V.F. Servicios de alimentos en instituciones. 4ª ed. Washington: Organización Panamericana de la Salud, 1973. 229p. Publicación Científica, 270.	0
Bibliografias complementares	
Não definidas	