

Programa Analítico de Disciplina

NUT 387 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II

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: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Semestres: II

Objetivos

Geral: Compreender e aplicar os conhecimentos relativos ao planejamento e avaliação de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição, sua interface com a administração, controle de materiais e de custos em UAN, bem como a gestão de pessoas, segurança e saúde no trabalho. Específicos:

- Capacitar os estudantes para o Planejamento e execução de um evento especial, de maneira a instrumentalizá-los para liderança e ou trabalho em equipe.
- Conhecer os serviços eventuais e temáticos, sua etiqueta e organização.
- Conhecer os serviços formais e informais, sua etiqueta e organização.
- Capacitar os estudantes para o Planejamento de refeição para uma UAN incluindo: planejamento de cardápios e conhecimento de preparações para alimentação coletiva; per capita, distribuição percentual de preparações, receituário, compra de materiais e cronogramas de entrega.
- Proceder à análise e avaliação de cardápios utilizados em UAN.
- Conhecer os tipos de serviços, utensílios, composição da mesa e comportamento à mesa.
- Realizar um evento especial para uma determinada coletividade, considerando a saúde e segurança do grupo a ser atendido.

Ementa

Planejamento e avaliação de cardápios para UAN. Administração e controle de materiais. Administração de custos. Gestão de pessoas e segurança no trabalho. Ergonomia e saúde no trabalho. Realização de projeto 1: planejamento e execução de um evento para uma coletividade. Realização de projeto 2: planejamento de refeição para uma coletividade. Visita técnica a uma UAN.

Pré e correquisitos

NUT 386

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	6

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 1HIL.8YMK.AVB4

Oferecimentos optativos
<i>Não definidos</i>

NUT 387 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Planejamento e avaliação de cardápios para UAN 1. Fatores determinantes 2. Tipos de cardápios 3. Serviços formais e informais: organização e etiqueta 4. Serviços eventuais e eventos temáticos: tipos, planejamento, composição e quantidades per capita 5. Uso de indicadores para o dimensionamento de gêneros 6. Aceitabilidade e resto ingestão	4h	0h	0h	0h	4h
2. Administração e controle de materiais 1. Tipos de materiais utilizados 2. Especificações para alimentos e principais itens de consumo 3. Seleção e aquisição de materiais 4. Recebimento de materiais 5. Armazenagem e conservação de alimentos 6. Controle de estoques: estoque mínimo; estoque máximo; sistema ABC 7. Controle integrado de pragas (CIP)	6h	0h	0h	0h	6h
3. Administração de custos 1. Custos diretos 2. Custos indiretos 3. Custos fixos 4. Custos variáveis	4h	0h	0h	0h	4h
4. Gestão de pessoas e segurança no trabalho 1. Dimensionamento e organização de pessoal 2. Recrutamento, seleção e admissão 3. Treinamento e educação em serviço 4. Avaliação de desempenho 5. Direitos e deveres dos trabalhadores 6. Segurança no trabalho 7. Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA) 8. Programa de controle médico de saúde ocupacional (PCMSO)	8h	0h	0h	0h	8h
5. Ergonomia e saúde no trabalho 1. Conceitos e importância da ergonomia para a saúde e bem estar dos trabalhadores 2. Fontes de stress no trabalho nas UAN 3. Fatores para melhoria das condições de trabalho 4. Consequências indesejáveis das más condições de trabalho: fadiga, stress; LER/DORT (Lesões por Esforço Repetitivos/Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho)	4h	0h	0h	0h	4h
6. Programa de alimentação do trabalhador (PAT) 1. Característica e finalidades 2. Aspectos operacionais	4h	0h	0h	0h	4h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 1HIL.8YMK.AVB4

7. Análise e avaliação de cardápios utilizados em UAN	0h	2h	0h	0h	2h
8. Etiqueta e organização para serviços formais e informais	0h	2h	0h	0h	2h
9. Planejamento de refeição em UAN: cardápio, receituário, compra de materiais e cronograma de entrega	0h	8h	0h	0h	8h
10. Resto-ingestão e aceitabilidade	0h	4h	0h	0h	4h
11. Controle de custos: exercícios	0h	2h	0h	0h	2h
12. Recepção e armazenagem de alimentos: equipamentos e controles	0h	2h	0h	0h	2h
13. Treinamento: elaboração e apresentação de um programa de treinamento	0h	4h	0h	0h	4h
14. Visita técnica a uma UAN, fora de Viçosa ou uma central de abastecimento/CEASA (extra-aula)	0h	6h	0h	0h	6h
Total	30h	30h	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
Prática	Desenvolvimento de projeto e Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	Projeto, Estudo dirigido e Leitura conduzida
Projeto	Desenvolvimento de projeto
Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário e Transporte para visita Técnica

NUT 387 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2ª ed., 2007. 318p.	0
BALCHIUNAS, Denise. Gestão de UAN – Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014. 304p.	0
CASTRO, F. A. F. DE. & QUERÓZ, V. M. V. DE. Cardápios - Planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: UFV, 1998. 29p: (cadernos didáticos, 36).	0
KRELL, Olga. Saber receber: um guia completo de etiqueta à mesa. São Paulo, Editora nova cultura, 1993.	0
MAGNÉE, H. M. Manual do self-service. São Paulo: Livraria Varela, 1996	0
PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Editora da UFSC, 2005	0
REGGIOLI, M. R. & GONÇALVES, M. I. E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Livraria Atheneu, 2000	0
VAZ, C. S. Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.	0
VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002.	0
VERGARA, S. C. Gestão de pessoas. São Paulo: Atlas,	0
ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 3. Ed. São Paulo: Atlas, 2006	0
VIEIRA, M. N. C M; JAPUR, CC (Org.). Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. 1ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
SMITH, Suzy & LANSDOWN, Karen. Decorações de mesa. São Paulo, Editora Manole, 1993. 128 páginas	0
IIDA, I. Ergonomia - projeto e produção. São Paulo: Edgard Blücher, 1990. 465p.	0