

## 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: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 30h

Semestres: II

#### Objetivos

**Geral:** Compreender e aplicar os conhecimentos relativos ao planejamento e avaliação de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), 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, execução e avaliação de preparações saudáveis para uma determinada coletividade, 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 (FTP), 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.
- Propiciar o desenvolvimento de projetos para atender grupos com particularidades alimentares específicas, 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. Desenvolvimento de projetos para atender grupos com particularidades alimentares específicas. Visita técnica a uma UAN.

#### Atividades de Extensão

Planejamento, execução e avaliação de preparações saudáveis para grupos com particularidades alimentares específicas, com orientação e supervisão docente/nutricionista.

Pré e correquisitos	
NUT 386	
Oferecimentos obrigatórios	
Curso	Período
Nutrição	6
Oferecimentos optativos	
<i>Não definidos</i>	

## NUT 387 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Planejamento e avaliação de cardápios para UAN</b> 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. Métodos para avaliação de cardápio, aceitabilidade e resto ingestão	4h	0h	0h	0h	4h
<b>2. Administração e controle de materiais</b> 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) e legislação pertinente	6h	0h	0h	0h	6h
<b>3. Administração de custos</b> 1. Custos diretos 2. Custos indiretos 3. Custos fixos 4. Custos variáveis	4h	0h	0h	0h	4h
<b>4. Gestão de pessoas e segurança no trabalho</b> 1. Organização e dimensionamento de pessoal 2. Recrutamento, seleção e admissão 3. Capacitação técnica de pessoal 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
<b>5. Ergonomia e saúde no trabalho</b> 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
<b>6. Programa de alimentação do trabalhador (PAT)</b> 1. Característica e finalidades	4h	0h	0h	0h	4h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: B9M1.FQXX.212X

2.Aspectos operacionais					
7. Metodologia ativa para definição de liderança no desenvolvimento de projetos	0h	2h	0h	0h	2h
8. Conhecimento de preparações para alimentação coletiva de forma a subsidiar o desenvolvimento de projetos	0h	4h	0h	0h	4h
9. Análise e avaliação de cardápios utilizados em UAN	0h	2h	0h	0h	2h
10. Etiqueta e organização para serviços eventuais, temáticos, formais e informais	0h	2h	0h	0h	2h
11. Planejamento, execução e avaliação de preparações saudáveis para grupos com particularidades alimentares específicas (cardápio, FTP, compra de materiais e cronograma de entrega)	0h	8h	0h	0h	8h
12. Resto-ingestão e aceitabilidade: exercício de fixação	0h	2h	0h	0h	2h
13. Apresentação de projetos de preparações saudáveis para grupos com particularidades alimentares específicas	0h	4h	0h	0h	4h
14. Visita técnica a uma UAN, fora de Viçosa	0h	6h	0h	0h	6h
<b>Total</b>	<b>30h</b>	<b>30h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>60h</b>

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	Prática executada por todos os estudantes, Resolução de problemas e Desenvolvimento de projeto
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

## 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.	1
BALCHIUNAS, Denise. Gestão de UAN – Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014. 304p.	1
HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras. 1.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005. 400p. ISBN: 9788576050308 <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/328/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/328/pdf/0</a>	1
MAGNÉE, H. M. Manual do self-service. São Paulo: Livraria Varela, 1996.	1
MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. 1. ed. - São Paulo: Rideel, 2010. <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/35894/epub/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/35894/epub/0</a>	1
NAVARRO, Anderson Marliere; JAPUR, Camila Cremonesi; SICCHIERI, Juliana Maria Faccioli; CHIARELLO, Paulo Garcia; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Atualidades em alimentação e nutrição hospitalar. Editora Atheneu, 2017. 541 p. ISBN: 9788538807384. <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/175410/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/175410/pdf/0</a>	1
PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Editora da UFSC, 2005.	1
REGGIOLI, M. R. & GONÇALVES, M. I. E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Livraria Atheneu, 2000.	1
VAZ, C. S. Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.	1
VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002.	1
VERGARA, S. C. Gestão de pessoas. São Paulo: Atlas, 2001.	1
ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 3. Ed. São Paulo: Atlas, 2006.	1
VIEIRA, M. N. C M; JAPUR, CC (Org.). Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. 1ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.	1

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
IIDA, Itiro; GUIMARÃES, Lia Buarque de Macedo. Ergonomia: Projeto e Produção. 3 ed. São Paulo: Blucher, 2016. 850p.	1
KRELL, Olga. Saber receber: um guia completo de etiqueta à mesa. São Paulo, Editora nova cultura, 1993.	1

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: B9M1.FQXX.212X

SMITH, Suzy & LANSDOWN, Karen. Decorações de mesa. São Paulo, Editora Manole, 1993.  
128 páginas

1

**Pontos de controle**

<b>Campo</b>	<b>Anterior</b>	<b>Atual</b>
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	