

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 67	AULAS: 80
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: GESTÃO DE UNID. DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:			
-Identificar os conceitos de economia e administração, relacionando-os com a gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição.			
-Reconhecer, acompanhar e atuar na rotina de Unidades de Alimentação e Nutrição, em todos os seus setores.			
EMENTA: Introdução à Administração e à Economia. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição. Gestão de recursos materiais e financeiros. Gestão de recursos humanos. Saneamento e segurança em Unidades de Alimentação e Nutrição. Refeições transportadas e sistemas de fornecimento de refeições. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Gestão de lactários e bancos de leite humano. Gestão de creches e escolas.			
METODOLOGIA:	Exposição Dialogada:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Trabalho de grupo:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Debate:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Painel: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	TBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	PBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Aula invertida:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming): SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Mapa Conceitual:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
RECURSOS AUXILIARES:	Computador:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Vídeos:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Projeto Multimídia:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Álbuns Seriados:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Slides:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Manequins:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Lousa Eletrônica:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
*Ambiente Virtual de Aprendizagem			
AVALIAÇÃO:	Discursiva:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Prática: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Múltipla escolha:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Oral:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Payne-Palacio, June. Gestão de negócios em alimenta - princípios e práticas . 12. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448151 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
Mezomo, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação - planejamento e administração . 6. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520449820 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
Chesser, Jerald W.. Gestão em serviços de alimenta - liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia . 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520451700 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Vieira, Marta Neves Campanelli Marçal. Gestão de qualidade na produçã . Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2012. Ebook. (1 recurso online). ISBN 978-85-277-2202-5 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
Balchiunas, Denise. Gestão de uan - um resgate do binômio alimentação e nutrição . São Paulo - SP - Brasil: Roca, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 978-85-412-0408-8 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
Eleuterio, Helio. Serviços de alimentação e bebê . São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536513300 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
Mendonça, Maria José Alves. Planejamento e organização de . São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536511030 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápio - guia prático para a elaboração . 3. ed. São Paulo - SP - Brasil: Roca, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 978-85-277-2573-6 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
Carelle, Ana Claudia. Manipulação e higiene dos alim . 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536521060 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
Barsano, Paulo Roberto. Higiene e segurança do trabalh . São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536514154 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.			
Koblitz, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias - composição e controle de qualidade . Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2011. Ebook. (1 recurso online). ISBN 978-85-277-2331-2 Disponível em: . Acesso em: 10 de			

Setembro de 20.

Philippi, Sônia Tucunduva. **Tabela de composição de alimen - suporte para decisão nutricional**. 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520449837 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 67	AULAS: 80
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: GESTÃO DE UNID. DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
Conteúdo Teórico:			
1– INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO E À ECONOMIA			
1.1- Conceitos básicos			
1.2- Fundamentos de Economia: conceitos, classificação, objetos de estudo, estruturas de mercado.			
1.3- Fundamentos de Administração: conceitos, principais escolas, funções administrativas.			
2– GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
2.1- Conceito/histórico/objetivos			
2.2- Atividades e Funções Administrativas na UAN			
2.3- Estrutura Organizacional			
2.4- O nutricionista como administrador			
2.5- Características próprias: Serviço Próprio e Concessão/Sistemas de Distribuição de Refeições/Atendimento em UAN/Documentos Obrigatórios à UAN.			
3– GESTÃO DE RECURSOS MATERIAIS			
3.1- Definição e relevância na gestão de UAN			
3.2- "Per capita" em UAN			
3.3- Previsão de Compras			
3.4- Recepção e inspeção de gêneros			
3.5- Estoque: funções, controle e avaliação, Curva ABC			
3.6- Impressos			
4– GESTÃO DE RECURSOS FINANCEIROS			
4.1- Custos: conceito, classificação e apuração			
4.2- Impostos em Refeições Coletivas			
5- GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS			
5.1- Definição e relevância na gestão de UAN			
5.2- Dimensionamento de pessoal			
5.3- Recrutamento/Seleção/Treinamento			
5.4- Avaliação do desempenho e política salarial			
5.5- Legislação trabalhista: direitos e deveres do trabalhador.			
6– SANEAMENTO E SEGURANÇA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
6.1- Controle de qualidade e segurança alimentar			
6.2- Boas Práticas e Sistema APPCC na produção de refeições			
6.3- Segurança no trabalho: responsabilidade, acidentes, prevenção			
7– REFEIÇÕES TRANSPORTADAS			
7.1- Conceito e características			
7.2- Planejamento e controle de pontos críticos			
7.3- Planejamento de cardápios e transporte			
7.4- Envase e manipulação			
8- SISTEMAS ESPECIAIS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES			
8.1- Conceito, objetivos e aplicações: Cook-chill; Cook-freeze; Sous-vide			
8.2- Comissaria e serviço de bordo			
9- PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR – PAT			
9.1- Histórico e objetivos			
9.2- Legislação básica			
9.3- Recomendações nutricionais			
10– GESTÃO DE LACTÁRIOS			
10.1- Caracterização: área e pessoal			
10.2- Processos, procedimentos e critérios recomendados			
11– GESTÃO DE BANCO DE LEITE HUMANO			
11.1- Definição e características			
11.2- Processos, procedimentos e critérios recomendados			
12- GESTÃO DE CRECHES E ESCOLAS			
12.1- Características e objetivos da produção de refeições			
12.2- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: recomendações gerais e nutricionais			

12.3- Atuação do nutricionista na alimentação escolar

Conteúdo Prático:

- 1- Case para análise e discussão: gestão em empresas/ recursos humanos.
- 2- Vídeo para análise e discussão: escolas e estilos de gestão.
- 3- Características próprias de UAN: observação e identificação das características e principais rotinas em UAN.
- 4- Equipamentos em UAN: utilização, manutenção, limpeza e conservação.
- 5- Rotina e técnicas em UAN para pré-preparo, cocção e distribuição das principais preparações: arroz, feijão, vegetais, carnes e sobremesa.
- 6- Planejamento de cardápios para UAN: método de cálculo de VCT para coletividade sadia e elaboração de cardápios para UAN institucional.
- 7- Apresentação e utilização de software de planejamento de cardápios.
- 8- Cálculos em UAN: per capita de preparações, estimativa e elaboração de pedido de compra de gêneros.
- 9- Cálculos em UAN: custo per capita, custos com matéria-prima, custos indiretos.
- 10- Cálculos em UAN: custos com mão-de-obra, controle e giro de estoque.
- 11- Cálculos em UAN: apuração de resultados, faturamento da UAN.
- 12- Elaboração de Programa de Treinamento de Pessoal em UAN: escolha do tema, estruturação e apresentação.
- 13- Observação e análise das atividades de UAN institucional (visita técnica).
- 14- Técnicas e estilos de negociação.
- 15- Gerenciamento em UAN: estudo e análise de casos para tomada de decisão.
- 16- Observação e análise das atividades de UND hospitalar (visita técnica).