

**UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
CAMPUS PETROLINA
CURSO DE GRADUAÇÃO NUTRIÇÃO**

Código NUT0083P		Componente Curricular: ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I				Período Letivo: 6º período
Carga horária Total: 75	CH Teórica 45	CH Prática 30	Semestre Letivo: 2024.1	Natureza: Obrigatória	Núcleo <i>Profissional obrigatório</i>	
Professor Responsável: Claudileide de Sá Silva		E-mail: Claudileide.silva@upe.br		Lattes: http://lattes.cnpq.br/0449463456141164		
EMENTA						
<p>O curso tem como objetivo disseminar os conhecimentos básicos de administração e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), a organização administrativa, suas modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas. Como também como realizar o planejamento físico e funcional de UANs, quais são os equipamentos necessários, a administração de recursos humanos, funcionamento geral, a sistematização de compras, o controle de estoque, produção, distribuição, controle higiênico-sanitário, e os principais programas de alimentação.</p>						
COMPETÊNCIA(S)			HABILIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer os princípios básicos de administração e organização e sua aplicação em UANs; ▪ Planejar as Instalações físicas e layout, e quantificar os equipamentos necessários as UANs; ▪ Conhecer os principais programas de alimentação; ▪ Identificar, quantificar e qualificar os recursos humanos em serviços de alimentação; ▪ Administrar e dimensionar estoques; ▪ Compreender o funcionamento dos serviços de alimentação e os controle aplicados. 			<p>Competência 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os principais fundamentos da administração através das principais teorias e ferramentas, assim como os princípios da organização e sua aplicação aos serviços de alimentação. <p>Competência 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar o planejamento das estruturas físicas, definição de layouts, e definição e quantificação de equipamentos necessários ao bom funcionamento dos serviços de alimentação conforme cada realidade. <p>Competência 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os principais programas de alimentação aos quais os serviços de alimentação podem estar relacionados e as suas características intrínsecas. <p>Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as funções, cargos e dimensionamento de recursos humanos para serviços de alimentação; • Conhecer as principais técnicas de seleção e capacitação de recursos humanos. 			

	<p>Competência 5</p> <ul style="list-style-type: none"> Evidenciar os principais métodos de aquisição, cálculo e supervisão de estoques. <p>Competência 6</p> <ul style="list-style-type: none"> Compreender o funcionamento dos serviços de alimentação e seus controles quantitativos e qualitativos, de custos, nutricionais e higiênico-sanitários.
CONTEÚDOS	
<p>Teóricos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Fundamentos da Administração Estrutura Organizacional de Serviços de Alimentação Instalações físicas e layout em Serviços de Alimentação Equipamentos e utensílios Programas de alimentação: trabalhador, forças armadas, restaurantes populares e alimentação escolar Recursos humanos: dimensionamento e distribuição de pessoal Recursos humanos: cargos e atribuições Recursos humanos: recrutamento, seleção e treinamento de pessoal Recursos humanos: relações trabalhistas Funcionamento de SA: atividades precedentes à prod. Refeições Gerenciamento de custos: composição e resultados Administração e dimensionamento de estoque Funcionamento de SA: atividades durante a produção de refeições Funcionamento de SA: atividades após a produção de refeições Gestão de cardápios: planejamento, avaliação e análise sensorial. 	<ol style="list-style-type: none"> Fundamentos da administração: teóricos layout equipamentos e utensílios reconhecimento de estrutura física e layout Dimensionamento e distribuição de pessoal desenho de cargo Capacitação para recursos humanos Estudo de caso: composição e resultados Administração e dimensionamento de estoque Estudo in loco: funcionamento e controle em serviços de alimentação Estudo de caso: análise de cardápios Estudo de caso: relações trabalhistas Estudo de caso: sobra e rejeito Elaboração de cardápios Apresentação de caso
PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS E RECURSOS DIDÁTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> Aulas expositivas presenciais em sala de aula, visitas técnicas e práticas laboratoriais acompanhadas pelo professor; Leituras, discussões de textos, resolução de estudos de caso e elaboração de artigo para consolidação dos conhecimentos; <p>Utilização do Google Classroom para orientação de atividades, depósito de material e avisos.</p>	
PROCEDIMENTOS AVALIATIVOS	
<p>A avaliação será por meio de prova (PV), exercícios de práticas (AP), apresentação e entrega de trabalhos, eventos, artigos e/ou seminários (AC1), e elaboração, entrega e apresentação do caso em formato de artigo</p>	

(AC2). No final da disciplina, a média final (MF) será calculada como uma média de duas notas $MF = (N1 + N2)/2$.

Nota 1 (N1): PV1 (50 %) + AP (20%) + AC1 (30%)

Nota 2 (N2): PV2 (50 %) + AC1 (10%) + AC2 (40%)

A prova será composta por 05 questões abertas.

Será considerado APROVADO o aluno que obtiver: **(1) Média final igual ou superior a 7,0 e (2) frequência igual ou superior a 75%** da carga horária da disciplina, nas aulas teóricas e nas práticas, quando estas existirem.

Prática

A avaliação referente as aulas práticas será realizada através da análise dos seus respectivos relatórios em formato de artigo, práticas em laboratório, relatórios de visita técnica, apresentações de seminários, e exercícios, quando houver.

Obs.:

- ✓ O cronograma pode sofrer alteração de datas e alternância de conteúdos;
- ✓ Os sábados são considerados dias letivos, portanto podem ser utilizados para reposição de aulas, caso seja necessário;
- ✓ A data das provas somente serão modificadas mediante acordo por escrito, de 100% dos alunos matriculados na disciplina;
- ✓ Sob nenhuma hipótese serão aplicadas duas finais por antecipação;
- ✓ Prova de segunda chamada obedecerão aplicadas apenas seguindo o descrito o manual do estudante da UPE, a qual também será composta por apenas 2 questões e podendo ser aplicadas até 48h anteriormente ao exame final;
- ✓ A prova final abordará todo o conteúdo já ministrado na disciplina;
- ✓ De acordo com o manual do aluno, o discente poderá solicitar a revisão do resultado das avaliações no prazo de até três dias úteis após a divulgação da nota (Resolução CEPE nº 030/2015). A revisão deverá ser procedida pelo(a) professor(a) na presença do(a) discente, obedecendo aos mesmos critérios pedagógicos adotados na avaliação geral da turma, devendo seu resultado ser divulgado no prazo máximo de até 07 (sete) dias úteis a partir da data do requerimento (Reg. UPE - Art. 188 e Resolução CEPE 30/2015). Revisão de Prova: Preencher o requerimento único e entregar no setor responsável da Unidade de Educação;
- ✓ **Nota extra:** caso seja de interesse do aluno, aqueles que apresentarem artigo extrato Qualis CAPES A, publicado a partir de conteúdo das aulas práticas/teóricas da disciplina ASA1 ou Higiene e microbiologia dos alimentos (assunto transversal), sob orientação da Profa. Dra. Claudileide, responsável por ambas as disciplinas, poderá receber pontuação extra de até 0,5/artigo e pontuando no máximo 4 (totalizando 2 pontos), e/ou capítulo de livro pontuando 0,25/capítulo e pontuando no máximo 4 (totalizando no máximo 1,0 ponto). Certificado de resumo apresentado em congresso também podem receber pontuação extra seguindo as mesmas orientações descritas, pontuando 0,15/resumo e sendo contado no máximo 7 resumos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** 8ª ed. São Paulo: Metha, 2023.

BALCHIUNAS, D. **Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição**. São Paulo: Roca, 2014.

ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

PINHEIRO-SANT'ANA, H.M. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

TEIXEIRA, S., et. al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas – Restaurante: planejamento, implantação e operação**, 3ª ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.

GANDRA, Y.R.; GAMBARDELLA, A.M.D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Sarvier, 1986.

JOHN F. KNIGHT & LENDAL. KOTSCHEVAR. **Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes**. 3ª ed. São Paulo: Roca, 2005.

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração**. 6ª ed. São Paulo: Manole, 2015.

PROENÇA, R.P.C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 2000.

VALLE D. P., Marques V.S. **Biossegurança em Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Instalação e Administração de Restaurantes**. Editora Metha, São Paulo, 2007.