



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 60 h CH Prática: 20 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Bases da administração geral aplicada à Gestão em Alimentação e Nutrição. Unidades de Alimentação e Nutrição. Funções administrativas e Estruturas organizacionais. Planejamento físico-funcional de UANs. Gestão de recursos humanos. Gestão de Materiais. Noções preliminares de custos em UAN. Planejamento e organização de um lactário, de uma cozinha dietética, de creche e banco de leite humano. Gestão do PNAE e PAT. Saúde e Segurança no trabalho. Sustentabilidade em UAN. Empreendedorismo em UANs.	
OBJETIVO	
Administrar uma UAN na sua integralidade, planejando, liderando, organizando e controlando os recursos humanos, financeiros e materiais. Realizar planejamento físico-funcional de UAN, conhecendo layout, assim como todas legislações vigentes. Promover segurança alimentar através de adequada inspeção e aplicação de normas legais. Conhecer e dimensionar os equipamentos e realizar a aquisição em diferentes UANs. Administrar os recursos humanos de UAN, sabendo realizar dimensionamento, recrutamento, seleção e admissão e treinamento. Administrar recursos financeiros, custos diretos e indiretos, que influenciam o preço de compra e venda das refeições. Proporcionar qualidade de vida no trabalho através do domínio de conceitos referentes à Ergonomia, Higiene e Segurança no Trabalho.	
PROGRAMA	

Unidade 1 - Bases da administração geral aplicada à Gestão em Alimentação e Nutrição

- Origem e evolução da indústria
- Movimentos da administração (Administração científica, teoria clássica da administração, teoria das relações humanas, teoria neoclássica)
- Conceitos e objetivos das empresas: visão, missão, valor

Unidade 2 - Unidades de Alimentação e Nutrição

- Histórico de refeições coletivas.
- Definições e os diversos tipos de serviços: indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, asilo, merenda escolar, cesta básica, catering.
- Formas de gerenciamento (Auto-gestão, terceirização, refeição transportada e contrato).
- Legislação para atuação na área de alimentação coletiva.

Unidade 3 - Funções administrativas e Estruturas organizacionais

- Planejamento, organização, direção e controle
- Organogramas, funcionograma e documentos existentes na UAN

Unidade 4: Planejamento físico-funcional de UANs

- Noções de layout em Unidades de Alimentação hospitalar e industrial.
- Princípios básicos da construção de um Serviço de Alimentação: Instalações elétricas, hidráulicas, mecânicas, térmicas.
- Dimensionamentos das áreas – Recebimento, armazenamento, produção, distribuição e higienização.
- Equipamentos: Dimensionamento, seleção, características, finalidade e manutenção, utensílios utilizados na UAN

Unidade 5 - Gestão de recursos humanos

- Conceito, objetivos e funções.
- Dimensionamento e distribuição de pessoal em UAN - análises e descrição de cargos
- Recrutamento Pessoal: tipos, técnicas, vantagens e desvantagens
- Seleção de pessoal: técnicas
- Admissão e Treinamento de pessoal (conceito, objetivos, conteúdo, importância e fases)
- Avaliação de desempenho
- Legislação de RH: administração de salários, Escala de trabalho, controle de ponto, jornada de trabalho

- Avaliação dos Recursos Humanos: Indicadores (taxa de absenteísmo, rotatividade de pessoal, avaliação de atitudes, indicador de rendimento de mão de obra, indicador de produtividade individual)
- Métodos para cálculos de pessoal para UAN: unidades hospitalares e não hospitalares (índice de pessoal fixo, indicador de pessoal substituto de dias de descanso)

Unidade 6 - Gestão de Materiais

- Introdução, conceito, classificação
- Estoque – classificação, dimensionamento, método ABC
- Compras – conceito, seleção de fornecedores, recepção e armazenamento
- Previsão e controle de materiais: registro diário, balanços, inventários.
- Previsão e controle dos custos: de matéria-prima (alimentar e não alimentar), de mão de obra, diversos, custos fixos (leasing, depreciação, locação), custos com encargos (sociais, tributários).

Unidade 7 – Noções preliminares de custos em UAN.

- Conceitos, objetivos e diretrizes de um sistema de controle de custos;
- Classificação de custos.
- Fatores intervenientes nos custos em UAN: Política de compras; Qualidade da matéria-prima; Giro de estoque; Padrão de cardápios; Produtividade de mão-de-obra; Custos dos alimentos e controle operacional; Componentes básicos para cálculo dos custos de cardápios.

Unidade 8 - Planejamento e organização de um lactário, de uma cozinha dietética, de creche e banco de leite humano.

- Lactário: legislação, estrutura física, processos operacionais padronizados, armazenamento, distribuição.
- Banco de Leite Humano: conceito, histórico, atividades.

Unidade 9 - Gestão do PNAE e PAT.

- Histórico, conceitos e legislações aplicáveis
- Planejamento de cardápios para PNAE e PAT

Unidade 10 - Saúde e Segurança no trabalho

- Normas regulamentadoras
- ✓ NR 04 - Serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho
- ✓ NR 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA
- ✓ NR 06 - Equipamento de Proteção Individual – EPI
- ✓ NR 07 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO
- ✓ NR 09 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA
- ✓ NR 15 – Atividades e operações insalubres
- ✓ NR 17 – Ergonomia
- ✓ NR 23 - Proteção Contra Incêndios
- Riscos ocupacionais
- Acidentes do trabalho

Unidade 11 - Sustentabilidade em UAN

- Desperdício: conceitos, avaliação de sobras, avaliação de restos, coleta de amostras
- Controle de resíduos sólidos em UAN
- Avaliação da produção e produtividade (Conceitos, Indicadores, formas de avaliação)

Unidade 12 - Empreendedorismo em UANs.

- Origem e desenvolvimento do empreendedorismo
- Características do empreendedor

- Habilidades empreendedoras
- Contribuições do marketing para UANS
- Estratégias de marketing

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de manuais e ebooks, e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Técnica Dietética, visitas a refeitórios, creches, cozinhas hospitalares. Também serão consideradas aulas práticas a resolução de situações problematizadoras desenvolvidas em sala de aula.

RECURSOS

- Livros
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Material de expediente (cola, tesoura, régua, massa modelar, lápis de cor, pincéis, etc)
- Equipamentos e utensílios do Laboratórios de Técnica Dietética
- Insumos: gêneros alimentícios, material descartável e de limpeza.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo, será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos nas aulas teóricas e práticas; provas teóricas, seminários, execução de projetos. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 7 ed. São Paulo: Metha, 2019.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.

ANTUNES, M. T; DAL BOSCO, S. M. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: da teoria à prática**. 1 ed. Curitiba: Appris, 2019. ISBN: 978-85-473-2611-1.

MEZOMO, I. de B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5 ed. Manole. 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KINTON, R. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário no serviço de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p.

ABERC. **Manual prático de elaboração e serviço de refeições para coletividade**. 8. ed. São Paulo, 2003. 288p.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Editora: Rúbio, 2012.

ROSA, C. De O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições – uma visão prática**. Editora: Rúbio, 2014.

ITIRO IIDA; LIA BUARQUE DE MACEDO GUIMARÃES. **Ergonomia: projeto e produção** - 3ª Edição. Editora Blucher. Livro. (865 p.). ISBN 9788521209355.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico: