



PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400029 - GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II - M1
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (4) P (2) E (0) D (0)
Total de créditos	6
Distribuição de horas	T (60) P (30) E (0) D (0)
Total de horas	90

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
SIMONE PIENIZ	21	34	0	0	55	Professor responsável pela turma
SONIA TERESINHA DE NEGRÍ	27	34	0	0	61	Professor Regente
PAMELA SILVA VITÓRIA SALERNO	24	4	0	0	28	Professor Regente

OFERTADA PELO(S) SEGUINTE(S) CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nível
Colegiado do Curso de Nutrição	1100 - Nutrição	Bacharelado	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo(s) Geral(ais):

O ALUNO DEVERÁ SER CAPAZ DE:

1. CONHECER AS LEGISLAÇÕES E RESOLUÇÕES PERTINENTES À ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA;
2. CARACTERIZAR AS ETAPAS DO PROCESSO PRODUTIVO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO;
3. IDENTIFICAR AS ATUAÇÕES DO NUTRICIONISTA GESTOR DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).

Ementa

GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. CONTROLE DE QUALIDADE E ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE LACTÁRIOS E BANCOS DE LEITE HUMANO. SEGURANÇA EM UAN. REFEIÇÕES TRANSPORTADAS E SISTEMAS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT). PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE). AVALIAÇÃO DA PRODUTIVIDADE, DOS PROCESSOS, DO DESPERDÍCIO E DOS RESULTADOS. INDICADOR DE SATISFAÇÃO DO CLIENTE EM UAN.

Programa

1. SEGURANÇA NO TRABALHO.
 - 1.1. CONCEITOS.
 - 1.2. RISCOS, CAUSAS, CONSEQÜÊNCIAS DE ACIDENTES DE TRABALHO.
 - 1.3. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) E COLETIVA (EPC).
 - 1.4. RISCOS PROFISSIONAIS.
 - 1.5. IDENTIFICAÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DE ACIDENTES DE TRABALHO.
 - 1.6. LEGISLAÇÃO APLICADA A CASOS DE ACIDENTES DE TRABALHO.
2. RECURSOS HUMANOS
 - 2.1. DIMENSIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE PESSOAL.
 - 2.2. LEGISLAÇÃO TRABALHISTA, TIPOS DE ESCALA, CARGOS E ATRIBUIÇÕES.
 - 2.3. RECRUTAMENTO, SELEÇÃO, ADMISSÃO E DEMISSÃO.
 - 2.4. CAPACITAÇÃO, MOTIVAÇÃO, LIDERANÇA E AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO.
 - 2.5. TAXA DE ABSENTEÍSMO, ROTATIVIDADE DE PESSOAL
3. CONTROLE QUALIDADE EM UAN.
 - 3.1. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM LACTÁRIO E BANCO DE LEITE.
 - 3.2. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM UAN.
 - 3.3. BOAS PRÁTICAS EM UAN
 - 3.4. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP
 - 3.4.1. CONCEITO E APLICAÇÃO
 - 3.4.2. CLASSIFICAÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DOS POP
 - 3.5. ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC
 - 3.5.1. CONCEITO E APLICAÇÃO
 - 3.5.2. PRINCÍPIOS
 - 3.5.3. ELABORAÇÃO DE FLUXOGRAMA PARA IMPLANTAÇÃO DO APPCC
 - 3.6. BIOSSEGURANÇA EM UAN



PLANO DE ENSINO

Programa

- 3.7. ATENDIMENTO AO CLIENTE
- 3.8. SATISFAÇÃO DO CLIENTE: INDICADOR DE SATISFAÇÃO DO CLIENTE – ISC
4. PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES.
 - 4.1. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS.
 - 4.2. AVALIAÇÃO DA CLIENTELA (NECESSIDADES NUTRICIONAIS DO VCT).
 - 4.2.1. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT).
 - 4.2.2. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).
 - 4.2.3. ANÁLISE DOS CARDÁPIOS.
 - 4.2.4. ADEQUAÇÃO DE NUTRIENTES, NDPCAL%.
 - 4.3. PADRÃO DOS CARDÁPIOS, SAZONALIDADE E CUSTO.
 - 4.4. EQUIPAMENTOS, HÁBITOS ALIMENTARES, MÃO-DE-OBRA, ETC.
 - 4.7. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.
 - 4.7.1. POLÍTICA DE COMPRAS.
 - 4.7.2. PREVISÃO DE COMPRAS.
 - 4.7.3. ABASTECIMENTO.
 - 4.8. AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.
 - 4.8.1. ÍNDICE DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.
 - 4.8.2. ÍNDICE DE SOBRAS.
 - 4.9. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO
5. CUSTOS, CONTROLE DE ESTOQUE E ORÇAMENTO.
 - 5.1. CONCEITOS.
 - 5.2. CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS.
 - 5.3. FATORES QUE INTERFEREM NOS CUSTOS.
 - 5.4. DEPRECIAÇÃO DE EQUIPAMENTOS.
 - 5.5. MÉTODO ABC PARA CONTROLE DE ESTOQUE.
 - 5.6. CONTROLE DE SOBRAS E DESPERDÍCIO EM UAN.
 - 5.7. ORÇAMENTO: CONCEITO E PREVISÃO.
6. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EVENTUAIS – OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
 - 6.1. GASTRONOMIA E EVENTOS.
 - 6.2. ALIMENTAÇÃO DE BORDO.
 - 6.3. FAST-FOODS, SLOW-FOODS E SOUS-VIDE.
 - 6.4. HOTELARIA, FESTAS E BANQUETES.
 - 6.5. SUPERMERCADOS, CONFEITARIAS, PADARIAS, LANCHONETES...

Metodologia

1. Aulas expositivas
2. Exercícios diversos em aula - cada professor fica livre para solicitar nas aulas
3. Palestras e visitas - relatórios
4. Seminários - artigos científicos
6. Três (3) provas teóricas

Critérios e métodos de avaliação

Os alunos serão avaliados durante as aulas com questionamentos e provas durante o semestre.

- Prova I (peso 5)
- Prova II (peso 4)
- Prova III (peso 5)
- Seminários (peso 2)
- Capacitação equipe RU (peso 2)
- Atividade pós-visita (peso 2)

OBS.: dentro do conteúdo cada professor está livre para solicitar trabalhos, sendo a nota atribuída a este, de responsabilidade de cada professor ministrante.

(Os critérios de avaliação dos trabalhos seguem a tabela em anexo)

Bibliografia básica

- ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. HIGIENIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1996, 182P.
- BRAGA, R. M. M. GESTÃO DA GASTRONOMIA. SÃO PAULO, ED. SENAC, 2012, 190P.
- CAMARGO, F. L. MANUAL PARA TREINAMENTO DE MERENDEIRAS. PELOTAS, EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, UFPEL, 2005, 146P.
- CAMARGO, F. L. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS. PELOTAS, EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, UFPEL, 2003, 176P.
- CAMARGO, F. L. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E QUALIDADE. PELOTAS, EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, UFPEL, 2003, 176P, 2001, 139P.
- GANDRA, Y R.; GAMBARDELLA, A M. D. AVALIAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, SARVIER, 1986, 113P.
- ICMSF - INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS – APPCC NA QUALIDADE E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1997, 377P.
- MATIAS, M. ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS: PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS. 6ª ED. BARUERI, SP, MANOLE, 2013, 212P.
- MEZZOMO, I. B. F. A ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, ED. TERRA, 4ª ED., 1994, 469P.
- MEZZOMO, I. B. OSSERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO. SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5ª ED., 2006, 432P.



PLANO DE ENSINO

Bibliografia básica

- REGO, J. C.; FARO, Z. P. MANUAL DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO PARA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES. SÃO PAULO, ED. VARELA, 1999, 63P
- REGGIOLLI, MÁRCIA REGINA. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE CARDÁPIOS PARA GESTÃO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO. 2ª ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2012. 134 P.
- SANTOS, S.G.F.S. TREINANDO MANIPULADORES DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 2001, 134P.
- SANTOS, R.C. MANUAL PARA A APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS E DE FABRICAÇÃO NA AGROINDÚSTRIA. 2. ED. PORTO ALEGRE: EMATER, 2008. 183 P.
- SCHILLING, M. QUALIDADE EM NUTRIÇÃO. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 2008, 256P.
- SILVA JR. E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS. SÃO PAULO, ED. VARELA, 6ª ED., 2007, 623P.
- TEICHMANN, M. I. CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE. CAXIAS DO SUL, ED. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, 7ª ED., 2009, 151P.
- TRIGO, V.C. MANUAL PRÁTICO DE HIGIENE E SANIDADE NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 188P
- VANDERBECK, E. J.; NAGY, C. F. CONTABILIDADE DE CUSTOS. ED. PIONEIRA, 11ª ED., 2003, 456P.

Bibliografia complementar

- ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE. SÃO PAULO, ABERC, 9ª ED., 2009.
- BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. GUIAS DE LEIS E NORMAS PARA PROFISSIONAIS E EMPRESAS DA ÁREA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 175P
- BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO Nº. 59, DE 13 DE DEZEMBRO DE 1989. NORMATIZA O FUNCIONAMENTO DE FORMA PADRONIZADA, DAS CRECHES, PRÉ-ESCOLAS, HOTÉIS DE BEBÊS, EDUCANDÁRIOS E/OU ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DE ATENDIMENTO À CRIANÇA. WWW.ANVISA.GOV.BR
- BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 50, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2002. DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO, ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS FÍSICOS DE ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE. WWW.ANVISA.GOV.BR
- BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 307, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2002. ALTERA A RESOLUÇÃO - RDC Nº. 50 DE 21 DE FEVEREIRO DE 2002 QUE DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO, ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS FÍSICOS DE ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE. WWW.ANVISA.GOV.BR
- BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO Nº. 171, DE 4 DE SETEMBRO DE 2006. DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA O FUNCIONAMENTO DE BANCOS DE LEITE HUMANO. WWW.ANVISA.GOV.BR
- BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARASERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. WWW.ANVISA.GOV.BR
- BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002. DISPÕE SOBRE REGULAMENTO TÉCNICO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS APLICADOS AOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E A LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. WWW.ANVISA.GOV.BR
- BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR. BRASÍLIA, 2005, 41P.
- BRASIL. PORTARIA SVS/MS Nº. 1428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993. REGULAMENTA A INSPEÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, AS DIRETRIZES PARA O ESTABELECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS. WWW.ANVISA.GOV.BR
- BRASIL. PORTARIA SVS/MS Nº. 326, DE 30 DE JULHO DE 1997. APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. WWW.ANVISA.GOV.BR
- DE DONATO, D. R. RESTAURANTE POR QUILO: UMA ÁREA A SER ABORDADA. SÃO PAULO. ED. METHA. 2009. 176P.
- FIGUEIREDO, R.M. SSOP: PADRÕES E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE SANITIZAÇÃO: PRP: PROGRAMA DE REDUÇÃO DE PATÓGENOS; MANUAL DE PROCEDIMENTOS E DESENVOLVIMENTO. COLEÇÃO HIGIENE DOS ALIMENTOS. SÃO PAULO ED. NÚCLEO DE ASSISTÊNCIA A CULTURA A ARTE, VOL. 1, 1999, 164P.
- INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITATIONS (IAMFES). GUIA DE PROCEDIMENTOS PARA A IMPLANTAÇÃO DO MÉTODO DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE. APPCC. TRAD. GILLIAN ARRUDA ET AL. SÃO PAULO, PONTO CRÍTICO CONSULTORIA EM ALIMENTAÇÃO, 1997, 108P. LOPES, ELLEN ALMEIDA. GUIA PARA ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS EXIGIDOS PELA RDC Nº 275 DA ANVISA. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 2004, 240P.
- MAGNÉE, H. M. MANUAL DO SELF-SERVICE: ROTEIRO E GUIA PRÁTICO PARA MONTAGEM E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES SELF-SERVICE OU POR QUILO. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1996, 240P
- MAGNÉE, H. ADMINISTRAÇÃO SIMPLIFICADA PARA PEQUENOS E MÉDIOS RESTAURANTES. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 2005, 129P.
- MANUAL DE LEGISLAÇÃO. SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO. SÃO PAULO, ED. ATLAS, 62ª ED. 2008, 802P.
- MANZZALLI, P. V. MANUAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, ED. METHA, 2ª ED., 2010, 214P
- RIO GRANDE DO SUL. PORTARIA Nº172/2005. ESTABELECE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL
- RIO GRANDE DO SUL. SECRETARIA DA SAÚDE. PORTARIA 542, DE 19 DE OUTUBRO DE 2006. APROVA A LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS. PORTO ALEGRE, RS, 2006.
- SENAI. GUIA PASSO A PASSO: IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS E SISTEMAS APPCC. SÉRIE QUALIDADE ALIMENTAR. PROJETO APPCC MESA. SEBRAE, 204 P.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA EMPRESAS PROCESSADORAS DE ALIMENTOS, (MANUAL SÉRIE QUALIDADE). 4ª ED., 1995, 24 P.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. MANUAL DE ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS, 1994, 25 P.
- SILVA, L.B.; MONNERAT, M.P. PRINCÍPIOS BÁSICOS DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES. RIO DE JANEIRO. EDITORA CULTURA



PLANO DE ENSINO

Bibliografia complementar

MÉDICA LTDA., 1982, 362P.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS. (MANUAL SÉRIE QUALIDADE), CAMPINAS, 4A ED., 1996, 66P

VAZ, C. S. ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE: UMA ABORDAGEM GERENCIAL - MANUAL PRÁTICO DO GESTOR DE SERVIÇOS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. BRASÍLIA, ED. METHA, 2003, 206 P.

ZANELLA, L. C. INSTALAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES. SÃO PAULO. ED. METHA, 2007, 352P.

Outras informações