



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DECLARAÇÃO

Processo nº 23110.043839/2019-17

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I		16400028
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: Regente: Elizabete Helbig		
1.4 Carga Horária Total: 102 horas/AULA		1.5 Número de Créditos: 06
Teórica: 68hORAS	Prática: 34hORAS	1.7 Caráter: (x) Obrigatória () Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 6		1.6 Currículo: (x) Semestral () Anual
1.9 Pré-Requisito(s): DIETÉTICA I (0400056), CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055)		
1.10. Ano /Semestre: 4º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVERÁ SER CAPAZ DE:		
1. EXERCER, SOB SUPERVISÃO AS ATIVIDADES RELACIONADAS À ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).		
2. EXERCER AS ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO, COMANDO E CONTROLE DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).		
3. DIMENSIONAR E ESTRUTURAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).		

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: TEORIAS ADMINISTRATIVAS. PRINCÍPIOS BÁSICOS DE ADMINISTRAÇÃO. CONCEITO SISTÊMICO DAS EMPRESAS. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL. PLANEJAMENTO, INSTALAÇÃO, MONTAGEM E CONDIÇÕES ERGONÔMICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN). GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. MARKETING E EMPREENDEDORISMO EM UAN.

1.14. Programa:

1. INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO

1.1. TEORIAS ADMINISTRATIVAS.

1.2. CONCEITOS

1.3. TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO.

2. EMPRESAS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

2.1. CONCEITO E TIPOS DE EMPRESAS.

2.2. CLASSIFICAÇÃO.

2.3. TERCEIRIZAÇÃO E AUTOGESTÃO DE SERVIÇOS.

2.4. TIPOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

2.4.1. HISTÓRICO.

2.4.2. OBJETIVOS.

2.4.3. MODALIDADE FUNCIONAL.

3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.

3.1. TIPOS DE ESTRUTURAS ORGANIZACIONAIS.

3.2. REPRESENTAÇÃO DAS ESTRUTURAS ORGANIZACIONAIS; LITERAL E GRÁFICA.

3.3. MANUAIS E REPRESENTAÇÃO DE ROTINAS E ROTEIROS.

3.4. REPRESENTAÇÃO DE ROTINAS E ROTEIROS POR FLUXOGRAMAS.

3.5. ESTUDO DE FLUXOS OPERACIONAIS

4. ERGONOMIA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

4.1. CONCEITO; ERGONOMIA X PRODUTIVIDADE.

4.2. BIOMECÂNICA POSTURAL.

4.3. BIOMECÂNICA OCUPACIONAL.

4.4. CONDIÇÕES DO AMBIENTE DE TRABALHO.

5. IMPRESSOS E RELATÓRIOS

5.1. IMPRESSOS

5.1.1. CONCEITOS E FINALIDADES**5.1.2. TIPOS E NORMAS PARA ELABORAÇÃO****5.2. RELATÓRIOS DE ATIVIDADE E PRODUTIVIDADE DA UAN****5.2.1. NORMAS PARA ELABORAÇÃO****6. PLANEJAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.****6.1. DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS.****6.1.1. CÁLCULOS.****6.1.2. LOCALIZAÇÃO, CONFIGURAÇÃO GEOMÉTRICA.****6.1.3. INSTALAÇÕES ELÉTRICAS, HIDRÁULICAS, DE VAPOR, ETC.****6.2. REVESTIMENTOS (PISOS, PAREDES, TETO, JANELAS, PORTAS).****6.3. VENTILAÇÃO, ILUMINAÇÃO, SISTEMA DE EXAUSTÃO.****6.4. COMPOSIÇÃO DAS ÁREAS EM S A.****6.4.1. RECOMENDAÇÕES E FLUXOS OPERACIONAIS.****6.4.2. ELABORAÇÃO DE PLANTA FÍSICA E “LAY OUT.”.****7.DIMENSIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS EM UAN.****7.1. CONCEITOS, TIPOS DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.****7.2. DIMENSIONAMENTO.****7.3. RECOMENDAÇÕES PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS.****7.4. TENDÊNCIAS DE EQUIPAMENTOS PARA UAN.****7.5. MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS.****8. PLANEJAMENTO DE LACTÁRIO E BANCO DE LEITE.****8.1. CONCEITO.****8.2. CARACTERÍSTICAS DA ESTRUTURA FÍSICA.****8.3. ROTINAS DE TRABALHO.****8.4. ADEQUAÇÃO DA MÃO-DE-OBRA.****9. GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR****9.1. LEGISLAÇÃO****10. MARKETING, PROPAGANDA E EMPREENDEDORISMO EM UAN.****9.1. ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING****9.2. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO.**

9.3. COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR**9.4. CUSTO PROPAGANDA.****9.5. ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM MARKETING**

1.15. Bibliografia Básica:

CAMARGO, F. L. **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E QUALIDADE**. PELOTAS, EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, UFPEL, 2003, 176P, 2001, 139P.

CHIAVENATO, I. **INTRODUÇÃO À TEORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**. SÃO PAULO, ED. MCGRAW HILL DO BRASIL, 3A ED., 1993, 617P. CHIAVENATO, I. **RECURSOS HUMANOS**. SÃO PAULO, ED. ATLAS, 6A ED., 2000, 630P.

DUL, J.; WEERDMEESTER, B. **ERGONOMIA PRÁTICA – TRADUÇÃO: ITIRO IIDA**. 2ª ED. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 2004, 137P.

GANDRA, Y R.; GAMBARDELLA, A M. D. **AValiação de Serviços de Nutrição e Alimentação**. SÃO PAULO, SARVIER, 1986, 113P.

GOBBO, R. A. M.; MACULEVICIUS, J. **MANUAL DE ORGANIZAÇÃO DO LACTÁRIO**. RIO DE JANEIRO, ED. ATHENEU, 1985, 131P.

IIDA I. **ERGONOMIA – PROJETO E PRODUÇÃO**. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 2005, 614P.

MAGNÉE, H. **ADMINISTRAÇÃO SIMPLIFICADA PARA PEQUENOS E MÉDIOS RESTAURANTES**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 2005, 129P.

MEZZOMO, I. B. **OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**. SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5ª ED., 2006, 432P.

NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. **MARKETING E ESTRATÉGIA E AGRONEGÓCIOS E ALIMENTOS**. SÃO PAULO. ED. ATLAS. 2011, 365P.

SANDHUSEN, RICHARD L. **MARKETING BÁSICO**. SÃO PAULO: SARAIVA, 1998. 494 P.

SILVA FILHO, R. A. **MANUAL BÁSICO PARA PLANEJAMENTO E PROJETO DE RESTAURANTES E COZINHAS INDUSTRIAIS**. SÃO PAULO, ED. VARELA, 1996, 232P.

TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. **ADMINISTRAÇÃO APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**. SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 2008, 232P.

VAZ, C.S. **ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE: UMA ABORDAGEM GERENCIAL**. BRASÍLIA, ED. LID GRÁFICA, 2002, 208P.

1.16. 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.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **MANUAL DE BANCO DE LEITE HUMANO: FUNCIONAMENTO, PREVENÇÃO E CONTROLE DE RISCOS**. – BRASÍLIA: ANVISA, 2008. 160 P.

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

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE)-DISPONÍVEL EM:
<http://www.fnde.gov.br>

LOBO, A. **MANUAL DE ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DO RESTAURANTE COMERCIAL.** SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 1999, 135P.

MACHADO, R. S. G. **SERIE MARKETING ESSENCIAL.** PORTO ALEGRE: SEBRAE, 2004.

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.

MANZZALLI, P. V. **MANUAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.**SÃO PAULO, ED. METHA, 2ª ED., 2010, 214P.

NEVES, M.F. **ALIMENTOS: NOVOS TEMPOS E CONCEITOS NA GESTÃO DE NEGÓCIOS.** SÃO PAULO, ED. PIONEIRA. 2000, 129P.

SILVA, L.B.; MONNERAT, M.P. **PRINCÍPIOS BÁSICOS DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES.** RIO DE JANEIRO. EDITORA CULTURA MÉDICA LTDA., 1982, 362P.

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



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL FARIAS RODRIGUES, Auxiliar em Administração**, em 10/12/2019, às 11:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0817075** e o código CRC **A363CB4B**.