



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO



Plano da Disciplina: GESTÃO DA QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS 1

Código: NUTR039

Carga Horária Anual: 80 h

Período: 6º

EMENTA

Unidades de Alimentação e Nutrição: definição; estrutura organizacional e funções administrativas. Serviços de alimentação: tipos e modalidades de distribuição. Programas de alimentação: trabalhador; restaurante popular e alimentação escolar. Planejamento da Unidade de Alimentação e Nutrição: Coletividade: caracterização; avaliação nutricional; softwares e educação alimentar. Pessoal: descrição de cargos; atribuições; dimensionamento de pessoal; distribuição de pessoal; recrutamento; seleção; treinamento; avaliação de desempenho e elaboração de escalas baseada na legislação trabalhista. Físico: Layout através da ergonomia; equipamentos e utensílios de produção de refeições. Financeiro: política da empresa; previsão orçamentária; tipos de custos; fatores que afetam o controle de custos.

OBJETIVOS

GERAL

Formar um profissional competente capaz de aplicar os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos nas atividades técnicas e administrativas em Unidades de Alimentação e Nutrição com senso crítico e comprometido socialmente.

ESPECÍFICOS

Conhecer as características de uma Unidade de Alimentação e Nutrição

Conhecer os programas de alimentação coletiva: Programa de Alimentação do Trabalhador, Restaurante Popular e Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Conhecer os procedimentos para planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição

Identificar os processos de elaboração de um plano de educação alimentar para coletividades

Conhecer os procedimentos de gestão de pessoas

Conhecer os procedimentos técnicos para o planejamento físico de UANs

Conhecer os procedimentos para o dimensionamento de equipamentos

Conhecer os procedimentos para elaboração do layout de UANs

Identificar os elementos necessários ao planejamento financeiro

PRÁTICA EM CAMPO

Identificar no funcionamento das unidades visitadas os conteúdos ministrados em sala de aula

PRÁTICA EM SALA DE AULA

Aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula através de resoluções de exercícios e elaborações de trabalhos práticos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TEÓRICO

1. Unidades de Alimentação e Nutrição:

Histórico: Origem dos restaurantes

Evolução (causas x consequência)

Estrutura organizacional:

Sistema de alimentação coletiva (comercial e institucional)

Tipos de gestão: autogestão

terceirizado (comodato, alimentação transportada e convênio)

Tipos de serviços: restaurante institucional, restaurante comercial, restaurante hospitalar, lactário, banco de leite, creche, cantina, alimentação escolar, catering, hotelaria e SPA.

Modalidades de distribuição: centralizada e descentralizada

Funções Administrativas

2. Programa de Alimentação do Trabalhador:

Legislação, objetivos, responsabilidade técnica, cesta básica, educação alimentar

Restaurante Popular: Legislação e objetivos

Programa Nacional de Alimentação Escolar: Legislação, objetivos, características de coletividades e atendimento de necessidades

3. Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição :

Conceitos e objetivos gerenciais e nutricionais

Caracterização de coletividades

Avaliação nutricional: aplicabilidade

Cálculo do VCT/Distribuição do VCT/dia

Elaboração de cardápios: adequação e operacionalidade

4. Programa de Educação Alimentar para coletividades

Clientela alvo; benefícios; agentes e estratégias da educação alimentar e elaboração de planos

5. Gestão de Pessoas:

Funções básicas

Descrição de cargos

Dimensionamento / distribuição

Recrutamento: identificação do perfil e adequação ao cargo

Seleção: conhecimento teórico e conhecimento prático

6. Formação Continuada:

Programa de aperfeiçoamento e atualização para manipuladores.

Avaliação de desempenho

Elaboração de escala baseada na legislação trabalhista

7. Planejamento Físico baseado na legislação:

Instalações elétricas, sanitárias, hidráulicas, rede de gás, iluminação, ventilação e revestimentos

Setorização, fluxo operacional e layout

Estimativa de áreas

8. Planejamento de Equipamentos e Utensílios :

Características e equipamentos básicos

Dimensionamento: fatores determinantes e capacidade produtiva

Manutenção preventiva e corretiva.

Calibração de equipamentos e instrumentos de mensuração

9. Planejamento Financeiro em UANs:

Conceitos básicos

Política da empresa

Previsão orçamentária

Tipos de custos

Classificação de custos

Componentes dos custos

Fatores determinantes

Fatores que afetam o controle de custos

Parâmetros de avaliação

Parâmetros de apuração

PRÁTICO - SALA DE AULA:

Planejamento alimentar para coletividade

Identificação de clientela

Exercício de cálculo das necessidades nutricionais

Elaboração de cardápio

Planejamento Financeiro: Exercício do cálculo de custo de refeições

CAMPO - VISITA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:

As unidades visitadas serão de escolha dos alunos tendo como critério obrigatório a presença do Responsável Técnico – Nutricionista.

TRABALHOS ELABORADOS

1. Painel com a apresentação dos tipos de serviços e modalidade de distribuição observados nas unidades visitadas.
2. Elaboração e apresentação de um programa de educação alimentar
3. Apresentação e discussão de layout de UNAs.

METODOLOGIA DE TRABALHO

Aulas teóricas de caráter expositivo e participativo com o engajamento dos alunos nas discussões inerentes aos temas ministrados. Cada bloco de aula terá a responsabilidade de um ou dois professores que serão responsáveis por toda a condução das atividades do bimestre. Cada bimestre constará, no mínimo, da elaboração de um trabalho referente ao conteúdo teórico ministrado. Os trabalhos serão realizados em grupo formados com o máximo de 5 alunos.

Os grupos receberão o material e o roteiro necessários para a elaboração de cada trabalho, no mínimo, com uma semana de antecedência. Esses trabalhos terão a orientação exclusiva dos professores responsáveis pela transmissão do conteúdo teórico

APRESENTAÇÃO

Poderá ocorrer pela participação de todos os membros do grupo ou por apenas um aluno que será sorteado na hora da apresentação. Neste caso, o grupo poderá indicar um membro da equipe para auxiliar na apresentação. A forma de apresentação será definida pelo professor coordenador do trabalho.

TUTORIA

Durante a elaboração dos trabalhos os grupos receberão 2 horas semanais de tutoria. Essa tutoria terá como objetivo o aprofundamento das discussões técnicas, orientações para elaboração e apresentação dos trabalhos.

O professor responsável pela orientação do trabalho informará o dia e a hora de disponibilidade para a tutoria.

AULAS PRÁTICAS - CAMPO

Os alunos visitarão as unidades de Alimentação e Nutrição com o objetivo de conhecer e identificar as características de diferentes unidades, e levantar dados para subsidiar a

elaboração de trabalhos programados. Os grupos receberão o roteiro para levantamento de dados e pontos de discussões.

SALA DE AULA

A coordenação dessas práticas ficará sobre a responsabilidade dos professores que ministram o conteúdo teórico.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

PROVA ESCRITA

Ocorrerá em todos os bimestres com os conteúdos pertinentes a cada módulo.

PONTUAÇÃO: 0 a 10 pontos

PESO: 6

TRABALHOS

1º bimestre: Planejamento alimentar para coletividades

Plano de Educação Alimentar

2º bimestre: Apresentação e discussão de layout

Planejamento financeiro

Os trabalhos terão pontuação de 0 a 10.

A média Final do trabalho será o somatório de todos os trabalhos realizados em cada bimestre dividido pelo número de trabalhos. A média final do trabalho terá Peso 4.

NOTA DO BIMESTRE: Somatório da nota da prova com a nota do trabalho.

BIBLIOGRAFIA

Básica

MEZOMO, Iracema F. de B. *A administração de serviços de alimentação*. 4 ed. São Paulo, 1994

TEIXEIRA, Suzana Maria F. G. *et aliae. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição*. Rio de Janeiro, Atheneu, 1990.

SPINELLI, Mônica Glória N; PINTO Ana Maria S. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer*. Metha.

Complementar

SILVA FILHO, Antonio R. A. da, *Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial*. São Paulo, Varela, 1996.

MAGNÉE, Henri M. *Manual do self-service*. São Paulo, Varela, 1996.

MARTINS, Cristina; ABREU, Simone S. *Pirâmide de alimentos*. Manual do educador. Curitiba, Nutroclínica, 1996, (Série profissional)

CHIAVENATO, I. *Introdução à teoria geral da administração*. 7ed. Campus; 2004. 664p.

CHIANANETO, I. I. *Gestão de pessoas*. 2 ed. Campus; 2005. 560p.