

PLANO DE ENSINO

CURSO:	Técnico em Nutrição e Dietética		
SÉRIE/PERÍODO:	4º	ANO:	2011
DISCIPLINA:	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição		
PROFESSOR(A):	Renata de Souza Ferreira		
CARGA HORÁRIA TOTAL:	60	NÚMERO TOTAL DE AULAS:	80

PRÉ-REQUISITOS

OBJETIVOS

- Reconhecer os fundamentos necessários à administração de unidade de alimentação e nutrição.
- Estruturar o funcionamento de unidades de alimentação e nutrição.
- Identificar os sistemas de refeições coletivas.
- Identificar as Áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Analisar o Fluxo de Produção na Unidade de Alimentação e Nutrição

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução:

- 1.1. Conceito de Unidade de Alimentação e Nutrição
- 1.2. Objetivo da Unidade de Alimentação e Nutrição
- 1.3. Características das Unidades de Alimentação e Nutrição
- 1.4. Classificação do serviço.

2. Higiene do Trabalho

- 2.1. Recebimento e armazenamento de mercadorias.
- 2.2. Controle tempo/ temperatura
- 2.3. Métodos de prevenção e controle sanitário
- 2.4. Cuidados no armazenamento dos gêneros alimentícios: estocagem, conservação e procedimentos operacionais

3. Características das instalações das UAN's.

- 3.1. Espaço físico para Unidade de Alimentação e Nutrição
- 3.2. Projeto Arquitetônico para as Unidades de Alimentação e Nutrição
 - 3.2.1. Área para recepção de mercadorias
 - 3.2.2. Área de inspeção, pesagem e higienização de mercadorias
 - 3.2.3. Área de caixotaria
 - 3.2.4. Área para armazenamento à temperatura ambiente (estocagem seca)
 - 3.2.5. Área para armazenamento à temperatura controlada (estocagem úmida)
 - 3.2.6. Área de pré-preparo e preparo (carnes, hortifrutigranjeiros, seleção de grãos e sobremesa)
 - 3.2.7. Área de cocção
 - 3.2.8. Área de higienização de mãos
 - 3.2.9. Área de expedição
 - 3.2.10. Área de higienização de utensílios
 - 3.2.11. Área de distribuição de refeições
 - 3.2.12. Área de higienização de bandejas e utensílios de mesa

- 3.2.13. Sala de Chefia (geral, Produção e dietoterapia)
- 3.2.14. Área de descarte de embalagens
- 3.2.15. Área de depósito de lixo
- 3.2.16. Área para guarda de botijões de gás
- 3.2.17. Área de depósito e higienização de material de limpeza
- 3.2.18. Área de instalações sanitárias e vestiários

4. Planejamento Físico da UAN

- 4.1. Requisitos gerais: Análise das necessidades; Localização; Configuração geométrica; Vias de acesso e saída; Circulação; fluxo de trabalho; Equipamentos.
- 4.2. Planejamento do ambiente.
- 4.3. Dimensionamento dos setores.
- 4.4. Seleção e compra de equipamentos

5. Sistemas de distribuição

- 5.1. Esteira rolante
- 5.2. Balcão térmico
- 5.3. Self service
- 5.4. À la carte
- 5.5. Refeições transportadas

6. Material de Consumo

- 6.1. Previsão de Gêneros Alimentícios
- 6.2. Provisão de Uniformes
- 6.3. Provisão de Material de Limpeza
- 6.4. Elaboração de Impressos

7. Administração de Recursos Materiais

- 7.1. Equipamentos, Utensílios e Mobiliário.

8. Administração de Recursos Humanos

- 8.1. Previsão qualitativa e quantitativa de pessoal
- 8.2. Distribuição de pessoal
- 8.3. Análise e descrição do cargo
- 8.4. Seleção, admissão e treinamento de pessoal
- 8.5. Segurança do trabalho na UAN
- 8.6. Relações trabalhistas
- 8.7. Ergonomia

9. Administração de Recursos Financeiros

- 9.1 Custos: conceituação, classificação e métodos de apuração.
- 9.2. Fatores que otimizam os recursos financeiros
- 9.3. Administração de estoques
- 9.4. Gestão de compras
- 9.5. Tipos de contrato

10. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT

- 10.1. Histórico
- 10.2. Funcionamento
- 11.3. Dimensão
- 11.4 Legislação

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral.
Esquematização do assunto.
Recursos audiovisuais: projetor multimídia; quadro e giz.

AVALIAÇÃO

Prova – 60 Pontos
Trabalhos – 20 Pontos
Relatório – Visita Técnica – 20 pontos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.** São Paulo: Fazendo Arte Editorial, 1998. 96 p.
2. KINTON, R. CESERANI, V., FOSKET, D. **Enciclopédia de Refeições Coletivas.** São Paulo. Livraria Varela, 1998, 703 p (1ª edição portuguesa da 8ª inglesa).
3. SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos.** São Paulo. Livraria Varela, 1995. 447p
4. TEIXEIRA, S. F. M. G., OLIVEIRA, Z. M. C., REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** Rio de Janeiro Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual de práticas de elaboração e serviços para a coletividade.** São Paulo: ABERC, 2003. 288 p.
2. CAMPOS, V.F. **Controle de qualidade total: no estilo japonês.** 5. ed. São Paulo: Varela, 2002. 479 p.
3. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** São Paulo: Varela, 2003. 655 p.
4. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 1994. 140 p.
5. MEZOMO, I.F.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.
6. PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica na produção de refeições coletivas.** Florianópolis: Insular, 1997.
7. SILVA FILHO, A.R. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.** São Paulo: Livraria Varela, 1996.

Barbacena, _____

Assinatura do Professor Responsável pela Disciplina