

## PLANO DE ENSINO

<b>CURSO:</b>	NUTRIÇÃO		
<b>SÉRIE/PERÍODO:</b>	4	<b>ANO:</b>	2009
<b>DISCIPLINA:</b>	ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		
<b>PROFESSOR(A):</b>	SUELY ANDRADE OLIVEIRA BAUMGRATZ		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b>	60	<b>NÚMERO TOTAL DE AULAS:</b>	80

### PRÉ-REQUISITOS

TÉCNICA DIETÉTICA

### OBJETIVOS

RECONHECER OS FUNDAMENTOS NECESSÁRIOS À ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.  
ESTRUTURAR O FUNCIONAMENTO DE UNIDADES 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. ATRIBUIÇÕES ESPECÍFICAS DO NUTRICIONISTA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
- 1.4. CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
- 1.5. IMPORTÂNCIA DAS NORMAS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
- 1.6. TENDÊNCIAS ATUAIS DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

#### 2. ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS MATERIAIS

- 2.1. CONCEITO
- 2.2. CARACTERÍSTICAS DAS INSTALAÇÕES DAS UAN'S.
- 2.3. ESPAÇO FÍSICO PARA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
- 2.4. PROJETO ARQUITETÔNICO PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
  - ÁREA PARA RECEPÇÃO DE MERCADORIAS
  - ÁREA DE INSPAÇÃO, PESAGEM E HIGIENIZAÇÃO DE MERCADORIAS
  - ÁREA DE CAIXOTARIA
  - ÁREA PARA ARMAZENAMENTO Á TEMPERATURA AMBIENTE (ESTOCAGEM SECA)
  - ÁREA PARA ARMAZENAMENTO Á TEMPERATURA CONTROLADA (ESTOCAGEM ÚMIDA)
  - ÁREA DE PRÉ-PREPARO E PREPARO (CARNES, HORTIFRUTIGRANJEIROS, SELEÇÃO DE GRÃOS E SOBREMESA)
  - ÁREA DE COCCÃO
  - ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS
  - ÁREA DE EXPEDIÇÃO
  - ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS
  - ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES
  - ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS E UTENSÍLIOS DE MESA
  - SALA DE CHEFIA (GERAL, PRODUÇÃO E DIETOTERAPIA)
  - ÁREA DE DESCARTE DE EMBALAGENS
  - ÁREA DE DÉPOSITO DE LIXO
  - ÁREA PARA GUARDA DE BOTIJÕES DE GÁS
  - ÁREA DE DÉPOSITO E HIGIENIZAÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA

ÁREA DE INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS

**2.5. CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**2.6. A ESTOCAGEM DE ALIMENTOS**

**2.7. A CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS**

**2.8. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS EM UAN'S**

**2.9. EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIO.**

CONCEITOS

REQUISITOS

FATORES QUE CONDICIONAN A AQUISIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

AValiação

DISTRIBUIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS NO PROJETO ARQUITETÔNICO

**2.10. MATERIAL DE CONSUMO**

PREVISÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROVISÃO DE UNIFORMES

PROVISÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA

ELABORAÇÃO DE IMPRESSOS

**3.0 ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS**

CONCEITOS

PREVISÃO QUALITATIVA

DISTRIBUIÇÃO DE PESSOAL

GERÊNCIA DE RH

HIGIENE NO TRABALHO

SEGURANÇA DO TRABALHO NA UAN

RELAÇÕES TRABALHIST

**4.0. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR – PAT**

HISTÓRICO

FUNCIONAMENTO

DIMENSÃO

LEGISLAÇÃO

IMPRESSOS

**ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS FINANCEIROS**

DEFINIÇÃO

IMPORTÂNCIA

SITUAÇÃO ATUAL, NO CONTEXTO EMPRESA

CUSTOS: CONCEITUAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E MÉTODOS DE APURAÇÃO.

FATORES QUE OTIMIZAM OS RECURSOS FINANCEIROS

ADMINISTRAÇÃO DE ESTOQUES

**METODOLOGIA DE ENSINO**

AULAS EXPOSITIVAS DIALOGADAS

VISITAS TÉCNICAS A UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**AValiação**

PROVA – 80 PONTOS

TRABALHOS – 10 PONTOS

PARTICIPAÇÃO – 10 PONTOS

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- ✓ 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.
- ✓ KINTON, R. CESERANI, V., FOSKET, D. ENCICLOPÉDIA DE REFEIÇÕES COLETIVAS. SÃO PAULO. LIVRARIA VARELA, 1998, 703 p (1ª EDIÇÃO PORTUGUESA DA 8ª INGLESA).

- ✓ SILVA JÚNIOR, E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS. SÃO PAULO. LIVRARIA VARELA, 1995. 447p
- ✓ ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS PARA A COLETIVIDADE. SÃO PAULO: ABERC

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ✓ GANDRA, YARO R (ORG.). AVALIAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO: SARVIER, 1996.
- ✓ MEZOMO, I. F. B. O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO: ADMINISTRAÇÃO E ORGANIZAÇÃO. SÃO PAULO: CEDAS. 1996.
- ✓ MOTTA, D. G. AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL DA GRANDE SÃO PAULO: PERFIL DO USUÁRIO E DA ALIMENTAÇÃO SERVIDA. VER. NUTR. PUCCAMP, v. 3, n. 1, JAN/JUN, 1990.
- ✓ OLIVEIRA, E. V. PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA. SÃO PAULO. IPH. S/D
- ✓ PASSOS, C. M. ORGANIZAÇÃO DE COZINHAS HOSPITALARES. 4 ED. SÃO PAULO. ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE HOSPITAIS, 1987. 231 p.
- ✓ PROENÇA, R. P. C. INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES COLETIVAS. FLORIANÓPOLIS; INSULAR, 1997.
- ✓ SILVA FILHO, A. R. \* MANUAL BÁSICO PARA PLANEJAMENTO E PROJETO DE RESTAURANTES E COZINHA INDUSTRIAL. SÃO PAULO : LIVRARIA VARELA, 1996. 235 p.
- ✓ SILVA JÚNIOR, E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS. SÃO PAULO. LIVRARIA VARELA, 1995. 447p
- ✓ VAZ, C. S., ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADE, UMA ABORDAGEM GERENCIAL. BRASÍLIA, 2002.208p
- ✓ ABREU, EDELI SIMONINI DE, SPINELLI, MÔNICA GLÓRIA NEUMANN, ZANARDI, ANA MARIA PINTO. GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UM MODO DE FAZER. SÃO PAULO. EDITORA METHA, 2003.202 P
- ✓ MANZALLI, P.V., MANUAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: IMPLEMENTAÇÃO, BOAS PRÁTICAS, QUALIDADE E SAÚDE. SÃO PAULO. EDITORA METHA, 2006
- ✓ VAZ, C. S., Restaurantes Controlando Custos e Aumentando Lucros, Brasília 2006.
- ✓ Internet – Legislação Sanitária da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

---

Assinatura