

## Programa Analítico de Disciplina

### NUR 390 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I

Campus UFV - Rio Paranaíba -

Catálogo: 2020

Número de créditos: 5  
Carga horária semestral: 75h  
Carga horária semanal teórica: 3h  
Carga horária semanal prática: 2h  
Semestres: II

#### Objetivos

Ao final desta disciplina o estudante deverá ser capaz de compreender os aspectos do campo da alimentação coletiva ligados ao processo de gestão da unidade, que incluem, o planejamento físico funcional, o processo de produção como um todo e as particularidades de um Serviço de Nutrição e Dietética; bem como, realizar a gestão da qualidade. Também deverá conhecer as particularidades do marketing aplicado à Unidades de Alimentação e Nutrição

#### Ementa

Introdução ao estudo da alimentação para coletividades considerando conceitos de administração; planejamento físico, normas e recomendações em desenho arquitetônico; processos de produção e tendências do setor; marketing em alimentação coletiva e gestão de qualidade.

#### Pré e co-requisitos

NUR 270

#### Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	6

#### Oferecimentos optativos

*Não definidos*

## NUR 390 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Introdução ao Estudo da Alimentação para Coletividades</b> 1. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e Unidades Produtoras de Refeições (UPR): objetivos e finalidades 2. Áreas de Atuação e Atribuições do Nutricionista no Setor de Alimentação Coletiva 3. Características e Objetivos de Diferentes Modalidades de Serviços: Institucionais, Comerciais, Hospitalares e Serviço de Bordo	6h	0h	0h	0h	6h
<b>2. Administração Aplicada à Serviços de Alimentação e Nutrição</b> 1. Teorias da Administração 2. Gráficos e Estruturas Organizacionais 3. Formas de Gestão: Concessionárias e Tipos de Contratos	6h	0h	0h	0h	6h
<b>3. Introdução ao Planejamento Físico-Funcional de Serviços de Nutrição e Dietética</b> 1. Características Gerais de Estabelecimentos que Comercializam Alimentos 2. Setores: Recepção, Estocagem e Produção das Refeições; Distribuição, Consumo, Higienização e Pessoal 3. Planejamento da Ambiência e Dimensionamento dos Setores 4. Dimensionamento de Equipamentos, Móveis e Utensílios	9h	6h	0h	0h	15h
<b>4. Particularidades dos Serviços de Nutrição Hospitalares</b> 1. Características de Setores para Elaboração de Preparações com Indicações Dietoterápicas 2. Lactários: Fluxo de Operações, Características Básicas	6h	0h	0h	0h	6h
<b>5. Processos de Produção</b> 1. Sistema Tradicional: Setores Operacionais e Fluxos de Produção 2. Cozinha de Montagem ou de Finalização 3. Sous Vide 4. Cook Chill e Cook Freeze	6h	8h	0h	0h	14h
<b>6. Gestão da Qualidade</b> 1. Princípios do Controle de Qualidade, Conceito e Princípios Básicos 2. Boas Práticas de Fabricação (BPF) 3. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) 4. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	9h	10h	0h	0h	19h
<b>7. Marketing e Alimentação Coletiva</b> 1. Conceito e particularidades do marketing: produto, serviço e clientes	3h	0h	0h	0h	3h
<b>8. Visita Técnica</b>	0h	6h	0h	0h	6h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: KTIL.CN6F.XGRH

<b>Total</b>	<b>45h</b>	<b>30h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>75h</b>
--------------	------------	------------	-----------	-----------	------------

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

<b>Planejamento pedagógico</b>	
<b>Carga horária</b>	<b>Itens</b>
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Debate mediado pelo professor; e Seminários
Prática	Desenvolvimento de projeto, Prática executada por todos os estudantes e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para visita Técnica

## NUR 390 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I

### Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
MORGAN, G. Imagens da organização. São Paulo: Atlas, 2006. 421 p.	20
ISOSAKI, M. NAKASATO, M. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: Elsevier. 2009, 360p.	8
NIGHT, J. B.; KOTSCHEVAR, L. H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.	6

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
SANT'ANNA, H. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 304 p.	2
SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L.; HECKTHEUER, L. H. Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 207 p.	6
PROENÇA, R. P. C P. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular, 3ª edição, 2009, 135p.	2
ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades Produtoras de Refeições - uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 376p.	2
KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 9. Ed. São Paulo: Prentice Hall, 2003, 593 p	20