

Programa Analítico de Disciplina

NUT 387 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2025

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 30h

Semestres: II

Objetivos

Geral: Compreender e aplicar os conhecimentos relativos ao planejamento e avaliação de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), sua interface com a administração, controle de materiais e de custos em UAN, bem como a gestão de pessoas, segurança e saúde no trabalho.

Específicos:

- Capacitar os estudantes para o planejamento, execução e avaliação de preparações saudáveis para uma determinada coletividade, de maneira a instrumentalizá-los para liderança e ou trabalho em equipe.
- Conhecer os serviços eventuais e temáticos, sua etiqueta e organização.
- Conhecer os serviços formais e informais, sua etiqueta e organização.
- Capacitar os estudantes para o Planejamento de refeição para uma UAN incluindo: planejamento de cardápios e conhecimento de preparações para alimentação coletiva; per capita, distribuição percentual de preparações, receituário (FTP), compra de materiais e cronogramas de entrega.
- Proceder à análise e avaliação de cardápios utilizados em UAN.
- Conhecer os tipos de serviços, utensílios, composição da mesa e comportamento à mesa.
- Propiciar o desenvolvimento de projetos para atender grupos com particularidades alimentares específicas, considerando a saúde e segurança do grupo a ser atendido.

Ementa

Planejamento e avaliação de cardápios para UAN. Administração e controle de materiais. Administração de custos. Gestão de pessoas e segurança no trabalho. Ergonomia e saúde no trabalho. Desenvolvimento de projetos para atender grupos com particularidades alimentares específicas. Visita técnica a uma UAN.

Atividades de Extensão

Planejamento, execução e avaliação de preparações saudáveis para grupos com particularidades alimentares específicas, com orientação e supervisão docente/nutricionista.

Pré e correquisitos	
NUT 386	
Oferecimentos obrigatórios	
Curso	Período
Nutrição	6
Oferecimentos optativos	
Não definidos	

NUT 387 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Planejamento e avaliação de cardápios para UAN 1. Fatores determinantes 2. Tipos de cardápios 3. Serviços formais e informais: organização e etiqueta 4. Serviços eventuais e eventos temáticos: tipos, planejamento, composição e quantidades per capita 5. Uso de indicadores para o dimensionamento de gêneros 6. Métodos para avaliação de cardápio, aceitabilidade e resto ingestão	4h	0h	0h	0h	4h
2. Administração e controle de materiais 1. Tipos de materiais utilizados 2. Especificações para alimentos e principais itens de consumo 3. Seleção e aquisição de materiais 4. Recebimento de materiais 5. Armazenagem e conservação de alimentos 6. Controle de estoques: estoque mínimo; estoque máximo; sistema ABC 7. Controle integrado de pragas (CIP) e legislação pertinente	6h	0h	0h	0h	6h
3. Administração de custos 1. Custos diretos 2. Custos indiretos 3. Custos fixos 4. Custos variáveis	4h	0h	0h	0h	4h
4. Gestão de pessoas e segurança no trabalho 1. Organização e dimensionamento de pessoal 2. Recrutamento, seleção e admissão 3. Capacitação técnica de pessoal 4. Avaliação de desempenho 5. Direitos e deveres dos trabalhadores 6. Segurança no trabalho 7. Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA) 8. Programa de controle médico de saúde ocupacional (PCMSO)	8h	0h	0h	0h	8h
5. Ergonomia e saúde no trabalho 1. Conceitos e importância da ergonomia para a saúde e bem estar dos trabalhadores 2. Fontes de stress no trabalho nas UAN 3. Fatores para melhoria das condições de trabalho 4. Consequências indesejáveis das más condições de trabalho: fadiga, stress; LER/DORT (Lesões por Esforço Repetitivos/Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho)	4h	0h	0h	0h	4h
6. Programa de alimentação do trabalhador (PAT) 1. Característica e finalidades	4h	0h	0h	0h	4h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 51ZZ.8P88.AAJ9

2.Aspectos operacionais					
7. Metodologia ativa para definição de liderança no desenvolvimento de projetos	0h	2h	0h	0h	2h
8. Conhecimento de preparações para alimentação coletiva de forma a subsidiar o desenvolvimento de projetos	0h	4h	0h	0h	4h
9. Análise e avaliação de cardápios utilizados em UAN	0h	2h	0h	0h	2h
10. Etiqueta e organização para serviços eventuais, temáticos, formais e informais	0h	2h	0h	0h	2h
11. Planejamento, execução e avaliação de preparações saudáveis para grupos com particularidades alimentares específicas (cardápio, FTP, compra de materiais e cronograma de entrega)	0h	8h	0h	0h	8h
12. Resto-ingestão e aceitabilidade: exercício de fixação	0h	2h	0h	0h	2h
13. Apresentação de projetos de preparações saudáveis para grupos com particularidades alimentares específicas	0h	4h	0h	0h	4h
14. Visita técnica a uma UAN, fora de Viçosa	0h	6h	0h	0h	6h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); e Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo
Prática	Prática executada por todos os estudantes, Resolução de problemas e Desenvolvimento de projeto
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

NUT 387 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II

Bibliografias básicas	
Descrição	Exemplares
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2ª ed., 2007. 318p.	1
BALCHIUNAS, Denise. Gestão de UAN – Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014. 304p.	1
HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. Gestão de operações hoteleiras. 1.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005. 400p. ISBN: 9788576050308 https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/328/pdf/0	1
MAGNÉE, H. M. Manual do self-service. São Paulo: Livraria Varela, 1996.	1
MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. 1. ed. - São Paulo: Rideel, 2010. https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/35894/epub/0	1
NAVARRO, Anderson Marliere; JAPUR, Camila Cremonezi; SICCHIERI, Juliana Maria Faccioli; CHIARELLO, Paulo Garcia; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Atualidades em alimentação e nutrição hospitalar. Editora Atheneu, 2017. 541 p. ISBN: 9788538807384. https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/175410/pdf/0	1
PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Editora da UFSC, 2005.	1
REGGIOLI, M. R. & GONÇALVES, M. I. E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Livraria Atheneu, 2000.	1
VAZ, C. S. Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.	1
VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002.	1
VERGARA, S. C. Gestão de pessoas. São Paulo: Atlas, 2001.	1
ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 3. Ed. São Paulo: Atlas, 2006.	1
VIEIRA, M. N. C M; JAPUR, CC (Org.). Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. 1ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.	1

Bibliografias complementares	
Descrição	Exemplares
IIDA, Itiro; GUIMARÃES, Lia Buarque de Macedo. Ergonomia: Projeto e Produção. 3 ed. São Paulo: Blucher, 2016. 850p.	1
KRELL, Olga. Saber receber: um guia completo de etiqueta à mesa. São Paulo, Editora nova cultura, 1993.	1

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 51ZZ.8P88.AAJ9

SMITH, Suzy & LANSDOWN, Karen. Decorações de mesa. São Paulo, Editora Manole, 1993.
128 páginas

1