

Programa Analítico de Disciplina

NUT 386 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I

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

Catálogo: 2025

Número de créditos: 5

Carga horária semestral: 75h

Carga horária semanal teórica: 3h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I

Objetivos

Geral: Compreender e aplicar os conhecimentos básicos relativos à gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), quer seja para coletividades sadias e ou enfermas com vistas à produção de refeições com qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sensorial.

Específicos: Conhecer os setores de trabalho, o fluxo e sequência das atividades operacionais de UAN, desde a recepção dos gêneros até a distribuição de refeições. Conhecer os principais equipamentos de pré-preparo e suas características de funcionamento. Conhecer os equipamentos de cocção e suas características de funcionamento. Entender e acompanhar o preparo de alimentos para coletividade, tais como preparo de: arroz e feijão; café e suco; carnes; guarnições; saladas, sobremesas, bem como alimentação para vegetarianos. Conhecer os equipamentos de higienização. Realizar uma visita técnica a uma UAN fora de Viçosa (Extra aula).

Ementa

Introdução ao estudo da alimentação para coletividades. Administração aplicada à UAN. Processos de produção e tendências do setor de alimentação coletiva. Sustentabilidade em UAN. Sistemas de distribuição de refeições. Particularidades das UAN em hospitais. Estudo de equipamentos de pré-preparo, de cocção e de higienização. Acompanhamento dos processos de preparação de alimentos para coletividade. Marketing em UAN. Gestão de qualidade em UAN. Visita técnica a uma UAN.

Pré e correquisitos

NUT 330

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	5

Oferecimentos optativos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: NGMM.6NY3.QHA4

Não definidos

NUT 386 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução ao estudo da alimentação para coletividades 1. Introdução 2. Conceitos e Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) 3. Objetivos e finalidade de UAN 4. Evolução histórica da alimentação para coletividade 5. Configuração do setor de alimentação coletiva e importância econômica e social 6. Características e objetivos de diferentes modalidades de UAN: institucionais, comerciais, hospitalares e serviço de bordo 7. Áreas de atuação e atribuições do nutricionista no setor de alimentação coletiva	10h	0h	0h	0h	10h
2. Administração aplicada à UAN 1. Teorias da Administração e o trabalho nas UAN 2. Gráficos e estruturas organizacionais 3. Formas de gestão das UAN 4. Concessionárias e tipos de contratos	8h	0h	0h	0h	8h
3. Processos de produção e tendências do setor de alimentação coletiva 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	5h	0h	0h	0h	5h
4. Sustentabilidade em UAN	4h	0h	0h	0h	4h
5. Sistemas de distribuição de refeições 1. Condicionantes de escolha do sistema 2. Características e principais sistemas 3. Equipamentos e acessórios de distribuição	4h	0h	0h	0h	4h
6. Particularidades das UAN em hospitais 1. Características de setores para elaboração de preparações com indicações dietoterápicas 2. Sistema de distribuição 3. Lactários: fluxo de operações, características básicas e técnicas de esterilização	8h	0h	0h	0h	8h
7. Marketing em UAN 1. Conceito de Marketing 2. Particularidades do marketing em UAN: produto, serviço e clientes 3. Marketing como função gerencial: planejamento, implementação e avaliação de programas de marketing 4. Treinamento e papel dos funcionários no marketing	3h	0h	0h	0h	3h
8. Gestão de qualidade em UAN	3h	0h	0h	0h	3h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: NGMM.6NY3.QHA4

1. Introdução 2. Qualidade total (TCQ) 3. Princípios do controle de qualidade total (TQC) 4. Sistemas de qualidade 5. Controle de qualidade 6. Garantia de qualidade: certificação dos sistemas de qualidade; normalização - série ISO					
9. Setores operacionais e observação da sequência das operações em uma UAN, da recepção de gêneros à distribuição de refeições	0h	4h	0h	0h	4h
10. Estudo de equipamentos de pré-preparo	0h	4h	0h	0h	4h
11. Estudo de equipamentos de cocção	0h	4h	0h	0h	4h
12. Preparo de saladas	0h	2h	0h	0h	2h
13. Preparo de prato principal (carnes; vegetariano e vegano)	0h	2h	0h	0h	2h
14. Preparo de guarnições	0h	2h	0h	0h	2h
15. Preparo de arroz e feijão	0h	2h	0h	0h	2h
16. Preparo de café, suco e sobremesa	0h	2h	0h	0h	2h
17. Estudo de equipamentos de higienização	0h	2h	0h	0h	2h
18. Visita técnica a uma UAN em Viçosa	0h	2h	0h	0h	2h
19. Visita técnica em uma UAN, fora de Viçosa (extra-aula)	0h	4h	0h	0h	4h
Total	45h	30h	0h	0h	75h

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); Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; e Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor e Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

NUT 386 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo, 10ª ed., 2015.	1
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. 318 p.	1
BALCHIUNAS, Denise. Gestão de UAN – Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição. São Paulo: Roca, 1ª ed., 2014. 304p.	1
GALEGO, D. S. et al. Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches. São Paulo: ILSI Brasil - International Life Sciences Institute do Brasil, 2017.	1
KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. Rio de Janeiro: Editora Prentice Hall, 15ª ed., 2014.	1
MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5ª edição. Ed. Manole, 2006. 416p.	1
PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Editora Insular, 1997. 135p.	1
PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.	1
ROSA, C. O. B; MONTEIRO, M. R. P. Unidades produtoras de refeições. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.	1
TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z.M.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo, Atheneu, 2003, 219p	1

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. São Paulo: McGraw-Hill, 7ª ed., 2003.	1
MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: TQC - Comunicação e Editora, 1997	1
SILVA JR. E.A. Manual de controle higiênico sanitário de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 7ª ed. 2014.	1
VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002.	1