

Ficha 02

Unidade Curricular: Gestão de Serviços de Alimentação II						Código: MA194	
Natureza: (x) Obrigatória () Optativa			(x) Semestral () Anual () Modular				
Pré-requisito: MA193		Co-requisito: -	Modalidade: (x) Totalmente Presencial () Totalmente EaD () Parcialmente EaD*C.H.				
CH Total: 75h							
Atividade Curricular de Extensão (ACE): 09	Padrão (PD): 30	Laboratório (LB): 45	Campo (CP): 00	Estágio (ES): 00	Orientada (OR): 00	Prática Específica (PE): 00	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 00
CH semanal: 05							
EMENTA (Unidade Didática)							
Gestão de pessoas. Gestão de materiais. Sustentabilidade e gestão de resíduos sólidos na produção da alimentação coletiva e sua relação com a segurança alimentar e nutricional. Gestão financeira em serviços de alimentação. Legislação.							
PROGRAMA (itens de cada unidade didática)							
<ul style="list-style-type: none"> • Módulo 1 – Gestão de Materiais <ul style="list-style-type: none"> ○ Administração de materiais nas etapas de produção de serviços de alimentação; ○ Gestão de compras no setor público e privado; ○ Gestão de estoques: métodos de reposição, níveis de estoque, classificação ABC, métodos de avaliação de estoques. • Módulo 2 - Sustentabilidade <ul style="list-style-type: none"> ○ Sustentabilidade em Unidade de Alimentação e Nutrição; ○ Gestão de resíduos sólidos na produção da alimentação coletiva. • Módulo 3 – Gestão de Pessoas <ul style="list-style-type: none"> ○ Recrutamento e seleção de pessoal; ○ Dimensionamento de pessoal; ○ Treinamento e avaliação de pessoal; ○ Liderança e gestão de conflitos; ○ Definição de cargos e salários; • Módulo 4 - Gestão Financeira <ul style="list-style-type: none"> ○ Conceitos básicos de gestão financeira; ○ Classificação dos gastos em custos, despesas, investimentos e perdas; ○ Classificação dos custos e das despesas em fixos e variáveis e em diretos e indiretos; ○ Custos com matéria-prima, custos com pessoal, gastos gerais de produção e impostos; ○ Formação de preços; ○ Custo da mercadoria vendida (CMV); ○ Ponto de equilíbrio; ○ Fatores que interferem nos custos; ○ Planejamento e apuração de custos. 							

OBJETIVO GERAL

Compreender o processo e a responsabilidade do nutricionista na gestão de pessoas, de materiais e financeira em Unidades de Alimentação e Nutrição e a importância das ações de sustentabilidade para segurança alimentar e nutricional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer e executar modelos de controle de estoque, visando obter respostas de quando comprar, em que quantidades, bem como manter serviços de Alimentação e Nutrição funcionando com menores custos;
- Compreender os aspectos de sustentabilidade e gestão de resíduos, relacionados a produção de refeições.
- Compreender a terminologia e os conceitos de gestão de pessoas, de gestão de materiais e de gestão decustos;
- Realizar cálculos de dimensionamento de pessoal, definir cargos e salários, debater sobre liderança e gestão de conflitos, compreender a legislação trabalhista bem como a atuação dos sindicatos e as convenções coletivas de trabalho, treinar o desenvolvimento de ações de segurança e saúde no trabalho.
- Calcular custos com matéria-prima, pessoal, equipamentos e utensílios como ferramenta gerencial;
- Compreender os conceitos e realizar cálculo de Custo da Mercadoria Vendida e Ponto de Equilíbrio;

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas com desenvolvimento de exercícios teórico-práticos em sala de aula.
- Visitas a Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Estudos dirigidos.

Serão contabilizadas 09 horas, como atividades curriculares de extensão, modalidade II, previstas na RESOLUÇÃO Nº 86/2020-CEPE, junto ao Projeto de Extensão Universitária

Essas ações terão como referência os princípios que norteiam a extensão universitária:

- I. Impacto e transformação social, que visa o estabelecimento de inter-relação entre a UFPR, sua comunidade e os demais segmentos da sociedade para uma atuação transformadora, contribuindo para a formação acadêmica da e do nutricionista;
- II. Interação dialógica;
- III. Multidisciplinaridade, interdisciplinaridade ou transdisciplinaridade, ou ainda a multiprofissionalidade, que visa o estabelecimento de inter-relação ou integração de modelos, conceitos e metodologias, oriundos de várias disciplinas e áreas de conhecimento;
- IV. Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; e,
- V. Impacto na formação das e dos estudantes, visando fortalecer a experiência discente em termos teóricos, metodológicos e de cidadania.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

A disciplina contará com quatro atividades avaliativas para cálculo da nota semestral, conforme descrito a seguir:

- Atividade avaliativa 1 (A1)** – Média das duas avaliações escritas. Peso: 4,0
- Atividade avaliativa 2 (A2)** – Atividade de extensão. Peso: 1,5
- Atividade avaliativa 3 (A3)** – Treinamento. Peso: 1,5
- Atividade avaliativa 4 (A4)** – Trabalho final. Peso: 3,0

$$\text{NOTA SEMESTRAL} = [(A1 \times 4) + (A2 \times 1,5) + (A3 \times 1,5) + (A4 \times 3)]/10$$

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a sete (7,0), conforme o cálculo acima, e que tenha frequentado, no mínimo, 75% de presença nas aulas da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E.S. de; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. 4 ed. São Paulo: Metha, 2013.

BRAGA, R.M.M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento dolucro. São Paulo: Editora SENAC SÃO PAULO, 2008.

VAZ, C. S. **Restaurantes: controlando custos em aumentando lucros**. Brasília, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de materiais: uma abordagem introdutória**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

DIAS, M. A. P. **Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2005.

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

MAGNÉE, H. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 129 p.

VAZ, C.S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial**. 2ed. Brasília, 2003.

Professora responsável pela unidade:

Profª Drª. Paula Piekarski Barchik

paulapiekarski@ufpr.br

Assinatura: _____

Chefe de Departamento: Profª Drª Marcia Regina Messaggi Gomes Dias

Assinatura: _____

CRONOGRAMA DA DISCIPLINA 2024.2
MA194 - Gestão de Serviços de Alimentação II

Aulas teóricas: Sexta-feira – 07h30 às 09h30

Aulas práticas: Turma A: Sexta-feira – 09h30 às 12h30

Turma B: Segunda-feira - 09h30 às 12h30

Semana	Data	Conteúdo	Local
1	T: 06/09 A: 06/09 B: 02/09	Teórica: Introdução à gestão de serviços de alimentação. Gestão de materiais – Parte 1 (compras, recebimento e movimentação de estoques) Prática: Apresentação da ementa, objetivos e cronograma da disciplina. Revisão de conceitos de técnica dietética (PB, PL, porção, per capita, rendimento, FC, Fco). Resgate do trabalho de GSA I e construção da introdução.	Sala de Aula
2	T: 13/09 A: 13/09 B: 09/09	Teórica: Gestão de materiais – Parte 2 (dimensionamento de estoques, métodos de reposição) Prática: Trabalho final – levantamento de matéria-prima alimentar necessária para execução do cardápio.	Sala de Aula Laboratório de informática
3	T: 20/09 A: 20/09 B: 16/09	Teórica: Gestão de materiais – Parte 3 (inventário; valoração de estoques; curva ABC) Prática: Trabalho final - cálculo do estoque mínimo da unidade e conclusão da lista de compras	Sala de Aula Laboratório de informática
4	T: 27/09 A: 27/09 B: 23/09	Teórica: Sustentabilidade na produção de refeições e gestão de resíduos sólidos na produção da alimentação coletiva. Prática: Exercício de valoração de estoques; Trabalho final - construção e interpretação dos resultados da curva ABC.	Sala de Aula Laboratório de informática
5	T: 04/10 A: 04/10 B: 30/09	Teórica: 1º Avaliação Prática: Atividade de extensão (CH ACE: 3h)	Sala de Aula
6	T: 11/10 A: 11/10 B: 07/10	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 1 (descrição de cargos, recrutamento e seleção e dimensionamento de pessoal). Prática: Trabalho final – análise e descrição de cargos. Dimensionamento de pessoal.	Sala de Aula Laboratório de informática
7	T: 18/10 A: 18/10 B: 14/10	Teórica: Palestra: Nutricionista na gestão de UAN. Prática: Atividade de extensão (CH ACE: 3h)	Sala de Aula
8	T: 25/10	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 2 (treinamentos e	Sala de Aula

	A: 25/10 B: 21/10	avaliação de desempenho e produtividade) Prática: Planejamento de treinamento de sustentabilidade.	Laboratório de informática
9	T: 01/11 A: 01/11 B: 28/10	Semana Acadêmica de Nutrição	-
10	T: 08/11 A: 08/11 B: 04/11	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 3 (liderança, remuneração e legislação) Prática: Trabalho final – planejamento da estrutura de remuneração da UAN, jornada e escala de trabalho	Sala de Aula Laboratório de informática
11	T: 22/11 A: 22/11 B: 18/11	Teórica: Gestão na prática – vivências de um nutricionista da alimentação coletiva Prática: Apresentação dos treinamentos.	Sala de Aula Laboratório de informática
12	T: 29/11 A: 29/11 B: 25/11	Teórica: Gestão financeira – Parte 1 (conceitos básicos de gestão financeira, classificação de custos, custos envolvidos na produção de refeições) Prática: Trabalho final – faturamento, custo com matéria-prima e custo com mão de obra.	Sala de Aula Laboratório de informática
13	T: 06/12 A: 06/12 B: 02/12	Teórica: Gestão financeira – Parte 2 (métodos de custeio, formação de preço de venda, ponto de equilíbrio) Prática: exercícios sobre gestão financeira. Entrega do trabalho final.	Sala de Aula Laboratório de informática
14	T: 13/12 A: 13/12 B: 09/12	Teórica: 2º Avaliação Prática: Atividade de extensão (CH ACE: 3h)	Sala de Aula
15	20/12	Exame final	Sala de Aula

Cronograma sujeito a alterações.

Profa. Dra. Paula Piekarski Barchik