

Ficha 02

Unidade Curricular: Gestão de Serviços de Alimentação I							Código: MA193	
Natureza: (x) Obrigatória () Optativa			(x) Semestral () Anual () Modular					
Pré-requisito: MA143 e MA 164		Co-requisito: -		Modalidade: (x) Totalmente Presencial () Totalmente EaD () Parcialmente EaD*C.H.				
CH Total: 75h								
Atividade curricular de extensão: 6h	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: 5h (2h padrão e 3h laboratório)								
EMENTA (Unidade Didática)								
Atuação do nutricionista em serviços de alimentação. Introdução à gestão. Estruturas organizacionais. Modalidades contratuais. Planejamento físico e funcional de sistemas de alimentação. Equipamentos e novas tecnologias. Ergonomia: fatores humanos e ambientais. Saúde e segurança no trabalho.								
PROGRAMA (itens de cada unidade didática)								
<ul style="list-style-type: none"> • Atuação da(o) nutricionista em gestão de serviços de alimentação. • Introdução à administração. Processos administrativos. Estruturas organizacionais. • A terceirização e as modalidades de contratos adotadas por unidades de alimentação e nutrição (UAN). • Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. • Dimensionamento de equipamentos em serviços de alimentação. • Segurança e saúde no trabalho: NR-5 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA. NR-6 - Equipamento de Proteção Individual – EPI. NR-7 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO. NR-9 - Programa de gerenciamento de Riscos – (PGR). NR-10 - Segurança em instalações e serviços em eletricidade. NR-15 - Atividades e operações insalubres. NR-23 - Proteção contra incêndios. NR-24 – Condições sanitárias dos locais de trabalho. • Ergonomia e aplicações da NR-17 em Unidades Produtoras de Refeições. 								

OBJETIVO GERAL

Compreender o papel do nutricionista na gestão de unidades de alimentação e nutrição, com enfoque na segurança do trabalho e nas características físicas de um serviço de alimentação, visando o bem-estar do time de trabalho e a produção de alimentos seguros, garantindo a segurança alimentar e nutricional e o direito humano a alimentação e nutrição adequados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender os conceitos de gestão, estruturas organizacionais e processos administrativos e a inserção do(a) nutricionista na condução destes processos.
- Conhecer e identificar as modalidades contratuais dos serviços de alimentação.
- Elaborar planejamento físico funcional de UAN.
- Elaborar dimensionamento geral de UAN.
- Compreender os processos de segurança e saúde no trabalho.
- Conhecer as aplicações da ergonomia nos aspectos humanos e ambientais do trabalho.

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 06 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:

- a. **Atividade avaliativa 1 (A1)** – Média das duas avaliações escritas. Peso: 4,0
- b. **Atividade avaliativa 2 (A2)** – Atividade de extensão. Peso: 2,0
- c. **Atividade avaliativa 3 (A3)** – Relatório de visita técnica. Peso: 1,0
- d. **Atividade avaliativa 4 (A4)** – Trabalho final. Peso: 3,0

$$\text{NOTA SEMESTRAL} = [(A1 \times 4) + (A2 \times 2) + (A3 \times 1) + (A4 \times 3)]/10$$

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.; SPINELLI, M.G.N; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 7.ed. São Paulo: Editora Metha, 2019.

MAGNEE, H.M. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. Barueri. Manole, 2015.

SANTANA, H.M.P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

VAZ, C.S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação**. Brasília: 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, MARIA TEREZINHA & DAL BOSCO SIMONE MORELO. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**. Curitiba: Editora Appris, 2019.

BALCHIUNAS, D. **Gestão de unidades de alimentação: um resgate do binômio alimentação e nutrição**. São Paulo: Roca, 2014.

DOURADO, M.M.J; LIMA, T.P. Ergonomia e sua importância para os trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, vol. 15, núm. 4, 2011, p. 183-196. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26022135013>.

CHRISTENSEN, C. et al. **Desafios da gestão**. Rio de Janeiro: Sextante, 2018.

FONSECA, K. & SANTANA, G. O nutricionista como promotor da saúde em unidades de alimentação e nutrição: dificuldades e desafios do fazer. **Enciclopédia Biosfera**, 7(13), 2011. Disponível em: <https://conhecer.org.br/ojs/index.php/biosfera/article/view/4234>.

GURGEL, M. **Projetando cozinhas: do sonho ao design**. São Paulo: SENAC, 2020.

ISOSAKI, M. & NAKASATO, M. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. MONTEIRO, R.Z. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: SENAC, 2019.

OLIVEIRA, T.C. & SILVA, D.A. **Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

PINHEIRO, A.C.F.B & CRIVELARO, M. C. **Conforto ambiental: iluminação, cores, ergonomia e critérios para projetos**. São Paulo: Érica/Saraiva, 2014.

REGIS FILHO, G.I. **Qualidade de vida no trabalho: o que as empresas precisam saber sobre ergonomia**. Joinville: Editora Univali, 2015.

ZANETIN, P. M.; DE SOUZA FATEL, E. C. Avaliação da ergonomia e do uso de equipamentos de proteção individual em unidades produtoras de refeições. **RASBRAN**, v. 8, n. 1, p. 90–100, 2017. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/326>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO



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
MA193 - Gestão de Serviços de Alimentação I

Aulas teóricas: Terças-feiras – 8h30 às 10h30

Aulas práticas: Quartas-feiras – 8h30 às 11h30 (turma A)

Quintas-feiras – 8h30 às 11h30 (turma B)

Semana	Data	Conteúdo	Local
1	03/09 04 e 05/09	Teórica: Apresentação da ementa, objetivos e cronograma da disciplina. Conceitos, objetivos e finalidade de UAN e UPR. Áreas de atuação e atribuições do nutricionista na alimentação coletiva. Prática: Divisão dos grupos de trabalho e organização da atividade de extensão (CH AEC: 1h). Trabalho final – caracterização da unidade e elaboração de cardápio.	Sala de aula
2	10/09 11 e 12/09	Teórica: Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição (teorias da administração; gráficos e estruturas organizacionais). Prática: Trabalho final – descrição da missão da UAN; elaboração de organograma e funcionograma.	Sala de aula Laboratório de informática
3	17/09 18 e 19/09	Teórica: Formas de gestão e tipos de contratos em UAN. Prática: Atividade de extensão (CH AEC: 3h).	Sala de aula Laboratório de informática
4	24/09 25 e 26/09	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – introdução. Prática: Visita técnica a UAN institucional.	Sala de aula UAN
5	01/10 02 e 03/10	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência. Prática: Trabalho final – descrição dos setores e respectiva ambiência da unidade em criação. Atividade de extensão (CH AEC: 2h).	Sala de aula Laboratório de informática
6	08/10 09 e 10/10	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – dimensionamento. Prática: cálculos de dimensionamento de UAN.	Sala de aula Laboratório de informática
7	15/10 16 e 17/10	Teórica: 1ª avaliação escrita Prática: Construção de layout da UAN.	Sala de aula Laboratório de informática
8	22/10 23 e 24/10	Teórica: Equipamentos em UAN – necessidades e dimensionamento Prática: Trabalho final – equipamentos para unidade em criação.	Sala de aula Laboratório de informática
9	29/10 30 e 31/10	Semana Acadêmica	-
10	05/11 06 e	Teórica: Equipamentos em UAN – necessidades e dimensionamento	Sala de aula

	07/11	Prática: Exercícios de dimensionamento de equipamentos.	
11	12/11 13 e 14/11	Teórica: Segurança e saúde no trabalho – NR 01, NR 04, NR 05 Prática: EPIs necessários para UAN em criação.	Sala de aula Laboratório de informática
12	19/11 20 e 21/11	Teórica: Segurança e saúde no trabalho – NR 06, NR 07, NR 09, NR 15. Prática: Visita a UAN comercial.	Sala de aula UAN
13	26/11 27 e 28/11	Teórica: Ergonomia em UAN. Prática: Descrição de aspectos ergonômicos relacionados ao planejamento físico funcional.	Sala de aula Laboratório de informática
14	03/12 04 e 05/12	Teórica: 2ª avaliação escrita Prática: Apresentação dos trabalhos finais.	Sala de aula
15	17/12	Exame Final	Sala de aula

Cronograma sujeito a alterações.

Profa. Dra. Paula Piekarski Barchik