

Ficha02

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							
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							
<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: 4,5
- b. **Atividade avaliativa 2 (A2)** – Atividade de extensão. Peso: 1,5
- c. **Atividade avaliativa 3 (A3)** – Relatório de visita técnica. Peso: 1,5
- d. **Atividade avaliativa 4 (A4)** – Trabalho final. Peso: 2,5

$$\text{NOTA SEMESTRAL} = [(A1 \times 4,5) + (A2 \times 1,5) + (A3 \times 1,5) + (A4 \times 2,5)] / 10$$

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.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Guia ABERC para treinamento de colaboradores de unidades de alimentação e nutrição**. 2.ed. São Paulo, SP: ABERC, 2002. 72f.

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

JEOLÁS, Roberto R. Sollberger. **O negócio em alimentos e bebidas: custos, receitas e resultados no food service através da Engenharia de Cardápio**. São Paulo, SP: Ponto Crítico, 2000. 143 p.

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.

REGGIOLLI, Márcia Regina; GONSALVES, Maria Idati Eiró. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, SP: Atheneu, [2002]. 129p.

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

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2008. 279 p.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, SP: Atheneu, 1997. 219p.

VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação**. 3. ed Brasília, DF: [s.n.], 2011. 227 p.



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 2025.1
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	11/03 12 e 13/03	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 do Trabalho final – caracterização da unidade e elaboração de cardápio.	Sala de aula Laboratório de informática
2	18/03 19 e 20/03	Teórica: Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição (teorias da administração; gráficos e estruturas organizacionais). Prática: Trabalho final – descrição da visão, missão e valores da UAN; elaboração de organograma e funcionograma.	Sala de aula Laboratório de informática
3	25/03 26 e 27/03	Teórica: Formas de gestão e tipos de contratos em UAN. Prática: Atividade de extensão.	Sala de aula Laboratório de informática
4	01/04 02 e 03/04	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – introdução. Prática: Visita técnica a UAN institucional.	Sala de aula UAN
5	08/04 09 e 10/04	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência. Prática: Atividade de extensão.	Sala de aula Laboratório de informática
6	15/04 16 e 17/04	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência. Prática: Trabalho final – descrição dos setores e respectiva ambiência da unidade em criação.	Sala de aula Laboratório de informática
7	22/04 23 e 24/04	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – dimensionamento. Prática: Cálculos de dimensionamento de UAN.	Sala de aula Laboratório de informática
8	29/04	Teórica: 1ª avaliação escrita	Sala de aula
9	06/05 07 e 08/05	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – dimensionamento. Prática: Construção da planta baixa da unidade.	Sala de aula Laboratório de informática

10	13/05 14 e 15/05	Teórica: Equipamentos em UAN – necessidades e dimensionamento Prática: Trabalho final – equipamentos para unidade em criação.	Sala de aula Laboratório de informática
11	20/05 21 e 22/05	Teórica: Equipamentos em UAN – necessidades e dimensionamento. Prática: Exercícios de dimensionamento de equipamentos.	Sala de aula
12	27/05 28 e 29/05	Teórica: Segurança e saúde no trabalho – NR 01, NR 04 e NR 05. Prática: EPC e EPI necessários para UAN em criação.	Sala de aula Laboratório de informática
13	03/06 04 e 05/06	Teórica: Segurança e saúde no trabalho – NR 06, NR 07, NR 09, NR 15. Prática: Visita a UAN comercial.	Sala de aula UAN
14	10/06 11 e 12/06	Teórica: Ergonomia em UAN. Prática: Descrição de aspectos ergonômicos relacionados ao planejamento físico funcional.	Sala de aula Laboratório de informática
15	17/06	Teórica: 2ª avaliação escrita	Sala de aula
15	24 e 25/06	Prática: Apresentação dos trabalhos finais.	Sala de aula
	08/07	Exame Final	Sala de aula

Cronograma sujeito a alterações.

Profa. Dra. Paula Piekarski Barchik