

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 e despesas; ○ 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

- Compreender a terminologia e os conceitos de gestão de pessoas, de gestão de materiais e de gestão de custos;
- 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 abastecidos com maior eficiência;
- Compreender os aspectos de sustentabilidade e gestão de resíduos, relacionados a produção de refeições.
- 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 e debater sobre treinamentos e integração da equipe.
- Calcular custos com matéria-prima e pessoal 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:

- a. **Atividade avaliativa 1 (A1)** – Média das duas avaliações escritas. Peso:4,0
- b. **Atividade avaliativa 2 (A2)** – Atividade de extensão. Peso:1,0
- c. **Atividade avaliativa 3 (A3)** – Treinamento. Peso:2,0
- d. **Atividade avaliativa 4 (A4)** – Trabalhos relacionados a UPR planejada. 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, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ZANARDI, Ana Maria Pinto. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo, SP: Metha, 2003. 202 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.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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.

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

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.

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.

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.

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

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

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
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: 14/03 A: 14/03 B: 17/03	Teórica: Apresentação da ementa, objetivos e cronograma da disciplina. Introdução à gestão de serviços de alimentação. Gestão de materiais – Parte 1 (compras e recebimento). Prática: Revisão de conceitos de técnica dietética (PB, PL, porção, per capita, rendimento, FC, Fco). Exercícios sobre compras em UAN.	Sala de Aula
2	T: 21/03 A: 21/03 B: 24/03	Teórica: Gestão de materiais – Parte 2 (movimentação de estoques, dimensionamento de estoques, métodos de reposição). Prática: Elaboração da lista de compras da unidade.	Sala de Aula Laboratório de informática
3	T: 28/03 A: 28/03 B: 31/03	Teórica: Gestão de materiais – Parte 3 (inventário; valoração de estoques; curva ABC). Prática: Conclusão da lista de compras da unidade. Exercício de valoração de estoques.	Sala de Aula Laboratório de informática
4	T: 04/04 A: 04/04 B: 07/04	Teórica: Compras institucionais (CECANE) Prática: construção e interpretação dos resultados da curva ABC.	Sala de Aula Laboratório de informática
5	T: 11/04 A: 11/04 B: 14/04	Teórica: Sustentabilidade na produção de refeições e gestão de resíduos sólidos na produção da alimentação coletiva. Prática: Análise das pegadas hídricas e de carbono de 1 dia de cardápio da unidade. Descrição dos resíduos sólidos gerados e medidas sustentáveis adotadas pela unidade.	Sala de Aula Laboratório de informática
6	T: 25/04 A: 25/04 B: 28/04	Teórica: Sustentabilidade na produção de refeições e gestão de resíduos sólidos na produção da alimentação coletiva. Prática: Visita a UAN	Sala de Aula UAN
7	T: 02/05 A: 02/05	Teórica: 1º Avaliação Prática: Atividade de extensão (CH ACE: 3h)	Sala de Aula

	B: 05/05		
8	T: 09/05 A: 09/05 B: 12/05	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 1 (descrição de cargos, recrutamento e seleção). Prática: Dimensionamento de pessoal. Exercícios de dimensionamento de pessoal. Dimensionamento de pessoal da Unidade e descrição de dois cargos.	Sala de Aula
9	T: 16/05 A: 16/05 B: 19/05	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 2 (liderança e treinamentos). Prática: Atividade de extensão (CH ACE: 3h)	Sala de Aula
10	T: 23/05 A: 23/05 B: 26/05	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 3 (avaliação de desempenho e produtividade) Prática: Legislação trabalhista e remuneração. Estudo de caso e Planejamento da estrutura de remuneração da UAN	Sala de Aula Laboratório de informática
11	T: 30/05 A: 30/05 B: 02/06	Teórica: Gestão financeira – Parte 1 (conceitos básicos de gestão financeira, classificação de custos, custos envolvidos na produção de refeições). Prática: Apresentação de treinamentos simulados sobre sustentabilidade.	Sala de Aula
12	T: 06/06 A: 06/06 B: 09/06	Teórica: Gestão financeira – Parte 2 (métodos de custeio - absorção e variável, custo de mercadoria vendida). Prática: faturamento, custo com matéria-prima e custo com mão de obra da unidade planejada.	Sala de Aula Laboratório de informática
13	T: 13/06 A: 13/06 B: 16/06	Teórica: Gestão financeira – Parte 3 (formação de preço de venda, lucro, prejuízo e ponto de equilíbrio). Prática: exercícios sobre gestão financeira.	Sala de Aula Laboratório de informática
14	T: 20/06 A: 20/06 B: 23/06	Teórica: 2º Avaliação Prática: Tira dúvidas sobre o trabalho final	Sala de Aula
15	T: 27/06 A: 27/06 B: 30/06	Teórica: Apresentação dos trabalhos finais Prática: Atividade de extensão (CH ACE: 3h)	Sala de Aula
	11/07	Exame Final	

Cronograma sujeito a alterações.

Profa. Dra. Paula Piekarski Barchik