

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA194	DISCIPLINA: GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO II				TURMA: A	
NATUREZA: Obrigatória			MODALIDADE: Presencial			
CH TOTAL: 75h			CH Prática como Componente Curricular (PCC): 0h		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): 9h	
Padrão (PD): 30h	Laboratório (LB): 45h	Campo (CP): 0h	Orientada (OR): 0h	Estágio (ES): 0h	Prática Específica (PE): 0h	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0h
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: GIOVANNA CAMILE VAZ GONÇALVES						

Criação: 25/7/2025

Modificação: 25/7/2025

EMENTA

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

- Módulo 1 – Gestão de Materiais
- 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
- Sustentabilidade em Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Gestão de resíduos sólidos na produção da alimentação coletiva.
- Módulo 3 – Gestão de Pessoas
- 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
- 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:



- 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;
- Interação dialógica;
- 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;
- Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; e,
- Impacto na formação das e dos estudantes, visando fortalecer a experiência discente em termos teóricos, metodológicos e de cidadania.

Carga horária semanal: 5 horas por semana / Sexta-Feira (10:30 as 12:30 hrs) e (13:30h as 16:30 hrs)

FORMAS DE AVALIACAO

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

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

NOTASEMESTRAL = $[(A1 \times 5) + (A2 \times 1,5) + (A3 \times 3,5)] / 10$

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, 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.

CRONOGRAMA DE AULAS

Semana	Data	Conteúdo	Local
1	08/08	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	15/08	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	22/08	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	29/08	Teórica: Compras institucionais (CECANE) Prática: Construção e interpretação dos resultados da curva ABC.	Sala de Aula Laboratório de informática
5	05/09	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	12/09	Teórica: 1º Avaliação Escrita Prática: Visita a UAN – Colégio Senhora de Fátima	Sala de Aula UAN



7	19/09	Teórica: Sustentabilidade na produção de refeições Prática: Planejamento da atividade de extensão (ACE)	Sala de Aula
8	26/09	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	03/10	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 2 (liderança e treinamentos). Prática: Apresentação de treinamentos sobre sustentabilidade (ACE).	Sala de Aula
10	10/10	Teórica: Aplicação dos treinamentos de sustentabilidade no RU (ACE). Prática: Gestão de pessoas – Parte 3 (avaliação de desempenho e produtividade)	RU Sala de Aula



11	17/10	Teórica: Gestão financeira – Parte 1 (conceitos básicos de gestão financeira, classificação de custos, custos envolvidos na produção de refeições). Prática: Legislação trabalhista e remuneração. Estudo de caso e Planejamento da estrutura de remuneração da UAN.	Sala de Aula
12	24/10	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	31/10	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	07/11	Teórica: 2º Avaliação Prática: Tira dúvidas sobre o trabalho final	Sala de Aula
15	14/11	Teórica: Apresentação dos trabalhos finais Prática: Apresentação dos trabalhos finais	Sala de Aula
	28/11	Exame Final	

