

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA193	DISCIPLINA: GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I				TURMA: A	
NATUREZA: Obrigatória			MODALIDADE: Presencial			
CH TOTAL: 75h			CH Prática como Componente Curricular (PCC): 0h		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): 6h	
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: TALINE PINHEIRO DA SILVA						

Criação: 29/9/2025

Modificação: 29/9/2025

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

- 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:

1. 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;
2. Interação dialógica;
3. 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;
4. Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; e,
5. 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:



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)** – Relatório de visita técnica. Peso: 1,0
4. **Atividade avaliativa 4 (A4)** – Trabalho final. Peso: 2,5

$$\text{NOTA SEMESTRAL} = [(A1 \times 5,0) + (A2 \times 1,5) + (A3 \times 1,0) + (A4 \times 2,5)] / 10$$

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.

CRONOGRAMA DE AULAS

Aulas teóricas: Terças-feiras – 7h30 às 09h30

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

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

Semana	Data	Conteúdo	Local
--------	------	----------	-------



1	05/08 06 e 07/08	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	12/08 13 e 14/08	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	19/08 20 e 21/08	Teórica: Formas de gestão e tipos de contratos em UAN. Prática: Estudo de caso: formas de gestão e contratos	Sala de aula Laboratório de informática
	26/08 27 e 28/08	Semana Acadêmica de Nutrição	-



4	02/09 03 e 04/09	Teórica: Segurança e saúde no trabalho Prática: Trabalho final – EPC e EPI necessários para UAN em criação.	Sala de aula Laboratório de informática
5	09/09 10 e 11/09	Teórica: Segurança e saúde no trabalho Prática: Estudo de caso: segurança e saúde no trabalho	Sala de aula Laboratório de informática
6	16/09 17 e 18/09	Teórica: Segurança e saúde no trabalho - Ergonomia em UAN. Prática: Visita técnica a UAN institucional.	Sala de aula UAN
7	23/09 24 e 25/09	Teórica: Primeira avaliação escrita Prática: atividade de extensão curricular	Sala de aula Laboratório de informática
8	30/09 01 e 02/10	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – introdução Prática: Trabalho final – levantamento dos setores e cálculos de dimensionamento de UAN	Sala de aula Laboratório de informática



9	07/10 08 e 09/10	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – dimensionamento Prática: Trabalho final – cálculos de dimensionamento e construção da planta baixa da UAN	Sala de aula Laboratório de informática
10	14/10 15 e 16/10	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – dimensionamento Prática: Visita a UAN comercial	Sala de aula UAN
-	21/10 22 e 23/10	SIEPE	
13*	29 e 30/10	Prática: Trabalho final – equipamentos para unidade em criação	Laboratório de informática
12	04/11 05 e 06/11	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência. Prática: atividade de extensão curricular	Sala de aula UAN
11	11/11 12 e 13/11	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência. Prática: Trabalho final – Construção da planta baixa da unidade e descrição da ambiência dos setores	Sala de aula Laboratório de informática



13*	18/11	Teórica: Equipamentos em UAN – necessidades e dimensionamento.	Sala de aula
14	25/11 26 e 27/11	Teórica: Equipamentos em UAN – necessidades e dimensionamento. Prática: Exercícios de dimensionamento de equipamentos.	Sala de aula
15	02 03 e 04/12	Teórica: 2ª avaliação escrita Prática: Apresentação dos trabalhos finais.	Sala de aula
	16/12	Exame Final	Sala de aula

* Aulas teóricas e práticas em semanas diferentes devido a feriado.

Cronograma sujeito a alterações.

