

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: GIOVANNA CAMILE VAZ GONÇALVES						

Criação: 15/1/2026

Modificação: 21/1/2026

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

Não disponível

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 à 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 06horas, 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

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.

CRONOGRAMA DE AULAS

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



1	24/02	<p>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.</p> <p>Prática: Divisão dos grupos de trabalho e organização do Trabalho final – caracterização da unidade e elaboração de cardápio.</p>	Sala de aula Laboratório de informática
	25/02		
2	03/03	<p>Teórica: Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição (teorias da administração; gráficos e estruturas organizacionais).</p> <p>Prática: Trabalho final – descrição da visão, missão e valores da UAN; elaboração de organograma e funcionograma.</p>	Sala de aula Laboratório de informática
	04/03		
3	10/03	<p>Teórica: Formas de gestão e tipos de contratos em UAN.</p> <p>Prática: Estudo de caso: formas de gestão e contratos</p>	Sala de aula Laboratório de informática
	11/03		
4	17/03	<p>Teórica: Segurança e saúde no trabalho</p> <p>Prática: Trabalho final – EPC e EPI necessários para UAN em criação.</p>	Sala de aula Laboratório de informática
	18/03		



5	24/03 25/03	Teórica: Segurança e saúde no trabalho Prática: Trabalho final – EPC e EPI necessários para UAN em criação.	Sala de aula Laboratório de informática
6	31/03 01/04	Teórica: Segurança e saúde no trabalho Prática: Estudo de caso: segurança e saúde no trabalho	Sala de aula Laboratório de informática
7	07/04 08/04	Teórica: Segurança e saúde no trabalho - Ergonomia em UAN. Prática: Visita técnica a UAN institucional.	Sala de aula UAN
7	14/04 15/04	Teórica: Primeira avaliação escrita Prática: atividade de extensão curricular	Sala de aula Laboratório de informática
8	21/04 22/04	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	28/04 29/04	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	05/05 06/05	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – dimensionamento Prática: Visita a UAN comercial	Sala de aula UAN
-	12/05 13/05	CONBRAN	
11	19/05 20/05	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência Prática: Trabalho final – equipamentos para unidade em criação	Sala de aula Laboratório de informática
12	26/05 27/05	Teórica: Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência. Prática: atividade de extensão curricular	Sala de aula UAN



11	02/06 03/06	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	09/06 10/06	Teórica: Equipamentos em UAN – necessidades e dimensionamento. Prática: Exercícios de dimensionamento de equipamentos.	Sala de aula Laboratório de informática
14	16/06 17/06	Teórica: 2 ^a avaliação escrita Prática: Apresentação dos trabalhos finais.	Sala de aula
15	23/06	Exame Final	Sala de aula

