

## FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: <b>MA193</b>	DISCIPLINA: <b>GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I</b>				TURMA: <b>A</b>	
NATUREZA: <b>Obrigatória</b>			MODALIDADE: <b>Presencial</b>			
CH TOTAL: <b>75h</b>			CH Prática como Componente Curricular (PCC): <b>0h</b>		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): <b>6h</b>	
Padrão (PD): <b>30h</b>	Laboratório (LB): <b>45h</b>	Campo (CP): <b>0h</b>	Orientada (OR): <b>0h</b>	Estágio (ES): <b>0h</b>	Prática Específica (PE): <b>0h</b>	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): <b>0h</b>
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: <b>GIOVANNA CAMILE VAZ GONÇALVES</b>						

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 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

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



5	24/03 25/03	<b>Teórica:</b> Segurança e saúde no trabalho  <b>Prática:</b> Trabalho final – EPC e EPI necessários para UAN em criação.	Sala de aula Laboratório de informática
6	31/03 01/04	<b>Teórica:</b> Segurança e saúde no trabalho  <b>Prática:</b> Estudo de caso: segurança e saúde no trabalho	Sala de aula Laboratório de informática
7	07/04 08/04	<b>Teórica:</b> Segurança e saúde no trabalho - Ergonomia em UAN.  <b>Prática:</b> Visita técnica a UAN institucional.	Sala de aula UAN
7	14/04 15/04	<b>Teórica:</b> Primeira avaliação escrita  <b>Prática:</b> atividade de extensão curricular	Sala de aula Laboratório de informática
8	21/04 22/04	<b>Teórica:</b> Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – introdução  <b>Prática:</b> Trabalho final – levantamento dos setores e cálculos de dimensionamento de UAN	Sala de aula Laboratório de informática



9	28/04 29/04	<b>Teórica:</b> Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – dimensionamento  <b>Prática:</b> Trabalho final – cálculos de dimensionamento e construção da planta baixa da UAN	Sala de aula Laboratório de informática
10	05/05 06/05	<b>Teórica:</b> Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – dimensionamento  <b>Prática:</b> Visita a UAN comercial	Sala de aula UAN
-	12/05 13/05	CONBRAN	
11	19/05 20/05	<b>Teórica:</b> Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência  <b>Prática:</b> Trabalho final – equipamentos para unidade em criação	Sala de aula Laboratório de informática
12	26/05 27/05	<b>Teórica:</b> Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência.  <b>Prática:</b> atividade de extensão curricular	Sala de aula UAN



11	02/06  03/06	<b>Teórica:</b> Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição – ambiência.  <b>Prática:</b> 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	<b>Teórica:</b> Equipamentos em UAN – necessidades e dimensionamento.  <b>Prática:</b> Exercícios de dimensionamento de equipamentos.	Sala de aula Laboratório de informática
14	16/06  17/06	<b>Teórica:</b> 2ª avaliação escrita  <b>Prática:</b> Apresentação dos trabalhos finais.	Sala de aula
15	23/06	<b>Exame Final</b>	Sala de aula

