

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: PAULA PIEKARSKI BARCHIK						

Criação: 6/7/2026

Modificação: 6/7/2026

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 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 2 – 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 3 - Sustentabilidade na produção de refeições
- ODS – Objetivos do desenvolvimento sustentável;
- Sustentabilidade em Unidade de Alimentação e Nutrição – análise do ciclo de vida;
- Indicadores de desperdício;



- Gestão de resíduos sólidos na produção da alimentação coletiva.
- 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;

OBJETIVO GERAL

Desenvolver a visão sistêmica e a competência gerencial dos acadêmicos na gestão de materiais, pessoas, sustentabilidade e finanças em serviços de alimentação.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aplicar modelos previsão de compras e ferramentas de controle de estoque, determinando níveis de reposição com foco na eficiência do abastecimento de diferentes serviços de alimentação.
- Construir e interpretar indicadores gerenciais de materiais, como a Curva ABC e métodos como os de valoração de estoques, utilizando-os como suporte para o planejamento estratégico.
- Executar cálculos de dimensionamento de pessoal e estruturar escalas de trabalho, integrando as exigências operacionais do serviço de alimentação às normas da legislação trabalhista e convenções coletivas.
- Avaliar estratégias de liderança, mediação de conflitos e capacitação de equipes, visando à retenção de talentos, ao desenvolvimento de competências e à produtividade em cozinhas industriais.
- Relacionar como os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável se relacionam direta ou indiretamente com as atitudes de gestão de um serviço de alimentação.
- Mensurar os indicadores de desperdício e a gestão de resíduos sólidos, correlacionando o impacto socioambiental das ações de sustentabilidade aos custos operacionais da produção de refeições.
- Analisar os principais componentes dos custos em UAN, conhecer indicadores de controle financeiro e utilizar esses dados para a tomada de decisões gerenciais que garantam a viabilidade econômica do serviço de alimentação, sem comprometer o direito humano à alimentação adequada (DHAA).



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.

FORMAS DE AVALIACAO

A avaliação da disciplina será composta de 4 componentes:

1. **Atividade avaliativa 1 (A1)** – Média das duas avaliações escritas. Peso: 4,5
2. **Atividade avaliativa 2 (A2)** – Média das atividades realizadas nas aulas práticas. Peso: 3,5
3. **Atividade avaliativa 3 (A3)** – Relatórios de visitas técnicas. Peso: 1,0
4. **Atividade avaliativa 4 (A4)** – Média dos questionários on line pós aulas práticas. Peso: 1,0

A nota semestral será calculada com base na fórmula a seguir:

$$\text{NOTA SEMESTRAL} = [(A1 \times 4,5) + (A2 \times 3,5) + (A3 \times 1,0) + (A4 \times 1,0)] / 10$$

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a setenta (70), 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

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



CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia. 5. ed. Barueri: Manole, 2016. E-book. p.A. ISBN 9788520451700. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520451700/>

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Materiais: Uma Abordagem Introdutória. 4. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2022. E-book. p.Capa. ISBN 9786559772889. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559772889>

MEZOMO, Iracema de B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 6. ed. Barueri: Manole, 2015. E-book. p.A. ISBN 9788520449820. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520449820/>

MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre: SAGAH, 2017. E-book. p.Capa. ISBN 9788595020450. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020450/>

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. 12. ed. Barueri: Manole, 2015. E-book. p.392. ISBN 9788520448151. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448151/>.

CRONOGRAMA DE AULAS

Semana	Data	Conteúdo	Local
1	07/08	Teórica: Apresentação da ementa, cronograma da disciplina e critérios de avaliação. Gestão de materiais - Parte 1 (compras no setor privado, recebimento e armazenamento). Prática: Apresentação do cenário base da UAN base a ser trabalhada no semestre. Análise do cardápio e ajustes nas FTP.	Sala de Aula Laboratório de informática



2	14/08	Teórica: Gestão de materiais Parte 1 - Compras no setor público (CECANE) Prática: Elaboração e dimensionamento da lista de compras da UAN base para uma semana de funcionamento.	Sala de Aula Laboratório de informática
3	21/08	Teórica: Gestão de materiais – Parte 2 (métodos de reposição, dimensionamento de estoques). Prática: Visita técnica	Sala de Aula UAN
4	28/08	SAN	
5	11/09	Teórica: Gestão de materiais – Parte 3 (inventário; valoração de estoques; curva ABC). Prática: Exercício de valoração de estoque + Construção e interpretação gerencial da Curva ABC de estoque da UAN base.	Sala de Aula Laboratório de informática
6	18/09	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 1 (Descrição de cargos. Dimensionamento de pessoal). Prática: Exercícios de dimensionamento de pessoal + dimensionamento de pessoal da UAN base.	Sala de Aula Laboratório de informática



7	25/09	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 2 (Recrutamento e seleção de pessoal. Formações). Prática: Exercício de seleção de pessoal. Estruturação de formação.	Sala de Aula Laboratório de informática
8	02/10	Teórica: Gestão de pessoas – Parte 3 (liderança, avaliação de desempenho e produtividade; gestão de conflitos em UAN). Prática: Legislação Trabalhista aplicada, atuação de sindicatos da categoria e convenções coletivas de trabalho - Montagem da escala de folgas e da estrutura de remuneração da UAN base.	Sala de Aula Laboratório de informática
9	09/10	Teórica: 1º Avaliação Prática: Visita técnica a UAN com aplicação de check-list (ACE)	Sala de Aula UAN
10	16/10	Teórica: Sustentabilidade na produção de refeições (Conceitos gerais, ODS, análise do ciclo de vida da refeição) Prática: Análise de pegadas hídricas/carbono de 1 dia de cardápio da UAN base + cálculo do desperdício e estratégia de ação.	Sala de Aula Laboratório de informática
11	23/10	SIEPE	



12	30/10	Teórica: Sustentabilidade na produção de refeições (Desperdício e gestão de resíduos sólidos). Prática: Construção coletiva do plano de ação a ser entregue para UAN visitada.	Sala de Aula Laboratório de informática
13	06/11	Teórica: Gestão financeira – Parte 1 (conceitos básicos de gestão financeira, receitas, custos e sua classificação, custos envolvidos na produção de refeições, CMV). Prática: Levantamento de receita e custos da UAN base.	Sala de Aula Laboratório de informática
14	13/11	Teórica: Gestão financeira – Parte 2 (métodos de custeio - absorção e variável, DRE, ponto de equilíbrio, formação de preço de venda). Prática: Elaboração e discussão do DRE da UAN base.	Sala de Aula Laboratório de informática
15	27/11	Teórica: 2º Avaliação Prática: Visita técnica a UAN	Sala de Aula UAN
	11/12	Exame Final	Sala de Aula

