



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Administração de Serviços de Alimentação I      **CÓDIGO:**

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas    **CRÉD. TEÓR.:** 3 **CRÉD. PRAT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Administração Geral Aplicada a Nutrição

### EMENTA

Administração /gestão dos diversos serviços de alimentação, planejamento geral e físico, organização geral e estrutural dos recursos humanos, de materiais e dos serviços especiais nas unidades de alimentação .

### OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA

#### Geral

Aplicar as teoria de planejamento ,organização , comando, coordenação e controle nos diversos serviços de alimentação e nutrição nas diferentes coletividades.

Levar o aluno a compreender ao importância do NUTRICIONISTA como membro ativo da equipe da saúde na solução de problemas relacionados a alimentação e nutrição relacionados ao indivíduos e comunidades .

#### Específicos:

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Distinguir as diferentes funções ligadas à área administrativa e sua adequação aos serviços de alimentação e nutrição.
- Estabelecer metas para atender os objetivos dos serviços de alimentação e nutrição e suas relações dentro da empresa e como empresa
- Construir / implantar projetos sobre planta física , discriminando as áreas , espaços de construção,instalações , equipamentos e “layout “
- Listar os diferentes tipos de estruturas e suas utilização nas UANs e em serviços de Alimentação

- Organizar e operacionalizar um sistema de recursos humanos ,com os principais sub-sistemas a ele pertinentes na área de alimentação e nutrição nos diversos tipos de serviços.
- Diferenciar vantagens e desvantagens dos serviços contratados à terceiros em função da especificação/ especialidades dos serviços de alimentação
- Estabelecer relação intra e interdepartamental que aumentem o nível de eficiência e eficácia das UANs.
- Exercer um controle concorrente de toda a UAN.
- Mostrar os princípios básicos de custos
- Operacionalizar os serviços especiais na área de alimentação e nutrição utilizando recursos técnicos e científicos e também éticos.
- Distinguir a disciplina dentro do curriculum ,face as demais.

## **METODOLOGIA**

Aulas expositivas utilizando recursos como quadro de giz ,data show , retro projetor e projetor de slides , textos didáticos , pesquisa de campo e seminários relacionadas a temática de alimentação e nutrição.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I – ADMINISTRAÇÃO DAS UNIDADES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- 1.1- Administração aplicadas nos serviços e unidades de alimentação e nutrição:Legislação , responsabilidade técnica .
- 1.2 – Objetivos dos serviços e unidades de alimentação e nutrição
- 1.3 – Condições e funcionamento dos serviços e unidades de alimentação e nutrição.
- 1.4 - Aplicabilidade da administração nos serviços e unidades de alimentação e nutrição e a integração com outras disciplinas

### **UNIDADE II- PLANEJAMENTO NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- 2.1- Planejamento físico de serviços e unidades de alimentação e nutrição.
- 2.2 – Orientação à planta física (área, localização , ambiência [revestimento, iluminação ,ventilação ,etc ] de hospitais e similares , restaurantes ,spas e lactários.
- 2.3 –Planejamento de cardápios (tipos , políticas de cardápios) aplicada a restaurantes de coletividades / institucionais , comerciais e similares
- 2.4 –Planejamentos das diversas áreas dos serviços e unidades de alimentação e nutrição e lactários .

### **UNIDADE III – ORGANIZAÇÃO NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- 3.1- Estruturação : tipos , características , vantagens e aplicação
- 3.2- Organograma , fluxogramas nos serviços e unidades de alimentação e nutrição.

- 3.3-Aspectos modernos da departamentalização
- 3.4 – Administração de Recursos Humanos nos serviços e unidades da alimentação e nutrição :
  - 3.4.1 – Recrutamento e seleção
  - 3.4.2 – Treinamento
  - 3.4.3 - Política de Cargos e Salários
  - 3.4.4- Avaliação de desempenho
  - 3.4.5- Métodos de dimensionamento de pessoal

#### UNIDADE IV - COMANDO NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- 4.1 – Chefia , liderança e administração
- 4.2 – Tipos de lideranças e características
- 4.4- Atribuição geral e específica do nutricionista / Código de ética no enfoque administrativo
- 4.5- Relações Interpessoais nos serviços e unidades de alimentação e nutrição
- 4.6 – Terceirização e Serviços de auto gestão

#### UNIDADES V – SEMINÁRIOS EM TEMÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO , NUTRIÇÃO E AVALIAÇÃO DE SERVIÇOS.

#### UNIDADES VI – CONTROLE NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- 6.1- Função controle nas diferentes áreas dos serviços e unidades de alimentação e nutrição
- 6.2- Utilização dos instrumentos de controle
- 6.3 Apuração de custos
  - 6.3.1 – Objetivos de custos
  - 6.3.2- A apuração de custos de serviços e unidades de alimentação e nutrição

#### UNIDADE VI -- TÓPICOS ESPECIAIS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- 7.1- Comportamento profissional , técnicas de apresentação , Marketing Pessoal.
- 7.2- Alimentação e cultura de outros povos.
- 7.3 –Análise e crítica nutricional dos cardápios internacionais .

#### **AVALIAÇÃO**

Prova escrita , seminários com apresentação escrita e oral , estudos dirigidos , apresentação de trabalhos científicos , trabalhos de extensão universitária.

## **BIBLIOGRAFIA**

ABREU , EDELI S. E ET . **Gestão de Unidades de Alimentação ;um modo de fazer**, 2ª edição revisada e ampliada , São Paulo ,Metha . 2007

CHIAVENATO, IDALBERTO . **Gestão de Pessoas : o novo papel dos recursos humanos nas organizações**, Rio de Janeiro ,Elsevier /Campus , 1999.

COLEÇÃO VOCÊ S.A , **Manual de Etiqueta no Trabalho** , São Paulo , Abril , 2003

MATARAZZO, CLAUDIA . **Negócios –Etiqueta Faz Parte** ,São Paulo , Melhoramentos, 2003.

MIRANDA , LUIZA. **NEGÓCIOS &FESTAS – Cerimonial e Etiquetas em Eventos**, BH/MG, Autêntica , 2001

MEZOMO , IRACEMA DE BARROS .**Os Serviços de Alimentação ,Planejamento e Administração** , 5ª edição , São Paulo , Manole , 2002 .

ORNELLAS , LIESELOTTE HOSCHL . **A alimentação Através dos Tempos** ,SC ,UFSC ,2003

PHILIPPI , SONIA TUCUNDUVA .**Nutrição e Técnica Dietética** , 2ª edição revisada e atualizada , São Paulo , Manole , 2006

RIBEIRO ,OSNI MOURA .**Contabilidade de Custo Fácil** , 5ª edição , São Paulo , Saraiva, 1997.

REGGIOLE , MÁRCIA REGINA E ET . **Planejamento de Cardápios e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição** , São Paulo ,Atheneu , 2000.

TEIXEIRA , SUSANE E ET . **Administração Aplicada à Unidades de Alimentação** , São Paulo , Saraiva , 2002.

SILVA FILHO , ANTONIO ROMÃO . **Manual Básico para Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais** , São Paulo , Varela , 1996

VAZ , CÉLIA SILVEIRA .**Alimentação de Coletividade :uma Abordagem Gerencial** , Brasília , 2003

ZANELLA , LUIZ CARLOS .**Instalação e Administração de Restaurantes**, São Paulo , Metha, 2007

Assinatura do Professor : Mônica Valle de Carvalho e Elka do Couto Coelho de Carvalho

