

PLANO DE DISCIPLINA		
Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO II	Departamento: NUTRIÇÃO APLICADA	Código: SNA0057
A disciplina será ofertada para o curso de Nutrição: (X) integral (X) noturno () integral e noturno		
Professor(es) responsável(eis): PROF ^a Dra. ROSA MARIA DE SÁ ALVES - INTEGRAL PROF ^a Dra. RENATA B. FERNANDES FONSECA - NOTURNO		
Professor(es) ministrante(s): PROF ^a Dra ROSA MARIA DE SÁ ALVES e PROF ^a Dra. RENATA B. FERNANDES FONSECA		
Carga horária*: 60 horas	Crédito teórico*: 2	Crédito prático*: 1
O conteúdo prático será ofertado remotamente: () sim (x) não () parcialmente No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos? Serão oferecidos assim que for possível a realização de tais atividades de forma presencial.		
Pré-requisito*: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I (ASA I)		
Ementa*: Alimentação em coletividades, programa de alimentação do trabalhador, Funcionamento das diversas áreas de produção dos serviços de alimentação e nutrição , controle em produção de refeições , segurança e higiene do trabalho , custeamento nos serviços de Alimentação e Nutrição.		
<p>Conteúdo programático:</p> <p>Unidade I: Unidade de Alimentação e Nutrição; 1.1 Coletividade: Conceitos e importância, características de cada coletividade; 1.2 Tipos de unidades e serviços/ gestão; 1.3 Objetivos: gerais e específicos; 1.4 Condições de funcionamento: área física, dimensionamento de recursos, tipos de liderança, normas administrativas e sanitárias; 1.5 Finalidades da alimentação conforme ótica empresarial; 1.5.1 Alimentação e a empresa. Diversos tipos de gestão; 1.5.2 Alimentação balanceada e a produtividade; 1.5.3 Alimentação para diversas atividades dos clientes das empresas e restaurantes; 1.6 P.A.T (Programa de alimentação do trabalhador): Conceitos, objetivos, legislação operacionalização do programa.</p> <p>Unidade II: Planejamento Funcional Aplicado aos Diversos Segmentos da Alimentação e Nutrição; 2.1 Aplicação do Planejamento operacional aplicada aos serviços e unidades de alimentação e nutrição; 2.2 Planejamento físico no funcionamento das unidades e serviços de alimentação e nutrição; 2.3 Estrutura organizacional das unidades e serviços de alimentação e nutrição no funcionamento dos serviços e unidades de alimentação e nutrição, relações interdepartamentais (equipe de trabalho): equipe multiprofissionais nos hospitais, empresas públicas e privadas, indústrias; 2.4 Planejamento de Cardápios, tipos e adequação as coletividades e gestões dos diversos serviços de alimentação e nutrição; 2.5 Operacionalização nos diversos serviços, cardápios para eventos e campanhas.</p> <p>Unidade III: Áreas de Funcionamentos das Unidades de Alimentação; 3.1 FUNCIONAMENTO e organização das áreas operacionais; 3.1.1 Área de RECEPÇÃO; 3.1.1.1 Aplicação da teoria de administração de material: função compras; objetivos de compras/atribuição da função compras; 3.1.1.2 Requisição/rotinas da área de recepção; 3.1.1.3 Especificação de material: gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos, material de limpeza e descartáveis; 3.1.1.4 Processo de licitação: convite, tomada de preços e concorrências; 3.2 Área de ESTOCAGEM; 3.2.1 Tipos de estoque/Critérios de avaliação de estoques/Fichas de estoques/Curva ABC/Cálculo de estoques; 3.2.1 Utilização de equipamentos específicos da área de estocagem; 3.3 Área de PRÉ-PREPARO e COCÇÃO; 3.3.1 Aplicação de técnicas de pré-preparo e cocção, tipos de cocção nos diversos processos que envolve os diferentes tipos de gêneros alimentícios; 3.3.2 utilização de equipamentos específicos das áreas de pré-preparo e cocção; 3.3.3 Utilização de fichas de preparação e outros impressos da área; 3.4 Área de DISTRIBUIÇÃO/RESTAURANTE; 3.4.1 Adequação da distribuição em função do tipo de instituição/restaurante/clientela; 3.4.1 Indicadores para funcionamento de restaurantes institucionais e comerciais; 3.4.1.1 Índice de utilização/índice de rotação/tempo médio/turnos de refeições; 3.5 Área de Higienização; 3.5.1 Equipamentos, utensílios utilizados na higienização.</p> <p>Unidade IV: Controle e Produção; 4.1 Instrumentos de controle/legislação pertinente; 4.2 Resto x Ingesta: Conceitos, cálculos e aplicabilidade nos serviços; 4.3 Avaliação da Produção/Volume de Produção; 4.4 Qualidade x Produção.</p>		

<p>Unidades V: Legislação e Saúde do Trabalhador; 5.1 Estudo de tempo e movimento: Ergonomia; 5.1.1 Conceitos e aplicação; 5.1.2 Produção x nutrição; 5.2 Segurança do trabalho nas áreas de produção de refeições; 5.2.1 Noções básicas de segurança do trabalho; 5.2.2 Conceitos de atos inseguros, condições inseguras e fatores de insegurança pessoal; 5.2.3 Agravo à saúde do trabalhador (doenças e acidentes).</p> <p>Unidade VI: Administração Financeira; 6.1 Custos como instrumento administrativo; 6.2 Apuração de custos; 6.2.1 Objetivos de custos; 6.2.1 A apuração de custos de serviços e unidades de alimentação e nutrição; 6.3 Sistema de custeamento, ordem de produção e custo por processo; 6.4 Fluxo de custos.</p>
<p>Metodologia: Aulas expositivas utilizando recursos possíveis como a projeção de slides através de power point ou qualquer outro programa similar. Estímulo a debates através das dinâmicas e atividades propostas. Elaboração de trabalhos utilizando material didático disponibilizado como textos, artigos, filmes, documentários e exercícios (CRÉDITOS TEÓRICOS).</p>
<p>As atividades serão: () síncronas () assíncronas (X) síncronas e assíncronas Percentual aproximado de atividades: 50% síncronas 50% assíncronas</p>
<p>Avaliação: Atividades avaliativas como trabalhos e exercícios amparados em textos didáticos e temas desenvolvidos nas atividades síncronas e assíncronas.</p>
<p>Plataformas digitais: () Moodle (x) Google institucional/ FOR EDUCATION () Não definido</p>
<p>Bibliografia: ABREU, EDELI S., SPINELLI, M.G.N., PINTO, A.M.S., Gestão de Unidades de Alimentação: um modo de fazer, 2ª edição revisada e ampliada, São Paulo, Metha, 2007. ARAÚJO, MARIA ODETE D. E G., THERBIA, MARIA M.; Alimentos “Per capita”, RN, Editora Universitária, UFRN, 1992. ARRESTO, FELIPE FERNANDEZ. Comida, Uma História, São Paulo, Record, 2004. BARRETO, RONALDO L. P., Passaporte Para o sabor, Tecnologia de elaboração de cardápios ,5ª edição, Senac, 2004. BARHAM, PETER.; TRADUÇÃO MARIA HELENA VILLAR. A Ciência da Culinária, São Paulo, Roca ,2002 BENEDICTO, MARIA DE LOURDES E ET. Manual de dietas para restaurante industrial, São Paulo, Atheneu, 1997. BENSOUSSAN. EDDY, ALBIERI, SERGIO. Manual de Higiene , Segurança e Medicina do Trabalho, São Paulo, Atheneu, 1997 . CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas, o novo papel dos recursos humanos nas organizações, Rio de Janeiro, Elsevier/Campus, 1999. MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS – Segurança e Medicina do Trabalho – nº16, São Paulo, Atlas, 1999. 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. ORNELLAS, LIESELOTTE HOSCHL. Técnica Dietética, 10ª edição, São Paulo, Atheneu Editora, 2007. PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. Nutrição e Técnica Dietética ,2ª edição revisada e atualizada, São Paulo, Manole, 2006. PROENÇA, ROSSANA P.C. E ET. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis/SC, UFSC, 2005. 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.</p>