



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 Geral Aplicada à Nutrição - AGAN

CÓDIGO:

CARGA HORÁRIA: 60 horas **CRÉD. TEOR.:** 2 **CRÉD. PRÁT.:** 1

PRÉ-REQUISITO: Nutrição Dietética I

EMENTA

Estudo da Teoria da Administração: as diferentes correntes do pensamento; Objeto de Estudo da Administração Geral e em Saúde; Funções administrativas e sua aplicação à Nutrição; Tipos de Estruturas e Departamentalização; Gestão da Qualidade e de Marketing; O “estado da arte” da Administração em Nutrição; Aplicação aos diferentes campos de atuação do nutricionista.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral:

Fornecer elementos conceituais básicos de Administração para o desenvolvimento de uma reflexão teórico-empírica, com base no pensamento administrativo, de modo a aplicá-los aos diferentes campos de atuação do Nutricionista.

Específicos

- Definir e reconhecer a importância da Administração nos dias atuais e como ela se tornou uma atividade imprescindível na condução da sociedade moderna
- Relacionar as principais abordagens das teorias organizacionais com a atual administração;
- Descrever o efeito da Globalização na economia e nas organizações
- Desenvolver um senso crítico em relação a valores e atitudes profissionais do Gestor em Nutrição, baseados em suas experiências e novas abordagens adquiridas
- Elaborar as fases de um sistema de qualidade. Aplicar as ISO 9000 e 14000 às diferentes Empresas e Serviços

- Reconhecer os princípios e técnicas de marketing e planejar sua aplicação em UANs
- Debater sobre a qualidade de vida no trabalho e o meio ambiente em UANs.
- Aplicar, aos diferentes campos de trabalho da Nutrição, os elementos adquiridos na união de Teoria, em sala de aula e *Praxis* extra muros da Universidade..

METODOLOGIA

Acompanhando as unidades programáticas, serão utilizadas as seguintes metodologias semi-estruturadas, através de técnicas de ensino básicas:

- Encontros Presenciais:** aulas expositivas com recursos diferenciados: datashow, retroprojetor, DVDs, vídeos, quadro de giz.
- Encontros Presenciais:** alunos, através de grupos, desenvolvem seminários, resumos, resenhas críticas e vivências do tipo: jogo de negócios e *reality show*..
- Encontros Presenciais *Extra Campi*:** visitas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), com entrevistas guiadas, relatórios e presença de nutricionista.
- Encontros Virtuais:** Trabalho orientado de busca na Internet de textos, a partir de debate e informações dadas em sala de aula e em Banco de Dados Científicos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I : Introdução à Administração

- Conceitos, Evolução e Características
- Objetivo do Estudo; Histórico
- Tipos de Habilidades
- Conceitos básicos: Organização e Administração, Processos Administrativos e Áreas Funcionais, Conceito de Homem, O papel dos Gerentes, Tendências das Organizações, Globalização, Competitividade,
 - Relação entre objetivos organizacionais e individuais
 - Interrelações com a Gestão em Saúde e em Nutrição

UNIDADE II: As Teorias de Administração

- Escola Clássica:
 - Administração Científica - Taylor
 - Administração Anatômica – Fayol
 - Escola de Relações Humanas:
- Escola Comportamentalista
- Teoria de Sistemas
- Abordagem Situacional ou Contingencial
- Administração Contemporânea
- Aplicações às Unidades de Alimentação e Nutrição

UNIDADE III: OBJETO DE ESTUDO DA ADMINISTRAÇÃO E DA ADMINISTRAÇÃO EM NUTRIÇÃO

- Conceitos de Empresa
- Classificação na área da Nutrição
- Tipos de Estrutura Organizacional; características; aplicação.

- Departamentalização;
- Estrutura Matricial por Projetos
- A mudança organizacional para a melhoria contínua

UNIDADE IV: FUNÇÕES ADMINISTRATIVAS

- Planejamento: conceitos, tipos e instrumentos
- Planejamento; Plano; Programa e Projeto
- Etapas do Planejamento
- Planejamento Estratégico
 - Organização: um novo funcionário, uma nova Economia.
- Conceituação, alcance do controle, níveis administrativos.
 - Comando, Gestão e Liderança
 - Coordenação: relações intra e interdepartamentais
 - Controle, Avaliação e Supervisão: o sistema de *feedback*

UNIDADE V: GESTÃO DA QUALIDADE

- Conceito de qualidade. Fundamentos do modelo TQM(Total Quality Management)
- Evolução da gestão da qualidade.
- Planejamento, manutenção e melhoria da qualidade.
- Qualidade como Estratégia de Negócio.
- Modelos de melhoria da qualidade.
- Ferramentas da qualidade. O ciclo PDCA.
- ISO 9000 e ISO 14.000 seus aspectos gerais e motivação para adoção e evolução.
- Garantia da qualidade em diferentes tipos de UANs.

UNIDADE VI: Marketing

- Conceito e Evolução do Pensamento em Marketing
- Marketing Estratégico
- Sistemas de Informações e Pesquisa de Marketing
- Decisões de Marketing ; O sistema 4 Os (produto, preço, promoção e ponto)
- Gerenciamento de Produtos e Estratégias de Vendas
- Marketing de Relacionamento
- Tipos de Mercado e o Comportamento do Consumidor
- Plano de Marketing: conceituação. análise de oportunidades de marketing, previsão de demanda, planejamento do programa de marketing, formulação da estratégia de produto, custos do produto e administração do programa de marketing.

UNIDADE VII: LIDERANÇA E GESTÃO

- Evolução da Liderança nas diferentes abordagens
- Conceitos; tipos e métodos de Chefia e Supervisão
- Relações Interpessoais
- Equipe Multiprofissional em Saúde
- Técnicas de Negociação

UNIDADE VIII: O “ Estado da Arte “ na Administração

- A atual Administração, à luz das teorias estudadas
- O efeito da Globalização nas Organizações; Empregabilidade
- A “Empresa Feliz”

- Administração participativa e Empreendedora
- O processo empreendedor: identificando oportunidades
- Reflexão de abrir uma Empresa em Alimentação e Nutrição

UNIDADE IX: APLICAÇÃO DA TGA AOS SUBCAMPOS DA NUTRIÇÃO

- Em Unidades de Alimentação Institucional
- Em Unidades de Administração Hospitalar
- Em Unidades de Alimentação Comercial
- Em Unidades de Estética e SPAs
- Em Consultoria
- Em Unidades de Hotelaria
- Em Unidades de Desporto

AVALIAÇÃO

- Nota Composta:** conjunto de notas acumuladas, fruto de trabalhos das Unidades Programáticas.
- Seminário Temático:** a partir de visitas realizadas, teoria dada em aula e textos correlatos, com proposta de solução que agregue valor.
- Desenvolvimento de Produto com Valor Nutricional Diferenciado:** etapas; plano de marketing; custo do produto; exposição oral e trabalho escrito; avaliação de palatabilidade e análise sensorial.
- Prova Escrita Individual:** maioria de questões de cunho reflexivo, envolvendo tomada de decisões e proposta criativas.

BIBLIOGRAFIA

ABREU , Edeli S. e et . **Gestão de Unidades de Alimentação ;um modo de fazer**, 2ª edição revisada e ampliada : São Paulo, Metha, 2007

AGUIAR, SILVIO. **Integração das Ferramentas de Qualidade ao PDCA**. Belo Horizonte: Editora de Desenvolvimento Gerencial, 2002.

BROCKA, B.& BROCKA, M. S. -**Gerenciamento da Qualidade**. .Rio de Janeiro: Makron Books, 1994

CHIAVENATO, IDALBERTO. **Teoria geral da administração**. 6.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

_____. **Empreendedorismo: Dando Asa ao Espírito empreendedor**. São Paulo: Saraiva, 2004

_____. **Gestão de Pessoas: O Novo Papel dos Recursos Humanos nas Organizações**, Rio de Janeiro: Campus,1999

CROSBY, P.B. **The Eternally Successful Organization**. New York: McGraw-Hill, 1988.

-----**Qualidade Sem Lágrimas: a arte da gerência descomplicada**. 2. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1994.

FALCONI CAMPOS, V. **Controle da Qualidade Total** .UFMG/QFCO, 1992.

FAYOL, HENRI. **Administração industrial e geral**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 1994

GRAMIGNA, MARIA RITA. **Jogos de Empresa e Técnicas Vivenciais**. São Paulo: Makron Books, 1999.

JURAN, J. M. -Quality Control Handbook. 5ª Edição. New York: Mac Graw Hill Books Company, 1998.

KENNEDY, CAROL. **O Guia dos Gurus do Gerenciamento**/Carol Kennedy; tradução de Maria Clara de Biasi.-Rio de Janeiro: Record, 2000

KOTLER, P,et all. **Marketing para serviços profissionais**. São Paulo: Atlas, 1998.

_____ **Marketing**. Ed.compacta. São Paulo: Atlas, 1998.

LACOMBE, FRANCISCO JOSÉ MASSET. **Administração: princípios e tendências**/Francisco José Masset Lacombe, Gilberto Luiz José Heilborn.-São Paulo: Saraiva, 2003.

LAS CASAS, ALEXANDRE LUZZI(COORD.). **Novos rumos da administração**. Petrópolis: Vozes, 1999.

LEONE, GEORGE S.G. , **Custos um Enfoque Administrativo** , Rio de Janeiro , FGV ,1998

MAXIMIANO, ANTÔNIO CÉSAR AMARU. **Teoria Geral da Administração: da revolução urbana à revolução digital**. -3º ed.-São Paulo: Atlas, 2002.

MCKENNA, REGIS. **Marketing de Relacionamento: estratégias bem sucedidas para a era do cliente**. Rio de Janeiro: Campus, 1996.

MELLO, CARLOS HENRIQUE ET ALL. **ISO 9001: 2000 Sistemas de Gestão de Qualidade para Operações de Produção e Serviços**. São Paulo: Atlas, 2002.

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

MOTTA, FERNANDO C. P. **Teoria geral da administração**. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2002.

PALADINI, EDSON PACHECO. **Avaliação Estratégica da Qualidade**. São Paulo: Atlas, 2002

PARK, Kil H. (Coord). **Introdução ao estudo da administração**. São Paulo: Pioneira, 1999.

PEIXOTO, PAULO. **Gestão Estratégica de Recursos Humanos para a Qualidade e Produtividade**. Rio de Janeiro: UNIMÍDIA, 1998.

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

ROBBINS, STEPHEN P; COULTER, MARY. **Administração**. 5. ed. Rio de Janeiro: Prentice-Hall, 1998.

ROBLES JR, ANTONIO. **Custos da Qualidade**. São Paulo: Atlas, 2003;

TAYLOR, FREDERICK W. **Princípios de administração científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 1990.

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

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

WANDELLI, ANA MARIA MENDES MONTEIRO. **Banco de Dados para Elaboração de Cardápios**. 2. ed. Rio de Janeiro: UNIRIO, 2006.

Assinatura do Professor: _____

Ana Maria Mendes Monteiro Wandelli