



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 II **CÓDIGO:**

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

PRÉ-REQUISITO: Administração de Serviços de Alimentação 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.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

- Aplicar em situação prática as teorias ligadas ao planejamento ,organização e funcionamento dos diversos serviços de alimentação e nutrição .
- Aplicar toda a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador
- Compreender o valor do nutricionista como integrante da equipe de saúde ,na solução de problemas relacionados a alimentação e nutrição .

Específicos

- Distinguir as diversas coletividades que deverá atender.
- Distinguir as necessidades nutricionais de cada coletividade.
- Distinguir as diferentes funções técnicas e sua adequação nos serviços de alimentação e nutrição.
- Construir um fluxo de materiais nos serviços de alimentação e nutrição desde da licitação até o padrão de finalidade do produto
- Organizar e operacionalizar o funcionamento das áreas de produção de refeições.
- Conhecer a legislação de segurança e higiene do trabalho(saúde do trabalhador) ,utilizando-a na valorização do ser humano e o aumento da produtividade.
- Equacionar e operacionalizar a política de custeamento nos diversos serviços de

alimentação e nutrição , sem detrimento de aspectos técnicos e científicos .

- 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 . Elaboração de trabalhos em grupos utilizando textos didáticos .Exercícios desenvolvidos em sala de aula . Promover pesquisa de campo e seminários relacionados à temática de alimentação e nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

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, 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.

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 intra departamentais (equipe de trabalho) , relações inter departamentais equipe multiprofissionais nos hospitais , empresas públicas e privadas , industrias.
- 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.

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 PRE- 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

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

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 – Agravos à saúde do trabalhador (doenças e acidentes)

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

AVALIAÇÃO

Através de provas escritas , trabalhos realizados em grupos através de textos didáticos e temas desenvolvidos após exposição da teoria , pesquisa de campo e seminários .

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 “Percapita “** , RN , Editora Universitária,UFRN, 1992

ARMESTO, 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.;TRADUÇÃOMARIA 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 .

8-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** ,5^a 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: ___ROSA MARIA DE SÁ ALVES