



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2017.1
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT032	GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
90H	5º

EMENTA

Bases da administração geral aplicada à Gestão em Alimentação e Nutrição. Princípios de alimentação e nutrição para coletividades. Planejamento físico e funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição. Ergonomia, conforto e segurança do trabalho em Unidade de Alimentação e Nutrição. Administração e dimensionamento de recursos humanos. Aquisição, alocação e administração de materiais e equipamentos. Administração de recursos financeiros. Informatização das Unidades de Alimentação e Nutrição. Legislação para Segurança e Higiene Alimentar. Sistema de terceirização de refeições coletivas. Planejamento e organização de um lactário, de uma cozinha dietética, de creche e banco de leite humano.

OBJETIVOS

Administrar uma UAN na sua integralidade, planejando, liderando, organizando e controlando os recursos humanos, financeiros e materiais; Realizar planejamento físico-funcional de UAN, conhecendo layout, assim como todas legislações vigentes; Promover segurança alimentar através de adequada inspeção e aplicação de normas legais; Conhecer e dimensionar os equipamentos e realizar a aquisição em diferentes UANs.; Administrar os recursos humanos de UAN, sabendo realizar dimensionamento, recrutamento, seleção e admissão e treinamento; Administrar recursos financeiros, custos diretos e indiretos, que influenciam o preço de compra e venda das refeições; Proporcionar qualidade de vida no trabalho através do domínio de conceitos referentes à

Ergonomia, Higiene e Segurança no Trabalho.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Bases da administração geral aplicada à Gestão em Alimentação e Nutrição.
- Princípios de alimentação e nutrição para coletividades.
- Planejamento físico e funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Ergonomia, conforto e segurança do trabalho em Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Administração e dimensionamento de recursos humanos.
- Aquisição, alocação e administração de materiais e equipamentos.
- Administração de recursos financeiros.
- Informatização das Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Legislação para Segurança e Higiene Alimentar. Sistema de terceirização de refeições coletivas
- Planejamento e organização de um lactário, de uma cozinha dietética, de creche e banco de leite humano.

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e/ou participativas

Trabalhos em grupo

Visita técnicas

AValiação

Serão aplicadas duas avaliações escritas individuais, na primeira e segunda unidades, além de dois trabalhos com pontuações distribuídas, as quais deverão compor a média do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ABREU, E.S., SPINELLI, M.G.N., ZANARIS, A.M.P. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** Ed. Motha, ed. 2011.
- CHIAVENATO, I. **Teoria geral de administração:** Idalberto Chiavenato, 6 ed. rev. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.
- TEIXEIRA, S. M. F. G. , Z. M. C ; REGO, J. C. BISCONTINI T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** 5ª ed, São Paulo, Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ABERC. (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas). **Manual ABERC de Prática de elaboração e serviços de refeições para coletividade.** São Paulo, 2011.
- MANZALI, PRISCILA VENTURE. **Manual para serviços de alimentação: implantação, boas práticas, qualidade e saúde:** São Paulo: Metha, 2006.
- MEZOMO, IRACEMA B. **Os Serviços da Alimentação:** Planejamento e Administração, 5ª ed, MANOLE, 2002.
- KIMIURA, A.Y. **Planejamento e administração de custo em restaurantes industriais.** São Paulo – Livraria Varela, 2003.
- MAGNEE, HENRI. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes.** São Paulo. LivrariaVarela, 2005.

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO