



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	2015.2
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT046	PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO DE CUSTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
54h	7º

EMENTA

Controle de custos em unidades de alimentação e nutrição. Custo fixo, custo variável. Os diferentes componentes do custo em UAN's. Sistemas de compras, estocagem, logística. Planejamento de cardápios sob o ponto de vista do controle de custos. Custos e recursos humanos, custo social. Implementação de planilhas de custos, levantamentos e estatísticas. Manuseio da informática para o controle de custos em uma UAN.

OBJETIVOS

Administrar uma UAN controlando os recursos financeiros. Reconhecer os custos pertencentes à um planejamento de implantação, e a um planejamento de execução. Administrar recursos financeiros, custos diretos e indiretos, que influenciam o preço de compra e venda das refeições. Conhecer planilhas utilizadas em controles financeiros tanto operacionais como de custos.

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

- Controle de custos em unidades de alimentação e nutrição.
- Custo fixo, custo variável. Os diferentes componentes do custo em UAN's.
- Sistemas de compras, estocagem, logística.
- Planejamento de cardápios sob o ponto de vista do controle de custos.
- Custos e recursos humanos, custo social.
- Implementação de planilhas de custos, levantamentos e estatísticas.
- Manuseio da informática para o controle de custos em uma UAN.

METODOLOGIA

- Aulas teóricas expositivas e/ou participativas
- Trabalhos em grupo
- Visita técnicas

AVALIAÇÃO

Será aplicada uma avaliação escrita individual, na primeira unidade, além de dois trabalhos com pontuações distribuídas, as quais de deverão compor a média da primeira unidade. Na segunda unidade serão aplicados dois trabalhos com pontuações distribuídas, que deverão compor a média da segunda unidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: ed. São Paulo Fazendo Arte, 1998, 95p.
- VAZ, CÉLIA SILVÉRIO. **Restaurantes – controlando custos e mantendo lucros**. Brasília, LGE EDITORA, 2006.
- MEZOMO, I.F. de B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5ªed. São Paulo: Manole, 2002, 413p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- LEONE, G.S.G. **Custos: planejamento, implantação e controle**. 2 ed, São Paulo: Atlas, 1996, 512 p.
- MARTINS, D. **Custos e orçamentos hospitalares**. São Paulo: Atlas, 2000, 165 p.

- MEZOMO, I. F. de B. **A administração de serviços de alimentação.** São Paulo: I. F. de B. Mezomo, 1994.
- 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.
- 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.

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO