



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina	SIGLA: FAMED	
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 30 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. OBJETIVOS

Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.

Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

Atuar em equipes multiprofissionais com trabalho interprofissional destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

Participar de processos de recrutamento e seleção, desenvolvimento de pessoas, avaliação de desempenho e motivação de equipes.

Reconhecer e realizar a integração entre a prescrição nutricional e o serviço de alimentação hospitalar.

Identificar e analisar os diferentes modelos de produção, abastecimento e comercialização/distribuição de alimentos no âmbito local, regional e nacional.

2. EMENTA

Administração e organização de unidades de alimentação e nutrição. Organização administrativa, modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas de UANs. Restaurante próprio x concessão. Sistemas de distribuição de refeições. Planejamento físico e funcional de UANs. Equipamentos necessários para UANs. Inovações tecnológicas em UANs. Avaliação da produtividade, dos processos, do desperdício e dos resultados. Funcionamento geral das UANs com destaque para cardápios, produção, distribuição. Gestão de pessoas.

3. PROGRAMA

Identificação, caracterização e estrutura organizacional de uma unidade de alimentação e nutrição comercial e coletiva.

Planejamento da estrutura física e funcional da unidade de alimentação e nutrição.

Inovações tecnológicas em unidades de alimentação e nutrição.

Planejamento de cardápios em unidades de alimentação e nutrição.

Alimentação transportada.

Gastronomia hospitalar.

Técnica dietética aplicada à unidades de alimentação e nutrição.

Ficha técnica de preparo.

Controle qualitativo e quantitativo em uma unidade de alimentação e nutrição (resto ingesta, sobra limpa, sobras).

Gestão de pessoas (dimensionamento de pessoal, estrutura organizacional, escala de serviços, recrutamento e seleção, avaliação de desempenho, programas de treinamento, demissão de funcionários, controle de saúde dos funcionários).

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 4.ed. São Paulo: Editora Metha, 2011.

SILVA, S. M. C.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 4. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735360. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>. Acesso em: 08 set. 2022.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. 6.ed. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>. Acesso em: 08 set. 2022.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. **Seleção e preparo de alimentos**: gastronomia e nutrição. São Paulo: Editora Metha, 2014.

CARELLE, A.C.; CÂNDIDO, C.C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>. Acesso em: 08 set. 2022.

CHESSER, J.W.; CULLEN, N.C. **Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. 5.ed. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451700. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/>. Acesso em: 08 set. 2022.

MUTTONI, S. **Administração de Serviços de Alimentação**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. E-book. ISBN 9788595020450. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/>. Acesso em: 08 set. 2022.

TEXEIRA, S. *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2007.

VIEIRA; M.N.C; JAPUR, C.C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. São Paulo: Editora Guanabara Koogan, 2012.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa

Catarina Machado Azeredo

Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3541232** e o código CRC **6AD24755**.

Referência: Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3541232