



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

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

1. OBJETIVOS

Conhecer, identificar e analisar as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.

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.

Realizar apontamentos relacionados aos processos de trabalho de forma apreciativa.

Planejar cardápios considerando o conceito de sustentabilidade, de manejo adequado de resíduos e o aproveitamento integral dos alimentos.

Planejar e realizar atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.

Detectar a concordância dos processos e estruturas em relação às legislações do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.

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

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

2. EMENTA

Gestão financeira em UAN. Sistematização de compras, controle de estoque e custos. Gestão de Materiais. Indicador de satisfação do cliente, marketing e empreendedorismo em UANs. Serviços de alimentação eventuais. Responsabilidade Técnica. Programa de Alimentação do Trabalhador e Biossegurança. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Gestão ambiental e responsabilidade social.

3. PROGRAMA

Gestão financeira em UAN - Administração de materiais em unidades de alimentação e nutrição, abordando as políticas de compras, estoque de materiais, controle do desperdício, controle financeiro; políticas de compras, abordando o cronograma de entregas, o controle de custos, o código de defesa do consumidor.

Satisfação do cliente. Marketing e empreendedorismo em UANs (estratégias de divulgação de serviço).

Responsabilidade técnica. Consultoria.

Técnicas de serviços especiais (realização de eventos, serviços de mesa).

Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

Organização de creches e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

UAN e promoção da saúde.

Educação nutricional em UAN - Diagnóstico situacional e elaboração de programas educativos.

Sustentabilidade em UAN.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 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.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha, 2011.

BASSO, C. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. São Paulo: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527738248. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248/>. 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**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451700. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/>. Acesso em: 08 set. 2022.

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.

TEXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **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



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 16:05, 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 16:44, 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 **3541257** e o código CRC **BAD744BB**.