



COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO

NOME

NUT 159

ADMINISTRAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

CARGA HORÁRIA

MÓDULO

SEMESTRE VIGENTE

T	P	E	TOTAL	T	P	E	SEMESTRE VIGENTE
102	34	-	136	20	10		2009.2

EMENTA

Estrutura e funcionamento dos Serviços de Alimentação. Análise diagnóstico, planejamento e aspectos a serem considerados na implantação de Serviços de Alimentação. Cozinhas industriais, planejamento quantitativo de refeições adequadas a coletividade sadia e enferma. Mecânica de diferentes tipos de Serviços de Alimentação e os sistemas de planejamento de cardápios, controle de despesas, aquisição de gêneros e distribuição de refeições técnicas e de treinamento de pessoal auxiliar.

OBJETIVOS

Geral: Permitir ao aluno, utilizar a administração como instrumento de trabalho no campo de alimentação institucional, de forma à: identificar problemas, analisar situações e propor soluções.

Específicos: Despertar o senso crítico dos alunos para a identificação de problemas no processo de produção de refeições.

Introduzir conceitos básicos do fluxo produtivo.

Capacitá-los ao planejamento e gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição.

Fornecer subsídios de pressupostos básicos, conceitos e metodologia das técnicas utilizadas para padronização da qualidade das Unidades de Alimentação.

METODOLOGIA

Aulas teóricas, exercícios práticos, estudos dirigidos, seminários e visitas a Unidades de Alimentação e Nutrição, consultas à internet e trabalhos escritos.

MÓDULO I

1- Introdução à Administração

Teorias administrativas, Conceito, Objetivos, abordagem das estruturas organizacionais das Empresas, Instituições e Unidades de Alimentação e Nutrição, organograma, Fluxograma
Histórico das refeições coletivas, tipos de serviços, PAT.

2- Área Física

Noções de arquitetura em Unidades de Alimentação hospitalar e industrial, planejamento e estudo da área física destinada a UAN.

Princípios básicos da construção de um Serviço de Alimentação, Instalações elétricas, hidráulicas, mecânicas, térmicas. Dimensionamento da áreas – Recebimento, armazenamento, produção, distribuição e higienização nas diversas áreas. Ante projeto ou lay - out de uma planta física de uma UAN.

3 – Equipamentos

Dimensionamento, seleção, características, finalidade e manutenção, utensílios utilizados na UAN, contentores para transporte e apoio dos alimentos, cuidados especiais com equipamentos

MÓDULO II

4- Administração de recursos humanos

Conceito, objetivos funções.

Dimensionamento e distribuição de pessoal em UAN- análises e descrição de cargos

Recrutamento de pessoal (conceito, finalidades e etapas)

Seleção de pessoal (conceito e finalidade)

Técnicas de seleção, Fases de seleção

Treinamento de pessoal (conceito, objetivos, conteúdo, importância e fases.

Legislação de RH: Relações trabalhistas, CLT, NRs, administração de salários

Saúde ocupacional/ riscos ocupacionais – PCMSO, CIPA

5- Administração de Materiais

Introdução, conceito, classificação

Estoque – classificação, dimensionamento

Compras – conceito, seleção de fornecedores, recepção e armazenamento

Tipos e técnicas de Estocagem

Legislação de materiais – modelos de licitações

6- Administração Financeira

Introdução, conceito, Estrutura da Administração financeira

Previsão e controle dos custos, planejamento orçamentário, fluxo contábil da produção

MÓDULO III

7- Administração da produção

Introdução, conceitos, planejamento da produção, previsão e capacidade de produção.

Diagnóstico da UAN

Controles – formas e meios de execução, formulários, impressos.

Qualidade total na UAN: Identificação do problema, controle do processo, ciclo do PDCA, noções de padronização, aplicação de programa de qualidade.

BIBLIOGRAFIA

- Arnold , J. R. Tony, Administração de Materiais Uma Introdução; – São Paulo: Atlas, 1999.
- Capra, Fritjof. As Conexões Ocultas – ciência para uma vida sustentável; São Paulo: Cultrix, 2002.
- Fonseca, Marcelo Traldi. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes; São Paulo: Senac, 1999.
- Gurgel, Floriano do Amaral Administração dos fluxos de materiais e de produtos; São Paulo: Atlas, 1996.
- Gillian, Alonso Arruda; Manual de Boas Práticas vol II – Unidades de Alimentação e Nutrição – São Paulo: Editora Ponto Critico, 1998;
- Idalberto Chiavenato, Iniciação ao planejamento e controle da produção; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1990
- Idalberto Chiavenato, Iniciação à Administração; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991
- Idalberto Chiavenato, Iniciação à Administração de Pessoal; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1990
- Idalberto Chiavenato, Iniciação à Administração de Materiais; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991;
- Idalberto Chiavenato, Iniciação à Administração Financeira; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991;
- La Torre, Francisco de. Administração Hoteleira – Parte II Alimentos e Bebidas; Roca: São Paulo, 2002.
- Magnée, Henri M., Dinheiro Por Quilo – Manual de Self-service: roteiro e guia pratico para montagem e administração de restaurantes self-service por quilo; São Paulo: Editora STS, 1995;
- Miranda, Carlos Roberto. Introdução à Saúde no Trabalho; São Paulo: Atheneu, 1998.
- Maricato, Percival. Como Montar e Administrar Bares e Restaurante; São Paulo: Senac, 2001.
- Proença, R.C., Inovação Tecnológica na produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular., 1997.
- Schilling, Magali. Qualidade em Nutrição. São Paulo: Varela. 1995.
- Silva, L. B. Alimentação para Coletividades. 2ª ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica. 1986.
- Textos:**
ABERC – Setor de refeições coletivas cresce e eleva padrão de qualidade;
- Materias Nov – 99 <http://www.nutrinews.com.br/edicoes/mat01.html>
- Portaria Nº 2.050; 18/05 1992 http://www2.comprasnet.gov.br/legis/p2050_92htm
- Lei Nº 9648, 27 05/1998 ; http://www2.comprasnet.gov.br/lei9648_98.htm
- Cadastro Unificado de Fornecedores <http://www2.comprasnet.gov.br/Fornec/index.htm>
- Licitações e Contratos da Administração Pública, Lei 8666, de 21/06/1993, 2ª edição; São Paulo, 1993 Editora Atlas S. A.

Assinatura e Carimbo do Chefe do Departamento
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____ / ____ / ____

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Curso
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____ / ____ / ____