



Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Coordenação Acadêmica - ISB

EMENTA

ISN067 - ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II

75 horas | Crédito: 4.3.1 | Pré - Requisito: ISN043

EMENTA

Planejamento de cardápios, sistematização de compras, controle de estoque, produção e distribuição nos diferentes tipos de serviços de alimentação: cozinha industrial, hospitalar, buffets, prisional, escolar, instituições de longa permanência e restaurantes. Administração financeira de Unidade de Alimentação e Nutrição (UANs). Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Avaliação da produtividade, dos processos, do desperdício e dos resultados. Indicador de satisfação do cliente e empreendedorismo em UANs.

OBJETIVOS

GERAL

Desenvolver habilidades técnicas para o planejamento de cardápios nos diferentes tipos de serviços de alimentação e nutrição.

ESPECÍFICOS

1. Elaborar e organizar cardápios de diferentes UANs, como também a aquisição de seus gêneros alimentícios.
2. Capacitar o estudante para o gerenciamento e planejamento dos programas nacionais de alimentação e nutrição.
3. Estudar as diferentes ferramentas de avaliação de satisfação e qualidade nos serviços de alimentação e nutrição.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.
2. SILVA J., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. 6. ed. Varela, 2005. 624p.
3. STANGARLIN, L; SERAFIM, A. L.; MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. Instrumentos para diagnóstico das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 207 p.

COMPLEMENTARES

1. CINTRA, P. Qualidade e redução de custos em alimentos. Rio de Janeiro: Editora Rúbio. 2016.
2. MAGALHÃES, S. G.; RODRIGUES, E. L. Fichas de Preparações e Análise do Valor Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2015.
3. MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação – implementação, qualidade e saúde. São Paulo: Metha, 2006. 193p.
4. MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. 5. ed. Manole, 2002. 432p.
5. SANTOS JUNIOR, C. J. dos. Manual de bpf, pop e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 189 p.
6. STANGARLIN, L. F.; SERAFIM, A. L. SACCOL, A. L. F. Instrumentos Para Elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizado. Rio de Janeiro. 2016.
7. STANGARLIN, L.; et al. Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviço de nutrição e dietética hospitalar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

Coari, 27 de setembro de 2019



Documento assinado eletronicamente por **Gustavo Bernardes Fanaro, Coordenador de Curso**, em 08/10/2019, às 17:07, conforme horário oficial de Manaus, 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://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033349** e o código CRC **5520CB93**.

Estrada Coari-Mamiá - Bairro Espírito Santo nº 305 - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 2193
CEP 69.460-000, Coari/AM, caisb@ufam.edu.br

Referência: Processo nº 23105.005662/2019-11

SEI nº 0033349