

A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA (Fadba) é uma instituição de ensino da Igreja Adventista do Sétimo Dia, alicerçada na cosmovisão bíblica, comprometida com a obra cristã da redenção e a formação integral de profissionais competentes para o exercício responsável da cidadania e o serviço à comunidade.

### PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
Saúde	Gastronomia	4º/2023.2
MÓDULO DE APRENDIZAGEM		DOCENTE (S)
Gestão em unidades de Alimentação		Jeandson Moraes

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
04	40h	20h	20h	--h	--h	80h

EMENTA
Princípios de administração, planejamento, empreendedorismo e pesquisa para desenvolvimento de negócios em Unidades produtoras de refeições e Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CG01	Dominar e utilizar linguagens (diferentes letramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções, bem como demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente para lidar com situações previstas e imprevistas.

<small>BAHIA</small> <b>CG03</b>	Tomar iniciativa, empreender, fazer gerenciamento e a administração da força do trabalho, dos recursos físicos, de materiais e de informação para criar e inovar de forma responsável em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento econômico e social sustentável de regiões.
<b>CE02</b>	Compreender as especificidades da alimentação ovo-lacto-vegetariana sendo capaz de conceber, planejar e conduzir a produção de pratos culinários com a finalidade de operacionalizar produções gastronômicas em diferentes modalidades e padrões do ovo-lacto-vegetarianismo.
<b>CE04</b>	Saber gerenciar eventos e serviços em gastronomia considerando os aspectos culturais, sociais e econômicos, sendo capaz de planejar e implementar cardápios, decorar pratos, gerenciar fluxo de montagem de cozinha, controle de insumos e serviços de mesa de modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.

#### PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO

Compreender o papel da família na educação de crianças baseada em princípios cristãos. O papel da criança no reino dos céus. Desenvolvimento da cultura de paz entre os discentes. Desenvolvimento de atividades que promovam fidelidade, honestidade, comprometimento e zelo. As atividades grupais terão como objetivo desenvolver equilíbrio, moderação, autocontrole, iniciativa, autonomia e responsabilidade.

#### UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Fundamentos de Administração em UAN e Estrutura Organizacional de UPRs E UAN
- Caracterização de UPRs UAN e Formas de gerenciamento;
- Operacionalização de UAN (20h)
- Planejamento físico e funcional de UPRs x Fluxograma de UPRs
- Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar: Sistema de Distribuição de refeições;
- Gastronomia Hospitalar
- Dimensionamento de Equipamentos e Planejamento de Cardápios x Política de Abastecimento
- Dimensionamento de equipamentos e utensílios;
- Planejamento de Cardápios x Política de Abastecimento de gêneros alimentícios em UPRs;
- Gestão de Custos em UPRs;
- Gerenciamento de Recursos Humanos em UPRs
- Gestão de Pessoas e segurança e saúde no trabalho;
- Gestão da Qualidade em UPRs
- Software de gestão
- Tipos de equipamentos e utensílios em uma cozinha.

- BAHIA
- Planejamento da estrutura física de serviços de alimentação
  - Dimensionamento de áreas
  - Revestimentos, ventilação, iluminação, sistema de exaustão.
  - Análise de fluxos operacionais
  - Elaboração de planta física e “layout”

#### ESTRATÉGIAS DE ENSINAGEM

As estratégias de ensinagem presentes neste módulo, pautam-se no protagonismo e autonomia discente, à medida que as aprendizagens são construídas. Deste modo, são incorporados os elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, replicabilidade e transferibilidade. A diversidade de estratégias se dá a partir da relação entre as evidências das competências e as unidades de aprendizagem. Para a potencialização da aprendizagem, nesse módulo, foi incorporado o Trabalho Discente Efetivo (TDE), que contribui para a sincronicidade entre teoria e prática e fomenta a autonomia e processos investigativos, conquanto há progressão dos estudos. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir e do detalhamento do TDE, os estudantes aprendam de modo ativo e duradouro. Vale ressaltar, que considerando os ritmos individuais e os processos de construção grupal, serão garantidas as acessibilidades comunicacional, digital, instrumental e metodológica.

#### AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação é compreendida neste módulo numa perspectiva formativa, incluídos processos de monitoramento e automonitoramento da aprendizagem, TDE e outros instrumentos, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências, com pontuação máxima de 10 pontos. A recuperação das atividades eventualmente não realizadas, por motivos devidamente justificados, serão aplicadas novamente durante o próprio semestre, em acordo (prazos de entrega) com o docente.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas**. Barueri, SP : Manole, 2015.  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151>
- ELEUTERIO, Helio. **Serviços de Alimentação e Bebidas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300>
- MEZOMO, I. F. de B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 6. ed. Barueri: Editora Manole, 2015.  
[http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=280743](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=280743)

**REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES**

- CHIANANETO, I. I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4 ed. São Paulo: Editora Manole, 2014. [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=268127](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268127)
- RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes. **Gestão de custos em unidades de alimentação e nutrição(uan)**. Nutrição Profissional, São Paulo, SP, v. 4, n. 18, p. 30-36, Mar/abr. 2008. Disponível em: [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=85227](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=85227)
- OLIVEIRA, Dimas Rodrigues. **Tecnologia e equipamentos em unidades de alimentação e nutrição(uan)**. Nutrição Profissional, São Paulo, SP, v. 4, n. 22, p. 28-32, nov./dez. 2008 VAGO. Disponível em: [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=85540](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=85540)
- RUBIM, Cristina. **Gestão de negócios em unidades de alimentação e nutrição (uan): uma visão estratégica**. Nutrição Profissional, São Paulo, SP, v. 3, n. 16, p. 12-16, nov./dez. 2007. Disponível em: [http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo\\_sophia=85557](http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=85557)
- GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos** 6a ed Barueri [SP] : Manole, 2019<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176>

**REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO**

- **GESTÃO DE PESSOAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**, autores; Bruna Vianna de Oliveira e Viviane Bressane Claus Molina. <https://revistas.anchieta.br/index.php/RevistaMultiSaude/article/view/1726/1536>
- **CLIMA ORGANIZACIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**. Autores: Carolina Maria Carneiro Scrideli e Julieta Mieke Ueta. <https://periodicos.ufsm.br/pap/article/view/49208/43100>