



CURSO DE
EXTENSÃO



MESTRADO
PROFISSIONAL
ENSINO EM CIÊNCIAS
DA SAÚDE E DO MEIO AMBIENTE

Gestão da unidade de alimentação e nutrição: proposta de ensino

Tatiane Chiaparini

Júlio César Soares Aragão

MESTRADO
PROFISSIONAL



FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE E DO MEIO AMBIENTE

Curso: Gestão da unidade de alimentação e nutrição

Tatiane Chiaparini
Júlio César Soares Aragão

VOLTA REDONDA
2022

MENSAGEM AOS LÍDERES



”

A ferramenta
mais importante
de um líder, é o
seu próprio
exemplo."

John Wooden



SUMÁRIO

01.

Introdução

02.

Conhecendo o curso

03.

Estrutura do curso

04.

Bibliografia

1. INTRODUÇÃO

O mercado de alimentação contempla as refeições feitas fora de casa, ou seja, é representado por todos os estabelecimentos envolvidos com a produção e a distribuição de alimentos, ingredientes, equipamentos e refeições, para qualquer tipo de coletividade, estas são denominadas de alimentação coletiva e alimentação comercial, a exemplo das servidas em empresas, escolas, hospitais, asilos, prisões, restaurantes, entre outras (MUTTONI, 2017).

Nas duas últimas décadas, empresas e instituições passaram por mudanças radicais nos seus modelos de gestão. Nesse sentido, palavras como qualidade, produtividade, custos e satisfação do cliente tomaram conta do mercado e tornaram-se fatores básicos para a sobrevivência organizacional. Essas mudanças se intensificaram, exigindo que o mercado de alimentação coletiva acompanhasse esta tendência por meio da atualização de conhecimentos técnicos e administrativos no gerenciamento de Serviços de Alimentação e Nutrição, também chamados, mais recentemente, de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (SANTOS, 2019).

A formação de profissionais em saúde críticos, reflexivos e transformadores de suas realidades está intimamente ligada às concepções pedagógicas que estimulem ao autoaprendizado, o que pode ser adotado nas práticas profissionais exigidas no mercado de trabalho. Sendo assim, a discussão e a vivência de métodos de aprendizados podem se tornar importante estratégia para a instrumentalização e a atuação do profissional (MACEDO et al., 2018).

1. INTRODUÇÃO

A formação do profissional nutricionista precisa estar alinhada com as demandas crescentes do mercado de alimentação coletiva. Nessa área de atuação, as atividades pertinentes ao nutricionista ocorrem nas unidades de alimentação e nutrição (AGUIAR; KRAEMER; MENEZES, 2013).

O nutricionista na unidade de alimentação e nutrição é responsável por todas as atividades necessárias para a produção dos alimentos das refeições que serão servidas para uma clientela além de promover um papel de educador em ações que estimulem bons hábitos saudáveis. Para desenvolver bem as suas funções, o nutricionista precisa conhecer a sua clientela, o perfil e os aspectos socioculturais envolvidos, sendo assim a formação do profissional precisa ocorrer de forma expressiva e continuada. O mercado de trabalho que irá encontrar está repleto de aspectos legais que implicam na sua responsabilidade com a saúde do coletivo, assim como os aspectos sociais da nutrição e do alimento, onde encontramos fatores de interação, gostos, sentimentos e emoções. Neste sentido o Nutricionista é o profissional que na unidade de alimentação e nutrição, irá atuar no mercado de trabalho respondendo tecnicamente por toda a gestão da unidade.

2. CONHECENDO O CURSO



Objetivo

Propiciar o desenvolvimento de habilidades e competências do aluno fazendo-o refletir sobre o comportamento profissional frente as tomadas de decisão sendo ele próprio capaz de construir o saber em cima da troca de informações e influência da experiência da autora.



Ementa

A ementa para o curso em Gestão de unidade de alimentação e nutrição foi escolhida com base na matriz curricular da graduação de nutrição, o referencial teórico pesquisado e a experiência profissional da autora.



Público alvo

Nutricionistas, com diploma de curso reconhecido pelo Ministério da Educação, ou declaração de conclusão de curso reconhecido pelo Ministério da Educação.



Duração do curso

A carga horária de 40 horas/aulas teóricas e 20 horas práticas, foi pensada de forma que possa propiciar aos participantes, um momento para um embasamento teórico, mas também para uma abertura às discussões e visitas técnicas externas, para que se possa despertar o senso crítico dos alunos e troca de experiências e a observação do comportamento do profissional.



Processo de aprendizagem

O processo de aprendizagem para o produto proposto está ancorado na teoria de aprendizagem cognitiva social que é traduzida na capacidade de reprodução do comportamento, na imitação do que foi observado. Nesse processo aprendemos pela imitação, observação e reprodução do comportamento dos outros, ou seja, grande parte das nossas aprendizagens efetuam-se através da observação dos comportamentos existentes e com os quais nos identificamos (PORTO EDITORA, [s.d.]).

A socialização define-se como a sequência de experiências de aprendizagem social cujo resultado é a integração do indivíduo na sociedade. Deste modo, a aprendizagem social é o processo fundamental da socialização, entendendo-se por qualquer modificação dos conhecimentos ou dos comportamentos como resultado da interação com as pessoas que constituem o nosso meio social.

O primeiro pressuposto dita que a aprendizagem ocorre por observação de um modelo, o que implica a ocorrência de quatro fases: a da modelagem (observação em si), a da reprodução ou prática do comportamento observado, a da monitorização e, por último, a fase do aperfeiçoamento e reforço. O segundo pressuposto determina que as pessoas, comportamentos e ambientes interagem reciprocamente. Finalmente, o pressuposto da autoeficácia estabelece que quer as aprendizagens se verifiquem diretamente através da prática, quer as que se verifiquem indiretamente através da observação ou persuasão, são sempre orientadas cognitivamente através da construção de teorias de autoeficácia que regulam o comportamento dos indivíduos estabelecendo as tarefas que escolhem, bem como o esforço e a persistência na realização das mesmas ações (PORTO EDITORA, [s.d.]).

Neste enfoque, é eleito um modelo e depois, passamos para a observação e, por último, memorizamos e observamos se será útil para nós imitar ou não. Um modelo e a observação não bastam para que o comportamento seja praticado. O modelo deve ser atrativo e de interesse para a pessoa que está modelando. Isto ocorre graças à capacidade de vermos a nós mesmos nos comportamentos dos outros. Deste modo seguiremos 4 passos no processo de modelagem da teoria de aprendizagem de Albert Bandura:

1. Atenção: a atenção do modelador ou aprendiz deve se focar no modelo, caso contrário a aprendizagem será interrompida.
2. Memória: o indivíduo deve reter o que observou para depois executá-lo.
3. Reprodução: o comportamento é iniciado e a pessoa deve ser capaz de imitá-lo, não necessariamente igual, mas deve realizá-lo.
4. Motivação: nesta parte é necessário conhecer o que levou a pessoa à realização do comportamento.

3. ESTRUTURA DO CURSO

Dividimos o curso em 05 módulos. Cada módulo terá duração de 8 horas teóricas horas/aulas, e 20 horas práticas, perfazendo um total de 60 horas/aulas. O primeiro módulo será a introdução ao tema administração em UAN, este tema terá como objetivo familiarizar o participante no tocante a gestão da unidade de alimentação e nutrição, pelo estudo da administração da UAN, seus conceitos e seus documentos obrigatórios. O segundo módulo, será dedicado ao histórico da teoria da administração, no terceiro e quartos módulos serão abordados os custos de recursos materiais e físicos e no quinto módulo será abordado os programas de qualidade aos tipos de serviços de uma UAN. No quadro 4 a seguir apresenta-se os módulos do Curso Gestão de UAN, os temas e os objetivos.



Módulo 1 - Administração de UAN

- Identificar os principais conceitos dos diferentes tipos de serviços em Unidades de Alimentação e Nutrição e o papel do nutricionista.
- Reconhecer os diferentes tipos de concessionárias de serviços de alimentação.

Módulo 2 - Histórico e teorias

- Descrever as principais teorias administrativas aplicadas à administração dos serviços de alimentação.
- Identificar conceitos relacionados à matriz SWOT e à análise de benchmarking.



Módulo 3 - Administração de custos e materiais

- Identificar os pontos mais importantes na administração de custos materiais.
- Relacionar a aplicabilidade do controle de estoque e a lista de compra.

Módulo 4 - Custos e recursos físicos

- Identificar os pontos mais importantes na administração de custos e materiais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição ou em um restaurante comercial.
- Relacionar a aplicabilidade dos recursos físicos e de equipamentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição ou um restaurante comercial à realidade de rotina diária do trabalho de um nutricionista.



A close-up photograph of a financial spreadsheet or ledger. The table contains numerical data in multiple columns and rows. A yellow pencil is positioned diagonally across the lower right portion of the spreadsheet, pointing towards a specific cell. The numbers are printed in black ink on a white background.



Módulo 5 - Programas de qualidade

- Conhecer os principais fundamentos da qualidade e os principais programas de qualidade usados em unidade de alimentação e nutrição.
- Conhecer a Legislação aplicada à prática do nutricionista em UAN;
- Conhecer os Métodos qualitativos das preparações de cardápios (APPCC) e Caracterizar a Sustentabilidade e a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4. BIBLIOGRAFIA

Bibliografia básica

CHIAVENATO, Idalberto. *Administração: teoria, processo e prática*. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

CHIAVENATO, Idalberto. *Princípios da administração: o essencial em teoria geral da administração*. 2. Ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

VIEIRA, M.N.C; JAPUR, C.C. *Nutrição e Metabolismo: Gestão de Qualidade na Produção de Refeições*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia complementar

BRAGA, M. M.R. *Gestão da Gastronomia: Custos; Formação de Preços; Gerenciamento e Planejamento do lucro*. X. São Paulo: SENAC, 2008.

CASTELLI, G. *Gestão Hoteleira*. 1ª edição.: Editora Saraiva., 2007..

TEIXEIRA, S.M.F.G. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. 1ª edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

TONETO JR, R.; SAIANI, C.C.S.; DOURADO, J. (organizadores). *Resíduos Sólidos no Brasil: oportunidades e desafios da lei federal nº 12.305 (Lei de Resíduos Sólidos)*. Barueri, SP: Manole, 2014.

VAZ, C. S. *Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros*. 1ª edição. Brasília: LGE editoras, 2006.