

Unidade Curricular	Gestão e Administração em Dietética e Alimentação	Área Científica	Terapia e Reabilitação
Licenciatura em	Dietética e Nutrição	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2021/2022	Ano Curricular	3
Nível	1-3	Créditos ECTS	5.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	8149-501-3202-00-21		
Horas totais de trabalho	135	Horas de Contacto	T - - TP 45 PL - TC - S - E - OT 15 O -

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Aplicar os conhecimentos e ferramentas de gestão de serviços de alimentação;
2. Gerir e administrar um serviço de alimentação;
3. Controlar os custos do serviço através da gestão adequada dos recursos humanos, materiais e financeiros;
4. Identificar e corrigir causas dos possíveis desvios ao orçamento previsto;
5. Elaborar documentos de auxílio no planeamento, organização, controlo e avaliação de serviços de alimentação e dietética.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Domínio dos conteúdos de dietética em restauração pública e colectiva.

Conteúdo da unidade curricular

1. História da gestão/administração;
2. Introdução à gestão/administração;
3. Natureza dos serviços de alimentação;
4. Planeamento funcional dos serviços de alimentação;
5. Logística do abastecimento e gestão da produção;
6. Gestão de custos ou financeira;
7. Planeamento e gestão de recursos dos serviços de alimentação;
8. Gestão Ambiental em Serviços de Alimentação.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. História da gestão/administração
 - Origem
 - Evolução
 - Principais teorias
2. Introdução à gestão/administração
 - Conceitos básicos
 - Processo administrativo (planeamento, organização, direção, controlo e administração do tempo)
3. Natureza dos serviços de alimentação e dietética
 - Origem e evolução
 - Conceito, objectivos e metas
 - Características e importância
 - Modelos de gestão (auto-gestão, concessão, refeições transportadas)
 - Estruturas organizacionais (organogramas e funcionograma)
4. Logística do abastecimento e gestão da produção
 - Da aquisição de materiais e géneros alimentares até ao serviço.
5. Gestão de custos ou financeira
 - Cálculo de custos
 - Avaliação do custo da ementa e dos seus componentes
 - Previsão de custos-budget
 - Avaliação da produção
6. Planeamento e gestão de recursos humanos
 - Admissão; formação e avaliação de desempenho e produtividade; liderança e motivação
7. Produtividade e indicadores de produtividade nos serviços de alimentação e dietética.
8. Ética em gestão e administração dos serviços de alimentação e dietética
9. Controlo da qualidade e sistemas de gestão da qualidade
10. Gestão Ambiental em Serviços de Alimentação

Bibliografia recomendada

1. Bertachini D.F., Lemos A.C.G.(2019). Gestão de pessoas: abordagem estratégica em serviços de alimentação.
2. June P., Monica T.(2016).Foodservice Management: Principles and Practices, Global Edition, 13th edition
3. Abreu E.S, Spinelli M.G.N., Pinto M.A.S.(2019). Gestão de unidades de alimentação e nutrição: Um modo de fazer. Editora Metha.
4. Mezomo, I. B. (2015). Os serviços de Alimentação: Planeamento e Administração. 6ª. Ed. Manole.
5. Reis Silva, A. L. et al. (2021). Gestão Ambiental em Serviços de Alimentação: Importância e Desafios . RECIMA21 - Revista Científica Multidisciplinar

Métodos de ensino e de aprendizagem

Componente teórico-prática - será leccionada de forma expositiva, com recurso a instrumentos multimédia e recorrendo também a técnicas activas como o brainstorming, o debate de ideias e a participação espontânea do estudante; Componente de orientação tutoria - será feito o acompanhamento e orientação dos trabalhos a preparar pelos estudantes.

Alternativas de avaliação

1. Época final - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Exame Final Escrito - 70% (Nota mínima aplicável nos termos do regulamento pedagógico da ESSa-IPB.)
 - Temas de Desenvolvimento - 30%
2. Épocas recurso e especial - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Ana Maria Geraldes Rodrigues Pereira	Juliana Almeida de Souza	Josiana Adelaide Vaz	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
01-03-2022	05-04-2022	08-04-2022	09-04-2022