

Unidade Curricular	Gestão e Administração em Dietética e Alimentação	Área Científica	Dietética e Nutrição							
Licenciatura em	Dietética e Nutrição	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança							
Ano Letivo	2024/2025	Ano Curricular	3	Nível	1-3	Créditos ECTS	4.0			
Tipo	Semestral	Semestre	2	Código	8149-807-3203-00-24					
Horas totais de trabalho	108	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 Gerales 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, direcção, 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. Sandland, M., & Orsbourn, C. (2021). Delivering the Digital Restaurant: Your Roadmap to the Future of Food. Amplify Publishing. ISBN: 978-1645439486.
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. Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2020). Food and Beverage Cost Control (7ª edição). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
5. Silva, A. R., Oliveira, J. S., Costa, G., Silva, L. B., Santos, F., Santos, M., & Santos, A. F. (2021). Gestão Ambiental em Serviços de Alimentação. 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	Luis Migue Fernandes Nascimento	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
12-03-2025	30-06-2025	30-06-2025	30-06-2025