



UNIVERSIDADE  
DO BRASIL  
UFRJ



CURSO DE  
ESPECIALIZAÇÃO  
EM ALIMENTAÇÃO  
COLETIVA

**CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA – 3ª Edição**

**COORDENADORAS: LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES COLARES E ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

| <b>MÓDULOS/DISCIPLINAS</b>   | <b>EMENTAS</b>   |
|--|--|
| <b>Módulo 1 – Qualidade em unidades de alimentação e nutrição – 144h</b>     |  |
| Qualidade na produção de refeições I - Teórica (16h - 1 crédito)             | Aborda o funcionamento de UAN em diferentes tipos de processo produtivos de refeições para coletividades; Correlaciona a importância do controle de qualidade no processo produtivo de refeições, com ênfase na gestão de qualidade total e na adoção de ferramentas como metodologia da análise da solução de problemas.  |
| Gestão de materiais e logística de abastecimento - Teórica (16h - 1 crédito) | Aborda os aspectos da gestão de materiais e da logística de abastecimento para auxiliar na manutenção da qualidade do processo produtivo de refeições; Aborda as informações técnicas e comerciais para conhecimento acerca da classificação, especificação, padronização, embalagens e abastecimento de gêneros alimentícios de origem animal e vegetal utilizadas nos serviços de alimentação.   |
| Gestão estratégica de pessoas - Teórica (16h - 1 crédito)                    | Aborda os tipos de organizações, assim como os conceitos de competência e gestão de pessoas. Planejamento estratégico de pessoas: ferramentas e estilos de liderança e sua influência na gestão de pessoas; Introduz os principais processos de desenvolvimento da liderança pessoal e organizacional.   |
| Gestão contábil e financeira - Teórica (16h - 1 crédito)                     | Aborda os aspectos da gestão contábil e financeira aplicada a serviços de alimentação.   |
| Qualidade na produção de refeições II – Teórico-Prática (32h - 2 créditos)   | Aprofunda os aspectos relacionados com a gestão da qualidade para a produção de refeições, abordando as boas práticas de manipulação de alimentos, com execução de manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados e o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle; Microbiologia aplicada a serviços de alimentação: Aborda os conceitos e métodos de análise da microbiologia para a avaliação do processo produtivo de refeições. |

|  |   |
|--|---|
| Sustentabilidade na produção de refeições - Teórica (16h - 1 crédito)                  | Aborda os aspectos e ferramentas da sustentabilidade na produção de refeições visando à eficiência no processo produtivo de refeições, a fim de minimizar o impacto negativo no meio ambiente.  |
| Metodologia Científica - Teórica (16h - 1 crédito)                                     | Ciência e conhecimento. Estrutura de um trabalho científico e o desenvolvimento de um projeto específico para a área. Pesquisa bibliográfica. Ética na pesquisa científica.   |
| Elaboração de Trabalho científico – de Orientação (16 - 1 crédito)                     | Orientação, discussão e apresentação dos trabalhos de conclusão de curso.   |
| <b>Módulo 2 – Alimentação e consumo – 120h</b>   |   |
| Legislação de alimentos - Teórica (16h - 1 crédito)                                    | Correlaciona as principais normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e as suas relações com a proteção à saúde da população e com o direito do consumidor. Aborda a legislação vigente relacionada à alimentos no que tange à comercialização, registro, padrão de identidade e qualidade, rotulagem geral de alimentos, rotulagem nutricional e regulamentos técnicos específicos de alimentos para fins especiais. |
| Gastronomia básica - Teórico- prática (16h - 1 crédito)                                | Aborda a terminologia, técnicas e práticas da gastronomia básica para instrumentalizar o profissional na elaboração de cardápios e produção de refeições em serviços de alimentação.  |
| Culinária saudável e funcional - Teórico-Prática (24h - 1 créditos)                    | Compreende os aspectos da culinária saudável e funcional para auxiliar na elaboração de cardápios.  |
| Planejamento de cardápios - Teórico-prática (16h - 1 créditos)                         | Técnica e ferramentas de planejamento, estruturação, execução, avaliação e controle de cardápios para os diferentes serviços de alimentação e correlação com custo, qualidade nutricional, sensorial, simbólica e regulamentar.   |
| Educação alimentar e nutricional aplicada à coletividade - Teórica (16h - 1 crédito)   | Aborda os conceitos e técnicas da educação alimentar e nutricional para a coletividade.   |
| Ambientes alimentares e epidemiologia do consumo alimentar - Teórica (16h - 1 crédito) | Estuda a avaliação do consumo alimentar, as barreiras e facilitadores ao consumo saudável, aspectos psicossociais associados às escolhas alimentares, recursos para promoção da alimentação saudável em restaurantes e os fatores associados aos padrões de consumo alimentar e aparecimento de doenças.  |
| Estatística básica- Teórica (16h - 1 crédito)  | Aborda os conteúdos relacionados com estatística descritiva, teste de hipótese, cálculo amostral, utilização de softwares estatísticos. Tratamento de dados estatístico na alimentação coletiva: limites e possibilidades para o controle da qualidade.   |
| <b>Módulo 3 – Atuação no setor de alimentação – 96h</b>                                |   |
| Empreendedorismo e marketing - Teórica (16h - 1 crédito)                               | Trata sobre a aplicação do empreendedorismo e marketing para o planejamento, implementação e avaliação de serviços de alimentação.  |
| Consultoria em Estabelecimentos de Alimentação - Teórica (16h - 1 crédito)             | Identifica os critérios e informações para a abordagem de possíveis clientes, para a estruturação e oferta de serviços de consultoria para estabelecimentos comerciais de   |

|  |   |
|--|---|
|  | alimentação. Aborda conceitos e conhecimento para a engenharia de cardápio como peça primordial na venda relacionando aspectos da construção e equilíbrio dos custos e a formação de seu preço de venda.  |
| Serviços de Nutrição Hospitalar - Teórica (16h - 1 crédito)  | Aborda os princípios da ética e da responsabilidade social para a atuação do nutricionista em serviços de alimentação.  |
| Alimentação Escolar - Teórica (16h - 1 crédito)  | Correlaciona funcionamento e sistemas de garantia da qualidade para cozinhas dietéticas, lactário, banco de leite e unidade de manipulação nutrição enteral e a legislação sanitária vigente.   |
| Ética e Responsabilidade Social (16h - 1 crédito)  | Aborda os aspectos relacionados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aplicado à gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição em estabelecimentos de ensino, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos escolares e proporcionando um ambiente alimentar saudável e sustentável. |
| Práticas de <b>gestão</b> em diferentes serviços de alimentação e nutrição - Teórico-Prática (16h - 1 crédito) | Vivência e visitas técnicas que possibilitem o aprofundamento, a análise crítica e discussões sobre gestão de diferentes tipos de serviços de alimentação.  |