



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

MÓDULOS/DISCIPLINAS	EMENTAS
Módulo 1 – Qualidade em unidades de alimentação e nutrição – 144h	
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.
Módulo 2 – Alimentação e consumo – 120h	
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.
Módulo 3 – Atuação no setor de alimentação – 96h	
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 gestão 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.