

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	2017/2018	Ano Curricular	3
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	135	Horas de Contacto	T - , TP 45, PL - , TC - , S - , E - , OT 15, O -
Nível	1-3	Créditos ECTS	5.0
Código	8149-501-3202-00-17		

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 Galdes 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;

### 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

### Bibliografia recomendada

1. Magnée, H. (2005). Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela.
2. Mezomo, I. B. (2002). Os Serviços de Alimentação: Planeamento e Administração (5ª ed). Lisboa: Manole.
3. Spears, M. C. (2002). Food Service Organization – A Managerial and Systems Approach (5th Ed) N. J. : Prentice-Hill.
4. Carlos, A. (2010). Fundamentos de Gestão (3ª ed). Editorial Presença.

### 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, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

## Validação Eletrónica

Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira	Vera Alexandra Ferro Lebres	Antonio Jose Madeira Nogueira	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
14-03-2018	03-05-2018	03-05-2018	06-05-2018