

Conteúdo Programático curso de Pós-graduação em Gestão de UANs FASC/MG

Disciplina: Antropologia da Alimentação e da Nutrição (1 módulo)

- O papel da Antropologia na formação do hábito alimentar do brasileiro;
- A estrutura sócio-cultural com foco na dieta alimentar e sua diversidade;
- A industrialização e a globalização na área da alimentação e suas conseqüências sócio culturais.

Disciplina: Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (3 módulos)

- Aspectos físicos das Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Recursos Tecnológicos:
 - Novas tecnologias na produção de refeições quanto aos equipamentos e utensílios;
 - Considerações destes aspectos na implantação de um serviço segundo o padrão do estabelecimento;
- Gestão das Atividades Relacionadas à Produção das Refeições:
 - Ferramentas Essenciais para a Garantia da Qualidade do Atendimento aos Usuários nas UANs;
 - Avaliação da qualidade alimentar e nutricional (qualidade nutricional e sensorial, pesquisa de satisfação) ;
 - Indicadores de qualidade (sobras e resto alimentar) (ISO 9000, 14000, 18000; HACCP; AS 8000);
- Logística de Abastecimento:
 - Mudanças no Mercado de Alimentos e Bebidas, no comportamento do consumidor, no setor de distribuição, na produção rural, a indústria de insumos, Formas de Abastecimento;
 - Tendências de acordo com o volume de negócios de cada organização;
 - Controles efetuados na UAN relacionados ao armazenamento de gêneros alimentícios;
- Recursos Humanos

Disciplina: Gestão de Qualidade e Programas de Acreditação (1 módulo)

- Sistemas de Gestão da Qualidade, Gerenciamento de Processos, Ferramentas de Gestão;
- Manual Brasileiro de Acreditação – ONA;
- Controles da qualidade em UAN: Relação entre as legislações e o sistema de qualidade.

Disciplina: Gestão na Cadeia Agroalimentar (1 módulo)

- Agronegócios no Brasil e no Mundo; *Food Service* dentro de agronegócios;
- Gestão das SAGs, Gestão Ambiental das SAGs;
- Segurança Alimentar e Agronegócios;
- Rotulagem de Alimentos – Geral/ Nutricional/Ambiental.

Disciplina: Administração Financeira, Contábil e Custos (1 módulo)

- Instrumentos de controle e avaliação, Análise de custos, Orçamento;
- Ações gerenciais (Controle) para ajuste do processo no alcance dos objetivos e metas.

Disciplina: Sistemas de Informação e Tendências em Gestão de UANs (1 módulo)

- Conceituação, estrutura e objetivos dos sistemas de Informação para as UANs;
- Sistema de informação para a consolidação e implementação do *Supply Chain Management*;
- Consolidação do sistema de Informação para a gestão da Cadeia de Abastecimento.

Disciplina: Planejamento Estratégico em Unidades de Alimentação e Nutrição (1 módulo)

- Planejamento e Organização Estratégica, Terceirização X Autogestão;
- Formulação de estratégias, Organização para a competitividade, Implementação;
- Conclusão e avaliação dos resultados.

Disciplina: Biossegurança Alimentar (2 módulos)

- Qualidade e higiene na produção de alimentos;
- Principais microrganismos patogênicos ao homem, veiculados por alimentos;
- Boas Práticas de Fabricação de alimentos e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em um serviço de alimentação e/ou de saúde;
- Legislações que devem ser seguidas em relação a qualidade e segurança alimentar - dinâmica de inspeções, auditorias e certificações de qualidade;

- Saneamento da água, do ar, do lixo, esgotos, habitações urbanas e rurais e controle de pragas;
- Biossegurança alimentar - aspectos técnicos e legais na manipulação de alimentos;
- Qualidade em saúde - estratégias de alcance de qualidade no segmento hospitalar e alimentar para identificar, avaliar e propor melhorias nos processos de trabalho do segmento de saúde.

Disciplina: Gastronomia com Ênfase em Alimentos Funcionais e Eventos (3 módulos)

- Técnicas e termos adequados da gastronomia, Bases da culinária;
- Alimentos funcionais e sua importância na promoção da saúde;
- Técnicas dietéticas e de cocção adequadas e específicas;
- As etapas da organização e desenvolvimento de eventos frequentemente solicitados para as UANs.

Disciplina: Diretrizes Nutricionais para Unidades de Alimentação e Nutrição (3 módulos)

- Guias Alimentares e o novo guia alimentar para a população brasileira;
- Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde: importância e aplicação;
- Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT): aspectos históricos e contexto atual;
- Recomendações nutricionais populacionais.

Disciplina: Diagnóstico e Intervenções Nutricionais na Saúde do Trabalhador (1 módulo)

- Avaliação do estado nutricional: conceito, e aplicações;
- Antropometria: medidas, indicadores, padrões de referência antropométricos e critérios de classificação do estado nutricional de adultos em nível individual e populacional;
- Avaliação indireta do estado nutricional: inquéritos e técnicas de avaliação do consumo alimentar.

Disciplina: Gestão Ambiental e Responsabilidade Social (1 módulo)

- Análise de ciclo de vida do produto refeição.
- Cumprimento das normas X Gestão ambiental e responsabilidade social;
- Otimização de processos, Tecnologias limpas, Modelos de Gestão ambiental, Certificações;
- Reuso, reciclagem, minimização e tratamento de resíduos, efluentes;
- Construção de Indicadores de eficiência e de eficácia ambientais e de responsabilidade social;
- O ciclo PDCA;

Disciplina: Marketing (1 módulo)

- Cliente /consumidor, O que é marketing/ mkt voltado para valor/ administração de marketing;
- Comportamento do consumidor/segmentação de mercado, consumo da população mundial;
- Mercado/ economia de mercado, Desejos/ necessidades/ demanda/ produtos e serviços;
- Análise Ambiental – Análise PEST;
- 4 Ps dos serviços;
- Responsabilidade Sócio Corporativa.

Disciplina: Bioética (1 módulo)

- Bioética e sua fundamentação;
- Nascimento da bioética e sua abrangência temática;
- Princípios da bioética;
- Cidadania e saúde, qualidade de vida;
- A saúde na era atual: os avanços tecnológicos na área de saúde e suas implicações éticas;
- Resolução 196/96 –COEP e CONEP.

Disciplina: Metodologia da Pesquisa Científica (2 módulos)

- Conceituação, estrutura e objetivos da pesquisa científica;
- Diferenciação, significado e importância de categorias de pesquisa científica apresentadas sob a forma de artigos e monografias;
- Métodos de abordagem e de procedimentos técnicas de pesquisa;
- Aspectos teóricos metodológicos das investigações: planejamento, execução e divulgação