



Universidade Federal do Ceará
Instituto de Cultura e Arte
Curso de Gastronomia

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Identificação			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
1.3. Disciplina: Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação	1.4. Código: ICA1214	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Modular	1.6. Carga Horária: 32h (2cr) (32h teórica / 0h prática)
1.7. Pré-requisito:			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Diana Valesca Carvalho; Adriana Camurça Pontes Siqueira e Ana Erbênia Pereira Mendes			
2. Justificativa			
Promove o conhecimento dos fundamentos do planejamento físico e organizacional dos serviços de alimentação. Capacita os alunos para o mercado de trabalho de forma a compreender o processo administrativo em unidades de alimentação; caracterizar os diferentes tipos de serviços de alimentação; compreender a legislação aplicada em serviços de alimentação; conhecer as características físicas de uma unidade de alimentação; dimensionar a área física e equipamentos para unidades de alimentação; desenvolver atividades de planejamento, organização, acompanhamento e controle de pessoal em unidades de alimentação; administrar atividades requeridas para aquisição de alimentos e análise de custos; identificar inovações tecnológicas em unidades de alimentação.			
3. Ementa			
Origem, evolução e tendência dos serviços de alimentação; princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação; aspectos físicos dos serviços de alimentação; funcionamento dos serviços de alimentação; recursos humanos em serviços de alimentação; legislação vigente.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL Fornecer informações sobre o planejamento dos serviços de alimentação, recursos humanos e sobre a legislação.			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. Editorametha: São Paulo. 2003. 202p.

DAVIES, C.A.. **Alimentos e Bebidas**. 2.ed. Caxias do Sul: EDUCS. 2001. 240p.

FONSECA, M. T. **Tecnologias Gerenciais De Restaurantes**. 3. ed. rev. ampl. São Paulo: SENAC, 2004.

5.2. Bibliografia Complementar

MEZOMO, I.B.. **Os serviços de Alimentação. Planejamento e Administração**. 5ed. Barueri: Manole. 2002. 413p.

SILVA FILHO, Antonio Romão A. da. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo, SP: Varela, 1996. 232p. ISBN 8585519258.