



UNIVERSIDADE DE SÃO  
PAULO  
FACULDADE DE SAÚDE  
PÚBLICA  
DEPARTAMENTO DE  
NUTRIÇÃO  
HNT 0215: Gestão e Negócios em Alimentação e  
Nutrição

**Disciplina:** HNT 0215: Gestão e Negócios em Alimentação e Nutrição

**Docente responsável:** Profa. Dra. Aline Martins de Carvalho ([alinenutri@usp.br](mailto:alinenutri@usp.br))

**Monitores PAE:** Laís Dias ([laisfdias@usp.br](mailto:laisfdias@usp.br))

Larissa Melina de Lázari ([larissalazari@usp.br](mailto:larissalazari@usp.br))

**Carga Horária Total:** 30 h

**Créditos:** 2

### **Objetivos:**

Apresentar aspectos relacionados à gestão e aos negócios de sistemas de alimentação e nutrição. Disseminar a importância dos recursos financeiros na gestão de sistemas de alimentação e nutrição.

### **Estratégias de ensino:**

O desenvolvimento desta disciplina inclui estratégias de ensino, que potencializam a autonomia, criatividade, cientificidade, raciocínio clínico, autoaperfeiçoamento, compromisso e cooperação dos educandos. Além da leitura da bibliografia básica, as seguintes estratégias serão realizadas: aula expositiva; seminários; trabalho em grupo.

### **Avaliação:**

- **Instrumentos de avaliação:**

A avaliação do desempenho do estudante, que tem como foco as diferentes dimensões do processo ensino-aprendizagem (Conhecimento; Habilidades; Atitudes), será realizada pelos seguintes instrumentos: exercícios individuais e trabalho em grupo. A nota final será composta da seguinte forma:

- Atividades em grupo: 100%

- **Critérios de avaliação:**

Uso apropriado de conceitos na problematização e análise de determinado caso ou situação (simulada ou real); Capacidade de avaliar, analisar e tomar decisão



fundamentada em evidências científicas; Organização lógica das ideias e argumentação apresentadas; Capacidade de aplicar conhecimentos e de argumentação alicerçada em conceitos teóricos.

- **Recuperação**

Os alunos que não tiverem alcançado nota final de aprovação (5,0), mas que tiverem obtido frequência mínima de setenta por cento e nota final não inferior a três, poderão efetuar uma recuperação que consistirá de prova e/ou trabalho, agendada pelo docente responsável, com peso 5, que será somada à média semestral (peso 5), devendo o aluno atingir no mínimo 5,0 (cinco) como média final de recuperação.

- **Atividades em grupo:**

O trabalho em grupo deverá ser composto por mínimo 6 e máximo de 7 alunos. O grupo deverá traçar um plano de negócio para um estabelecimento em nutrição, como por exemplo: casa de sucos, empresa de brownie, brigaderia, saladeria, etc.

A apresentação final deverá ser feita por todos os alunos do grupo e consistirá em 15-20 de apresentação com slides e deverá ser entregue no moodle um relatório contendo qual é a empresa, localização, objetivo, qual o produto vendido, ficha técnica, previsão de vendas/dia, estoque mínimo, máximo, preço, CMV e prime cost.

Os critérios avaliados serão: clareza, objetividade, viabilidade e qualidade da informação apresentada.



### CRONOGRAMA

Datas	Conteúdo
20/10	Apresentação da disciplina ( <b>presencial</b> ) AULA1. Planejamento estratégico e marketing. Nutricionistas convidadas: Julia Lima e Silva (Petite Fabrique) e Denise (Padoca Vegan) Atividade: Definição do produto e de ficha técnica
27/10	AULA2. Gestão de pessoas ( <b>assíncrono</b> )
10/11	AULA 3. Gestão de matéria-prima ( <b>presencial</b> ) Nutricionista convidada: ALINE RISSATTO Atividade: Cálculo de preço, estoque mínimo, máximo, previsão de compras
17/11	AULA 4. Dimensionamento e controle de estoque ( <b>assíncrono</b> )
24/11	AULA 5. Custos ( <b>presencial</b> ) Atividade: Cálculo de prime-cost, CMV
01/12	Atividade final Entrega e apresentação do trabalho do grupo ( <b>presencial</b> )



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abranches MV, Della Lucia CM. Introdução ao controle de custos em UAN. 1a. edição. Viçosa: AS Sistemas, 2014. Cap. 3-6, 9, 12-14.

Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto MAS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um modo de fazer. 5ª. edição. São Paulo: Ed. Metha, 2013.

Balchiunas D. Gestão de UAN: Um resgate do binômio alimentação e nutrição. 1a. edição. São Paulo: Roca, 2014. Cap. 4-6, 8, 11.

Cintra P. Qualidade e redução de custos em alimentos. 1a. edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. Cap. 3, 5, 6.

Vaz CS. Alimentação de coletividade: Uma abordagem gerencial. 3ª. edição. Brasília: Metha, 2011.

Vaz CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2ª. edição. Brasília: LGE, 2011.

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 – Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Link para acesso: [http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5\\_090413.pdf](http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf)

FONSECA, Marcelo Traudi. Tecnologias. Tecnologia Gerenciais de Restaurantes. SENAC.10 ed. São Paulo. 2014.

Nishio, K., Alves, A. M. (2020). Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. Brasil: Editora Senac São Paulo.

Cruz, C. V. (2018). Para seu restaurante lucrar mais: Gestão estratégica para a eficiência nos negócios com real entrega de valor. Brasil: SESI-SP Editora