



PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO ESPECIALIZAÇÃO LATO SENSU GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

ÁREA DO CONHECIMENTO

Educação

NOME DO CURSO

Curso de Pós Graduação Lato Sensu, Especialização em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

A UNIVERSIDADE

A Universidade Candido Mendes / UCAM tem como mantenedora a Sociedade Brasileira de Instrução, a mais antiga instituição particular de ensino superior do país, fundada em 1902 pelo Conde Candido Mendes de Almeida. Com 115 anos de existência, a Universidade Candido Mendes possui excelência no ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para o fomento, aprimoramento e evolução acadêmica de no país.

A PROMINAS é uma entidade jurídica, localizada na cidade de Coronel Fabriciano – MG, na região do Vale do Aço em Minas Gerais. Região esta compreendida por Ipatinga, Coronel Fabriciano e Timóteo, principais cidades onde estão localizadas indústrias, entre as melhores e maiores do mundo em seus ramos de atividades.

A UCAMPROMINAS é uma instituição voltada para a formação de profissionais capazes de interagir no mercado de trabalho, caracterizada pelo atendimento aos desafios originados da rápida expansão e evolução das diferentes tecnologias. Surgiu através de uma parceria da UNIVERSIDADE CANDIDO MENDES e o INSTITUTO PROMINAS, atuando na divulgação, apoio operacional, logístico e na captação de alunos.

<https://ead-pos.com/institucional/>

AMPARO LEGAL E PORTARIA DO MEC

O curso atende todas as exigências da Resolução No. 01 do dia 08/06/2007 e da Portaria No. 918 do dia 15/08/2017, publicada no Diário Oficial da União no dia 16/08/2017 – Página 157, com validade em todo território nacional.

<https://ead-pos.com/cursos/credenciamento-mec/>



INFORMAÇÕES GERAIS

Gestão Acadêmica e Certificação: Universidade Candido Mendes
Gestão Administrativa e Logística: Instituto Prominas

INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS

Duração do Curso: 6 Meses (Podendo ser Prorrogado até 18 meses – por Solicitação do Aluno)
Carga Horária: 495 h/a
Inscrições: Abertas (Durante Todo o Ano)
Modalidade: EAD (Alunos de Todo o Brasil)
Início do Curso: Imediato

PÚBLICO ALVO

Ensino Superior – Graduados em Qualquer Área do Conhecimento – Graduação Tradicional ou Tecnológica.

OBJETIVO DO CURSO

Este curso de pós-graduação busca formar profissionais para o exercício de atividades relacionadas à gastronomia, abrange culinárias internacionais e nacionais sempre inseridos na ótica da segurança alimentar e de controle de qualidade. Para isso, o curso relaciona a gastronomia às demais áreas do setor de alimentos; aprofunda conhecimentos de Nutricionistas e Gastrônomos na área da administração e gerenciamento das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), proporcionando ao profissional uma visão crítica sobre a atual situação de trabalho nesta área.

MATRIZ CURRICULAR E EMENTAS

O Curso de Pós Graduação ora proposto possui 495h/a, assim distribuídas:

INTRODUÇÃO À GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) 60 horas

O Setor De Alimentos No Brasil; O crescimento do setor de alimentos; Breve história do campo de alimentação e nutrição dentro da Saúde Coletiva; O setor de alimentação coletiva no Brasil e os cenários competitivos; Os Macrosssegmentos De Alimentação Coletiva; UAN e UPR; A terceirização do segmento de alimentação coletiva no Brasil; O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); Planejamento Físico De Uma UAN; Boas Práticas Em UAN; Gestão De Pessoas Em UAN; Teorias da Administração; Os profissionais da alimentação coletiva e o trabalho em equipe.



GESTÃO FINANCEIRA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) 60 horas

O Cenário Empresa X Microeconomia; pressupostos básicos da análise microeconômica; Aplicações da análise microeconômica; Gestão De Logística; Surgimento e evolução; Atualidade; Sistemas logísticos; A logística de suprimentos; Gestão De Estoque E Materiais; Gestão De Custos.

PLANEJAMENTO E CONTROLE DA PRODUÇÃO EM UAN 60 horas

Funções Básicas da Administração; Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento e Controle da Produção em Unidades de Alimentação e Nutrição; APPCC/HACCP (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - Hazard Analysis And Critical Control Points).

GESTÃO DE CARDÁPIOS PARA UAN 60 horas

Cardápios; Planejamento de Cardápios; Classificação Quanto ao Período de Cobertura, de Estrutura e de Custo; Tipos de Cardápios; Cardápios Especiais; A Utilização dos Alimentos Funcionais na Elaboração de Cardápios; Engenharia de Cardápios.

TEMAS ATUAIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) 60 horas

Gestão dos Resíduos dos Serviços De Alimentação; As Boas Práticas (BPF) E Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP); Vigilância em Segurança; Catering Áereo e em Alto Mar.

CONSULTORIA INTERNA E TENDÊNCIAS EMPRESARIAIS 60 horas

Os Serviços de Consultoria; As Tendências Empresariais Contemporâneas.

METODOLOGIA DO ENSINO SUPERIOR 60 horas

Ementa: Professores e Alunos; Ética e Diversidade; Planejamento; Técnicas de Ensino; Aprendizagem Baseada em Projetos e Problemas PBL; Avaliação Educacional e Institucional.

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO 75 horas

A Ciência; Os Tipos de Conhecimento; A Pesquisa; Pesquisa Bibliográfica; O Trabalho Científico; A Revisão de Literatura; O Artigo Científico; A Leitura; A Escrita; Instrumentalização Científica; Plágio: O Que É e Como Evitar.



UNIVERSIDADE
CANDIDO MENDES

UCAM
EaD

ATENDIMENTO E MATRÍCULA

Site: WWW.EAD-POS.COM
WWW.EADPROMINAS.COM
WWW.EADCOMPLEMENTACAO.COM

E-mail: tutor.prominas@gmail.com

Telefone: 0800 606 9120

Chat Online:

http://v2.zopim.com/widget/livechat.html?key=3xfG6yHKHIWfi453D6fDMI06dUSqRUtD&&lang=pt&hostname=www.eadprominas.com.br&api_calls=%5B%5D

Fale Conosco: <https://ead-pos.com/fale-conosco/>

Grupo Prominas – Parceiro Autorizado

<https://WWW.EAD-POS.COM>

Fale Conosco: 0800 606 9120

ESTE DOCUMENTO POSSUI CARATER APENAS INFORMATIVO – NÃO POSSUI VALIDADE PEDAGÓGICA OU ACADÊMICA