

CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

Unidade curricular:

Alimentação Coletiva e Hotelaria

Curricular Unit:

Contract Catering and Foodservices

Docente responsável (preencher o nome completo):

Responsible teacher (fill in the fullname):

Helena Margarida Ávila Campos Marques

Objetivos da unidade curricular e competências a desenvolver (1000 caracteres):

Pretende-se que o aluno adquira conhecimentos transversais e multidisciplinares sobre este setor de atividade, incluindo a sua caracterização e enquadramento legal; que reconheça as diferentes tipologias de serviço e de atividade, fazendo a sua relação com a segmentação do mercado; que desenvolva noções aprofundadas sobre os diferentes processos de gestão da atividade, bem como capacidade de análise mediante casos práticos e espírito crítico sobre os diversos operadores, consumidores e o mercado; que o aluno desenvolva capacidades de utilização das diferentes ferramentas adequadas à gestão deste setor de atividade; que se percecione como nutricionista e técnico de saúde no sector da alimentação coletiva e hotelaria.

Objectives of the curricular unit and competences to be developed

Acquisition of a transverse and multidisciplinary knowledge about this activity area, including its characterization and legal framework; recognising different kinds of foodservices currently available, and the respective market segments relationship; development of profound understanding of the several activity management processes, as well as analysing skills throughout practical cases concerning consumers, market and stakeholders; Usage capability of the inherent and adequate tools to this area; increase the perception and the possibilities of the nutritionist as a health technician in contract catering and foodservice systems

Conteúdos programáticos (1000 caracteres):

- Fundamentos, caracterização do sector e enquadramento legal, - Tipologias de serviço do setor; - Tipologias de actividade do setor; - Segmentação do mercado; - Processos de realização do produto; -

Parceiros do setor de atividade; - Processos de gestão da atividade:

compra, recursos humanos, comercial; - Processos de gestão da atividade: realização do produto; - Processos de gestão da atividade: inovação, avaliação e melhoria contínua; - O nutricionista como técnico de saúde no sector de atividade.
- Fichas técnicas e gestão de planos de ementas; - Procedimentos concursais e especificações técnicas; - Gestão de custos de uma unidade.

Syllabus

- Nuclear concepts, sector characterization and legal framework
- Current Sctor Typology and Market Segmentation
- Product Realization Processes
- Stakeholders
- Management Sytems Processes: Purchasing, Human Resources, Sales and Marketing
- Management Sytems Processes: Innovation, Quality Monitoring an Quality Improving
- The Nutritionist as an Health Technician in contract catering and Foodservice Area

Referências bibliográficas (bibliography)

(máximo três títulos):

1. Foodservice Manual for Health Care Institutions, Ruby Parker pucket, 2012, 4ª edição
The Dynamics of Supply Chain and Consumption . Beer, S. In: Raj, R. and Musgrave, J., Eds. Event Management and Sustainability . Wallingford, England: CABI. 2009 . ISBN: 9781845935245
2. Foodservice organizations . Spears Marian C . ISBN: 0-13-895236-1
3. Guia Técnico de Hotelaria: A arte e a ciência dos modernos serviços de restaurante . Janeiro, Joaquim António . Editor: Cetop . Colecção: Hotelaria e Turismo . 4ª Edição, 2004 . ISBN: 9789726414100

O regente: (data e nome completo):