

ANO LETIVO DE 2020-2021

CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

Unidade curricular:

ALIMENTAÇÃO COLETIVA E HOTELARIA

Curricular Unit:

Collective Catering and Hospitality

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

It is intended that students acquire transversal and multidisciplinary knowledge about this sector of activity, including its characterization and legal framework; to recognize the different types of service and activity, making their relationship with market segmentation; to develop depth notions about the different activity management processes and analysis capabilities through case studies and critical thinking about the various operators, consumers and the market; the student develops capacity utilization of different appropriate tools to manage this activity sector; that perceiving as a nutritionist and health coach in collective catering and hospitality sector.

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

- Types of service in foodservice
- Types of foodservice activity
- Market segmentation
- The product realization processes
- Business sector Partners
- Activity management processes : purchasing , human resources, commercial
- Activity management processes : product realization
- Activity management processes : innovation, assessment and continuous improvement
- The nutritionist and health coach in the business sector
- Data sheets and management plans menus
- Commercial procedures and technical specifications
- A unit cost administration

Referências bibliográficas (bibliography)

(máximo três títulos):

- 1- Foodservice Manual for Health Care Institutions, Ruby Parker pucket, 2012, 4ª edição
- 2 - Guia Técnico de Hotelaria: A arte e a ciência dos modernos serviços de restaurante . Janeiro, Joaquim António. Editor: Cetop . Coleção: Hotelaria e Turismo . 4ª Edição, 2004 . ISBN: 9789726414100
- 3 - Foodservice organizations . Spears Marian C . ISBN: 0-13-895236-1

O regente: (data e nome completo):