



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

Programa da Unidade Curricular
GESTÃO DA PRODUÇÃO ALIMENTAR E DE BEBIDAS
Ano Lectivo 2019/2020

1. Unidade Orgânica

Faculdade de Ciências da Economia e da Empresa (1º Ciclo)

2. Curso

Turismo

3. Ciclo de Estudos

1º

4. Unidade Curricular

GESTÃO DA PRODUÇÃO ALIMENTAR E DE BEBIDAS (L0132)

5. Área Científica

6. Ano curricular

3º

7. Tipo de Unidade Curricular / Semestre

1º Semestre



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

8. Tipo de aula e carga horária (tempo de trabalho)

| | |
|-------------------------|-------|
| Aulas Teóricas: | |
| Aulas Práticas: | |
| Aulas Teórico-práticas: | 30,00 |
| Orientação Tutorial: | 20,00 |

9. Créditos

6,00

10. Coordenador da Área Científica

11. Regente

Prof. Doutora MANUELA MARIA CARDOSO DE OLIVEIRA

12. Assistentes

13. Língua de ensino

Português

14. Objectivos Gerais

Tornar os alunos aptos para compreender a actividade de alimentação e bebidas.

15. Objectivos Específicos

Transmitir conceitos básicos da gestão, controlo de gestão e operação, na área de alimentação e bebidas.

16. Competências a adquirir

Conhecimento da actividade de F&B.
Gestão e operação de F&B (aprovisionamentos, produção, vendas).
Planeamento e controlo de gestão de F&B.
Monitorização dos serviços de F&B.
Higiene e Segurança Alimentar.

17. Metodologia de ensino

Aulas teórico-práticas, aulas de apoio e prática de exercícios, demonstração de software de gestão de F&B e auditorias a unidades de restauração.



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

18. Conteúdos Programáticos

Gestão de F&B.
Actividade de F&B. Descrição.
Gestão e Operação de F&B. Diferenças.
Receitas e Custos de F&B. Rácios de Exploração.
Aprovisionamentos e Gestão de Stocks em F&B
Gestão da Produção de F&B.
Gestão das Vendas (Análise de Cartas). Leis de Omnes e Hurst & Smith.
Planeamento e Controlo de Gestão em F&B.
Monitorização dos Serviços de F&B
Processo de Melhoria Contínua.
Conceito, Objectivos e Âmbito da Monitorização.
Serviços, parâmetros e requisitos de Serviço em F&B.
Formas de Monitorização.
Auditorias da Qualidade.
Auditorias Mistério.
Inquéritos.
Gestão das Reclamações.
Registos e Documentos.
Resultados da Monitorização. Impacto na Gestão.
Operação de F&B
Serviços de Acolhimento. Papel do departamento de F&B.
Instalações & Equipamentos. Organização Espacial.
Aprovisionamentos.
Serviço de Cozinha.
Organização do Serviço de F&B.
Serviço de F&B.
Manutenção das Instalações, Equipamentos e Utensílios.
Higiene & Segurança.
Pessoal.
Higiene e Segurança Alimentar. HACCP
Legislação sobre higiene e segurança alimentar.
Microorganismos.
Higiene e Segurança.
Instalações e Equipamentos.
Higiene Pessoal.
Recepção de Matérias Primas.
Armazenagem de Produtos.
Preparação e Confeção.
Armazenagem e Remoção dos Resíduos.
Transporte de Alimentos.
Distribuição de Alimentos.
HACCP.
Legislação relativa a actividades de alimentação e bebidas.



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

19. Métodos de Avaliação

A metodologia proposta inclui:

2 Testes Escritos em data a fixar.

1 Frequência.

1 auditoria mistério, realizada pelos alunos.

20. Recursos Didáticos

Toda a matéria estará coberta por uma sebenta, em formato pdf, que será distribuída aos alunos ao longo do semestre.

Para além desta, os alunos recebem os seguintes manuais:

- Manual de Higiene e Segurança Alimentar

- Manual de HACCP.

21. Palavras Chave

Alimentação e bebidas.

F&B.

Restauração.

Higiene e segurança alimentar.

HACCP.



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

23. Bibliografia Principal

Autor(es): Gomes, V.
Título: Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas
Edição: Ano: 2017
Local:
Editora: Lidel

Autor(es): Lendal H. Kotschevar, John B. Knight
Título: Gestão, Planejamento e Operações de Restaurantes
Edição: 3ª Ano: 2005
Local:
Editora: Editora Roca

Autor(es): Francisco Moser
Título: Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas
Edição: Ano:
Local:
Editora: Coleção Hotelaria e Turismo: Edições CETOP

24. Bibliografia Complementar

Autor(es):
Título:
Edição: Ano:
Local:
Editora:

Autor(es):
Título:
Edição: Ano:
Local:
Editora:



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

| Ficha técnica MIP | |
|--|---|
| Título | Programa da unidade curricular 'GESTÃO DA PRODUÇÃO ALIMENTAR E DE BEBIDAS': Ano Lectivo 2019/2020 |
| Autor | Prof. Doutora MANUELA MARIA CARDOSO DE OLIVEIRA |
| Classificação | - |
| Descritores | - |
| Colaborador(es) | - |
| Data/Hora | 19-07-2019 18:18:00 |
| Formato de dados | Texto, PDF |
| Estatuto de utilização | Acesso público |
| Relação | Versão 1,0 |
| (c) Universidade Lusíada de Lisboa, 2019 | |