



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

Programa da Unidade Curricular
GESTÃO DA PRODUÇÃO ALIMENTAR E DE BEBIDAS

Ano Lectivo 2020/2021

1. Unidade Orgânica

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

2. Curso

Gestão do Turismo

3. Ciclo de Estudos

1º

4. Unidade Curricular

GESTÃO DA PRODUÇÃO ALIMENTAR E DE BEBIDAS (V2032)

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 MICHELLE LINS DE MORAES

12. Assistentes

13. Língua de ensino

Português

14. Objectivos Gerais

Desenvolver competências relacionadas com a gestão estratégica de um negócio/departamento bem-sucedido de alimentos e bebidas.

15. Objectivos Específicos

Esta unidade curricular está desenhada para que os alunos explorem de forma crítica a complexidade da gestão de negócios/departamentos de alimentos e bebidas, em termos de principais conceitos, estratégias e habilidades práticas.

16. Competências a adquirir

1. Compreender os principais aspetos inerentes à gestão dos processos da produção alimentar e de bebidas;
2. Usar estrategicamente as dimensões estudadas para o desenvolvimento da vantagem competitiva das organizações;
3. Analisar, de forma crítica, as tendências do setor e as possibilidades de inovação.

17. Metodologia de ensino



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

As aulas contarão com diferentes estratégias de aprendizagem ativa, nomeadamente: aprendizagem cooperativa, brainstorming, controvérsia criativa, discussão sobre as temáticas estudadas e estudos de caso, feedback entre pares, investigação em grupo e mapas de conceitos.

Oradores externos serão convidados para discutir sobre questões específicas relacionadas com o conteúdo desta unidade curricular, a fim de melhorar a compreensão dos alunos sobre as temáticas abordadas.

18. Conteúdos Programáticos

1. Introdução
 - 1.1 Apresentação da unidade curricular
 - 1.2 Introdução à gestão da produção alimentar e de bebidas

2. As organizações de serviços de alimentação
 - 2.1 Os principais tipos de organizações de serviços de alimentação e as necessidades de diferentes segmentos de mercado
 - 2.2 O funcionamento das organizações de serviços de alimentação

3. A cadeia de abastecimento e a gestão da produção alimentar e de bebidas
 - 3.1 Compra e armazenagem
 - 3.2 Produção e qualidade
 - 3.3 Instalações e equipamentos
 - 3.4 Cadeia de abastecimento e sustentabilidade
 - 3.5 Turismo 4.0 e e-commerce

4. O menu
 - 4.1 Planeamento de menus
 - 4.2 Tipos de menus
 - 4.3 Análise de menus

5. Custos, elaboração de preços e rentabilidade, na gestão da produção alimentar e de bebidas
 - 5.1 Fatores que afetam os custos
 - 5.2 Controle de custos
 - 5.3 Elaboração de preços
 - 5.4 Técnicas analíticas para a análise da rentabilidade das operações

6. Tendências e inovação no setor de alimentos e bebidas
 - 6.1 Tendências
 - 6.2 Inovação
 - 6.3 Cocriação e especialização inteligente

7. Gestão de crises nos negócios/departamentos de alimentos e bebidas
 - 7.1 Visão estratégica e modelos de gestão de crises
 - 7.2 Riscos internos e externos
 - 7.3 Operacionalização da gestão de crises



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

19. Métodos de Avaliação

1. Elaboração de dois trabalhos individuais;
2. Realização de dois testes escritos.

20. Recursos Didáticos

1. Coletânea de textos;
2. Artigos científicos;
3. Fichas de exercícios;
4. Estudos de caso;
5. Recursos da internet.

21. Palavras Chave

Gestão
Alimentos e Bebidas
Sustentabilidade
Inovação



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

23. Bibliografia Principal

Autor(es): Carvalho, J. C. C.
Título: Logística e Gestão da Cadeia de Abastecimento
Edição: 2ª Ano: 2017
Local: Lisboa
Editora: Sílabo

Autor(es): Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S.
Título: Food and Beverage Management
Edição: 6ª Ano: 2018
Local: New York
Editora: Routledge

Autor(es): Gomes, V.
Título: Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas
Edição: 1ª Ano: 2017
Local: Lisboa
Editora: Lidel

24. Bibliografia Complementar

Autor(es): Dopson, L. R., & Hayes, D. K.
Título: Food and Beverage Cost Control
Edição: 7ª Ano: 2019
Local: New Jersey
Editora: Wiley

Autor(es): Mendes, A. M., & Pereira, F. C.
Título: Crises de ameaças a oportunidades: Gestão Estratégica de Comunicação de Crises
Edição: 1ª Ano: 2006
Local: Lisboa
Editora: Sílabo



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

Ficha técnica MIP	
Título	Programa da unidade curricular 'GESTÃO DA PRODUÇÃO ALIMENTAR E DE BEBIDAS': Ano Lectivo 2020/2021
Autor	Prof. Doutora MICHELLE LINS DE MORAES
Classificação	-
Descritores	-
Colaborador(es)	-
Data/Hora	11-09-2020 15:41:00
Formato de dados	Texto, PDF
Estatuto de utilização	Acesso público
Relação	Versão 1,0
(c) Universidade Lusíada de Lisboa, 2020	