

PROGRAMA DE DISCIPLINA**DISCIPLINA:** Planejamento de Cardápio**CÓDIGO:** NUT016**DEPARTAMENTO:** Departamento de Nutrição

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
15	45	04

VERSÃO CURRICULAR: 2016/1**PERÍODO:** 5º**CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:** (X) Obrigatória () Optativa**PRÉ-REQUISITOS**

Nenhum

EMENTA

Definição, planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades de diferentes faixas etárias, programas institucionais e ambiente hospitalar.

OBJETIVO GERAL

Ensinar, analisar e discutir técnicas para o planejamento de cardápios nas diversas modalidades de Unidades Produtoras de Refeições.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Discutir o papel do Planejamento de Cardápios na Gestão de Unidades Produtoras de Refeições.
Estudar os fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios para a população brasileira, considerando as influências indígenas e africanas;
Planejar qualitativa e quantitativamente cardápios;
Executar e avaliar cardápios;
Elaborar preparações para cardápios de diferentes Unidades Produtoras de Refeições (coletividade sadia);
Promover a interdisciplinaridade entre os conteúdos de Planejamento de Cardápios e Técnica Dietética;
Discutir sobre o desperdício de alimentos e as técnicas adequadas para o planejamento quantitativo eficiente de cardápios, com vistas à educação ambiental.

METODOLOGIA

Sistematização do saber dos alunos a respeito dos temas e ampliação dos referenciais teóricos por meio de:
Aulas expositivas dialogadas;

Discussões com base na problematização;
Exercícios;
Aulas práticas no Laboratório de Técnicas Dietéticas.

AVALIAÇÃO

Avaliação I – 20 pontos
Avaliação II – 10 pontos
Avaliação III – 25 pontos
Exercícios – 15 pontos
Fichas Técnicas de Preparo - (7 FTP) - 14 pontos
Planejar, executar e avaliar cardápios A e para coquetel – 16 pontos (8 pontos cada)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Planejamento estratégico de cardápios para diferentes unidades produtora de refeições
 - Função dos cardápios;
 - Etapas para o planejamento qualitativo;
 - Etapas para o planejamento quantitativo;
 - Organização e execução de cardápios;
 - Avaliação dos cardápios;
 - Fichas técnicas de preparo como instrumento para o planejamento e execução de cardápios;
 - Uso da gastronomia para a obtenção de cardápios nutricional e sensorialmente adequados.
2. Cardápios para diferentes situações
 - Definição de cardápios para programas institucionais, indígenas e com restrições alimentares;
 - Critérios para planejamento, organização, execução e avaliação;
 - Fichas técnicas de preparo como instrumento para o planejamento e execução de cardápios;
 - Uso da gastronomia para a obtenção de cardápios nutricional e sensorialmente adequados.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da.; BERNARDES, Silvia Martinez. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 2.ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p.
TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. 151 p.
REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 134 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PROENÇA, R. P. da C., SOUSA, A. A. de, VEIROS, M. B., HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis, Editora da UFSC, 2005. 221p.
REGGIOLLI, M.R. **Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, Editora Atheneu, 2002. 129p.