

## PROGRAMA DA DISCIPLINA

### **FEVEREIRO**

#### **Aula 1 (03/02) – Aula Introdutória**

Apresentação da turma, apresentação do programa da disciplina, data de aulas e provas; distribuição da turma em grupos de estudo para os seminários; critérios de avaliação.

#### **Aula 2 (04/02) – Introdução ao estudo da alimentação para coletividades**

#### **Aula 3 (10/02) – Aspectos que interferem no planejamento de cardápios**

#### **Aula 4 (11/02) – Aspectos que interferem no planejamento de cardápios (continuação)**

#### **Aula 5 (18/02) – Necessidades e recomendações nutricionais e sua distribuição em refeições**

#### **Aula 6 (24/02) – Necessidades e recomendações nutricionais e sua distribuição em refeições (continuação)**

#### **Aula 7 (25/02) – Necessidades e recomendações nutricionais e sua distribuição em refeições (continuação)**

### **MARÇO**

#### **Aula 8 (03/03) – Métodos de coleta de dados para definir características determinantes da coletividade.**

#### **Aula 9 (04/ 03) – Métodos de coleta de dados para definir características determinantes da coletividade (continuação)**

#### **Aula 10 (10/03) – Exercícios, trabalhos e discussão de textos**

#### **Aula 11 (11/03) – Avaliação 1**

#### **Aula 12 (17/03) – Elaboração de fichas técnicas de preparo**

#### **Aula 13 (18/03) – Elaboração de fichas técnicas de preparo (continuação)**

#### **Aula 14 (24/03) – Estabelecimento dos per capita, fatores de correção/cocção e custo diário e mensal das refeições**

#### **Aula 15 (25/03) – Estabelecimento dos per capita, fatores de correção/cocção e custo diário e mensal das refeições (continuação)**

#### **Aula 16 (31/03) – Grupos alimentares e substituições**

### **ABRIL**

#### **1º/04 – Feriado**

#### **Aula 17 (07/ 04) – Grupos alimentares e substituições (continuação)**

#### **Aula 18 (08/ 04) – Planejamento e adequação de cardápios**

#### **Aula 19 (14/ 04) – Planejamento e adequação de cardápios (continuação)**

#### **Aula 20 (15/ 04) – Equipamentos e utensílios**

#### **21/04 - Feriado**

#### **Aula 21 (22/ 04) – Equipamentos e utensílios (continuação)**

#### **Aula 22 (29/ 04) – Exercícios, trabalhos e discussão de textos**

#### **Aula 23 (30/ 04) – Avaliação 2**

### **MAIO**

#### **Aula 24 (05/05) – Equipamentos e utensílios**

#### **Aula 25 (06/ 05) – Dimensões e condições ambientais adequadas para as áreas de estoque, produção e distribuição de alimentos**

**Aula 26 (12/05)** – Dimensões e condições ambientais adequadas para as áreas de estoque, produção e distribuição de alimentos (continuação)

**Aula 27 (13/05)** – Controle de custos

**Aula 28 (19/05)** – Controle de custos (continuação)

**Aula 29 (20/05)** – Pesquisa sobre fornecimento (custos, condições de armazenamento e transporte), qualidade dos produtos comercializados, alternativas de mercado, tipos e satisfação da clientela

**Aula 30 (26/05)** – Técnicas dietéticas (tipos de processamentos e seus efeitos nos alimentos)

**Aula 31 (27/05)** – Alterações alimentares

## **JUNHO**

**Aula 32 (02/06)** – Alterações alimentares (continuação)

**03/06** – Feriado

**Aula 33 (09/06)** – Técnicas de conservação

**Aula 34 (10/06)** – Técnicas de conservação (continuação)

**Aula 35 (16/06)** – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e sua relação com o planejamento de refeições

**Aula 36 (17/06)** – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sua relação com o planejamento de refeições

**Aula 37 (23/06)** – **Exercícios, trabalhos e discussão de textos**

**Aula 38 (24/06)** – **Avaliação 3**

**Aula 39 (30/06)** – Grupo 1 – Necessidades e recomendações nutricionais

## **JULHO**

**Aula 40 (01/07)** – Grupo 2 – Controle de custos

**Aula 41 (07/07)** – Grupo 3 – Satisfação dos clientes

**Aula 42 (08/07)** – Grupo 4 – Equipamentos, utensílios e suas utilidades

## **AVALIAÇÃO**

1. Discussão de artigos/ Trabalhos/ Exercícios propostos
2. Frequência e participação
3. Avaliações (provas)
4. Seminário

## **BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA**

ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo. 4ª edição, 2003.

CASTRO, F.A.F.; QUEIROZ, V.M.V. **Cardápios – Planejamento, elaboração e etiqueta**. Viçosa: UFV, 1998. 29 p. (cadernos didáticos)

Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Universidade Estadual de Campinas [NEPA/Unicamp]. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos [TACO]: versão 2. 2ª Ed. São Paulo: NEPA/Unicamp; 2006.

ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7ª Ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S.T.; LATTERZA, A.R.; CRUZ, A.T.R.; RIBEIRO, L.C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Rev Nutr** 1999; 12:65-80.

SILVA, L.B.; MONERAT, M.P. **Princípios básicos de alimentação para coletividades**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1986.