

Ficha 2

UNIDADE CURRICULAR: Planejamento Alimentar para Coletividades						Código: MA164	
Natureza: (x) Obrigatória () Optativa		(x) Semestral () Anual () Modular					
Pré-requisito:		Co-requisito:		Modalidade: () Presencial (x) Totalmente EaD () % EaD*			
CH Total: 60 CH semanal: 04	Padrão (PD): 30	Laboratório (LB): 30	Campo (CP): 0	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 0	
EMENTA (Unidade Didática)							
Princípios para o planejamento de cardápios para coletividades. Avaliação quantitativa e qualitativa de cardápios. Recomendações nutricionais. Políticas e programas de alimentação. Utilização de alimentos regionais no planejamento de cardápios. Cálculo dos custos alimentícios de cardápios.							
PROGRAMA (itens de cada unidade didática)							
<ul style="list-style-type: none"> — Planejamento de cardápios para coletividades. — Alimentação do Trabalhador. — Alimentação escolar. — Programa Nacional de Alimentação Escolar. — Avaliação quantitativa de cardápios. — Avaliação qualitativa de cardápios. — Planejamento de cardápio em UAN hospitalar. — Uso da ficha técnica de preparação para elaboração de cardápios e determinação de custo gênero. 							
OBJETIVO GERAL							
Planejar e avaliar quantitativa e qualitativamente cardápios para coletividades.							
OBJETIVOS ESPECÍFICOS							
<p>Associar a aplicação dos conceitos de Guia Alimentar para População Brasileira e do Direito Humano a Alimentação Adequada no âmbito do planejamento de cardápio na Alimentação Coletiva;</p> <p>Conhecer as bases para planejamento de cardápios;</p> <p>Conhecer as recomendações nutricionais do Programa Nacional de Alimentação e Escolar;</p> <p>Conhecer o Programa de Alimentação do Trabalhador;</p> <p>Realizar a avaliação de cardápios por meio de métodos quantitativos e qualitativos;</p> <p>Aplicar as fichas técnicas de preparações para elaboração de cardápios e determinação de custo gênero;</p> <p>Calcular o custo gênero de cardápios, adequando-os a realidade da população atendida.</p>							
PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS							
<p>As aulas serão pautadas na dialogicidade, incitando o debate, questionamentos e reflexões acerca do conteúdo programático da disciplina, bem como de outras inserções cabíveis. As aulas serão presenciais, sendo que as aulas práticas ocorrerão em sala de aula, no laboratório de informática e no laboratório de técnica dietética ou similar. Para atividades que envolvem cálculos, discentes poderão utilizar calculadora.</p> <p>A unidade curricular será estruturada na UFPR Virtual, local este destinado também a entrega de trabalho, comunicação e disponibilização de materiais complementares.</p> <p>A comunicação ocorrerá nos horários das aulas padrão e nas aulas práticas. A comunicação junto aos discentes também poderá ocorrer, a partir da UFPR Virtual.</p>							

Serão utilizados artigos científicos, disponível no portal de periódicos da CAPES; links externos de órgão oficiais, documentos e legislações federais do Ministério da Saúde, Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, e do Ministério da Economia ou de outras agências reguladoras, assim como documentos e legislações estaduais e municipais; documentos de órgãos internacionais como a Organização Mundial da Saúde; livros disponíveis na biblioteca da UFPR e E-books disponibilizados na plataforma “Minha biblioteca” da UFPR caso esteja disponível.

FORMAS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada por meio de:

- Uma prova individual (P)

- Atividades avaliativas individuais (AAI) – As atividades deverão ser entregues impressas ou pela UFPR Virtual no prazo indicado, conforme orientação da docente.

- Um trabalho final (TF), realizado em grupo, que será apresentado em aula prática. A atividade será entregue impressa ou pela UFPR Virtual conforme orientação da docente.

Obs.: Quando o trabalho for coletivo, os e as discentes devem seguir a orientação da docente para a entrega da atividade.

A média final da unidade curricular será composta por:

- Prova (peso 5)
- Atividades Avaliativas Individuais (AAI) e Atividades Avaliativas em Grupo (AAG) (peso 3)
- Trabalho Final Coletividades (TFC) (peso 2)

Média final= $\{[(P) \times 0,5] + [(\sum AAI + AAG/4) \times 0,3] + [(TF) \times 0,2]\}$

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE. **Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>

SILVA, SANDRA MARIA CHEMIN SEABRA DA; MARTINEZ, SILVIA. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO-MEC. **Orientações para execução do PNAE durante a situação de emergência decorrente da pandemia do coronavírus (COVID-19)**. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13454-orienta%C3%A7%C3%A3os-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-pnae-pandemia-do-coronav%C3%ADrus-covid-19>

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE. **Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Estratégia intersetorial para a redução de perdas e desperdício de alimentos no Brasil**. CAISAN, 2018.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. **Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

PARANÁ. SECRETARIA DE SAÚDE. **Medidas de prevenção de COVID-19 para aplicação em serviços de alimentação**. Disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-06/NO_07_MEDIDAS_DE%20PREVENCAO_DE_COVID_19_PARA_APLICACAO_EM_SERVICOS_DE_ALIMENTACAO_V2.pdf

Professora(s) da Disciplina:

Profª. Drª. Caroline Opolski Medeiros

Contato: email: carolineopolski@ufpr.br

Assinatura: _____

Chefe de Departamento ou Unidade equivalente: Profª. Drª. Marcia Regina Messaggi Gomes Dias

Assinatura: _____

CRONOGRAMA DETALHADO DA UNIDADE CURRICULAR E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

MA164 - Planejamento Alimentar para Coletividades

CRONOGRAMA*¹, R²			
Data	Tema	Procedimento	Carga horária e Local
Semana 1	Apresentação da disciplina. Atuação do nutricionista no planejamento de cardápios para coletividades.	12/03 – Turma A – 8:30 às 10:30	Sem aula ^R
		12/03 – Turma C – 13:30 às 15:30	
		13/03 – Turma B – 8:30 às 10:30	
		13/03 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	
Semana 2	Revisão de conteúdo: pesos e medidas, conceitos e cálculos básicos	19/03 – Turma A – 8:30 às 10:30	(Lab Informática OU Laboratório Técnica e Tecnologia de Alimentos)
		19/03 – Turma C – 13:30 às 15:30	
	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades Parte I	20/03 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 3	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades Parte I	26/03 – Turma A – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)
		26/03 – Turma C – 13:30 às 15:30	
	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades Parte II	27/03 – Turma B – 8:30 às 10:30	
		27/03 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 4	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades Parte II	02/04 – Turma A – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)
		02/04 – Turma C – 13:30 às 15:30	
	Análise quantitativa de cardápio parte	03/04 – Turma B – 8:30 às 10:30	
		03/04 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 5	Análise quantitativa de cardápio parte	09/04 – Turma A – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)
		09/04 – Turma C – 13:30 às 15:30	
	Programa de Alimentação do Trabalhador	10/04 – Turma B – 8:30 às 10:30	
		10/04 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 6	Programa de Alimentação do Trabalhador ¹	16/04 – Turma A – 8:30 às 10:30 ^{AAI}	(Lab Informática)
		16/04 – Turma C – 13:30 às 15:30 ^{AAI}	
	Alimentação escolar, PNAE – Parte I	17/04 – Turma B – 8:30 às 10:30 ^{AAI}	
		17/04 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 7	Alimentação escolar, PNAE – Parte I ¹	23/04 – Turma A – 8:30 às 10:30 ^{AAI}	(Lab Informática)
		23/04 – Turma C – 13:30 às 15:30 ^{AAI}	
	Alimentação escolar, PNAE – Parte II	24/04 – Turma B – 8:30 às 10:30 ^{AAI}	
		24/04 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 8	Realização do trabalho	30/05 – TRABALHO 01/05 – FERIADO 01/05 – FERIADO	Sem aula ^R
Semana 9	Alimentação escolar, PNAE – Parte II ^{1, TFC}	07/05 – Turma A – 8:30 às 10:30 ^{TFC}	(Lab Informática)
		07/05 – Turma C – 13:30 às 15:30 ^{TFC}	
	Cardápio alimentos congelados	08/05 – Turma B – 8:30 às 10:30 ^{TFC}	
		08/05 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 10	Cardápio alimentos congelados ¹	10/05 – Turma A/B/C – 8:30 às 12:30 ^{AAG} (SÁBADO)	4 horas/aula (Laboratório Técnica e Tecnologia de Alimentos)
Semana 11	Alimentação escolar, PNAE – Parte III	14/05 – Turma A – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)
		14/05 – Turma C – 13:30 às 15:30	
	Avaliação qualitativa de cardápio	15/05 – Turma B – 8:30 às 10:30	
		15/05 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 12	Avaliação qualitativa de cardápio ¹	21/05 – Turma A – 8:30 às 10:30 ^{AAI}	(Lab Informática)
		21/05 – Turma C – 13:30 às 15:30 ^{AAI}	
	Avaliação qualitativa de cardápio	22/05 – Turma B – 8:30 às 10:30 ^{AAI}	
		22/05 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 13	Trabalho final	28/05 – Turma A – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)
		28/05 – Turma C – 13:30 às 15:30	
	UAN Hospitalar e outros segmentos	29/05 – Turma B – 8:30 às 10:30	
		29/05 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)

Semana 14	Execução e Apresentação do Trabalho Final (TF) ^{1, TFC}	04/06 – Turma A – 7:30 às 10:30** 04/06 – Turma C – 13:30 às 16:30** 05/06 – Turma B – 7:30 às 10:30** ou 07/06 das 8:30 às 11:30, dependendo da disponibilidade do laboratório***	(Laboratório de Tecnologia de Alimentos)
		05/06 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 15	Finalização trabalho final	11/06 – Turma A – 8:30 às 10:30 11/06 – Turma C – 13:30 às 15:30 12/06 – Turma B – 8:30 às 10:30	Dúvidas – Antessala Caroline
	PROVA ¹	12/06 – Turma A/B/C – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
EXAME (03/07) – (10:30 às 12:30) (Sala)			

O Cronograma poderá ser alterado (datas dos temas e/ou datas das avaliações). Neste caso os e as discentes serão informados com antecedência.

**Devido a característica da aula, neste dia o horário de início ou fim da aula será alterado, sendo o total da aula prática neste dia 3 horas. Neste dia será reposta parte da carga horária da aula prática da semana 8.

***Caso o Laboratório de Tecnologia de Alimentos não esteja disponível no dia 05/06, a aula será realizada no sábado, dia 07/06 das 8:30 às 11:30 no Laboratório de Técnica Dietética.

¹Aula com atividade avaliava.

^{AAI}Atividade avaliativa individual.

^{AAG}Atividade avaliativa em grupo.

^{TFC}Trabalho final coletividades.

^RSe necessário reposição de carga horária, à mesma será realizada nas semanas seguintes ou aos sábados pela manhã. Neste caso os discentes serão avisados quanto a data e horário de reposição.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- **Conteúdos necessários:** A Unidade Curricular está no 7º período do curso de nutrição, assim embora não haja pré-requisito, compreende-se que os e as discentes cursaram as disciplinas dos períodos anteriores. Na MA164, principalmente, o conhecimento dos conteúdos das unidades curriculares de Nutrição Humana (MA131) e Técnica Dietética (MA143) são necessários em todas as aulas. Ademais, conteúdos ministrados em MA150-Avaliação Nutricional e MA151-Planejamento Alimentar Individual serão aplicados na MA164 sempre que abordado sobre “Avaliação quantitativa de cardápios”, assim como conteúdos ministrados na MA152-Processos do Cuidado em Nutrição Clínica serão aplicados na MA164 na temática “Planejamento de cardápio em UAN hospitalar.”

Atenção: Estes conteúdos serão aplicados na MA164, porém não serão ministrados nesta disciplina, ou seja, discentes deverão ter este conhecimento previamente.