

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA164	DISCIPLINA: PLANEJAMENTO ALIMENTAR PARA COLETIVIDADES				TURMA: A	
NATUREZA: Obrigatória			MODALIDADE: Presencial			
CH TOTAL: 60h			CH Prática como Componente Curricular (PCC): 0h		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): 0h	
Padrão (PD): 30h	Laboratório (LB): 30h	Campo (CP): 0h	Orientada (OR): 0h	Estágio (ES): 0h	Prática Específica (PE): 0h	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0h
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS						

Criação: 21/7/2025

Modificação: 21/7/2025

EMENTA

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

- 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.
- Cardápio congelados.
- 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

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;

Conhecer as bases para planejamento de cardápios;

Conhecer as recomendações nutricionais do Programa Nacional de Alimentação e Escolar;

Conhecer o Programa de Alimentação do Trabalhador;

Realizar a avaliação de cardápios por meio de métodos quantitativos e qualitativos;

Aplicar as fichas técnicas de preparações para elaboração de cardápios e determinação de custo gênero; Calcular o custo gênero de cardápios, adequando-os a realidade da população atendida.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

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.

A unidade curricular será estruturada na UFPR Virtual, local este destinado também a entrega de trabalho, comunicação e disponibilização de materiais complementares.

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. Serão utilizados artigos científicos, disponível no portal de periódicos da CAPES; links externos de órgãos 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.
- Atividades avaliativas em grupo (AAG) – 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)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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/acesso-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

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)**.

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/acesso-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 Nº600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros num



éricos 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

CRONOGRAMA DE AULAS

CRONOGRAMA DETALHADO DA UNIDADE CURRICULAR E INFORMAÇÕES ADICIONAIS - MA164 - Planejamento Alimentar para Coletividades

CRONOGRAMA*,R			
Data	Tema	Procedimento	Carga horária e Local
Semana 1	Apresentação da disciplina. Atuação do nutricionista no planejamento de cardápios para coletividades. Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades I	06/08 – Turma A/B – 7:30 às 9:30	2 horas/aula (Sala)
06/08 – Turma A – 13:30 às 15:30 06/08 – Turma B – 15:30 às 17:30	2 horas/aula (Sala)	Semana 2	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades II e Análise quantitativa de cardápio
13/08 – Turma A/B – 7:30 às 9:30	2 horas/aula (Sala)	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades	13/08 – Turma A – 13:30 às 15:30 13/08 – Turma B – 15:30 às 17:30
(Lab Informática)	Semana 3	Cardápio alimentos congelados ¹	16/08 – Turma A/B – 8:30 às 12:30AAG (SÁBADO)



4 horas/aula (Laboratório Técnica e Tecnologia de Alimentos)	Semana 4	Análise quantitativa de cardápio	20/08 – Turma A/B – 7:30 às 9:30
2 horas/aula (Sala)	Análise quantitativa de cardápio	20/08 – Turma A – 13:30 às 15:30 20/08 – Turma B – 15:30 às 17:30	(Lab Informática)
Semana 5	Cardápio alimentos congelados ¹	23/08 – Turma A/B – 8:30 às 12:30AAG (SÁBADO)	4 horas/aula (Laboratório Técnica e Tecnologia de Alimentos)
Semana 6	PARTICIPAÇÃO SEMANA ACADÊMICA	27/08 – Turma A/B – 7:30 às 9:30 27/08 – Turma A – 13:30 às 15:30 27/08 – Turma B – 15:30 às 17:30	SEMANA ACADÊMICA
Semana 7	Programa de Alimentação do Trabalhador	03/09 – Turma A/B – 7:30 às 9:30	2 horas/aula (Sala)
Programa de Alimentação do Trabalhador ¹	03/09 – Turma A – 13:30 às 15:30AAI 03/09 – Turma B – 15:30 às 17:30AAI	(Lab Informática)	Semana 8
Alimentação escolar, PNAE – Parte I	10/09 – Turma A/B – 7:30 às 9:30	2 horas/aula (Sala)	Alimentação escolar, PNAE – Parte I, TFC
10/09 – Turma A – 13:30 às 15:30TFC 11/09 – Turma B – 15:30 às 17:30TFC	(Lab Informática)	Semana 9	Alimentação escolar, PNAE – Parte II
17/09 – Turma A/B – 7:30 às 9:30	2 horas/aula (Sala)	Alimentação escolar, PNAE – Parte II	17/09 – Turma A – 13:30 às 15:30AAI 17/09 – Turma B – 15:30 às 17:30AAI
(Lab Informática)	-	TEMPO PARA FAZER OS TRABALHOS	24/09 – Turma A/B – 7:30 às 9:30 24/09 – Turma A – 13:30 às 15:30 24/09 – Turma B – 15:30 às 17:30



SEM AULA (Referente a aula do sábado 16/08)	Semana 10	Alimentação escolar, PNAE – Parte III /Avaliação qualitativa de cardápio	01/10 – Turma A/B – 7:30 às 09:30
2 horas/aula (Sala)	01/10 – Turma A – 13:30 às 15:30	(Lab Informática)	Semana 11
UAN Hospitalar e outros segmentos	08/10 – Turma A – 7:30 às 09:30	2 horas/aula (Sala)	08/10 – Turma A – 13:30 às 15:30
(Lab Informática)	-	TEMPO PARA FAZER OS TRABALHOS	15/10 – Turma A/B – 7:30 às 9:30 15/10 – Turma A – 13:30 às 15:30 15/10 – Turma B – 15:30 às 17:30
SEM AULA (Referente a aula do sábado 30/08)	-	SIEPE – SEM AULA	22/10 – Turma A/B – 7:30 às 9:30 22/10 – Turma A – 13:30 às 15:30 22/10 – Turma B – 15:30 às 17:30
SIEPE – SEM AULA	Semana 12	Avaliação qualitativa de cardápio	29/10 – Turma A/B – 7:30 às 9:30 29/10 – Turma A – 13:30 às 15:30 29/10 – Turma B – 15:30 às 17:30
Sala de aula Laboratório informática	Semana 13	Avaliação qualitativa de cardápio ¹	05/11 – Turma A/B – 7:30 às 9:30
2 horas/aula (Sala)	05/11 – Turma A – 13:30 às 15:30AAI	(Laboratório de Tecnologia de Alimentos)	Semana 14
Finalização Trabalho Final	12/11 – Turma A/B – 7:30 às 9:30	Lab Informática	Execução e Apresentação do Trabalho Final (TF) ¹ , TFC
12/11 – Turma A – 13:30 às 17:30* 12/11 – Turma B – 13:30 às 17:30*	Laboratório de Tecnologia de Alimentos e Laboratório Técnica Dietética	Semana 15	PROVA1
12/11 – Turma A/B – 7:30 às 9:30	2 horas/aula (Sala)	EXAME (18/12) – (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.

1Aula com atividade avaliava.

AAI Atividade avaliativa individual.

AAG Atividade avaliativa em grupo.

TFC Trabalho final coletividades.

R Se 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.

