

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA164	DISCIPLINA: PLANEJAMENTO ALIMENTAR PARA COLETIVIDADES			TURMA: B		
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: 18/12/2025

Modificação: 18/12/2025

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

A s s o c i a r a a a p l i c a ç ã o d o s c o n c e i t o s d e G u i a A l i m e n t a r para População Brasileira e do Direito Humano a Alimentação Adequada no âmbito do planejamento de



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (571) - Rua XV de Novembro, 1299 - Centro - Curitiba - Paraná - Brasil - CEP 80060-000

Ato Autorizativo: Decreto-Lei Nº 9.323 de 6 de junho de 1946, publicado no DOU de 06/06/1946

Recredenciamento: Portaria Nº 905 de 17 de agosto de 2016, publicado no DOU de 18/08/2016

NUTRIÇÃO - Presencial - Curitiba - Avenida Prefeito Lothário Meissner - Jardim Botânico - Curitiba - Paraná - Brasil - CEP 80210-170

Telefone do Curso: (41) 3360-4056, E-mail: coonutri@ufpr.br

<https://sigae.ufpr.br/siga/>visitante/autenticacao.jsp - Código para autenticação: ebK5FY1Zk

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 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.
- 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 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 – 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.



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	25/02 – Turma A – 8:30 às 10:30 26/02 – Turma B – 8:30 às 10:30	2 horas/aula (Sala)
26/02 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)	Semana 2	Revisão de conteúdo: pesos e medidas, conceitos e cálculos básicos
04/03 – Turma A – 8:30 às 10:30 05/03 – Turma B – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades II	05/03 – Turma A/B – 10:30 às 12:30
2 horas/aula (Sala)	Semana 3	Cardápio alimentos congelados1	07/03 – Turma A/B – 8:30 às 12:30AAG (SÁBADO)
4 horas/aula (Laboratório Técnica e Tecnologia de Alimentos)	Semana 4	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades	11/03 – Turma A – 8:30 às 10:30 12/03 – Turma B – 8:30 às 10:30
(Lab Informática)	Análise quantitativa de cardápio	12/03 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 5	Cardápio alimentos congelados1	14/03 – Turma A/B – 8:30 às 12:30AAG (SÁBADO)	4 horas/aula (Laboratório Técnica e Tecnologia de Alimentos)
Semana 6	Análise quantitativa de cardápio	18/03 – Turma A – 8:30 às 10:30 19/03 – Turma B – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)



Programa de Alimentação do Trabalhador	19/03 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)	Semana 7
Programa de Alimentação do Trabalhador1	25/03 – Turma A – 8:30 às 10:30AAI 26/03 – Turma B – 8:30 às 10:30AAI	(Lab Informática)	Alimentação escolar, PNAE – Parte I
26/03 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)	Semana 8	Alimentação escolar, PNAE – Parte I1
01/04 – Turma A – 8:30 às 10:30TFC 02/04 – Turma B – 8:30 às 10:30TFC	(Lab Informática)	Alimentação escolar, PNAE – Parte II	02/04 – Turma A/B – 10:30 às 12:30
2 horas/aula (Sala)	Semana 9	Alimentação escolar, PNAE – Parte II1,TFC	08/04 – Turma A – 8:30 às 10:30AAI 09/04 – Turma B – 8:30 às 10:30AAI
(Lab Informática)	Alimentação escolar, PNAE – Parte III /Avaliação qualitativa de cardápio	09/04 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 10	Alimentação escolar, PNAE – Parte III /Avaliação qualitativa de cardápio	15/04 – Turma A – 8:30 às 10:30 16/04 – Turma B – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)
Avaliação qualitativa de cardápio	16/04 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)	Semana 11
Avaliação qualitativa de cardápio1	22/04 – Turma A – 8:30 às 10:30AAI 23/04 – Turma B – 8:30 às 10:30AAI	(Lab Informática)	UAN Hospitalar e outros segmentos
23/04 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)	Semana 12	UAN Hospitalar e outros segmentos
29/04 – Turma A – 8:30 às 10:30 30/04 – Turma B – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)	Finalização Trabalho Final	30/04 – Turma A/B – 10:30 às 12:30



(Lab Informática)	Semana 13	Finalização Trabalho Final	06/05 – Turma A – 8:30 às 10:30 07/05 – Turma B – 8:30 às 10:30
(Lab Informática)	Avaliação qualitativa de cardápio	07/05 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)
Semana 14	CONBRAN	13-14/05 – SEM AULA CONBRAN 2026	SEM AULA
Semana 15	Finalização Trabalho Final	20/05 – Turma A – 8:30 às 10:30 21/05 – Turma B – 8:30 às 10:30	(Lab Informática)
PROVA1	21/05 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)	Semana 15
Execução e Apresentação do Trabalho Final (TF)1,TFC **	27/05 – Turma A – 7:30 às 10:30** 28/05 – Turma B – 7:30 às 10:30***	Lab. Técnica Dietética ou Lab. Tecnologia de Alimentos	Finalização trabalho final
28/05 – Turma A/B – 10:30 às 12:30	2 horas/aula (Sala)	EXAME (12/07) – (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. Caso o Laboratório de Tecnologia de Alimentos não esteja disponível no dia 27/05, a aula será realizada no sábado, dia 30/05 das 8:30 às 11:30 no Laboratório de Técnica Dietética.

***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.

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.

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.

