

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: 14/7/2026

Modificação: 14/7/2026

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.
- 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) (peso 3)
- Trabalho Final Coletividades (TFC) (peso 2)

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

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 4, de 26 de fevereiro de 2026**. Dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e dá outras providências. Disponível em: RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026 - RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026 - DOU - Imprensa Nacional

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)**. 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>

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 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

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.	04/08 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)
Revisão de conteúdo: pesos e medidas, conceitos e cálculos básicos	05/08 – Turma A – 13:30 às 15:30 05/08 – Turma B – 15:30 às 17:30	(Lab Informática)	Semana 2
Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades I	11/08 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades I
12/08 – Turma A – 13:30 às 15:30 12/08 – Turma B – 15:30 às 17:30	(Lab Informática)	Semana 3	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades II
18/08 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)	Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades II	19/08 – Turma A – 13:30 às 15:30 19/08 – Turma B – 15:30 às 17:30
(Lab Informática)	Semana 4	SEMANA ACADÊMICA	25/08 – Turma A/B – 13:30 às 15:30



2 horas/aula (Sala)	SEMANA ACADÊMICA	26/08 – Turma A – 13:30 às 15:30 26/08 – Turma B – 15:30 às 17:30	(Lab Informática)
Semana 5	Análise quantitativa de cardápio	01/09 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)
Análise quantitativa de cardápio	02/09 – Turma A – 13:30 às 15:30 02/09 – Turma B – 15:30 às 17:30	(Lab Informática)	Semana 6*
FERIADO EM CURITIBA	SEM AULA		Análise quantitativa de cardápio
09/09 – Turma A – 13:30 às 15:30 09/09 – Turma B – 15:30 às 17:30	(Lab Informática)	Semana 7	Programa de Alimentação do Trabalhador
15/09 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)	Programa de Alimentação do Trabalhador1	16/09 – Turma A – 13:30 às 15:30AAI 16/09 – Turma B – 15:30 às 17:30AAI
(Lab Informática)	Semana 8	Alimentação escolar, PNAE – Parte I	22/09 – Turma A/B – 13:30 às 15:30
2 horas/aula (Sala)	Alimentação escolar, PNAE – Parte II	23/09 – Turma A – 13:30 às 15:30AAI 23/09 – Turma B – 15:30 às 17:30AAI	(Lab Informática)
Semana 9	Alimentação escolar, PNAE – Parte II	29/09 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)
Alimentação escolar, PNAE – Parte II1,TFC	30/09 – Turma A – 13:30 às 15:30TFC 30/09 – Turma B – 15:30 às 17:30TFC	(Lab Informática)	Semana 10
Alimentação escolar, PNAE – Parte III /Avaliação qualitativa de cardápio	06/10 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)	Alimentação escolar, PNAE – Parte III /Avaliação qualitativa de cardápio
07/10 – Turma A – 13:30 às 15:30 07/10 – Turma B – 15:30 às 17:30	(Lab Informática)	Semana 11	Avaliação qualitativa de cardápio



13/10 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)	Avaliação qualitativa de cardápio ¹	14/10 – Turma A – 13:30 às 15:30AAI 14/10 – Turma B – 15:30 às 17:30AAI
(Lab Informática)	-	SIEPE	20/10 – SEM AULA
	SIEPE	21/10 – SEM AULA	
Semana 12*	Cardápio alimentos congelados	27/10 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)
DIA DO SERVIDOR PÚBLICO	28/10 – SEM AULA		Semana 13
UAN Hospitalar e outros segmentos	03/11 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)	UAN Hospitalar e outros segmentos
04/11 – Turma A – 13:30 às 15:30 04/11 – Turma B – 15:30 às 17:30	(Lab Informática)	Semana 14	Avaliação qualitativa de cardápio
10/11 – Turma A/B – 13:30 às 15:30	2 horas/aula (Sala)	Finalização Trabalho Final	11/11 – Turma A – 13:30 às 15:30AAI 11/11 – Turma B – 15:30 às 17:30AAI
(Lab Informática)	Semana 15	PROVA1	17/11 – Turma A/B – 13:30 às 15:30
2 horas/aula (Sala)	Finalização Trabalho Final	18/11 – Turma A – 13:30 às 15:30AAI 18/11 – Turma B – 15:30 às 17:30AAI	(Lab Informática)
Semana 16	-	24/11 – SEM AULA	
Execução e Apresentação do Trabalho Final (TF) ¹ ,TFC ^{**}	25/11 – Turma A – 13:30 às 17:30** 25/11 – Turma B – 13:30 às 17:30**	4 horas/aula (Laboratório Técnica e Tecnologia de Alimentos)	EXAME (08/12) – (13:30 às 15:30) (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 será de 4 horas.

1 Aula com atividade avaliava.

AAI Atividade avaliativa individual.

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 o 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.

