

Programa Analítico de Disciplina

NUR 270 - Gestão de Cardápios

-	
Catálogo: 2025	
Número de créditos: 4 Carga horária semestral: 60h Carga horária semanal teórica: 2h Carga horária semanal prática: 2h	Carga horária de extensão: 12h Semestres: I

Objetivos

Ao final desta disciplina o discente deverá conhecer a elaboração dietas hospitalares com diferentes consistências. O estudante deverá ser capaz de planejar refeições, elaborar cardápios, organizar fichas técnicas e a partir destas prever quantitativamente gêneros alimentícios. Também deverá conhecer técnicas de análise sensorial dos alimentos.

Ementa

Avaliação sensorial de preparações. Planejamento de refeições, elaboração de cardápios e previsão quantitativa de gêneros.

Atividades de Extensão

Atividade de intervenção acerca de fichas técnicas de preparo em instituições beneficiárias do projeto de extensão UFV CRP e Sesc Minas de mãos dadas contra o desperdício de alimentos e a fome.

Pré e correquisitos

NUR 355

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	5

Oferecimentos optativos

Não definidos

NUR 270 - Gestão de Cardápios

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Avaliação sensorial das preparações 1. Análise sensorial dos alimentos 2. Métodos de análise sensorial 1. Testes de preferência 2. Testes de aceitação	6h	6h	0h	0h	12h
2. Planejamento de refeições 1. Definição e objetivo do planejamento de refeições 2. Etapas do planejamento de refeições 1. Seleção de preparações 2. Montagem de fichas de preparo	10h	10h	0h	0h	20h
3. Critérios para elaboração de cardápios 1. Estrutura dos cardápios 1. Estrutura das grandes e pequenas refeições 2. Avaliação das características: coloração, variedade das preparações, sobrecarga de equipamentos 2. Tipos de cardápios e fatores determinantes 1. Quanto ao custo: básico, intermediário e superior 2. Quanto à periodicidade: diário, semanal e mensal 3. Cardápios comerciais	10h	10h	0h	0h	20h
4. Previsão quantitativa de gêneros alimentícios 1. Técnicas de aquisição de gêneros 2. Elaboração da lista de compras com aplicação da ficha técnica de preparo 3. Planejamento de refeições com respectivas listas de compras a serem elaboradas 4. Termo de Referência para contratação de serviços de alimentação e nutrição	4h	4h	0h	0h	8h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); e Seminários
Prática	Prática executada por todos os estudantes e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: J5DX.HNAY.MTV8

NUR 270 - Gestão de Cardápios

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
MININ, V.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 3 ed. Viçosa: Editora UFV, 2013. 332 p.	5
ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. Unidades produtoras de refeições - uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 252 p.	2
SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. Cardápio: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2014. 430 p.	4

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
CASTRO, F.A.F.; QUEIROZ, V.M.V. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa: Editora UFV, 2007. 97p.	3
COLARES, L. G. T.; FIGUEIREDO, V. O.; MARTINS, M. C.; PEREIRA, L. Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: Orientações Técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 120p.	0
COSTA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005. 222p.	0
ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007, 276p.	1
TEICHMANN, I.M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7.ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 151 p.	2