

PRODUZINDO DE 10 A 1.000 REFEIÇÕES

Professora Vanuza Neres Pacheco Carluccio

Unidades de Alimentação

- ❑ Para que um serviço de alimentação e nutrição entre em funcionamento, ou seja, para que o processo de transformação da matéria prima que são os alimentos em produto acabado que é a refeição, ocorra dentro das normas e preceitos da ciência da nutrição, torna-se necessário movimentar o ponto chave, que é o planejamento de cardápios.

Planejamento de Cardápios

- ❑ Elaborar cardápios não é simplesmente escolher preparações, de modo aleatório, é mais do que isso.
- ❑ O Nutricionista, como técnico da unidade responsável pelo planejamento de cardápio deve apresentar um cardápio que apresente a seleção correta dos alimentos em termos nutricionais, organolépticos e econômicos, e que tenha sido preparado dentro dos padrões de higiene e técnicas culinárias adequadas.

Planejamento de Cardápios

- ❑ Cardápios planejados previamente constituem, portanto, o desenho inicial do abastecimento e da distribuição das atividades da equipe de trabalho, pontos essenciais para se atingir o objetivo final que é refeições que atendam os interesses da instituição e do mercado consumidor

“ De acordo com a literatura de Abreu *et al.* (2016) quantificar de forma correta os ingredientes é garantia de sucesso e qualidade na sua refeição, bem como economia dos alimentos, pois, sabendo a proporção exata a ser utilizada, não há desperdícios dos alimentos e a preparação terá o resultado adequado a finalidade na qual foi produzido.

Hora de Produzir Refeições

VAMOS LÁ?

- ❑ Uma unidade de alimentação e NUTRIÇÃO precisa produzir refeições para pacientes idosos com dificuldade de mastigação, internados em um lar institucional.
- ❑ Então decidiram por produzir para a janta dos mesmos uma sopa de legumes.

Hora de Produzir Refeições

A preparação para uma pessoa utilizará os seguintes ingredientes:

- ❖ 50 g de cenoura;
- ❖ 60 g de batata;
- ❖ 20 g de repolho;
- ❖ 20 g de tomate;
- ❖ 02 g de pimentão.

Hora de Produzir Refeições

Esta preparação para uma pessoa utilizará os seguintes ingredientes:

- ❖ 10 g carne moída;
- ❖ 02 g de manteiga e 3 g de extrato de tomate;
- ❖ 02 g de cebola e 01 g de cebolinha;
- ❖ 03 g de amido de milho;
- ❖ 150 ml de água e 1,5 g de sal.

Hora de Definir Quantidades

- ❑ Analisando a quantidade de ingredientes necessária para uma pessoa e tudo que você já estudou até aqui sobre planejamento de cardápios na disciplina de técnica dietética.
- ❑ Levando em consideração que saber a quantidade correta dos ingredientes a serem usados na execução do cardápio é primordial.



DEFINA:

- ☐ Qual a quantidade de cada ingrediente para 100 refeições?
- ☐ Qual a quantidade de cada ingrediente para 1000 refeições?
- ☐ Qual a quantidade de cada ingrediente para 50 refeições?



DEFINA:

☐ Qual a quantidade de cada ingrediente para 500 refeições?

☐ Qual a quantidade de cada ingrediente para 10 refeições?

REFERÊNCIAS

- GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.
- ABREU, Edeli Simioni de *et al.* **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Editora Metha, 2016.



Obrigada!

Nutricionista Vanuza Neres Pacheco Carluccio

Instagram: @nutrivanuzacarluccio

Google: Vanuza Carluccio