

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADES	STT 00.162	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 TEÓRICA: 24 PRÁTICA: 06 ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Despertar no aluno a consciência sobre a importância de boas práticas relacionadas à alimentação de coletividades, inclusive no serviço de alimentos & bebidas prestado em empreendimentos hoteleiros e de restauração.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: O mercado de alimentação de coletividades e sua relação com o turismo e a hotelaria. Planejamento de dietas para coletividades. Necessidades humanas nas diferentes etapas da vida e com base em características sociais, econômicas, demográficas, biológicas. Atividade física, hábitos alimentares e disponibilidade econômica. Boas práticas alimentares em hotelaria, em atendimento a coletividades.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: MEZZOMO, I.F. de B. A Administração de serviços de alimentação . 4ª ed.. São Paulo: TERRA Produção Editorial, 1994. BENSOUSSAN, E., ALBIERI. Manual de Higiene, Segurança e Medicina do Trabalho , São Paulo: Editora Atheneu, 1997. GANDRA, I. R. <i>et al.</i> Avaliação de serviços de nutrição e alimentação . São Paulo: Sarvier, 1983.		

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

Julho/2010