SANDRA CHEMIN
SÍLVIA MARTINEZ

CARDÁPIO

GUIA PRÁTICO PARA A ELABORAÇÃO

QUARTA EDIÇÃO

gen | GUANABARA KOOGAN

Resumo de Cardápio - Guia Prático para a Elaboração

Porque o bom pode ser ainda melhor. Este livro contém discussões conduzidas por profissionais para o desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes políticas em programas de educação e de segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária.

Além disso, a quarta edição de Cardápio Guia Prático para a Elaboração, de Chemin, abrange o planejamento das compras, da determinação dos custos e da satisfação do cliente, questões como o valor nutricional e a digestibilidade dos alimentos, o mercado fornecedor, o rendimento dos produtos, os equipamentos e a área física para produzi-los.

Didático e de interesse técnico, o livro é indicado para nutricionistas, técnicos em nutrição, gastrônomos e demais profissionais que se interessem por essa área. Saiba as novidades: Edição revisada e atualizada com imagens de altíssima resolução Guia para elaboração de cardápios para populações especiais (idosos, crianças, atletas) Este conteúdo é um verdadeiro guia para a elaboração de diferentes tipos de cardápios institucionais, hospitalares e típicos e está de acordo com as normas para a elaboração de cardápios, trazendo os alimentos mais indicados e o processo de alimentação e nutrição.

Acesse aqui a versão completa deste livro