



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

## ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS MODELOS DE RELATÓRIOS

### I - MODELO PARA ESTÁGIOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, ESTABELECIDOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE ALIMENTOS E AFINS.

#### **1- INTRODUÇÃO**

- 1.1-Especificar o local, período, preceptor e orientador do estágio.
- 1.2-Objetivos do estágio em Controle de Qualidade de Alimentos
- 1.2-Objetivos do Controle de Qualidade de Alimentos

#### **2- ESTRUTURA, FUNCIONAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE DO LOCAL DE ESTÁGIO.**

- 2.1-Estrutura física e demais componentes.
- 2.2-Procedimentos operacionais gerais e relativos aos controles higiênico sanitários.

#### **3- SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE**

- 3.1-Controle pelo método de Boas Práticas de Fabricação (BPF),, conforme RDC 216/04 da ANVISA/MS e demais regulamentos pertinentes.
- 3.2-Controle pelo Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

#### **4- DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO**

- 4.1- Principais atividades desenvolvidas
- 4.2- Elaboração e Monitoramento de um Procedimento Operacional Padronizado (POP), de acordo com o Manual de Boas Práticas (MBP). Ex. Higienização de instalações, equipamentos, higiene e saúde dos manipuladores, e outros, que não sejam rotina ou necessitem de constantes monitoramentos.
- 4.3- Elaboração de um Plano APPCC para categorias de preparações (carne assada, massas, saladas, pescados consumidos crus, outros), com descrição das etapas, dos ingredientes e dos perigos sujeitos a se tornarem riscos, fluxograma comentado com identificação dos PC/PCC nas etapas, e quadro com as etapas associados aos princípios do SAPPCC, PCCs, medidas preventivas e limites críticos, monitoramentos, ações corretivas, verificação e registros.

#### **5- RESULTADOS, ANÁLISE OU DISCUSSÃO.**

- 5.1-Fazer uma análise crítica do estágio em relação ao controle.
- 5.2-Papel do nutricionista no Controle de Qualidade dos Alimentos.

#### **6-CONCLUSÃO**

#### **7-REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ANEXOS E APÊNDICES

## **II - MODELO PARA ESTÁGIOS EM LABORATÓRIOS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS**

### **1- INTRODUÇÃO**

- 1.1-Especificar o local, período, preceptor e orientador do estágio.
- 1.2-Objetivo do estágio em Laboratório de Análise de Alimentos frente ao Controle de Qualidade de Alimentos
- 1.3-Objetivos do Controle de Qualidade de Alimentos

### **2- ESTRUTURA, FUNCIONAMENTO E ANÁLISES REALIZADAS EM CONTROLE DE QUALIDADE NO LABORATÓRIO, LOCAL DE ESTÁGIO.**

- 2.1- Tipo e características do laboratório e seus setores
- 2.2- Análises ou controles realizados durante o estágio
- 2.3 – Controles operacionais padronizados realizados.

### **3- DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO**

- 3.1-Principais atividades desenvolvidas
- 3.2-Finalidades e fundamentos das análises ou controles realizados.

### **4- RESULTADOS, ANÁLISE OU DISCUSSÃO.**

- 4.1- Fazer uma análise crítica do estágio em relação ao controle.
- 4.2- Papel do profissional nutricionista frente às análises de Controle de Qualidade dos Alimentos

### **5- CONCLUSÃO**

### **6- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ANEXOS

## **III - MODELO PARA ESTÁGIO EM LACTÁRIOS, BANCOS DE LEITE HUMANO E AFINS**

### **1. INTRODUÇÃO**

- 1.1 - Local, período, preceptor e orientador do estágio
- 1.2 – Objetivos do Estágio em Lactário e Bancos de Leite frente ao Controle de Qualidade
- 1.3 – Objetivos do Controle de Qualidade de Alimentos

### **2. ESTRUTURA, FUNCIONAMENTO E FORMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE NO LACTÁRIO**

- 2.1 – Estrutura Física
- 2.2 – Ambiência
- 2.3 – Funcionamento e características do Lactário / Banco de Leite
- 2.4 – Organograma e Fluxograma
- 2.5 – Caracterização dos Funcionários
- 2.6 – Controle de Qualidade da Água
- 2.7 – Controle de Vetores e Pragas
- 2.8 – Controle de Qualidade da Produção
- 2.9 – Controle da Eliminação dos Resíduos Sólidos
- 3.0 - Manual de Boas Práticas

### **3. MÉTODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE NO LACTÁRIO / BANCO DE LEITE**

- 3.1 – Regulamentos Técnicos e Sanitários / Parâmetros aplicados
- 3.2 – Instrumentos de Controle de Qualidade de acordo com as legislações vigentes

### **4. DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO**

- 4.1 – Principais atividades desenvolvidas
- 4.2 – Elaboração e Monitoramento de um Procedimento Operacional Padronizado
- 4.3 – Elaboração de um Plano APPCC

## **5. RESULTADOS, ANÁLISE E DISCUSSÃO**

- 5.1 – Resultados obtidos através do estágio com análise crítica ou discussão.
- 5.2 - Papel do Nutricionista no Controle de Qualidade de Lactários / Bancos de Leite Humano

## **6. CONCLUSÃO**

## **7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

OBS: Todos os estágios deverão ter a preceptoria ou acompanhamento de profissional nutricionista.

Todos os relatórios deverão ser entregues nos prazos estabelecidos, entre o orientado e orientador, conforme a ficha de acompanhamento das orientações que deve permanecer com o orientador do estágio e entregue ao final com a nota do estagiário, acompanhados das fichas de avaliação do estágio e relatório, ficha de desenvolvimento da carga horária correspondente ao estágio, e estes dois últimos devidamente preenchidos e assinados, pelo preceptor e orientador do estágio.

Com a entrega destas fichas o relatório avaliado poderá ser devolvido ao estagiário.

---

Professora Rinaldini C. Philippo Tancredi