



ORIENTAÇÃO PARA RELATÓRIO E APRESENTAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM
PROCESSOS PRODUTIVOS DE REFEIÇÕES

PROFS. RESPONSÁVEIS- Michelle Teixeira Teixeira e Flávia Milagres Campos

Para concluir o estágio o aluno deverá entregar relatório e realizar apresentação oral. O relatório deverá contemplar os itens de 1.1 a 1.9 listados abaixo e seguir as normas da ABNT para formatação. O relatório poderá ser elaborado em dupla, caso haja mais de um aluno na mesma UAN.

A apresentação será de 15 minutos e deverá contemplar breve caracterização da UAN. O aluno deverá escolher **01 dos itens do relatório** (1.2 a 1.8) para apresentar e também **01 outra atividade** que tenha desenvolvido (lista de sugestões no item 2.1 a 2.12) de acordo com a demanda na UAN. Além disso, apresentar ponto(s) positivo(s) e negativo(s) da UAN. A apresentação é individual.

No relatório e na apresentação é essencial descrever e discutir os resultados das análises/atividades realizadas, com base em referências da literatura e material de disciplinas associadas.

1. RELATÓRIO

1.1. Identificação e caracterização da UAN

1.1.1. Nome da empresa/instituição concedente do estágio e local em que se realiza o estágio (Ex. Hospital XXX, Escola XXX).

1.1.2. Nome do responsável técnico (provavelmente será o preceptor) e seu contato.

1.1.3. Descrição das características da UAN (clientela, forma de distribuição). Montar um quadro descrevendo as refeições oferecidas, número e horário das refeições e estrutura do cardápio

	REFEIÇÃO	NÚMERO DIÁRIO	HORÁRIO	COMPOSIÇÃO
Exemplo	Desjejum	100	06:00-07:00	2 tipos de pães 2 tipos de bebidas (café/leite) manteiga e geleia
	Almoço	500	11:00-14:00	5 entradas (3 simples e 2 compostas) 3 pratos principais (2 opções cárneas e 1 vegetariana) 3 acompanhamentos (2 tipos de arroz, 1 tipo de feijão) 2 guarnições 2 sobremesas (1 doce e 1 fruta)

1.2. Cardápios

1.2.1. Apresentar os resultados da análise nutricional de, pelo menos, dois almoços quanto à energia, macronutrientes e NDPCal%, especificando as quantidades de alimentos empregados no cálculo. Discutir os resultados à luz do PAT, quando couber. Nas UAN em escolas sugere-se tomar como referência o PNAE.

1.3. Logística e suprimentos

1.3.1. Apresentar a periodicidade de compra e recebimento de cada tipo de gênero.

1.3.2. Fazer um levantamento sobre o consumo médio diário de arroz, feijão e óleo de soja (média realmente usada de pelo menos 3 dias) e apresentar os resultados. A partir desses dados, calcular os

per capita médios e estoque mínimo desses itens. Comparar os valores de consumo e per capita médios encontrados com o planejado pela UAN (a partir das fichas técnicas existentes, requisições diárias ou pedidos de compras).

1.4. Condições ambientais

1.4.1. Apresentar o *lay out* geral da UAN indicando os fluxos de gêneros e lixo. Discutir o fluxo existente e a distribuição dos setores na UAN. Caso sejam identificadas inadequações (no fluxo ou na separação dos setores), propor medidas e/ou alternativas considerando as características e possibilidades da UAN.

1.5. Equipamentos e utensílios

1.5.1. Escolher 1 equipamento e obter capacidade e produtividade nominais (dados referentes a catálogos e manuais) e capacidade e produtividade reais – comparar valores teóricos e observados, considerando a necessidade por turno.

1.6. Recursos humanos

1.6.1. Analisar adequação do número de funcionários da UAN, tanto quantitativa (baseando-se na jornada de trabalho e no número de refeições ou no número de leitos, em caso de UAN hospitalar), quanto qualitativamente (baseando-se na distribuição dos funcionários por subárea e função), apresentar e discutir os resultados dessa análise.

1.7. Segurança

1.7.1. Identificar os riscos relacionados às atividades laborais em 01 das subáreas da UAN, a partir da análise das condições ambientais, equipamentos, organização do trabalho e processo produtivo. Apontar agentes causadores e medidas de proteção.

1.8. Fluxograma de produção e controles

1.8.1. Apresentar o fluxograma geral do processo produtivo das grandes refeições na UAN, desde o recebimento até a distribuição. Identificar as etapas que sempre são realizadas (como recepção, armazenamento) e aquelas que podem ser realizadas ou não (como descongelamento, dessalgue).

1.8.2. Listar nas etapas do fluxograma os controles realizados na UAN ao longo do processo produtivo. Podem ser controles higiênico-sanitários (Ex: controle de temperatura) e/ou controle de processos (Ex: pesagem das perdas por degelo, pesagem das sobras).

1.9. Conclusão

1.9.1. Avaliação geral do estágio: considerar as experiências técnicas, éticas e comportamentais para a formação profissional

1.9.2. Críticas e sugestões

1.10. Bibliografia utilizada

2. **APRESENTAÇÃO** (sugestão de atividades: escolher 1 para desenvolver e apresentar)

2.1. Planejar e aplicar proposta de educação alimentar e nutricional, selecionando um tema que seja aplicável à realidade da UAN e compatível com o perfil da clientela e/ou dos funcionários.

2.2. Propor modelo(s) de Formulário(s)/Planilha(s) para serem utilizadas na UAN (que ainda não existam na UAN e que sejam considerados necessários), de acordo com a avaliação de processos higiênico-sanitários e quantitativos da UAN.

- 2.3. Elaborar e aplicar capacitação para os funcionários (antes de sua elaboração, discutir o tema com o nutricionista. Ex: controle higiênico-sanitário, organização de estoque, recebimento).
- 2.4. Elaborar instrução de orientação de uso de um equipamento, a partir da análise da sua capacidade, forma de operação e de limpeza.
- 2.5. Elaborar um cardápio mensal, para o almoço, respeitando a estrutura do cardápio da UAN e atendendo critérios técnicos e dietéticos (descrever o processo de elaboração).
- 2.6. Elaborar tabela com dados reais da UAN: de fator de correção, fator de cocção e/ou perdas por degelo dos alimentos utilizados, a fim de subsidiar o planejamento (descrever como coletou os dados).
- 2.7. Realizar controle de desperdício (sobras, resto-ingestão e/ou pré-preparo), mostrando o impacto no custo alimentar. Planejar medidas para enfrentar o problema.
- 2.8. Elaborar proposta de descrição de cargos na UAN, para subsidiar atividades de recrutamento e seleção de pessoal.
- 2.9. Elaborar a curva ABC de 1 mês, analisando criticamente, com destaque para os gêneros mais significativos na distribuição obtida de cada grupo.
- 2.10. Elaborar tabela(s) de embalagens profissionais correspondentes aos gêneros usados na UAN.
- 2.11. Apresentar os cálculos e resultados da análise da capacidade de atendimento do salão de refeições, comparando o índice de rotação (IR) prático e o IR observado. Elaborar proposta para melhorar o uso do salão, evitando filas e interrupções na distribuição.
- 2.12. Fazer uma análise quantitativa dos utensílios e equipamentos da UAN com discussão sobre sua adequação à demanda e, caso necessário, sugestões de adequação.
- 2.13. Elaborar os critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade, caso haja demanda.
- 2.14. Fazer uma análise ergonômica da UAN considerando levantamento, transporte e descarga individual de materiais; mobiliários e equipamentos dos postos de trabalho; condições ambientais de trabalho e organização do trabalho (NR 17).