



ORIENTAÇÃO PARA TRABALHOS E APRESENTAÇÃO

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM PROCESSOS PRODUTIVOS DE REFEIÇÕES

Responsável: Profa. Flávia Milagres Campos

Para concluir o estágio o aluno deverá: i. participar das reuniões de orientação; ii. entregar três trabalhos, de acordo com o cronograma; iii. realizar uma apresentação oral.

TRABALHO 1 – valor: 1 ponto

1.1 Identificação e caracterização da UAN

- Nome da empresa/instituição concedente do estágio e local em que se realiza o estágio (Ex. Hospital XXX).
- Descrição das características da UAN (clientela atendida, tipo de contrato).
- Montar um quadro listando as refeições oferecidas, número e horário das refeições e estrutura geral do cardápio

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

1.2 Fluxograma do processo produtivo

- 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).
- 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).

TRABALHO 2 – valor: 2 pontos

2.1 Condições ambientais

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

2.2 Recursos humanos

- Apresentar, em um quadro, a distribuição dos trabalhadores na unidade;

<i>Exemplo</i>	Cargo	Jornada	Quantidade
	Auxiliar de cozinha	Plantonista	02
	Estoquista	Seg. a Sex.	01

- Apresentar os cálculos do número teórico de trabalhadores da UAN, baseando-se na jornada de trabalho e no número de refeições ou no número de leitos, em caso de UAN hospitalar. Comparar o resultado com o quadro de trabalhadores da UAN.

TRABALHO 3 – valor: 2 pontos

3.1 Cardápios

- Apresentar os resultados da análise nutricional de, pelo menos, três 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.
- No caso de unidades que empregam distribuição do tipo autosserviço, realizar a análise qualitativa de, no mínimo, uma semana de cardápio ou realizar o cálculo do conteúdo energético dos pratos principais, guarnições, acompanhamentos e sobremesas de uma semana.

3.2 Logística e suprimentos

- Apresentar a periodicidade de compra de cada tipo de gênero.
- Fazer um levantamento sobre o consumo médio diário de arroz branco 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 de segurança desses itens.
- Elaborar uma requisição diária para execução de um dia de cardápio e no dia seguinte confirmar as quantidades utilizadas. Em seguida calcule o custo alimentar desse cardápio.

APRESENTAÇÃO – valor: 2,5 pontos

A apresentação é individual, será de 15 minutos e deverá contemplar:

- Breve caracterização da UAN;
- Apresentação dos resultados do item 3.1 ou 3.2 referentes ao Trabalho 3;
- Apresentação dos resultados de uma atividade que o aluno tenha desenvolvido (lista de sugestões abaixo) de acordo com a demanda na UAN;
- Apresentação de dois pontos positivos e dois pontos negativos identificados na UAN e avaliação geral do estágio quanto às experiências técnicas e comportamentais para a formação profissional.

Lista de sugestões de atividades que podem ser desenvolvidas com anuência do preceptor:

- 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.
- 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.
- 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).
- Elaborar instrução de orientação de uso de um equipamento, a partir da análise da sua capacidade, forma de operação e de limpeza.
- 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).
- 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).

- Realizar controle de desperdício (sobras, resto-ingesta e/ou pré-preparo), mostrando o impacto no custo alimentar. Planejar medidas para enfrentar o problema.
- Elaborar proposta de descrição de cargos na UAN, para subsidiar atividades de recrutamento e seleção de pessoal.
- Elaborar a curva ABC de 1 mês, analisando criticamente, com destaque para os gêneros mais significativos na distribuição obtida de cada grupo.
- Elaborar tabela(s) de embalagens profissionais correspondentes aos gêneros usados na UAN.
- 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.
- Fazer uma análise quantitativa dos utensílios e equipamentos da UAN com discussão sobre sua adequação à demanda e, caso necessário, sugestões de adequação.
- 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.
- 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).
- Escolher 1 equipamento e obter capacidade e/ou produtividade nominais (dados referentes a catálogos e manuais) e capacidade e produtividade reais – comparar valores teóricos e observados, considerando a necessidade por turno.
- 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.
- Aplicar lista de verificação de boas práticas ambientais em UAN.