



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

PROFS. RESPONSÁVEIS- Michelle Teixeira Teixeira e Flavia 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 20 minutos e deverá contemplar breve caracterização da UAN. O aluno deverá escolher um dos itens do relatório (1.2 a 1.7) para apresentar e também 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) que considera 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, tipo, nº e horário das refeições, estrutura do cardápio, tipo de serviço e forma de distribuição).

1.2. Cardápios

- 1.2.1. Apresentar a incidência do tipo de prato proteico de um cardápio mensal, procurando especificar os tipos e cortes de carne. Discutir o resultado à luz das exigências contratuais (se houver), dos hábitos da clientela, das recomendações nutricionais e dos custos financeiros.
- 1.2.2. Apresentar os resultados da análise nutricional de dois almoços quanto à energia, macronutrientes e NDPCal%, especificando as quantidades de alimentos empregados no cálculo.

1.3. Logística e suprimentos

- 1.3.1. 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 matéria prima e lixo. Discutir o fluxo existente e caso sejam identificadas inadequações (no fluxo geral ou dentro das subáreas), propor medidas e/ou alternativas considerando as características e possibilidades da UAN.

1.4.2. 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.

1.5. Equipamentos e utensílios

1.5.1. Escolher 1 equipamento e obter especificação (dados nominais referentes a catálogos, manuais e registros da UAN, se houver), capacidade e produtividade (quantidade produzida/hora) – 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.

1.6.2. Identificar os riscos relacionados às atividades laborais em uma 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.

1.7. Fluxograma de produção e controles

1.7.1. 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).

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

1.8. Conclusão

1.8.1. Avaliação geral do estágio

1.8.2. Críticas e sugestões

1.9. Bibliografia utilizada

2. APRESENTAÇÃO

2.1. Acompanhar grupo de clientes em diferentes turnos da distribuição para estabelecer, a média de consumo, a fim de identificar as porções médias em peso e medida caseira. Acompanhar no mínimo 15 clientes.

2.2. Planejar e aplicar, mediante diagnóstico, 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.

2.3. 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.

2.4. Elaborar a curva ABC de 1 mês, analisando criticamente, com destaque para os gêneros mais significativos na distribuição obtida de cada grupo.

- 2.5. 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).
- 2.6. Elaborar tabela(s) de embalagens profissionais correspondentes aos gêneros usados na UAN.
- 2.7. Elaborar instrução de orientação de uso da máquina de lavar, a partir da análise da sua capacidade de operação (tempo X quantidade de utensílios), temperatura de funcionamento, produtos de limpeza. Procurar aperfeiçoar o processo de trabalho atentando para a quantidade de utensílios por operação.
- 2.8. 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).
- 2.9. Elaborar tabela com dados reais da UAN: de fator de correção, fator de cocção e perdas por degelo dos alimentos utilizados, a fim de subsidiar o planejamento (descrever como coletou os dados).
- 2.10. Realizar controle de desperdício (sobras, resto-ingestão, pré-preparo), mostrando o impacto no custo alimentar. Planejar e aplicar medidas para enfrentar o problema.
- 2.11. Elaborar proposta de descrição de cargos na UAN, para subsidiar atividades de recrutamento e seleção de pessoal.