

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

ETTIENE GUEDES BARBOSA DE MENEZES

**A GESTÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:
RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**JOÃO PESSOA/PB
2017**

ETTIENE GUEDES BARBOSA DE MENEZES

**A GESTÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:
RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Trabalho de conclusão de curso apresentado ao
Departamento de Nutrição da Universidade
Federal da Paraíba, como requisito obrigatório
para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.**

Orientador: Prof. Dr. Roberto Teixeira Lima

JOÃO PESSOA/PB

2017

M543g

Menezes, Ettiene Guedes Barbosa de.

A gestão dos serviços de alimentação e nutrição: relato de experiência /
Ettiene Guedes Barbosa de Menezes. -- João Pessoa: [s.n.], 2017.

34f. : il.--

Orientador: Roberto Teixeira Lima.

Monografia (Graduação) – UFPB/CCS.

1. Produção de alimentos. 2. . Alimentação - nutrição. 3. Consumo alimentar.

BS/CCS/UFPB

CDU: 613.2.03(043.2)

ETTIENE GUEDES BARBOSA DE MENEZES

**ADMINISTRAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: RELATO
DE EXPERIÊNCIA**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba, como requisito obrigatório para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em: ____/____/____

Banca Examinadora

Prof. Dr. Roberto Teixeira Lima
(Membro/Orientador)

Prof.^a MS. Ilka Maria Lima de Araújo
Departamento de Nutrição/UFPB
(Membro/Avaliador)

Esther Pereira da Silva
(Membro/Avaliador)

JOÃO PESSOA/PB

2017

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus por ter me proporcionado a oportunidade de realizar um sonho que primeiro nasceu em Seu coração e depois no meu assim fazendo a sua vontade se tornar realidade.

Foi longa a caminhada, difícil e cansativa, mas Ele me fortaleceu a cada amanhecer e com sua misericórdia, cheguei até aqui, concluindo o curso de graduação, para honra e glória do Seu Nome.

À minha mãe, Evania Guedes, por todo amor dado e carinho, por ter me ajudado durante o curso e sempre me orientando para não desistir, sendo uma verdadeira amiga em todos os momentos.

Ao meu esposo querido, Raul Menezes, que ao longo da jornada foi o meu maior incentivador, sendo minha base para tudo. Sempre ajudando nas tarefas de casa, para não me sobrecarregar, Agradeço a Deus por ter me dado um esposo maravilhoso e compreensivo.

Ao meu irmão, Rubens Natanael, pela oportunidade de permanecer no curso, mesmo tendo que trabalhar na sua empresa Tortlas Confeitaria, assim facilitando a minha vida acadêmica e de trabalho.

As minhas amigas, Augusta Lopes e Jaciane Kelly, por ter sido verdadeiras amigas nos momentos mais difíceis da minha jornada.

Aos meus sogros, Gilson Alves e Ticiane Betule, pelas orações e estímulo para enfrentar as barreiras da vida.

Aos meus avós e tios, pelo apoio e palavras de incentivo.

Ao meu orientador, Prof. Roberto Teixeira Lima, agradeço a confiança em mim depositada, a paciência e dedicação em me auxiliar sempre que precisei. Que Deus te Abençoe!

Obrigada por tudo Jesus! Até aqui o Senhor me ajudou.

RESUMO

Constantemente o padrão de consumo alimentar da população vem se modificando, devido ao maior poder aquisitivo, mudança na forma de viver, transformações socioeconômicas e o crescimento das cidades. Nesses novos tempos as pessoas estão escolhendo comer fora de casa com suas famílias em vez de produzir suas próprias refeições. Com isso algumas empresas oferecerem a seus funcionários a refeição no próprio local de trabalho além do que têm aumentado o número de empresas que fornecem alimentação pronta para o consumo fora de casa. Com essa realidade aumenta a necessidade do desenvolvimento de políticas e aprimoramento de sistemas de prova de refeição com foco na qualidade de alimentos e promoção à saúde. A população está buscando meios mais práticos para realizar sua alimentação, fazendo com que cresça as redes de restaurantes. O processo de produção de alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição é uma atividade, seja em uma determinada empresa ou mesmo um serviço especializado de produção e distribuição de alimentos, que tem como objetivo fornecer refeições nutricionalmente adequado ao usuário, visando manter a saúde e ajudá-lo a desenvolverem uma rotina saudável no seu dia a dia. É responsabilidade do nutricionista o gerenciamento de uma unidade de alimentação, com maior destaque na organização da sua equipe de trabalho, dentre eles o manipulador de alimentos agente responsável por produzir refeições de ótima qualidade, que não coloquem em risco a saúde dos consumidores. Para concretizar este objetivo, aplica-se técnica de Boa Prática de Fabricação, para que os manipuladores sejam devidamente capacitados. O objetivo deste trabalho é descrever as atividades realizadas em uma unidade de alimentação por ocasião da realização de um estágio em serviço, descrevendo o aprendizado adquirido durante o período. A experiência foi de grande importância para a formação, assim, agregando valores e conhecimentos e permitindo vivenciar toda a teoria que o tema envolve. Com isso, foi possível aprimorar a prática para atuação na área de alimentação coletiva.

Palavras-chave. Boas Práticas; Alimentação Coletiva e Produção de Alimentos.

ABSTRACT

Constantly the pattern of food consumption of the population has been changing, due to greater purchasing power, change in the way of living, socioeconomic transformations and the growth of urbans. In these new times people are choosing to eat out with their families instead of producing their own meals. As a result, some companies offer their employees their own meals in addition to the number of companies that provide ready-to-eat food outside the home. With this reality, the need for policy development and improvement of meal-proofing systems with a focus on food quality and health promotion increases. The population is looking for more practical means to carry out their food, causing the networks of restaurants to grow. The production process in food and nutrition unit is an activity, either in a specific company or even a specialized food production and distribution service, whose objective is to provide nutritionally adequate meals to the user, aiming to maintain health and help you develop a healthy routine in your daily life. It is the responsibility of the nutritionist to manage the, with greater emphasis on the organization of its work team, among them the agent food handler responsible for producing high quality meals that do not endanger the health of consumers. To achieve this objective, the Good Manufacturing Practice technique is applied, so that the manipulators are properly trained. The objective of this work is to describe the activities performed in unit nutrition during the accomplishment of an in-service training, describing the learning acquired during the period. The experience was of great importance for the formation, thus, adding values and knowledge and allowing to experience all the theory that the subject involves. With this, it was possible to improve the practice for acting in the collective feeding area.

Key words. Good Practice; Collective Food ; Food Production

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Ilustração do espaço de estoque de alimentos. João Pessoa/PB, 2017. ...	Erro! Indicador não definido.
Figura 2: Área de preparação dos alimentos. João Pessoa/PB, 2017.	23
Figura 3: Retirada de uma porção do alimento para coleta de Amostra. João Pessoa/PB, 2017.	23
Figura 4: Amostra recolhida e armazenada na Câmara Fria. João Pessoa/PB, 2017.	Erro! Indicador não definido.
Figura 5: Local de armazenamento dos alimentos, Antecâmara. João Pessoa/PB, 2017.	Erro! Indicador não definido.
Figura 6: Ilustração audiovisual do treinamento sobre higienização das mãos João Pessoa/PB,2017..	26
Figura 7: Exposição educativa sobre a higienização corretas das mãos. João Pessoa/PB, 2017.	27
Figura 8: A Importância da higienização dos hortifrutigranjeiros. João Pessoa/PB, 2017.	Erro! Indicador não definido.
Figura 9: Panfleto para enfatizar o desperdício de alimentos. João Pessoa/PB, 2017.....	28

LISTA DE SIGLAS

ANVISA	-	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CFN	-	Conselho Federal de Nutrição
CME	-	Campanha de Merenda Escolar
DCN	-	Diretrizes Curriculares Nacionais
DTA	-	Doença Transmitida por Alimentos
FNDE	-	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
IPEA	-	Instituto de Pesquisa Aplicada
IR	-	Imposto de Renda
MDS	-	Ministério do Desenvolvimento Social
MDS	-	Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome
NASF	-	Núcleo de Apoio da Saúde da Família
PAA	-	Programa de Aquisição de Alimentação
PAT	-	Programa de Alimentação do Trabalhador
PNAE	-	Programa Nacional da Alimentação Escolar
PNAN	-	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNPS	-	Política Nacional de promoção da Saúde
PNSAN	-	Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
POP	-	Procedimento Operacional Padronizado
SAN	-	Segurança Alimentar e Nutricional
TCC	-	Trabalho de Conclusão de Curso
UAN	-	Unidade de Alimentação e Nutrição.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	10
2. ALGUMAS BASES TEÓRICAS.....	11
2.1 DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES.....	12
2.2 PANORAMA DAS POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.....	15
2.3 ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA EM SAÚDE COLETIVA.....	16
2.4 DA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO.....	18
3. ASPECTOS METODOLÓGICOS.....	20
4. DESENVOLVIMENTO.....	21
5. SOBRE A CONTRIBUIÇÃO AO SERVIÇO.....	26
5.1 HIGIENE DAS MÃOS.....	26
5.2 HIGIENE DOS HORTIRUTIRANJEIROS.....	27
5.3 DESPERDÍCIOS DOS ALIMENTOS.....	28
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	29
REFERÊNCIAS.....	30
APÊNDICE A– CHECK LIST.....	33

1. INTRODUÇÃO:

Ao longo do tempo o padrão de consumo alimentar da população vem se modificando, devido ao incremento de renda, maior poder aquisitivo, mudança na forma de viver, transformações socioeconômicas no setor privado, e também pela urbanização e o crescimento das cidades.

O ser humano estar em um ritmo intenso de vida, onde e as jornadas de trabalho muitas vezes demandam redução do tempo disponível para o preparo de refeições, no espaço doméstico obrigando as pessoas a procurarem alternativas.

Como hoje em dia a inserção das mulheres no mercado de trabalho está mais predominante, os afazeres da casa que eram de suas responsabilidades passaram a ser um papel secundário em suas vidas e as refeições passaram a ser consumidas fora de casa, em restaurantes, redes de *fast food* ou no próprio ambiente de trabalho.

A mudança de comportamento da população tem afetado a área da saúde coletiva, assim, fazendo que haja um grande comprometimento das empresas em oferecer um produto de qualidade, necessitando um aprimoramento de sistemas e desenvolvimento de políticas de produção de alimentação e de refeições prontas para o consumo humano.

As empresas estão oferecendo alimentação para os seus funcionários, proporcionado um conforto maior, tornando assim responsável pela produção de refeições, necessitando ter capacidade de produzir um alimento saudável.

O profissional nutricionista neste ambiente proporciona um atendimento alimentar e nutricional na área de alimentação coletiva. A alimentação coletiva é umas das áreas de sua atuação, observando alcançar o atendimento alimentar e nutricional, adequados num processo de produção por atuação própria ou sob a forma de terceirização (CFN, 2010).

Este TCC tem o objetivo de descrever uma vivência prática, inclusive sobre a contribuição ao Serviço e o aprendizado adquirido em alimentação coletiva. Neste contexto apresento a minha experiência no estágio vinculado à disciplina “Unidade de Alimentação e Nutrição”, vinculado ao curso de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba.

2. ALGUMAS BASES TEÓRICAS

Segundo Teixeira (2010) Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma atividade, seja em uma determinada empresa ou mesmo um serviço especializado, que desempenha atividades de produção e distribuição de alimentos, tendo como objetivo fornecer refeições nutricionalmente adequadas ao cliente, visando manter a saúde e ajudá-lo a desenvolverem uma rotina saudável no seu dia a dia.

O serviço oferecido em uma UAN tem por finalidade satisfazer o cliente, desde o ambiente físico, a higienização, o processo produtivo em si e o atendimento dos funcionários aos usuários. Segundo Palacio e Theis (2014) o funcionamento da UAN deve ser planejado de forma eficiente de modo para atender as normas e ter sucesso no decorrer do processo de trabalho.

O objetivo de uma UAN é montar uma equipe que trabalhe de uma forma organizada para o qual se utilizam de diferentes matérias-primas e utensílios para obter um ótimo desenvolvimento e distribuir refeições de boa qualidade aos seus clientes (ARAÚJO; ALEVATO, 2011).

Uma UAN é composta por uma equipe de Manipuladores e outros profissionais qualificados (Nutricionista), onde se destacam pelo trabalho realizado, alcançando assim os seus objetivos (PEREIRA; PINHEIRO; SILVA, 2012).

De acordo com Teixeira (2010), as UANs, são órgãos de estrutura administrativa pequena, contudo de funcionamento grandioso, sabendo que, neles é desenvolvido um conjunto de atividades como: administrativa, comerciais, financeira, de contabilidade e de segurança.

O nutricionista é responsável pelo gerenciamento em uma UAN. É o profissional capacitado que no exercício de suas atribuições deverá planejar organizar, dirigir, supervisionar os serviços de alimentação e nutrição. Além do que, é responsabilidade do nutricionista realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas (CFN, 2010).

2.1 DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES:

Os alimentos podem sofrer contaminação em todas as etapas da produção, pois são considerados transporte de transmissão de doenças. Enfatizando especialmente na manipulação, nos quais os profissionais de alimentos podem ser fonte de contaminação, por não seguirem corretamente os requisitos sanitários exigidos, visando à segurança alimentar (GÓMEZ, 2016).

Para manter e garantir a segurança alimentar dos alimentos devem-se utilizar de métodos e técnicas aplicados. Destacam-se Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). A introdução desses protocolos recomenda a empenho da equipe e de medidas preventivas e corretivas, exigindo a obediência de etapas para terem um mecanismo contínuo com êxito (MESSIAS *et al*, 2013).

Os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) podem ser minimizados através de medidas preventivas e de controle de higiene, onde se incluem as BPF, adotadas em toda cadeia produtiva, que se inicia na comercialização da matéria-prima, passando pelo manipulador de alimentos e terminando no consumidor final, tendo como propósito oferecer a melhor condição sanitária dos alimentos. O controle sanitário dos alimentos se constitui em um conjunto de normas e técnicas utilizadas para verificar se os produtos alimentícios estão sendo produzidos, manipulados e distribuídos de acordo com as Boas Práticas (SANTOS; RANGEL; AZEREDO, 2010).

A Resolução RDC 216/2004 estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, tendo como objetivo garantir condições higiênicas sanitárias apropriadas do alimento preparado. Dentro do âmbito de aplicação dessa legislação está os segmentos de alimentação que desenvolvam atividades de manipular, preparar, fracionar, distribuir, transportar, armazenar, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para consumir, englobando os restaurantes, cozinha industrial entre outros. A legislação preuncia os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), como protocolos que descrevem instruções sequenciais de operações específicas inerentes à rotina na manipulação de alimentos, dentro de uma UAN (BRASIL, 2004a).

O principal instrumento que essa Resolução apresenta é o Manual de Boas Práticas, que se caracteriza como um documento que

... descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado (BRASIL, 2004, p.52).

Segundo o BRASIL (2004a), o risco de contaminação de um alimento é muito grande caso o manipulador não for capacitado e orientado constantemente, observa-se que, no geral, os estabelecimentos que trabalham com alimentação, não capacitam seus funcionários, faltam conhecimentos e orientação principalmente sobre higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, sobre a temperatura adequada de conservação de cada tipo de alimento, entre outros.

Os manipuladores devem estar conscientes em relação a sua higienização e seu comportamento em uma UAN, conforme Teixeira (2010):

- a) É proibido comer, beber, mascar pastilha elástica, fumar e cuspir nas zonas de produção e armazenamento;
- b) Não espirrar, tossir, falar ou soprar sobre as matérias-primas, produtos ou material utilizado;
- c) Não tomar nem guardar medicamentos na zona de produção;
- d) Não mexer na cabeça, nariz, orelhas ou boca enquanto se manipulam alimentos;
- e) Utilizar calçado próprio e que permita ter os pés secos;
- f) Nas pausas de trabalho não deixar as superfícies e instrumentos de trabalho sujos, devendo-os lavar com produto próprio e deixar as facas mergulhadas numa solução desinfetante adequada;
- g) Os locais de trabalho devem manter-se sempre limpos e arrumados;
- h) Devem-se segurar sempre os talheres pelo cabo;
- i) Não pegar nos copos, taças ou chávenas pelos bordos e muito menos colocar os dedos no seu interior;
- j) Não soprar para os copos, se necessário polir, usar toalhas macias descartáveis;

- k) Não tocar com os dedos no interior dos pratos onde vão ser servidos os alimentos;
- l) Não limpar as mãos ao avental e/ou fardamento;
- m) Não molhar os dedos com saliva para qualquer tarefa, nomeadamente separar toalhetes e folhas papel vegetal;
- n) Usar pinças para manipular os alimentos;
- o) Não deve provar os alimentos com o dedo, usar uma colher e lavá-la de seguida;
- p) Não soprar ou meter as mãos dentro dos sacos de acondicionamento de lixo;
- q) Não mexer em dinheiro;
- r) Não deve roer as unhas;
- s) Manter as unhas curtas, limpas e sem verniz;
- t) Não usar no local de trabalho: jóias, adornos, ganchos;
- u) Deve usar corretamente o fardamento;
- v) Deve manter uma boa higienização.

Segundo o Teixeira (2010) são considerados manipuladores de alimentos todo e qualquer pessoa que manipule alimento, ou seja, quem produz, coleta, transporta, recebe, prepara e distribui o alimento.

É essencial ter uma qualidade constante das refeições oferecidas ao consumidor, portanto ter uma equipe profissional de manipuladores capacitados regularmente, participando dos programas de treinamento para corrigir falhas durante os procedimentos de produção, visando à segurança alimentar, implantada na diminuição da prevalência de DTAs na Saúde Coletiva (SOUZA, 2009).

2.2 PANORAMA DAS POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:

As políticas públicas têm como propósito na área da saúde, beneficiar a população através de programas criados pelo governo. Dos quais se destacam:

Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS); Política Nacional de Atenção Básica (PNAB); Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN); Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE).

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído pela Lei nº 6.321, em 14 de abril de 1976, que faculta às pessoas jurídicas a dedução das despesas com a alimentação dos próprios trabalhadores em até 4% do Imposto de Renda (IR) devido, sendo regulamentado pelo Decreto nº 05, de 14 de janeiro de 1991 e pela Portaria nº 03, de 1º de março de 2002 (BRASIL, 2004c).

O PAT é uma ação de complementação alimentar, estruturado na parceria entre Governo, empresa e trabalhador, tendo como prioridade o atendimento ao trabalhador de baixa renda (que ganha até cinco salários-mínimos mensais), com o objetivo de melhorar sua condição nutricional, promovendo saúde, aumento da produtividade e prevenindo as doenças relacionadas ao trabalho. A empresa beneficiária poderá incluir no Programa, trabalhadores de renda mais elevada, desde que esteja garantido o atendimento da totalidade dos trabalhadores que percebam até cinco salários-mínimos, e o benefício não poderá ter valor inferior àquele concedido aos de maior rendimento (BRASIL, 2002).

Para acabar com a fome e promover uma nutrição adequada, precisamos ter a garantia de uma alimentação saudável sendo servida à mesa, proporcionando a segurança dos alimentos a partir da sua produção até o seu consumo final (GERMANO; SIMÕES, 2013).

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) é o gerenciador do PNAE que ficou conhecido como “merenda escolar” para suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos. O PNAE é o maior programa na área da alimentação nutricional, e foi assinado o Decreto nº 37.106, 31 de Março 1955, que instituiu a Campanha de Merenda Escolar (CME), subordinada ao Ministério da Educação. Mas somente em 1979 passou a denominar-se Programa Nacional de Alimentação Escolar (FNDE, 2017).

O “Banco de Alimentos” atua no combate ao desperdício de alimentos doados, recebendo de redes distribuidoras e centrais de abastecimento como o propósito de fazer o processamento dos alimentos e distribuir para as pessoas que necessitam ou locais de distribuição. No Brasil, foi fundado em 1988 e atua, recolhendo os alimentos, fazendo o processamento e depois a distribuição, chegando ao seu destino final com qualidade higiênica sanitária (BRASIL, 2006b).

Em 2006 foi desenvolvido com parte do Programa Acesso a Alimentação o “Restaurante Popular”. Criado com o intuito de oferecer uma alimentação completa a população que não tem acesso, assim diminuindo o risco de insegurança alimentar e a desnutrição, contudo combatendo à fome no Brasil (BRASIL, 2006a).

O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) definiram como equipamento de capacidade média de atendimento as “Cozinhas Comunitárias”. Seu objetivo é oferecer uma alimentação e boa qualidade, variadas e saborosa. Tem com intuito distribuir gratuitamente ou cobrando um preço baixo. Sua operação é de forma organizacional junto com a comunidade inserida no programa municipal (BRASIL, 2006c).

2.3 ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA EM SAÚDE COLETIVA:

Com formação de nível superior na área de saúde o nutricionista passa a ser capacitado para promover segurança alimentar e dietética adequada à população. No decorrer da formação o nutricionista estuda as necessidades nutricionais da população, afim de promover, manter e recuperar à saúde. Para garantir uma qualidade de vida aos indivíduos, o nutricionista atua na Nutrição Humana compreendendo os aspectos biológicos, culturais, sociais e políticos. Que envolvem produção de alimentos e o seu consumo.

Dentro do contexto apresentado, o Conselho Federal de Nutrição através da Resolução nº 465/2010, define que a área de Alimentação Coletiva é de competência do nutricionista CFN (2010) o planejamento, organização, supervisão e a avaliação dos serviços da nutrição e alimentação.

Este profissional tem como objetivo desenvolver rotinas de alimentação saudável, preservar e/ou resgatar a saúde dos indivíduos por meio da educação alimentar. Para PROENÇA (2009), mas que oferecer uma refeição satisfatória, uma UAN tem como objetivo

agradar o usuário com a melhor prestabilidade oferecida, agregando desde o ambiente físico, como, conveniência e condições de higiene, de instalações e equipamentos disponíveis, até o contato pessoal entre funcionários da UAN e os usuários.

De acordo com VEIROS (2002),

“A atuação dos nutricionistas em UAN deve se basear na formação de profissional da área da saúde, fortalecendo a tríade refeição-comensal-saúde, privilegiando a promoção da saúde nas ações de gerenciamento da unidade. Isso abrange também as preocupações com as próprias condições de trabalho e de seus funcionários.”. (VEIROS, 2002, p.9).

Como primeira atribuição do nutricionista na UAN, para obter uma qualidade alimentar nos aspectos sensoriais, nutricionais e microbiológicos, além da organização da equipe de trabalho, é primordial os materiais e recursos financeiros para obter um planejamento adequado e um padrão de qualidade nas produções das refeições. (CFN, 2010).

No Brasil o Ministério da Saúde, visando garantir que os alimentos sejam considerados seguros e não ofereçam riscos ao consumidor, criou um conjunto de leis, práticas e normas para os estabelecimentos que produzem alimentos. Dentre eles o “Procedimento Operacional Padronizado” (POP); que segundo Saccol (2016), busca pela uniformização do processo, ou seja, fazer com que os profissionais envolvidos executam a mesma tarefa de forma invariável. Segundo Martins (2013) o POP tem como objetivo, segurar o processo em seu perfeito funcionamento, para garantir o mínimo de ocorrência de desvios na realização da atividade, ou seja, padronizando suas ações para a garantia a qualidade do serviço. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, elaborada pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004b).

Na Secretaria da Educação atua como responsável por diversos programas, dentre eles, o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE), à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que atua no Restaurante Popular e Banco de Alimentos, em ações de educação alimentar nutricional, distribuição de alimentos no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e na supervisão de cozinhas comunitárias (MELLO, 2012).

O nutricionista e o responsável para orientar a equipe para realizarem os trabalhos com excelência e evitar o desperdício dos alimentos. Portanto, cabe ao nutricionista o papel de líder eficaz, tanto na área administrativa, quanto em sua função de formação, e orientação a fim de

assegurar que seus liderados executem seus trabalhos com excelência, garantindo uma alimentação segura, saudável e nutricionalmente equilibrada, saborosa, atrativa e de qualidade.

2.4 DA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO:

O curso de nutrição na UFPB envolve diversas áreas e são ministrados na forma de conteúdos básicos e complementares, sendo os primeiros subdivididos em quatro eixos temáticos de formação, relacionados com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição. São eles: 1) eixo de formação em Ciências Biológicas e da Saúde; 2) eixo de formação em Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; 3) eixo de formação em Ciências da Alimentação e Nutrição e 4) eixo de formação em Ciências dos Alimentos (PPP, 2016).

O objetivo do curso é a capacitação de profissionais para prestarem “serviços especializados à comunidade” na busca da alimentação saudável e capaz de promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional (Lei nº 9.394, art. 43, VI). Logo, o nutricionista é o profissional completo para tratar das questões relacionadas à alimentação e à Nutrição, das pessoas sadias e enfermas, conforme define o CFN (CFN, 2010).

Formar o nutricionista, com base no referencial teórico, distinguir a realidade social, política, econômica e cultural, sendo um profissional eficaz em atuar na área de nutrição e alimentação de tal modo conseguir a promoção, a preservação e recuperação dos habitantes para haver uma melhoria de qualidade de vida mais saudável (UFPB, 2016).

Dentro das disciplinas que compõem o curso da UFPB, destaca para o fim deste trabalho o estágio de UAN.

O Estágio Supervisionado I é realizado em UAN de Empresas alimentícias de pequeno, médio e grande porte, conveniadas com a UFPB, apresenta carga horária total de 210 horas, sendo realizado durante 6 horas corridas por dia, 30 horas por semana (de segunda a sexta-feira), totalizando o período de nove semanas (UFPB, 2016).

A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição foi implantada pela Resolução 11/76 do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE), a qual com o decorrer do

tempo foi sendo aperfeiçoada de acordo com as necessidades ora surgidas, chegando-se a consolidar a estrutura atualmente vigente, regulamentada pela Resolução nº 87/81 do CONSEPE. Tal estrutura tem atualmente sido submetida a um processo de reformulação baseado nas vertentes tradicionais, emergentes e vindouras de atuação do profissional Nutricionista, de modo que tal ação resulta com o presente Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição/CCS/UFPB (PPP, 2016).

As atividades desempenhadas pelos estagiários nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são acompanhadas diariamente pelo supervisor local do Estágio (nutricionista) e periodicamente por um professor orientador do Departamento de Nutrição da UFPB e pela Coordenação da Disciplina (UFPB, 2016).

O estágio de UAN no processo de formação do nutricionista prepara o aluno para proporcionar que os conhecimentos específicos sejam colocados em prática, por meio do contato direto com um serviço concreto de UAN, para que o discente tenha uma experiência de trabalho em equipe.

O curso de nutrição proporciona um aprendizado externo, através dos estágios supervisionados, no qual o aluno aprende de forma prática com exercer sua função em diversas áreas. O estágio de UAN tem como objetivo ensinar ao aluno como funciona uma empresa de alimentação e como atua o nutricionista nessa área específica.

3. ASPECTOS METODOLÓGICOS

Relato de Experiência é definido como a experiência adquirida numa determinada área de atuação. O relato deve ter um objetivo, aporte teórico e contexto. Portanto descrevendo as informações básicas da experiência do que se relata, porém que tenha uma significância para estudos em questão. Isto é, é importante que seu relato não fique apenas em descrever uma situação. Ele deve ir além e estabelecer ponderações e reflexões, com base na experiência relatada e no seu respectivo aparato teórica (PRODANOV; FREITAS, 2013).

O relato não pode ser confundido com relatório, pois um relatório consiste apenas numa apresentação do que foi realizado e o coloca em evidencia a experiência durante todo o estágio de forma que possamos aprender. Por isso, no relato se valoriza o acontecimento, a descoberta e a reflexão. Pode-se dizer que ele seria mais subjetivo, mas o mais importante é perceber que seu valor está em trazer para o centro do debate o movimento de fazer o conhecimento por parte dos envolvidos no processo pedagógico (PRODANOV; FREITAS, 2013).

No todo, o relato de experiência é um desafio para o aluno a conviver com a realidade, dificuldades não vivenciadas em sala de aula. É esperado que tais experiências possam contribuir para outros pesquisadores da área estudada, ampliando assim o efeito da sua experiência como potencial exemplo para outros estudos e vivências (PRODANOV; FREITAS, 2013).

Todas as imagens descritas neste trabalho foram previamente autorizadas pelos seus participantes.

4. DESENVOLVIMENTO:

O estágio teve início no dia 17 de janeiro a 24 de março de 2017, realizado no Restaurante do Servidor do Estado da Paraíba e administrado pela empresa Home Bread Indústria e Comércio LTDA, sobre a Supervisão da nutricionista local Ana Luíza Teodoro Baptista e orientação da Prof. Leylliane de Fátima Leal Interaminense de Andrade.

Foi estabelecido um roteiro diário no qual se constituía como: Separar as etiquetas do balcão de alimentos, verificar o estoque e separar os alimento do próximo dia junto ao estoquista, verificar a limpeza dos banheiros, refeitório e áreas de manipulação, higienização dos utensílios, verificar a temperatura do balcão frio e da câmara fria, fazer a coleta de amostra sempre no horário determinado, analisar se o porcionamento os alimentos, verificar a reposição dos pratos, talheres, copos e comida, ou seja, fiscalizar a UAN no todo.

A nutricionista ensinou a parte burocrática como fazer pedidos, receber, verificar e fazer lançamentos no sistema de notas fiscais e *ticktes*, como funciona a administração e uma UAN e atividades individuais para conhecer o nível e aprendizado adquirido durante o estágio.

Os alunos de nutrição têm uma oportunidade única de colocar em prática todo seu aprendizado durante o estágio do curso administrado na UFPB.

Foi realizado no Restaurante do Servidor do Estado da Paraíba, situado no bairro Jaguaribe no município de João Pessoa/PB. É um serviço administrado pela empresa Home Bread Indústria e Comércio LTDA. Esta unidade é servida 750 refeições diárias distribuídas entre o desjejum (das 06h00min as 08h00min) e o almoço (das 11h00min as 15h00min), este ultimo turno de maior quantidade de consumidores.

A unidade situa-se em andar térreo, bloco isolado, virado para o norte. Possui formato retangular, o que possibilita uma melhor disposição de equipamentos e circulação no ambiente, como também evita uma acústica que prejudique a audição dos funcionários e clientes. Segundo Abreu, Spinelli e Pinto (2016) o dimensionamento da edificação e das instalações da UAN deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes a fim de evitar a contaminação cruzada. Contaminação cruzada é aquela que resulta do transporte de microrganismos de um alimento para outro, não contaminado.

O padrão do cardápio utilizado na unidade é o padrão médio ou popular. O sistema de distribuição é o centralizado, onde a refeição é distribuída no mesmo local onde foi confeccionada. A modalidade de distribuição é a estilo cafeteria, onde a refeição é distribuída através de um balcão térmico, por meio de copeiras para o porcionamento da comida, utilizando-se bandejas lisas (TEIXEIRA, 2010).

O Restaurante dos Servidores do Estado da Paraíba possui um quadro de colaboradores, distribuído entre:

- 1- Cozinheira;
- 3- Auxiliares de cozinha;
- 4- Copeiras;
- 1- Estoquista;
- 4- Auxiliares de serviços gerais;
- 1- Nutricionista;
- 1- Administrador.

Totalizando assim, quinze colaboradores na equipe.

No controle de estoque (FIGURA 1), diariamente eram separados os alimentos que seriam utilizados no dia seguinte. Todo item que havia sido aberto, era devidamente pesada, etiquetada com o nome do produto, data da abertura e peso e, em seguida, colocado em saco plástico, para segurança. As validades dos alimentos eram vistoriadas e os que estivessem com seu vencimento próximo, eram separados em uma parte específica na prateleira. Semanalmente, eram feitos inventários, para conferência de produtos existentes no estoque da unidade.



Figura 1: Ilustração do espaço de estoque de alimentos. João Pessoa/PB, 2017.

Sobre a higienização da UAN, inspecionava-se a cozinha e a área de pré-preparo de hortifrúti; era feito uma supervisão nos banheiros dos funcionários, e anotava os registros em formulários próprios, se estivessem limpos e marcava-se a triste, se os banheiros estivessem sujos; também datava e assinava; e inspecionava-se também o refeitório, como também os banheiros dos usuários e utensílios utilizados. Essa rotina se faz necessária para garantir um ambiente completamente higienizado. Observava-se também se as mesas estavam com as cestas de itens abastecidas (molho de alho e de pimenta, farinha de mandioca, palitos de dentes, saleiro, adoçante), conforme ilustrado na Figura 2 a seguir.



Figura 2: Área de preparação dos alimentos. João Pessoa/PB, 2017.

A coleta de alimentos para amostra de controle de qualidade e de contra-prova é realizado todos os dias, em torno do meio dia, dos alimentos que estavam no balcão de distribuição e na refresqueira, conforme se observa-se na Figura 3 a seguir.



Figura 3: Retirada de porção do alimento para amostra. João Pessoa/PB, 2017.

Com todo cuidado higiênico-sanitário, como o uso de luvas descartáveis e tesoura devidamente higienizada com álcool em gel, era realizada a coleta de uma porção de cada alimento e colocada em sacos estéreis, registrada a data e hora da coleta, tipo de preparação, tipo de refeição (no caso, era o almoço) e o nome do responsável pela coleta. Em seguida, essas porções eram armazenadas na câmara de congelamento por um período de 72 horas, para uma eventual análise microbiológica, se necessária. Após este período, eram descartadas, conforme ilustrado na Figura 4 a seguir. (TEIXEIRA, 2010).



Figura 4: Amostra recolhida e armazenada na Câmara Fria. João Pessoa/PB, 2017.

Todos os dias, ao meio dia, eram realizados o monitoramento das temperaturas dos alimentos na unidade. Isso incluía a dos alimentos dos balcões frio e quente, dos freezers da cozinha e do estoque, bem como das câmaras e antecâmara, conforme ilustrado na Figura 5 a seguir. (TEIXEIRA, 2010).



Figura 5: Local de armazenamento dos alimentos, Antecâmara. João Pessoa/PB, 2017.

Diariamente no sistema de gerenciamento de produção eram lançadas as notas fiscais de compras utilizadas pela empresa, como as requisições de compras de materiais e eram efetuadas as baixas nas listas de requisições diárias.

Todos os dias eram fiscalizados a produção e distribuição de saladas e sobremesas preparadas para o número aguardado de usuários e observado se o modo de preparo estava conforme o padrão.

Às 10h00min, averiguava se a rampa estava limpa, ligada e em temperatura adequada. As 10h30min eram averiguadas se a rampa estava abastecida para a distribuição das refeições. Esta era etiquetada com o nome do cardápio do dia. Em seguida, era realizada a prova das porções para algum possível ajuste das características organolépticas.

Durante todo dia eram verificado se as tarefas obrigatórias estavam sendo realizadas conforme o protocolo da empresa.

5. SOBRE A CONTRIBUIÇÃO AO SERVIÇO

5.1 HIGIENE DAS MÃOS:

A contribuição realizada na UAN onde foi desenvolvido o estágio teve como propósito demonstrar a importância de higienização das mãos. Nesta atividade ocorreu uma conversa educativa em seguida a apresentação de um vídeo (FREIRE, 2016) explicando o processamento correto da lavagem das mãos, conforme ilustrado nas Figuras 6 e 7 a seguir.

Considerando que a lavagem das mãos é eficiente para eliminar as sujeiras por remoção física, sendo que alguns patógenos temporários das mãos podem ser eliminados com uma simples lavagem.

Sobre esse cuidado faz-se necessária o conhecimento de todas as partes envolvidas no processo produtivo dos alimentos, tais cuidados envolvem todos os colaboradores.



Figura 6: Ilustração Audiovisual do treinamento sobre Higienização das Mãos. João Pessoa/PB, 2017.



Figura 7: Exposição educativa sobre a higienização corretas das mãos. João Pessoa/PB, 2017.

5.2 HIGIENE DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS :

Foi ministrada uma palestra educativa sobre higienização de hortifrutigranjeiros. Optou-se por abordar este tema devido à importância deste tema nas práticas com os manipuladores. Compreende a higienização de frutas, verduras e legumes, de modo a infecções e toxinfecções. Foi utilizado cartazes, para demonstrar passo a passo de uma higienização correta de alimentos, conforme ilustrado na Figura 8.



Figura 8: A importância da higienização dos hortifrutigranjeiros. João Pessoa/PB, 2017

5.3 DESPERDÍCIO DOS ALIMENTOS:

Na produção e oferta de refeições é observada a ocorrência de desperdício de alimentos. Segundo Nonino-Borges, Rabito e Silva (2010) vários fatores influenciam esse aspectos em uma UAN. Dentre eles estão o planejamento inadequado de refeições, as preferências alimentares dos usuários, habilidades dos funcionários para a produção e o porcionamento dos alimentos.

Com relação à UAN onde foi desenvolvido o estágio nos meses de Janeiro e Fevereiro de 2017 foi verificado o desperdício de 620 quilos de alimentos pelos usuários, equivalente a 15,5 kg por refeições. Pensando em impactar nesta problemática, foi elaborado um panfleto (Figura 9) como forma de sensibilizar os usuários. Para isso foi pesado um prato padrão na unidade, que equivale em média a 0,530 gramas. Assim, foram colocadas no panfleto que essa quantidade de alimento daria para alimentar 1170 pessoas.



Diariamente, desperdiça-se o equivalente a 39 mil toneladas de alimentos, quantidade suficiente para alimentar 19 milhões de brasileiros, com as três refeições básicas: café da manhã, almoço e jantar (VELLOSO, 2002).

Uma em cada oito pessoas no mundo estão drasticamente desnutridas. A média de subnutridos representa 12,5% da população mundial. (FAO, 2012).

Anualmente são descartados na forma de alimentos o equivalente a 26 bilhões de reais, o suficiente para alimentar cerca de 10 milhões de pessoas, ou 2,6 milhões de famílias, o que evidencia a necessidade de campanhas educativas para diminuir o desperdício (GOULART, 2008).

Nos meses de Janeiro e fevereiro de 2017 foram desperdiçados pelos clientes do Restaurante do Servidor da Paraíba o equivalente a **620 quilos** de refeição.

O que resulta em, aproximadamente, **15,5 kg** de alimentos jogados no lixo **por dia!**

Levando em consideração que cada prato servido pesa, em média, 0,530 gramas, poderíamos alimentar, com esse desperdício, em 02 meses, **1170 pessoas!**

Conscientize-se! Coloque em seu prato APENAS o necessário para sua satisfação.

FAÇA SUA PARTE!

Figura 9: Panfleto para enfatizar o desperdício de alimentos. João Pessoa/PB, 2017

A questão abordada no panfleto despertou os usuários sobre a quantidade de alimentos que era desperdiçada por mês. Alguns usuários relataram que não tinham noção da quantidade de alimentos que era descartada, o que indicou a importância da abordagem sobre o tema.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A atuação diária em uma empresa e poder colaborar com o desenvolvimento das atividades realizadas, possibilitaram uma visualização ampla do papel do profissional nutricionista nesta área. Assim como foi possível observar a conduta e procedimentos que devem ser adotadas em situações específicas no processo de gerenciamento de uma UAN.

É fundamental que o profissional nutricionista saiba trabalhar em equipe e gerenciar os conflitos que existem entre os funcionários, visando o melhor desempenho nas atividades, respeito e comprometimento com o trabalho, menos índice de faltas, melhor relação interpessoal e um ambiente organizacional mais harmonioso, colaboradores motivados e confiantes no líder.

Demonstrar como ter um relacionamento interpessoal com chefias, usuários e funcionários de uma UAN, bem como incentivar a pró-atividade, desenvolver habilidades nesta área de atuação e contribuir significativamente para a formação do nutricionista, além de colaborar na melhoria do serviço.

Durante todo o estágio convivi com uma equipe, obtive várias experiências e aprendi muito no decorrer do estágio. Observei diariamente como funciona uma UAN, suas dificuldades e suas superações e como é a rotina de um nutricionista.

A nutricionista do local fez uma boa orientação durante todo o período de estágio mesmo diante de algumas dificuldades que a empresa estava passando, mesmo assim ela estava disposta a ajudar sempre que era solicitada sua atenção. A equipe de trabalhadores também ajudou bastante no nosso desenvolvimento, sempre orientando diante de algumas dificuldades.

Diante do exposto a experiência no Estágio em UAN ainda no processo de formação é de grande importância para o nutricionista agregando valores e conhecimentos específicos. Além disso, esta prática permitiu vivenciar aspectos técnicos metodológicos sobre a produção de alimentos que foram abordados em outras disciplinas, capacitando para atuar na área de alimentação coletiva com excelência.

REFERÊNCIAS

1. ABREU, E. S. de, SPINELLI, M. G. N., PINTO, A. M. de S.. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. Editora Metha. 2016.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Cartilha para boas práticas para serviços de alimentação: resolução – RDC nº 216/2004. 3. Edição. Brasília. Disponível em: Acesso em: 8 set. 2017.
3. ARAÚJO, E. M. G; ALEVATO, H. M. R. Abordagem ergológica da organização e das condições de trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição. *INGEPRO – Inovação, Gestão e Produção*, Santa Maria, Rio Grande do Sul, v.3, n.1, p. 10-22, 2011.
4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária: ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004a. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
5. BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF. 15 set. 2006a.
6. BRASIL. Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, ano CXLIII, n. 179, 2006b.
7. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico sobre procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos; 2002.
8. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Cartilha para boas práticas para serviços de alimentação: resolução – RDC nº 216/2004. 2004b. 3ª. ed. Brasília
9. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Manual de Implantação de Cozinhas Comunitárias. Brasília (DF), 2006c.
10. BRASIL. Portaria nº 101, de 12 de dezembro de 2004. Avaliação do PAT. Publicada no D. O. U. de 18 de dezembro de 2004c, Seção 1;
11. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN no 465/2010. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências. Diário Oficial da União 2010; 25 ago.
12. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução nº 380 dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Diário Oficial da União 2006; 10 jan.
13. FREIRE, PAULO. Lavagem Correta das Mãos. YOUTUBE, 09 agosto 2016. Disponível em: < //www.youtube.com/watch/.> Acesso em 16 de novembro 2017.

14. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2017. Disponível em:<<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae>> Acesso em: 10 de novembro de 2017.
15. GERMANO, P.M.L; SIMÕES, M.I. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos. Manole. 1º edição, 2013.
16. GOMÉZ, B.G. Manual de Manipuladores de Alimentos. Marge Book. 1º edição.2016.
17. MARTINS, R. Procedimento Operacional Padrão (POP). 2013. Disponível em: <<http://goo.gl/Ss3A1>>. Acesso em: 15 de setembro de 2017.
18. MELLO, SRP. Atuação do nutricionista na saúde coletiva. Disponível em: http://www.unifra.br/eventos/seminario_nutricao2012/> Acesso em 16 de novembro de 2017.
19. MESSIAS, MG; R.R.EA; S.P.L; F.M.N, D.S.E. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes do tipo self service e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto à segurança do alimento na cidade do rio de janeiro, Rio de Janeiro, Revista Eletrônica Nova Enfoque, ano 2013, v. 17, n. 17, p. 73 –88.
20. NONINO-BORGES, C. B.; RABITO, E.I.; SILVA, K. Desperdício de alimentos intrahospitalar. **Revista Nutrição**, Campinas, v.19, n.3, p. 349-356, 2010.
21. PALACIO, J.P; THEIS, M. Gestão de Negócios em Alimentação. Princípios e Práticas. Manole. 12º edição. 2014.
22. PEREIRA, L; PINHEIRO, A.N; SILVA, G.C. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. Senac National. 1º edição, 2012.
23. PRODANOV,C.C; FREITAS, E.C. Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. 2º edição – Novo Hamburgo- Rio Grande do Sul-Brasil-20013.
24. PROENÇA, R.P.C; SOUSA, A.A; VEIROS, M.B; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. 1. ed. Santa Catarina: Editora da UFSC; 2009.
25. PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO NUTRIÇÃO-UFPB,2016- Resolução nº 47/76 do Conselho Universitário de 16/06/1976 – Portaria nº 402 de Julho de 2006, através do Decreto nº5.773, de 09 de Maio de 2006.
26. SACCOL, A.L.F; SERAFIM, A.L.; STANGARLIN,L. Instrumentos para Elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados. Rubio. 1º edição, 2016.
27. SANTOS,M.O.B; RANGEL, V.P; AZEREDO, D.P. Adequação de restaurantes comerciais às Boas Práticas. **Revista Higiene Alimentar**, Vol. 24, nº 190/191. Nov./dez. 2010.
28. SOUZA,H.C, S.J. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de TIMÓTEO-MG. Nutrir gerais – Revista Digital de Nutrição, Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.
29. TEIXEIRA, S. M. F., OLIVEIRA, Z. M. C., REGO, J. C.. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Livraria Atheneu. 2010

30. UFPB; PRG UFPB- Departamento de Nutrição da UFPB Disponível em:<
<http://www.ccs.ufpb.br/coordenacao/>. Acesso em 20 de outubro de 2017.
31. VEIROS, MB. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição:** um estudo de caso. 2002.p9 211f. Dissertação de Mestrado Universidade Federal de Santa Catarina, Curso de Pós-Graduação em Engenharia de Produção.

APÊNDICE A- CHECK LIST

CHECK LIST HIGIENIZAÇÃO

Higienização UAN	Não conforme	Conforme	Observações
Verificar higienização do salão			
Higienização banheiro de cliente			
Higienização copa			
Higienização cozinha			
Higienização estoque			
Higienização pré-preparo			
Higienização dos banheiros dos funcionários			

Higienização dos utensílios	Não conforme	Conforme	Observações
Talheres limpos			
Pratos limpos			
Bandejas limpas			
Rampa limpa			
Aparelho de suco limpos			
Limpeza na reposição do utensílios			

Higienização do refeitório	Não conforme	Conforme	Observações
Limpeza das mesas			
Reposição dos palitos, do sal, do azeite, do molho de alho e molho de pimenta			

Fiscalização do refeitório no horário do funcionamento	Não conforme	Conforme	Observações
Limpeza do salão			
Limpeza dos talheres, pratos e bandejas			
Limpeza da rampa			
Limpeza da mesa de café			
Limpeza dos banheiros dos clientes			
Limpeza do lavabo			

CHECK LIST PLANEJAMENTO

Planejamento	Não conforme	Conforme	Observações
As NFs e tickets foram lançados no sistema?			
Os gêneros alimentícios que estão abertos estão etiquetados?			
As sobras das preparações estão anotadas com a ordem de preparação?			
Há muito desperdícios dos alimentos por parte dos manipuladores?			
Estoque e câmaras foram higienizados?			
A ficha de prateleira está atualizada?			
Os alimentos foram pesados na hora que foi recebido (horti e carnes)?			
Hortifrutifoi pesado e etiquetado de acordo com as preparações semanais?			
A feira do dia seguinte foi separada?			

O que foi pedido extra e o que foi devolvido no dia foram dado baixa?			
---	--	--	--

CHECK LIST DA QUALIDADE

Decoração da Salada	Não conforme	Conforme	Observações
1.Saladas Higienizadas			
2. Higiene do Manipulador			
3.Corte adequado da salada			
4. Decoração			
5.Harmônia de cores			

Apresentação nas rampas: cubas higienizadas	Não conforme	Conforme	Observações
1.Cubas Higienizadas			
2.Papeis de Identificação			
3.Cubas Limpas após abertura			

Prova das Refeições e ajustes	Não conforme	Conforme	Observações
1.Prova antes da abertura da rampa			
2.Identificação de Excesso de tempero			
3.Ausência de temperos			
4.Ajuste no sabor			