**ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO FINAL EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇAO**

**1. DESCRIÇÃO DO CAMPO DE ESTÁGIO**

1.1Caracterização da empresa envolvida com o estágio: breve histórico e finalidades da empresa;

1.2 Caracterização da UAN em questão: modalidade de gestão (autogestão ou concessionária), público-alvo, número de refeições por turno, padrão do cardápio (popular, médio ou luxo), tipo de distribuição (centralizada, descentralizada ou mista).

**2.** **AVALIAÇÃO TÉCNICA DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL DA UAN (FAZER EMBASAMENTO TEÓRICO)**

Descrever e ***ANALISAR*** a estrutura físico-funcional da UAN:

2.1 Setorização com principais equipamentos e utensílios;

2.2 Localização (em relação a estrutura);

2.3 Configuração geométrica;

2.4 Ambiência (conforto térmico, ruídos, iluminação e disposição dos móveis);

2.5 Instalações elétricas e hidráulicas;

2.6 Revestimentos;

2.7 Portas e janelas;

2.8 Forro e teto;

2.9 Piso;

2.10 Instalações sanitárias e vestiário.

**3. FUNCIONAMENTO DA UAN**

**3.1 Aquisição e gestão da matéria-prima**

Descrever quem realiza o pedido de compras da unidade, periodicidade de entrega dos itens e como ocorre a seleção dos fornecedores.

**3.2** **Recepção e armazenamento de alimentos**

3.2.1 Descrever sobre o recebimento (conferência do produto: quantidade, qualidade, temperatura, etc.)

3.2.2 Descrever sobre a estocagem (normas de estocagem – temperatura ambiente e controlada)

* 1. **Distribuição de refeições**

3.3.1 Descrever sobre o sistema de distribuição de refeições (self-service, prato feito, marmita, etc);

* + 1. Descrever o controle do número de refeições;
    2. Descrever e analisar sobre as sobras do balcão, do Pass-through e preparações da cozinha dietética (quando o estágio for realizado em unidade hospitalar).
  1. **Planejamento de cardápio**
     1. Planejar cardápio de uma semana conforme padrão da UAN, considerando as regras de planejamento de cardápio;
     2. Descrever o per capta de proteína, guarnição e saladas;
     3. Avaliar uma semana do cardápio servido pela unidade (durante o período de estágio) segundo AQPC e propor melhorias e ajustes.

**4. CONTROLE DE QUALIDADE DA UAN**

4.1 Verificar como é realizado o controle de coleta de amostras, qual a periocidade e a quantidade mínima que deve ser coletada;

4.2 Verificar como ocorre o descarte do lixo (horário, quantas vezes ao dia, etc)

4.3 Descrever como ocorre o controle de temperatura da unidade (alimentos e equipamentos);

4.4 Verificar como é feito o controle de vetores e pragas urbanas.

**5. HIGIENIZAÇÃO**

5.1 Verificar a rotina de higienização e descrever a periodicidade;

5.2 Descrever os produtos utilizados na unidade e suas diluições e analisar se estão de acordo com a ficha técnica do produto indicado.

**6. DESCRIÇÃO SOBRE A GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS E SEGURANÇA DO TRABALHO**

6.1 Dimensionamento de recursos humanos: análise do número de funcionários (pessoal fixo e pessoal total necessário). Utilizar no mínimo um método de dimensionamento de pessoal.

6.2 Descrever os EPIs disponibilizados aos funcionários da unidade, verificar se são suficientes para a função que executam e se atendem a normativa da NR 6.

**7. ELABORAR PLANOS DE AÇÃO PARA MELHORIAS NA UAN**

Utilizar ferramenta de qualidade e elaborar plano de ação. Este deve ser realizado com base no diagnóstico e em conjunto com a equipe da UAN. Deve ser uma atividade de interesse para a unidade. Exemplos: capacitação de manipuladores, elaboração de manual de boas práticas, elaboração de procedimentos operacionais padronizados, instalação de pia de higienização de mãos, separação de sanitário e vestiário, etc.

**8. DESCREVER A SUA ROTINA DE ATIVIDADES REALIZADAS NA UAN**

**9. CONCLUSÃO (PERCEPÇÃO SOBRE O SEU ESTÁGIO E ATUAÇÃO PROFISSIONAL)**

• Fechar as ideias gerais do texto;

• Relatar o que achou do estágio e como foi o relacionamento com toda a equipe

• Comentar se o estágio realizado foi satisfatório;

• Fazer uma correlação entre o estágio prático e os conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas relacionadas, posicionando-se criticamente acerca das experiências vivenciadas na empresa;

• Opinar sobre sua participação e aproveitamento enquanto estagiário e como passou a se sentir frente ao mercado de trabalho.

**11. APÊNDICES E/OU ANEXOS**

Apresentar tabelas, quadros, gráficos e outras ilustrações que não figuram no texto; assim como o(s) instrumento(s) de pesquisa. O apêndice é composto de material trabalhado pelo próprio autor. Os anexos são constituídos de elementos esclarecedores de outra autoria, devem ser limitados, incluindo apenas o estritamente necessário à compreensão de partes do relatório.

**12. REFERÊNCIAS**

Incluir todas as obras que foram citadas no texto. As referências e todo o trabalho devem seguir as normas da ABNT.

**Bibliografia Sugerida para elaborar o relatório**

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8.ed. São Paulo: ABERC, 2003.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de** **alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

ARAÚJO, W.M.C. **Alquimia dos alimentos.** Brasília: Editora SENAC DF, 2008.

BRASIL. **Resolução CFN nº 380/2005**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências, Brasília, 2005.

BRASIL. Resolução RDC no 216/2004. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Brasília, 16 de setembro de 2004. **Diário Oficial da União (DOU).** Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>

KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação:** planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.

PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. **Qualidade**

**nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. 221p.

SILVA FILHO, A.R.A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996. 232p.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 5. ed. São Paulo: Varela, 2002. 479p.

TEIXEIRA, S. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Faculdade de Saúde Pública. **Guia de apresentação de teses**. CUENCA, A.M.B.; ANDRADE, M.T.D.; NORONHA, D.P.; FERRAZ, M.L.E.F. 2ª ed. São Paulo: A Biblioteca, 2006.

VAZ. C. S. **Alimentação de coletividade**: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília: 2003. 208p.

**Legislação**

**CVS 05/2013 (SVS São Paulo)**

**RDC 216 e RDC 275 (ANVISA)**

**NORMAS PARA APRESENTAÇÃO**

* O tempo de apresentação é de no máximo 15 minutos;
* É importante lembrar que os slides devem conter todos os tópicos do relatório com frases curtas a serem explorados verbalmente e não textos.
* Os slides podem ser enriquecidos com fotos e figuras, use a criatividade.
* Tamanho da fonte: 36 para título / 28 para conteúdo.
* Tipo da fonte: livre – desde que seja legível.
* Escolha um fundo que propicie um contraste definido para os desenhos e as letras. Em geral, letras escuras em fundo claro são mais fáceis de ler.