

ATIVIDADES E TEMÁTICAS DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES

Em cada temática abordada, o discente será avaliado quanto à compreensão da rotina da unidade, domínio teórico, correlação entre teoria e prática, abrangência e profundidade na discussão do tema, bem como na capacidade de identificar problemas e propor soluções.

1. Estrutura Física

Analisar a edificação e as instalações da UAN, considerando localização, fluxos, dimensões e ambiência de todos os setores, incluindo área de resíduos, vestiários e sanitários. Avaliar os equipamentos, móveis e utensílios quanto ao tipo, localização, quantidade, especificações técnicas e manutenção preventiva. Observar as condições do depósito de lixo, incluindo dimensões, tipo, localização, limpeza, entre outros aspectos relevantes.

2. Resíduos, Higienização e Controle Integrado de Pragas e Vetores

Acompanhar a rotina de manejo de resíduos, observando a forma de recolhimento, acondicionamento e periodicidade. Verificar as rotinas de higienização dos setores, equipamentos, reservatórios de água e caixas de gordura, atentando-se às escalas, frequência, registros e materiais utilizados (tipo, uso adequado, e se há credenciamento da empresa junto ao Ministério da Saúde). Avaliar o cronograma e os registros de dedetização, desratização e demais ações relacionadas ao controle integrado de pragas e vetores.

3. Gestão da Qualidade das Refeições

Identificar e analisar os sistemas de controle da qualidade implantados, tais como 5S, Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e o sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), entre outros. Acompanhar os procedimentos que garantem a qualidade higiênico-sanitária das refeições, incluindo riscos de contaminação, higienização e desinfecção, controle de temperatura, técnicas de preparo, normas de segurança, controle do tempo de exposição, coleta e armazenamento de amostras para controle microbiológico.

4. Gestão de Estoque

Acompanhar e/ou participar do planejamento de compras, considerando levantamento de necessidades, definição de especificações dos insumos e cronogramas de aquisição e entrega. Observar os procedimentos de recepção dos gêneros, controle de qualidade na entrada, formas de armazenamento e organização, controle de vida útil e prateleira, bem como o controle de estoque (requisições, saídas diárias, balanços periódicos) e a aplicação da curva ABC.

5. Gestão Financeira

Acompanhar o controle financeiro da unidade, incluindo despesas e compras. Observar o cálculo do custo das refeições e compreender os principais aspectos contratuais envolvidos na operação da UAN.

6. Gestão de Pessoas, Ergonomia e Saúde do Trabalhador

Analizar a estrutura organizacional da UAN, incluindo organogramas, fluxogramas, cronogramas de trabalho e relações interpessoais. Avaliar a escala de trabalho, frequência, dimensionamento e distribuição dos funcionários por setor. Verificar os processos de recrutamento, capacitação, política salarial, motivação e benefícios. Observar aspectos relacionados à ergonomia e à segurança do trabalhador, incluindo o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o uso de Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs).

7. Cardápio (gerais e especiais)

Acompanhar e/ou participar do planejamento de cardápios, considerando número e tipo de refeições, padrão de composição, per capita, tipos de cortes e técnicas de preparo. Verificar a existência e organização de receituário (fichas técnicas ou fichário de receitas). Avaliar a qualidade do cardápio por meio do método de Avaliação Qualitativa das Preparações e a adequação nutricional dos alimentos oferecidos.

8. Gestão da Produção e Distribuição

Acompanhar as etapas de produção das refeições, incluindo pré-preparo e preparo, observando a qualidade dos gêneros e a manipulação adequada, especialmente quanto ao uso e qualidade dos sanitizantes. Avaliar o funcionamento dos equipamentos, o acondicionamento das preparações prontas, o reaproveitamento de sobras limpas e a execução dos cardápios, incluindo testes de preparações. Observar a distribuição das refeições, número de refeições por serviço, consumo, reposição nas cubas, avaliação de sobras e resto-ingestão, satisfação do cliente e qualidade do atendimento.

Compete ao professor orientador decidir e distribuir a condução das discussões conforme julgar mais adequado.