

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

Analisar 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 receitas (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.

ATIVIDADES E TEMÁTICAS – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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. Caracterização do PNAE na Entidade Executora (EE) e Plano Anual de Trabalho: Identificar a forma de gestão na EE, o número e perfil escolar dos estudantes atendidos, e o número de escolas e/ou creches vinculadas ao município ou estado. Analisar o Plano Anual de Trabalho do PNAE na EE. Levantar e analisar as principais legislações vigentes envolvendo o PNAE.

2. Cardápio (gerais e especiais): Acompanhar e auxiliar no planejamento de cardápio atentando-se ao número e tipo de refeições, padrão e composição do cardápio; per capita, tipos de cortes, preparo das receitas utilizados; presença e estrutura de receituário (fichário de receitas ou fichas técnicas). Avaliar o cardápio quanto à qualidade, utilizando o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, e quanto a composição nutricional, considerando as exigências da legislação do PNAE.

3. Gestão de Compras: Acompanhar e auxiliar no planejamento de compras (levantamento da quantidade, definição da especificação dos insumos; cronogramas de compras e entregas). Discutir sobre o processo de Interação com os agricultores familiares. Discutir sobre o planejamento e execução do processo licitatório para compras e do processo de aquisição de produtos da agricultura familiar (10 passos preconizados pelo FNDE). Identificar e analisar o percentual de compras provenientes da agricultura familiar.

4. Gestão de Estoque: Acompanhar recepção de gêneros (controle de qualidade e de entrada, armazenamento de gêneros (formas de armazenamento e organização, controle de qualidade e vida de prateleira) e controle de estoque (requisição e saídas diárias; balanços periódicos), curva ABC.

5. Estrutura Física: Analisar a edificação e as instalações: localização e fluxos, dimensão, e ambiência de todos os setores da UAN, incluindo o de lixo, vestiários e sanitários e os equipamentos, móveis e utensílios (tipo, localização, quantidade, especificações e manutenção preventiva). Avaliar do depósito de lixo (dimensões, tipo, localização, limpeza, etc).

6. Resíduos, Higienização e Controle Integrado de Pragas e Vetores: Acompanhar a rotina de recolhimento de lixo (forma que é realizada, acondicionamento e periodicidade). Observar a rotina (escalas, periodicidade e registro de realização de higienização dos setores, equipamentos, reservatório de água e caixas de gorduras e os materiais utilizados para sua realização (tipo, uso adequado, credenciamento no MS da empresa especializada). Observar o cronograma e o registro de dedetização e desratização e outras ações relacionadas ao controle integrado de pragas e vetores.

7. Gestão da Produção e Distribuição: Acompanhar a produção (pré-preparo e preparo) das refeições observando a qualidade dos gêneros, a manipulação (utilização e qualidade dos sanitizantes de vegetais, e outros). Verificar o funcionamento de equipamentos, o acondicionamento de preparações prontas e de sobras limpas e o reaproveitamento de gêneros e sobras limpas. Acompanhar a execução dos cardápios e testes de preparações. Acompanhar a distribuição de refeições observando número de refeições por serviço, o consumo, reposição nas cubas, avaliação das sobras limpas e do resto-ingestão.

8. Gestão de Qualidade das Refeições: Levantar e analisar os sistemas de controle de qualidade (5S, Manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, sistema Análise de Perigos e

Pontos Críticos de Controle, entre outros). Acompanhar e analisar os procedimentos relacionados à qualidade higiênica sanitária das refeições (riscos de contaminação; processo de higienização e desinfecção; controle de temperatura; técnicas de preparo; normas de segurança; controle de tempo de exposição, coleta e armazenamento de amostras para controle microbiológico, entre outros). Acompanhar e/ou analisar a realização de análise de aceitabilidade.

9. Gestão Financeira: Acompanhar o controle financeiro de compras e despesas e cálculo do custo das refeições. Analisar o percentual financeiro suplementar proveniente do FNDE e percentual aplicado pela Entidade Executora considerando o perfil escolar dos estudantes.

10. Gestão de pessoas, ergonomia e saúde do trabalhador: Analisar a estrutura administrativa da UAN (organograma, fluxogramas, cronogramas da organização do trabalho; relações interpessoais), a escala de trabalho, controle, frequência, dimensionamento de funcionários e distribuição por setores. Avaliar o sistema de recrutamento e capacitação de funcionários, política salarial, motivação e benefícios concedidos pela empresa. Avaliar aspectos relacionados à ergonomia e segurança no trabalhador (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, Equipamentos de proteção individual e coletiva).

11. Demais atribuições do nutricionista no PNAE: Acompanhar o planejamento e execução de ações de educação alimentar e nutricional e de diagnóstico nutricional dos estudantes. Discutir sobre as atividades de assessoria ao Conselho de Alimentação Escolar.

PLANO DE ATIVIDADES – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA- SUPERMERCADOS

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: localização e fluxos, dimensão, e ambiência de todos os setores da padaria, confeitaria, minimamente processados e/ou produtos cárneos, incluindo o de lixo, vestiários e sanitários e os equipamentos, móveis e utensílios (tipo, localização, quantidade, especificações e manutenção preventiva). Avaliação do depósito de lixo (dimensões, tipo, localização, limpeza, etc).

2. Produtos: Acompanhar a produção e exposição à venda dos produtos de padaria, confeitaria, minimamente processados e/ou produtos cárneos, observando per capita, tipos de cortes, tipos de produtos, preparo das receitas; presença e estrutura de receituário (fichário de receitas ou fichas técnicas). Avaliar o processo de informação nutricional, rotulagem, embalagem e registro de produtos.

3. Gestão de Estoque: Acompanhar e auxiliar no planejamento de compras (levantamento da quantidade, e definição da especificação dos insumos; cronogramas de compras e entregas), recepção de gêneros (controle de qualidade e de entrada, armazenamento de gêneros (formas de armazenamento e organização, controle de qualidade e vida de prateleira) e controle de estoque (requisição e saídas diárias; balanços periódicos), curva ABC. Auditoria de validade.

4. Gestão da Produção e Distribuição: Analisar o planejamento da produção, acompanhar o processo produtivo (pré-preparo e preparo), observando a qualidade dos gêneros, a manipulação (utilização e qualidade dos sanitizantes de vegetais, e outros). Verificar o funcionamento de equipamentos, o acondicionamento e/ou reaproveitamento de preparações prontas e de sobras limpas. Acompanhar testes de preparações e produtos. Destinação dos produtos com datas de validade próximas.

5. Resíduos, Higienização e Controle Integrado de Pragas e Vetores: Acompanhar a rotina de recolhimento de lixo (forma que é realizada, acondicionamento e periodicidade). Observar a rotina (escalas, periodicidade e registro de realização de higienização dos setores, equipamentos, reservatório de água e caixas de gorduras e os materiais utilizados para sua realização (tipo, uso adequado, credenciamento no MS da empresa especializada). Observar o cronograma e o registro de dedetização e desratização e outras ações relacionadas ao controle integrado de pragas e vetores.

6. Gestão de Qualidade dos Produtos: Levantar e analisar os sistemas de controle de qualidade (5S, Manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, entre outros). Acompanhar e analisar os procedimentos relacionados à qualidade higienicossanitária das refeições (riscos de contaminação; processo de higienização e desinfecção; controle de temperatura; técnicas de preparo; normas de segurança; controle de tempo de exposição, coleta e armazenamento de amostras para controle microbiológico, entre outros). Estratégias de rastreabilidade de produtos.

7. Gestão de pessoas, ergonomia e saúde do trabalhador: Analisar a estrutura administrativa da UAN (organograma, fluxogramas, cronogramas da organização do trabalho; relações interpessoais), a escala de trabalho, controle, frequência, dimensionamento de funcionários e distribuição por setores. Avaliar o sistema de recrutamento e capacitação de funcionários, política salarial, motivação e benefícios concedidos pela

empresa. Avaliar aspectos relacionados à ergonomia e segurança no trabalhador (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, Equipamentos de proteção individual e coletiva).

8. Gestão Financeira: Acompanhar o controle financeiro de compras e despesas; cálculo do custo das refeições; características de contrato.

9. Atividade de contribuição: Desenvolver um projeto ou atividade que represente contribuição do estagiário à UAN concedente do estágio.

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