

## **ESTAGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO**

Entende-se por Estágio de Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição todas as atividades voltadas para a implementação das atividades de alimentação coletiva.

Será implementado nos Restaurantes comerciais, refeitórios industriais, na área de produção de refeições dos Hospitais conveniados e em empresas de fornecimento de refeições conveniadas.

O estágio visa Capacitar ao aluno a planejar, organizar, dirigir e controlar uma Unidade de Alimentação e Nutrição; - Identificar aspectos de dimensionamento funcional e organizacional de cada área que compõem a Unidade de Alimentação e Nutrição relacionando-os com o contexto sócio, econômico, cultural, político e ambiental; Fornecer ao aluno conhecimentos de Administração que o capacitem a gerenciar recursos humanos, materiais e custos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição; Desenvolver consciência crítica e ética na atuação profissional, visando à promoção da saúde do indivíduo.

Será exigido do estagiário a elaboração de um relatório, orientado conforme o Manual de Estágio do Curso de Nutrição, contendo as informações detalhadas das atividades executadas durante o mesmo.

**Carga Horária Total : 215 horas , realizando 6hs/dia completando a carga horária em 32 dias úteis ou 4hrs completando a carga horaria de 48 dias úteis..**

### **ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS PELO ESTAGIÁRIO**

#### **ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA NA UAN**

1. Identificação das rotinas e atribuições do Nutricionista em uma UAN
2. Identificação do tipo de gestão da UAN e atuação do Nutricionista nesta gestão

#### **ATIVIDADES ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO**

1. Identificação do organograma e funcionograma da Unidade de Alimentação
2. Identificação da jornada de trabalho de funcionários
3. Identificação e execução da política de compras adotada na UAN
4. Acompanhamento da elaboração de escalas de funcionários da Unidade

5. Acompanhamento dos procedimentos adotados na contratação de funcionários na unidade(PCMSO, Atestados de Saúde Ocupacional, Exames médicos, EPI's)
6. Acompanhamento do planejamento de cardápios
7. Identificação dos procedimentos de controle de custos e per capita alimentar

### **CARDÁPIOS**

1. Identificação do padrão do cardápio oferecido
2. Análise os cardápios oferecidos na UAN.
3. Cálculo de cardápios e adequação de acordo com aplicação legal (PAT) ou de acordo com a Clientela.
4. Acompanhamento e elaboração de práticas para identificação da aceitação do cardápio ( cálculo de Resto Ingesta RI).
5. Elaboração de propostas de cardápios para unidade.

### **ATIVIDADES DE CONTROLE QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS**

1. Identificação de sistemas de Controle de qualidade adotados na UAN(Manual de Boas Práticas, APPCC)
2. Acompanhamento da rotinas inerentes aos procedimento de Controle de Qualidade na UAN
  - 2.1 Recebimento de Alimentos(critérios estabelecidos na unidade, controle de temperatura, seleção de fornecedores)
  - 2.2 Armazenamento( áreas de estocagem, controle de temperatura, controle de validade)
  - 2.3 Pre-preparo( higienização de hortifrutis, descongelamento de produtos cárneos, refile de carnes, controle de validade)
  - 2.4 Preparo ( técnicas adotadas, medidas de controle até a distribuição)
  - 2.5 Distribuição ( controle de temperatura de distribuição de alimentos, coleta de amostras)
3. Verificação da execução dos procedimento estabelecidos
4. Elaboração de treinamento de Boas práticas de manipulação de Alimentos

### **ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**

1. Avaliação nutricional da clientela(IMC, sexo, idade, atividade física)
2. Elaboração de campanhas de educação Nutricional para clientela
3. Elaboração de questionário para identificação da satisfação da clientela