**UNIASSELVI**

**CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**RELATÓRIO PARCIAL DE ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA**

**NOME DO ALUNO**

**CIDADE – MÊS/ANO**

**UNIASSELVI**

**CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**NOME DO ALUNO LOCAL DO ESTÁGIO HORÁRIOS**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**Tutor da disciplina**

Relatório Final de Estágio Curricular Supervisionado, apresentado a Uniasselvi-SC, como requisito para obtenção do diploma.

**CIDADE – MÊS/ANO**

**Dados do estágiário**

**Aluno:**

Data de nascimento: conclusão do curso:

Endereço:

Fone:

**Curso:**

Endereço:

Bairro:

Cidade:

Cep:

Fone:

**Dados do estágio**

Razão social: endereço:

Bairro:

Cidade:

Data de fundação: natureza:

Área de atuação da empresa:

Número de empregados: período de estágio:

Representante legal da empresa:

**ÍNDICE**

1. [INTRODUÇÃO X](#_TOC_250007)
2. [OBJETIVOS X](#_TOC_250006)
   1. [Objetivo Geral X](#_TOC_250005)
   2. [Objetivos específicos X](#_TOC_250004)
3. [DESENVOLVIMENTO X](#_TOC_250003)

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA UAN ................................................................................X

3.2 CHECK LIST............................................................................................................X

3.3 DOCUMENTAÇÃO.......................................................................................................X

3.4 ESTRUTURA FÍSICA ..............................................................................................X

* 1. RECURSOS HUMANOS...........................................................................................X

# 1 INTRODUÇÃO

A introdução deve ser feita como uma revisão de literatura, em linguagem técnico- científica, com citações diretas e indiretas, e referências bibliográficas de acordo com as normas da ABNT. Deve ser feita em texto corrido (1 a 2 páginas). Os tópicos a seguir são para nortear os temas a serem abordados.

Temas a serem abordados para o estágio de Alimentação Coletiva:

* Alimentação saudável;
* Alimentação do trabalhador (PAT) ou Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – se aplicável;
* Alimentação segura;
* Legislações pertinentes;
* UAN;
* Papel do nutricionista nessa área;
* Desafios atuais.

# 2 OBJETIVOS

# 

# 2.1 OBJETIVO GERAL

# Aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos ao longo da Graduação no campo de prática de Alimentação Coletiva em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

# OBJETIVOS ESPECÍFICOS

# Descrever a unidade de alimentação coletiva;

# Avaliar todas as etapas de produção dos alimentos, desde a aquisição da matéria-prima à distribuição e reaproveitamento das sobras;

# Diagnosticar conformidades e não conformidades em unidades de alimentação coletiva;

# Prescrever recomendações técnicas nutricionais para corrigir não conformidades encontradas em UAN;

# Planejar ações corretivas de não conformidades encontradas a curto, médio e alongo prazo em unidades de alimentação coletiva;

# Elaborar plano de ação para UAN em estudo com base nas recomendações apresentadas;

# Implementar ações e controlar a qualidade dos produtos em UAN;

# Avaliar resultados e propor ações corretivas;

# Realizar um detalhado acompanhamento das atividades de rotina de produção de alimentos que engloba aspectos físicos, dimensionamento de utensílios, equipamentos, mão de obra e área física, planejamento de cardápios e todas as etapas que passam os gêneros alimentícios até chegarem ao consumidor, ou seja, a recepção da matéria prima, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, cocção, distribuição, controle de sobras, resto ingestão e Análise dos Pontos Críticos de Controle (APPCC).

# Realizar atividades de Educação Nutricional com os usuários do restaurante e treinamento de controle higiênico sanitário com os manipuladores de alimentos.

# Construir um relatório de ação.

# DESENVOLVIMENTO

## 3.1 CARACTERIZAÇÃO DA UAN

* Dados, localização e histórico da empresa contratada e contratante
* Contrato de serviço (Auto-gestão, Concessão, Refeições transportadas...) – descrever esse tipo de contrato, pontos positivos e negativos
* Sistema de distribuição (Centralizado, Descentralizado, Misto) – descrever esse tipo de distribuição, pontos positivos e negativos
* Serviços prestados - descrever em um quadro os turnos e horários de refeições/lanches, quantidade de refeições, caracterísitcas dos comensais, tipo de serviços oferecidos (cafés, coffee break...)
* Certificações e validade das mesmas - ISO, outro selo de certificação, alvará sanitário, controle de pragas e vetores, certificado de limpeza da caixa d’agua, certificado de limpeza de caixa gordura, certificado de manutenção periódica de equipamentos
* Software (se utilizad) - descrever
* Ações de sustentabilidade
  1. CHECK LIST
* Aplicar o roteiro de observaçãodas boas práticas na produção de alimentos (Checklist ou lista de verificação);
* Utilizar o Checklist disponibilizado na disciplina de Controle Higiênico Sanitário e/ou Planejamento e Gestão de UAN, ou, se for o caso, o checklist da Vigilância Sanitária específico do municipio ou estado em que está localizada a UAN;
* A partir dos resultados do checklist, realizar um Plano de ação em PDCA e, se possível, aplicá-lo (exemplo 1: manipuladores não lavam as mãos corretamente > plano de ação: realizar treinamento de lavagem de mãos > acadêmico deverá planejar e executar o treinamento durante o estágio).

3.3 DOCUMENTAÇÃO

* Manual de Boas Prátricas (MBP): descrever se há o documento, como e quando é revisado/atualizado
* Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): descrever
* Procedimento Operacional Padronizado (POP): descrever / elaborar se necessário
* Fluxogramas: elaborar o fluxograma de 1 preparação (recebimento até distribuição)
  1. ESTRUTURA FÍSICA
* Descrever a estrutura física conforme a RDC 216/04
* Desenhar a planta baixa e descrever o fluxo de preparo dos alimentos
* Relatar as inadequações e correlacionar com o plano de ação

## 3.5 RECURSOS HUMANOS

## Composição da equipe de colaboradores (funções, número, turno de trabalho...)

## Organograma (criar se não houver)

## Rotina e descrição das funções de cada função (cozinheiro, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais, nutricionista, estoquista...)

## Descrição das funções

## Dimensionamento da equipe

## Carteirinha de saúde

## Curso de Boas Práticas (o munícipio oferece?)

## Treinamento da equipe: descrever como ocorre e realizar no mínimo 2 treinamentos (POP, MBP, controle de recebimento, coleta de temperatura, coleta de amostra, higienização de hortifruti, higienização de instalações, móveis e utensílios, validade/etiquetas, PVPS/PEPS...) - (registrar em fotos, se permitido)

## Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO): descrever

## Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA): descrever

## Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT): descrever

## Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC): quais, é suficiente?, como ocorre a entrega eo registro, é utilizado pelos colaboradores?. Auxiliar na entrega se necessário

## Doenças ocupacionais mais frequentes

## Critérios de ergonomia (bancadas altas, baixas / carregamento de peso / piso escorregadio / temperatura / umidade...)

**REFERÊNCIAS**

Elaboração conforme ABNT

**APÊNDICES**

**ANEXOS**