

II MOVAN

MOSTRA DE VIVÊNCIAS ACADÊMICAS EM NUTRIÇÃO Padronização em UAN

Autor(res)

Ana Paula Carli De Almeida
Reinaldo Moreira
Julia Ferreira Dos Santos

Categoria do Trabalho

1

Instituição

UNIC BEIRA RIO

Introdução

A padronização de receitas por meio de fichas técnicas de preparo é uma metodologia que permite a unidade gerenciar processos, pessoas, materiais e custos. Muitos empreendedores de pequeno porte não compreendem as ferramentas que podem avaliar nutricionalmente e a viabilidade do cardápio utilizado. Na área de alimentação coletiva, o nutricionista é o profissional mais indicado para realizar a gestão operacional e administrativa. Para isso precisa desenvolver as habilidades necessárias para controlar processos.

Objetivo

-Promover a padronização de receitas/cardápios em unidades produtoras e/ou industrializadoras de alimentos.

Material e Métodos

Durante a fase de planejamento os alunos deverão elaborar as ferramentas que serão utilizadas, sendo elas:

- Modelo de ficha técnica
- Modelo de relatório de acompanhamento de produção
- Planilha para apuração dos dados

A ação tem como previsão a duração de 1 semana na unidade. Diariamente os estudantes irão anotar dados relativos ao volume produzido, bem como os indicadores de perdas e desperdício. Na fase seguinte, os alunos farão análise construindo as fichas técnicas e informações de gerenciamento de materiais e custo.

Resultados e Discussão

A experiência permitiu que houvesse troca de conhecimento, onde o estabelecimento adquiriu novos conhecimentos relacionados a cozinha e nutrição. A vivência proporcionou prática significativa, tais como: Aplicação prática dos conceitos nutricionais, onde foi observado as escolhas dos ingredientes e técnicas de preparo afetam diretamente o valor nutricional dos alimentos; Desenvolvimento de habilidades culinárias, com a aplicação de temperos adequados e manipulações que servem de futuras orientações aos pacientes; Consciência em restrições alimentares, onde pode observar que os cardápios elaborados são rigorosamente pensados para que atinja todos os públicos e, a importância na prevenção de contaminação cruzada e Valorização da alimentação saudável. (Reinaldo)

II MOVAN

MOSTRA DE VIVÊNCIAS ACADÊMICAS EM NUTRIÇÃO

Conclusão

A vivência em uma cozinha industrial foi uma experiência muito significativa para mim pois é um lugar que eu sempre tive curiosidade e é uma área para nutricionistas muito abrangente e com esses conhecimentos adquiridos vou poder repassar para meus pacientes quando for exercer a profissão independente de qual área seguir (Julia)
O projeto atendeu tanto as expectativas do estabelecimento, quanto dos alunos que agregou confiança para aplicarem os conhecimentos na futura profissão.

Referências

R.C. AKUTSU et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev. Nutr., Campinas, 18(2):277-279, mar./abr., 2005