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

Trabalho Acadêmico

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)

Conclusão

A vivencia 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