

Nutrição



CONSULTORIA EM UAN NA PRÁTICA

A consultoria em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), envolvendo cozinhas industriais, restaurantes, refeitórios, hospitais, escolas, indústrias de alimento, representa um serviço especializado oferecido por nutricionistas, que se dedicam à minuciosa análise, orientação e aprimoramento de todos os processos relacionados à alimentação e nutrição em diversos estabelecimentos que desempenham suas atividades na produção de alimentos. Os serviços prestados visam garantir não apenas a qualidade nutricional dos alimentos, mas também a segurança do alimento, principalmente no aspecto da adequação das práticas higiênicas, além de promover a eficiência dos processos produtivos, a educação alimentar e o bem-estar dos manipuladores de alimentos e dos indivíduos atendidos por tais instituições. A consultoria em UAN representa, assim, um importante pilar para a promoção da saúde e da qualidade de vida, atuando de forma estratégica na melhoria contínua dos serviços alimentares oferecidos, sendo fundamental, durante a graduação, proporcionar aos alunos imersão prática em suas futuras responsabilidades profissionais. Sendo assim, durante o segundo semestre de 2023, foi realizada uma série de atividades práticas, dentro desse contexto. Para tanto, foi realizada ações de consultoria em dois restaurantes, de 10 unidades, situados em um Clube de Campo, na região metropolitana de Curitiba. Inicialmente realizou-se a aplicação de checklist, baseado na resolução RDC 216/04, por meio da qual os alunos do 5º período de nutrição puderam avaliar a situação atual dos restaurantes, identificar áreas de melhoria e compreender as dificuldades enfrentadas no exercício da profissão de consultor.

Essa experiência prática permitiu uma conexão valiosa entre os conteúdos teóricos estudados e sua aplicação no campo, destacando-se a importância do fluxo adequado de preparação de alimentos para prevenir a contaminação cruzada, a necessidade de manter utensílios em bom estado de uso, e descartar os materiais em desuso, e ainda compreender as dificuldades dos manipuladores em seguir as regulamentações em vigor sobre boas práticas e manipulação de alimentos.



Através desses contatos com a aplicação do check-list, como auditoria prévia, os alunos enfrentaram o desafio de elaborar relatórios de auditoria, propondo soluções viáveis e econômicas para cada não conformidade identificada, as quais foram posteriormente apresentadas aos proprietários dos estabelecimentos. Além disso, foram desenvolvidos manuais de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para o primeiro restaurante avaliado, visando melhorar a compreensão dos manipuladores e elevar a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos aos usuários do clube. O envolvimento dos alunos despertou o reconhecimento da importância de contar com uma empresa de consultoria em nutrição para auxiliar e fiscalizar os restaurantes internos do clube, e assim garantir a segurança alimentar dos usuários. Como resultado, a direção do clube despertou para a intenção de contratar uma empresa especializada para este fim no ano de 2024. É importante destacar o comprometimento e a dedicação dos alunos, que se dedicaram integralmente às atividades propostas, realizando visitas frequentes aos estabelecimentos, inclusive nos finais de semana, para identificar possíveis problemas e propor melhorias contínuas e pontuais.

Em suma, a experiência proporcionou não apenas o enriquecimento acadêmico, mas também demonstrou ser essencial para a formação prática dos alunos de nutrição, enfrentando os desafios e contribuindo de maneira significativa para a promoção da saúde e bem-estar da comunidade através de práticas alimentares seguras e saudáveis. Os estudantes puderam não apenas aplicar seus conhecimentos teóricos na prática, mas também compreender a complexidade e os desafios enfrentados no campo da consultoria nutricional.

Turma: 5º. período da nutrição da disciplina de Controle de qualidade, Assessoria e Consultoria em Nutrição

Acadêmicos: Ana Júlia de Lima, Carolaine Scheunemann de Andrade, Laura Alexia de Faria, Luciana Nonnenmacher, Milene Inês Dias Moraes, Nicoli Voss, Verônica Antunes Camargo da Silva, Willian Henrique da Costa Skruchiski.

Orientadora: professora Andressa Cristino de Oliveira