

OBSERVAÇÕES DE FUNÇÕES ADMINISTRATIVAS DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA DENTRO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**DANIELA HÖRLLE¹, MAÍNA HEMANN STRACK², GRAZIELE GUIMARÃES
GRANADA³**

¹*Universidade Federal de Pelotas – dani_horlle@hotmail.com*

²*Secretaria Municipal da Educação de Estrela/RS – maina1605@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – grazigrang@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Os processos de industrialização pelos quais a sociedade vem passando, juntamente com a inserção da mulher no mercado de trabalho, contribuíram para a diminuição do hábito de se realizar refeições em casa (PROENÇA, 2000). Surge assim, a necessidade da alimentação em estabelecimentos fornecedores de refeições prontas. A área de alimentação coletiva surgiu no Brasil na era Getulio Vargas, com a criação de restaurantes populares nas principais cidades do país (AGIAR, KRAEMER, GARCIA DE MENEZES, 2013).

O Conselho Federal de Nutrição (CFN) adota a expressão “Alimentação Coletiva” para designar atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação autogestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de *buffet* e de alimentos congelados, comissárias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador (BRASIL, 2005).

Além de exercerem as atividades próprias de sua profissão, os nutricionistas atuantes em cozinhas industriais devem liderar sua equipe de modo que a alcance de seus funcionários o melhor desempenho, bem como respeito e comprometimento com as atividades. Ao mesmo tempo, uma liderança efetiva propicia melhor interação interpessoal dentro da empresa e consequentemente um ambiente organizacional mais harmonioso, com colaboradores motivados e confiantes no líder, resultando em maior qualidade do produto final, no caso a alimentação dos escolares (DARIVA, 2013). Sendo assim, o objetivo foi observar o funcionamento da UAN, tendo como princípio as funções administrativas da nutricionista responsável.

2. METODOLOGIA

Para a realização do presente trabalho, serão observadas as funções administrativas que a nutricionista realiza na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Produção Central, relacionando tais atividades com as atribuições propostas na Resolução do Conselho Federal de Nutrição 380/2005.

Além disso, será elaborado o organograma representando as relações hierárquicas dentro da UAN e os diferentes fluxos através da observação de dois dias deste serviço.

Foram observados os fluxos existentes na Unidade, dentre eles o da matéria-prima, verificando compra, recebimento e estocagem dos gêneros, do preparo e distribuição das refeições, do processo de higienização da UAN, e o fluxo dos

resíduos, atentando para a coleta interna, os tipos de lixo produzidos, a sua remoção e destino.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Figura 1 mostra que a nutricionista exerce função superior sobre as diversas áreas que compõem a produção de refeições da alimentação escolar do município de Estrela. Ao total são 13 funcionários e um estagiário de nutrição. Engloba portanto, o direcionamento dos fluxos de produção, desde o planejamento das refeições, do encaminhamento dos empenhos junto à secretaria de Educação, recebimento e conferência dos gêneros e resolução de demais necessidades diárias.

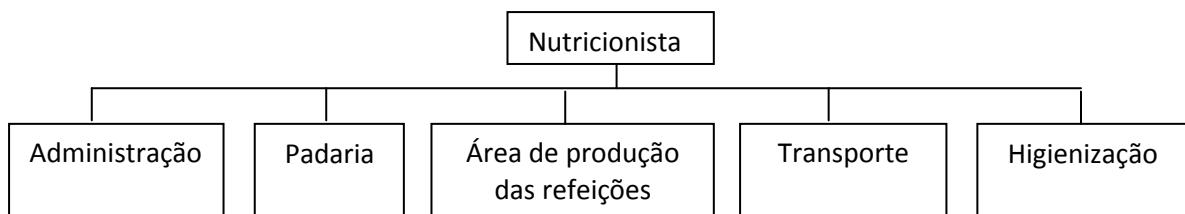


Figura 1 - Organograma da hierarquia da Unidade de Alimentação e Nutrição Central da Alimentação Escolar do Município de Estrela/RS

A compra dos gêneros alimentícios são planejados tendo em vista a saúde do público-alvo, atentando para a higiene durante todo o processo produtivo: iniciando pela matéria-prima, observando sua procedência, prazos de validade, condições de transporte do fornecedor, bem como temperatura de transporte e armazenamento. Ao recebimento, todos os produtos são conferidos, pesados ou contabilizados conforme a natureza e finalidade. Gêneros ditos “secos” são estocados em local adequado, limpo e arejado, dotado de estrados e prateleiras para o seu armazenamento, livre de pragas ou sujidades. Gêneros perecíveis são armazenados na câmara fria sob temperatura adequada conforme orientação do fabricante. Produtos de limpeza são armazenados em local específico separadamente de alimentos.

Os utensílios e equipamentos são higienizados logo após a utilização. O chão da UAN, de cor branca e de fácil limpeza, é higienizado diariamente pela servente responsável por esta tarefa. É utilizado detergente neutro e esponjas para realizar a limpeza, descartadas e substituídas diariamente. Os uniformes de todos os profissionais da UAN são lavados diariamente na área de higienização da própria UAN, utilizando sabão em pó de boa qualidade. Os panos de limpeza igualmente são substituídos após duas horas de utilização, como rege a legislação.

A Figura 2 mostra o fluxo do lixo, onde pode-se observar que os resíduos da UAN são recolhidos diariamente pela funcionária responsável pela higienização, sendo que o lixo contaminado proveniente dos sanitários é destinado à coleta municipal, sendo separado em sacos plásticos pretos e armazenados em cestos na área externa da Unidade. São transferidos para a via pública momentos anteriores ao recolhimento pela prefeitura três vezes por semana pela manhã.

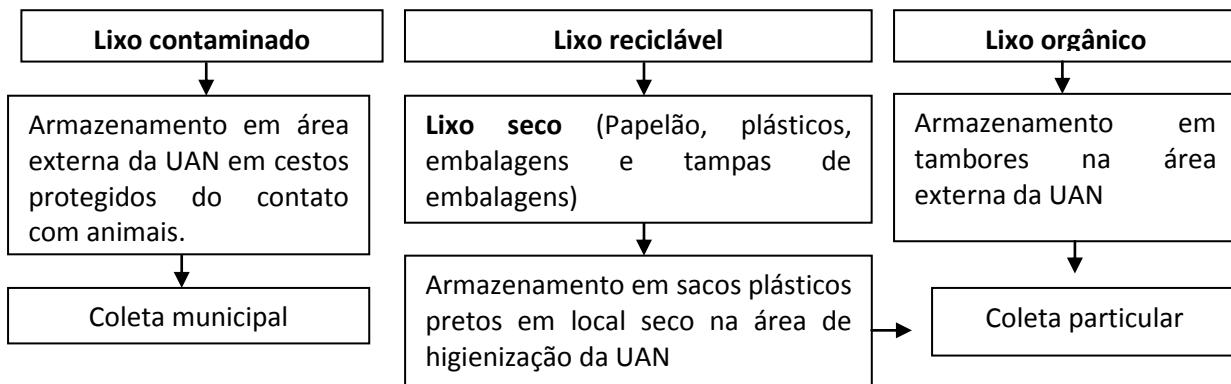


Figura 2 - Fluxograma do recolhimento do lixo da UAN

O lixo reciclável seco, como papelões, embalagens de materiais e plásticos são armazenados e recolhidos semanalmente por pessoa que realiza reciclagem. As tampas de embalagens são também armazenadas e destinadas à Liga Feminina de Combate ao Câncer, pela qual são vendidas para reciclagem e os recursos destinados à entidade.

O lixo orgânico, como cascas de alimentos, sobras e restos, é armazenado em tambores específicos, tampados e sem vazamento, e recolhidos diariamente por pessoa legalmente cadastrada, que destina tais resíduos para a alimentação de animais domésticos.

4. CONCLUSÃO

Observando o funcionamento da UAN conclui-se que a hierarquia mantida durante todo o processo de produção permite que a nutricionista atinja o bom funcionamento do serviço dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação que rege a distribuição de refeições. Ao mesmo tempo em que atinge as orientações do CFN para o fornecimento de uma alimentação sadia, variada, livre de desperdícios e preocupada com a segurança alimentar dos escolares, que constitui o público-alvo da alimentação escolar.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. **Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013, 76p.
- AKUTSU, R.; CORTEZ, G.V.; BOTELHO, R. **Prática profissional cotidiana do nutricionista da alimentação coletiva na perspectiva de Pierre Bourdieu.** 11º Congresso Nacional da ASBRAN. Fortaleza, CE: 2011. p.27.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutrição. Resolução 380/2005. **Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação, e dá outras providências.** Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>. Acesso em 20 de Junho de 2015.

DARIVA, R.; OH, A. Atuação do nutricionista líder em Unidade de Alimentação e Nutrição no Segmento de refeições transportadas para penitenciárias em Curitiba-PR e região metropolitana. Revista Unicuritiba. Paraná, 2013. v.12. n.13.

PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis. Insular, 2000, 135 p.