**Exercício Final – (Colocar qual empresa foi avaliada)**

Docente: Profa Dra Carla Nonino

Discentes:

*JUNHO DE 2018*

# Introdução

Descrever uma breve introdução definindo UAN e qual a importância desse setor dentro da empresa avaliada.

1. **Objetivos**

Definir quais os objetivos da UAN.

1. **Estrutura organizacional da UAN**

**Departamentalização da empresa**

Na departamentalização da empresa, cada departamento terá funções específicas para atingir determinados propósitos da empresa. As atividades são agrupadas, considerando suas relações, interações e interdependência.



**Departamentalização da UAN**

Na departamentalização da UAN, cada setor terá funções específicas para atingir os diferentes propósitos dentro da divisão de nutrição.



**Unidades de trabalho e hierarquia dentro da UAN**

Dentro do Setor de produção existe uma hierarquia de funcionários, sendo cada um responsável por uma área ou função para o adequado funcionamento do serviço de Nutrição.

****

**Funções e atividades dos funcionários da UAN**

Descrever a função de cada funcionário do organograma de hierarquia, ou seja, os deveres e tarefas que cada um deve cumprir dentro da UAN.

Exemplo:

Nutricionista chefe: Programar e estabelecer normas, diretrizes e padronizações dos trabalhos; Elaborar relatórios sobre as atividades do serviço; Motivação; Incrementar atividades de pesquisa; Supervisão.

**Aspectos físicos e funcionais**

Descrever a importância dos aspectos físicos e funcionais para o adequado funcionamento da UAN.

**Composição das áreas da UAN**

Descrever todas as áreas da UAN e as funções realizadas em cada uma.

Exemplo:

Processamento: Áreas para preparações prévias; Área para cocção; Áreas para expedição das preparações; Áreas para higienização dos utensílios utilizados no processamento; Área para cozinha dietética (hospitais).

1. **Dimensionamento da UAN**

Descrever a importância do dimensionamento adequado de uma UAN e quais os fatores considerados para seus cálculos.

**Cálculo da áreas da UAN**

Realizar o cálculo do dimensionamento da UAN utilizando a distribuição das áreas segundo a referência de **Silva Filho**.

* Estoque
* Preparo de refeições
* Higiene e limpeza
* Distribuição de refeições
* Administração e segurança
1. **Equipamentos**

Os grupos deverão procurar três equipamentos no mercado e descrever informações sobre o mesmo, incluindo: funções, capacidade e utilização para quantas refeições.

1. **Recursos Humanos**

Descrever a importância do Recursos Humanos para a UAN

**Cálculo do dimensionamento de recursos humanos de UAN**

* Índice de pessoal total (IPT)
* Índice de pessoal fixo (IPF)
* Índice de pessoal substituto (IPS)
* Índice de absenteísmo diário (IAD)
1. **Faça uma análise crítica dos pontos que possam ser melhorados na UAN visitada, use o check-list como orientação.**

(Anexar o check-list assinalado no final desse trabalho).