**Resumo das atividades do Estágio em Administração em UAN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SEMANA** | **Objetivo das Atividades** | **Atividades** |
| 1 | - Identificar e caracterizar a UAN  - Analisar a estrutura organizacional  - Caracterizar as atribuições e atividades dos nutricionistas  - Avaliar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais | -Conhecer a forma de administração e os objetivos da UAN  - Verificar a localização da UAN na estrutura física da Empresa e seu organograma  - Conhecer as áreas e subáreas pertencentes à UAN  - Checar o Manual de Boas Práticas e os POs disponíveis: estão de acordo com a realidade local? As normas são seguidas pelos manipuladores?  - Verificar o quadro de funcionários da empresa; jornada de trabalho; funções; programa de benefícios; controle de frequência, avaliação do desempenho.  - Verificar o número e tipo de usuários da UAN  - Acompanhar e registrar as atividades das nutricionistas da unidade em sua jornada de trabalho de um dia |
| 2 | - Avaliar os aspectos físicos/funcionais e os equipamentos utilizados na UAN | - Descrever as diferentes áreas e setores internos e avaliar a estrutura física, situação e condições da edificação: instalações hidráulicas e elétricas, sistemas de ventilação e iluminação, materiais de revestimento de paredes e piso, o tipo de teto, paredes, portas, janelas e etc; comparar as condições das áreas físicas encontradas na UAN com aquelas recomendadas pela literatura/legislação  - Verificar os equipamentos pertencentes as diversas áreas da UAN: São todos utilizados? Como são adquiridos? Qual o custo? São realizadas manutenções regularmente? |
| 3 | - Acompanhar e analisar o processo de compras  - Analisar o processo de armazenamento  - Planejar cardápio de 1 semana de acordo com o serviço | - Acompanhar a administração de materiais: política de compras, periodicidade, previsão de compras de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis, equipamentos, uniformes, outros; normas para aquisição de gêneros alimentícios e materiais; seleção de fornecedores; controle do recebimento de produtos; técnicas de armazenamento; controle de estoque; controle físico-financeiro do estoque  - Verificar as técnicas e processos de armazenamento: controles e normas; como ocorre a liberação do produto: há ficha diária de saída, requisição).  - Planejar cardápio de 1 semana de acordo com o serviço. |
| 4 | - Acompanhar o processo de recebimento de produtos alimentícios  - Acompanhar os processos de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições | - Acompanhar o recebimento e armazenamento dos diferentes produtos alimentícios: condições das embalagens, quais informações devem ser verificadas no rótulo, temperatura, características visuais e etc.  - Acompanhar as técnicas de pré-preparo, preparo e distribuição adequada, considerando o número de refeições servidas e os equipamentos existentes, ou recomendados pelas UANs ou legislação vigente;  - Verificar os horários das refeições; capacidade do refeitório; número de comensais atendidos por turno; quais são os horários de maior movimento; porcionamento; controle de aceitação e do resto alimentar; destino da sobra limpa; reaproveitamento; coleta de amostras.  - Analisar a média de tempo de permanência no refeitório. |
| 5 | - Acompanhar o sistema de higienização dos utensílios e do espaço físico  - Aplicar questionário de satisfação aos consumidores | - Acompanhar o sistema de higienização de devolução de bandejas; forma de higienização de bandejas e utensílios; produtos utilizados; formas de desinfecção; formas de coleta e destino do resto alimentar.  - Acompanhar as formas de higienização e sanitização do espaço físico, equipamentos, utensílios de produção e distribuição, panos e uniformes.  - Acompanhar as rotinas de saneamento, origem da água, limpeza da caixa d’água, controle integrado de pragas.  - Verificar o destino do lixo produzido: há reciclagem do lixo inorgânico? Há fluxo do lixo produzido, evitando contaminação cruzada? |
| 6 | - Realizar a redação final do Relatório | **-** Finalizar a parte prática do projeto, tabular os dados, analisar e discutir resultados, elaborar a redação final (entrega até, no máximo, o último dia de estágio) |
| Semana Final | **-** Finalizar a redação do Projeto de Estágio, do Relatório de atividades e do Cardápio  - Apresentar diagnóstico de UAN | **Finalização do estágio** Discussão de aspectos vivenciados e reflexão sobre a aprendizagem, elencando os pontos favoráveis que o estágio proporcionou, assim como apresentando as sugestões para modificações no plano de estágio e comentários sobre as limitações dos instrumentos utilizados (planilhas, check-lists) durante o estágio. |