

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

**GABRIELA DE SOUZA ROGINSKI
THALIA MULLER DA SILVA**

**IMPLANTAÇÃO DE SOFTWARE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
INDUSTRIAL NO MUNICÍPIO DE CASCAVEL- PR**

CASCAVEL

2021

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

GABRIELA DE SOUZA ROGINSKI

THALIA MULLER DA SILVA

**IMPLANTAÇÃO DE SOFTWARE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
INDUSTRIAL NO MUNICÍPIO DE CASCAVEL-PR**

Trabalho apresentado à disciplina de
Estágio de Unidade de Alimentação e
Nutrição, como requisito parcial para
obtenção da aprovação semestral no
Curso de Nutrição do Centro
Universitário Assis Gurgacz.
Professora supervisora: Adriana
Hernandes Martins.

**CASCAVEL
2021**

RESUMO

Introdução: A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) são responsáveis pela alimentação coletiva cuja o objetivo é fornecer uma alimentação nutricionalmente equilibrada, consiste em um ambiente higiênico-sanitário limpo e adequado a local. O sistema operacional é uma ferramenta que auxilia no processo de tomada de decisão e no processo de gestão de uma UAN. **Objetivo:** O objetivo do trabalho foi analisar a implantação de um software de gestão sustentável em gastronomia em uma UAN industrial na cidade de Cascavel-PR. **Metodologia:** O trabalho trata-se de uma pesquisa exploratória, onde foi realizado levantamento de dados como: produtos, preços, receitas, equipamentos, per capita, setorização, fator de cocção, fator de correção, restos e sobras. **Considerações finais:** O sistema operacional é uma ferramenta qualificada que auxilia no processo de gestão administrativa, gestão de pessoas, gestão de cardápios e gestão de qualidade de uma UAN.

Palavras-chave: UAN, sistema operacional de gestão, gestão de cardápios, gestão administrativa de cozinha.

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são locais responsáveis pelo desenvolvimento de todas atividades técnicas e administrativas necessárias para o preparo de refeições coletivas, cuja finalidade é oferecer uma alimentação nutricionalmente equilibrada, consiste em um ambiente higiênico-sanitário limpo e adequado. O nutricionista é o profissional capacitado para administração da UAN, cabendo a ele o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação, de acordo com as leis e regulamentos vigentes (BALCHIUNAS, 2014; ABREU, SPINELI e PINTO, 2016; FONSECA, 2012).

A UAN está envolvida em um complexo sistema operacional, com procedimentos que devem ser padronizados, claros e precisos segundo as regulamentações para que de tal forma que todos os colaboradores possam executar com maestria todos os processos (FONSECA, 2012).

Os sistemas de informações e plataformas digitais são ferramentas fundamentais para o desenvolvimento das operações e no auxílio para tomada de decisões, além disso são instrumentos excelentes que o nutricionista gestor da UAN pode utilizar para o planejamento e controle dos serviços de alimentação, além disso esses sistemas garantem gestão de forma mais rápida e fácil, reduz custos operacionais e aumento da produtividade, além de diminuir o excesso de papéis tornando os meios de controle e administração mais rápidos e simples de serem aplicados (ABREU, SPINELI e PINTO, 2016; RAMALHO *et al*, 2020).

A ferramenta adequada de controle de custos possibilita compreender o negócio como um todo, facilitando a tomada de decisões, o controle gerencial e aprimoramento de gastos, maximizando os recursos e consequentemente diminuindo despesas. A gestão de custos possibilita ampla e específica visão da realidade financeira, dado que proporciona diferentes perspectivas para os gastos dos recursos disponíveis e a quantidade adequada a ser usada nos afazeres. Isto é, projeta não apenas menos gastos como também melhores gastos. A utilização de softwares e sistemas de gestão facilita o acesso aos processos e instruções, simplifica todo o processo, visto que as fichas técnicas e todos os outros dados de informação dos indicadores fundamentais para o gerenciamento da UAN são

gerados automaticamente, sendo assim a empresa se beneficia (ALMEIDA, BORBA e FLORES, 2009).

Diante do exposto, o objetivo do presente estudo é analisar a implantação de um software de gestão sustentável em gastronomia em uma UAN industrial na cidade de Cascavel-PR.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo trata-se de uma pesquisa exploratória com o objetivo principal o aprimoramento de ideias a fim de construir hipóteses para a solução de um problema (GIL, 2010). Nesse estudo implantou-se um software de gestão sustentável em gastronomia, em uma UAN industrial na cidade de Cascavel-PR. O software oferece ferramentas que auxiliam na gestão dos processos, cardápios, compras, ordens de produção e indicadores de sobras e restos, bem como seu custo, e a aceitabilidade do cardápio oferecido, facilitando a tomada de decisões e assim, aprimorando a qualidade das receitas.

Primeiramente foi realizado o levantamento de todos os produtos, os quais foram organizados por grupos sendo eles temperos, sobremesa, embutidos, carnes, ovos, entre outros. Inicialmente foi realizado o cadastro de todos os itens necessários no banco de dados da plataforma.

Em seguida foi levantado todas as notas fiscais do estabelecimento para lançar no software os valores dos produtos, assim como as marcas e fornecedores padrão. Desta forma facilitando o esquema de compras e custos.

Posteriormente as receitas foram mapeadas de acordo com o cardápio diário, para isso foi acompanhado o processo de preparação das refeições juntamente com as colaboradoras responsáveis pela produção, os alimentos foram pesados de acordo com as quantidades necessárias em cada preparação, sendo assim, foram definidas por gramas/mililitros e por medidas caseiras.

Após a pesagem as receitas foram organizadas com o auxílio da plataforma Excel e após isso cadastradas no banco de dados do software, onde foram

especificadas com o nome de cada preparo, descrição, ingredientes e a quantidade, tipo de porção, medida da porção, rendimento, tempo de preparo, modo de preparo e equipamentos utilizados para o preparo.

Para a análise do fator de cocção e correção foi pesado o alimento limpo (Peso Limpo (PL)) e em seguida o alimento cozido (Peso Cozido (PC)) e então foi calculado conforme a fórmula ($IC = PC - PL$), posteriormente foi descrito o rendimento de cada receita, as quais foram divididas conforme o setor que são preparadas, sendo: cozinha básica, cozinha quente, chapa e forno, salada etc.

Para determinar o rendimento de cada receita, inicialmente foram padronizadas as porções de cada preparo: arroz, feijão, duas opções de carne e duas opções de guarnição. Para definir as porções por peso e medida caseira, foi realizado o acompanhamento da montagem de marmitas e cubas, com o auxílio de uma balança.

Com todos os dados no software, foram lançados os cardápios e analisados os aspectos nutricionais, custos, tempo de preparação de cada receita e rendimento. Realizando assim a montagem dos cardápios do mês de novembro, contendo título, quantidade de refeições a serem servidas, data, refeição e as receitas utilizadas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na implantação do sistema, o primeiro passo refere-se ao cadastro de informações da Unidade no banco de dados da plataforma para utilizar o software. Sendo cadastrados 252 produtos, divididos em 14 grupos de alimentos, seguido de 12 tamanhos de porções. Com o banco de dados gerado no sistema, foram anexados os cardápios relativos ao mês de novembro, composto por 60 receitas.

A partir dos cardápios lançados, o sistema operacional, é possível gerar uma ordem de produção a qual informa as receitas, número de refeições, quais equipamentos devem ser utilizados, quantidade dos ingredientes será necessário para as preparações das receitas diante do per capita previamente estabelecido, tempo de preparo, sendo assim facilita o trabalho, de modo que a equipe possa se preparar antecipadamente através dessa ordem de produção. Desta forma o

programa visa o planejamento da ordem de compra para a produção e análise do estoque a fim de evitar perdas ou até mesmo falta dos produtos.

O sistema aponta os índices de correção e cocção, desta forma é possível prever a quantidade do alimento que será perdida seja no pré preparo ou no preparo (cocção) e assim mostra os valores necessários para a compra considerando as perdas. Dessa maneira a compra será realizada de forma mais precisa a fim de evitar com que os produtos sejam desperdiçados com o controle da quantidade e validade devido a rotatividade da mercadoria.

Contudo a ordem de produção facilita a análise de dos equipamentos que serão utilizados no processo e a partir disso analisar se os tais equipamentos estão em boas condições de uso, bem como a organização dos colaboradores necessários para que o processo seja executado de maneira eficaz.

O software em questão gera dados como avaliação nutricional das receitas, mostra quais contém glúten, lactose e alérgenos. Através dos dados dos aspectos nutricionais é possível verificar se o cardápio está suprimindo as necessidades nutricionais do público alvo e caso não esteja é possível que se realize modificações para que fique de acordo com o recomendado.

As composições nutricionais seguem o estipulado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), sendo as refeições principais como (almoço, jantar e ceia) contendo 30 a 40% do VET diário (600 a 800 kcal). A porção proteica deve ser de 10 a 15%, lipídios 25 a 30% e carboidratos de 55 a 60% (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016). As composições nutricionais da Unidade de Alimentação e Nutrição em questão leva em consideração as recomendações do PAT, como pode-se observar na tabela abaixo.

Analisando os cardápios produzidos na unidade, as principais refeições apresentam em média 1.816,65 kcal, o que equivale a 90,83% do VET diário recomendado, ficando cerca de 50% acima das recomendações segundo o PAT, conforme dados da tabela abaixo.

Tabela 1 - Média de nutrientes em relação ao PAT.

	Energia (Kcal)	Proteína g	Lipídeos g	Carboidratos g	Sódio mg
PAT	600 - 800	15%	25%	60%	360 - 480mg
EMPRESA	1.816,56	19,40%	35,11%	61,00%	2459,33mg

Além disso, o programa auxilia na gestão de indicadores de sobras e restos a partir de dados lançados no cardápio diário, desta forma viabiliza a verificação da aceitabilidade do cardápio.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Perante o exposto considera-se que o sistema operacional é uma ferramenta que facilita a gestão administrativa da unidade de alimentação e nutrição, gestão de colaboradores, gestão de cardápio, bem como a gestão de qualidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, Edeli S.; SPINELLI, Mônica G. N.; PINTO, Ana Maria de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha, 2016.

ALMEIDA, A. G.; BORBA, J. A.; FLORES, L. C. S. **A utilização das informações de custos na gestão de saúde pública: um estudo preliminar em secretarias municipais de saúde do estado de santa catarina**. RAP, Rio de Janeiro, v.43, n.3, 2009.

BALCHIUNAS, D. **Gestão de UAN. Um resgate do binômio: alimentação e nutrição**. 1. ed. São Paulo: Roca, 2014. 304p.

FONSECA, K. Z. **Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição** / Karina Zanoti Fonseca, Gizane Ribeiro de Santana. -- Cruz das Almas/BA : UFRB, 2012.88p.

RAMALHO, J. M., et al. **Desafios para a Aplicação da Tecnologia da Informação no Restaurante Universitário da UFRJ: Percepção dos Nutricionistas**. Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente. Rio de Janeiro, 2020. v.