

Alimentação Coletiva



O que é a alimentação coletiva?

I. **Alimentação Coletiva** – área de atuação do nutricionista que abrange o atendimento **alimentar** e nutricional de coletividade ocasional ou definida, sadia ou enferma, em sistema de produção por gestão própria (autogestão) ou sob a forma de concessão (gestão terceirizada).

Qual a importância de distribuir alimentação coletiva?

A **alimentação coletiva** também diz respeito à integração social, ela é um método importante para estimular o bom relacionamento entre os seus funcionários, além de proporcionar um momento de relaxamento em meio às obrigações da rotina profissional.

Como a alimentação coletiva contribui para a integração dos funcionários?

Os processos organizacionais de uma empresa devem ser planejados com atenção, afinal, muitos são os campos que eles podem interferir e influenciar. Uma questão

relevante diz respeito à alternativa de alimentação que a instituição oferecerá aos funcionários.

Uma das opções é a criação de um refeitório interno, abrindo a possibilidade de uma alimentação coletiva baseada em dietas balanceadas e ricas em nutrientes. Todos sabemos que uma boa alimentação é fundamental para a saúde, proporcionando mais qualidade de vida, saúde e disposição para enfrentar os desafios do dia a dia. Considerando esses benefícios, a empresa pode estimular seus funcionários e promover a produtividade no ambiente de trabalho.

Alimentação coletiva é sinônimo de convívio social

Para o quadro de colaboradores, ter à disposição um ambiente confortável para se alimentar, com comida de qualidade e soluções voltadas ao bem-estar, é muito importante – e não apenas no que se refere à motivação e saúde. Além da praticidade e da economia que um refeitório proporciona ao funcionário, é necessário falar sobre o convívio social e a descontração entre um turno e outro.

Permanecer horas e horas envolvido com uma tarefa causa cansaço físico e mental, por isso a importância de realizar um período de intervalo agradável para recuperar a energia. E é nesse tópico que o refeitório e a possibilidade da alimentação coletiva ganham força. A harmonia entre os funcionários é fundamental e ela pode ser trabalhada de maneira simples e natural nestes ambientes fornecidos pela própria empresa.

A alimentação coletiva também diz respeito à integração social, ela é um método importante para estimular o bom relacionamento entre os seus funcionários, além de proporcionar um momento de relaxamento em meio às obrigações da rotina profissional. Por isso, se você é empresário ou gestor e ainda está se perguntando se criar um refeitório é uma boa alternativa para o seu negócio, pense nas inúmeras vantagens que essa escolha pode oferecer aos seus colaboradores. Certamente, são benefícios facilmente refletidos para a empresa também.

Ao sentirem-se mais descontraídos e encontrarem na organização em que trabalham um local que simbolize o cultivo das amizades, da relação social e dos

bons momentos, a produtividade e a eficiência tendem a aumentar. Afinal, a motivação exerce completa influência sobre o modo como executamos nossas tarefas.

ATRIBUIÇÕES DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (TND)

I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva (UAN). O TND na Área de Nutrição em Alimentação Coletiva (UAN) poderá atuar em locais como: serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, hospitais, clínicas, bancos de sangue, spas, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares, comunidades terapêuticas e outros, em alimentação escolar em rede privada de ensino, restaurantes comerciais e similares, bufê de eventos e serviço ambulante de alimentação, realizando as seguintes atividades:

- A.** Contribuir na elaboração do cardápio e verificar o seu cumprimento.
- B.** Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução.
- C.** Contribuir na elaboração dos POP, acompanhar sua implantação e execução.
- D.** Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades.
- E.** Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras.
- F.** Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições.
- G.** Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias de acordo com o PIQ estabelecido.

H. Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal.

I. Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade.

J. Coletar dados e informações relacionadas às UAN.

K. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe.

L. Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional.

M. Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos.

N. Registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN, de acordo com as normas vigentes.

O. Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros.

P. Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP, atendendo às normas de segurança alimentar e nutricional.

Q. Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações.

R. Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável.

S. Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais.

T. Aplicar testes de aceitabilidade.

U. Colaborar durante todo o processo produtivo com ações que preservem e recuperem o meio ambiente, com vistas ao desenvolvimento sustentável.

V. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.