

Consultoria e Assessoria em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN

Gustavo Monteiro

Nutricionista

Especialista Tecnologia de Alimentos – UFMA
Consultor em Implementação de Unidades de
Alimentação e Nutrição.

O Consultor Nutricionista



- Visão Interdisciplinar
- Liderança
- Qualificação Técnica

Serviços Oferecidos na Consultoria

- **Treinamento de colaboradores;**
- **Elaboração de cardápios;**
- **Ficha técnica de produtos e/ou preparações;**
- **Elaboração de fichas técnicas;**
- **Rotulagem de alimentos;**
- **Responsabilidade técnica;**
- **Avaliação e cadastro de fornecedores;**
- **Proposta de marketing;**
- **Auditorias higiênico-sanitárias em Prestadores de Serviço de Alimentação;**
- **Orientação e organização dos documentos solicitados em fiscalizações e portfólios;**
- **Supervisão Técnica**



Serviço de Alimentação e Nutrição

Focando coletividade Sadia

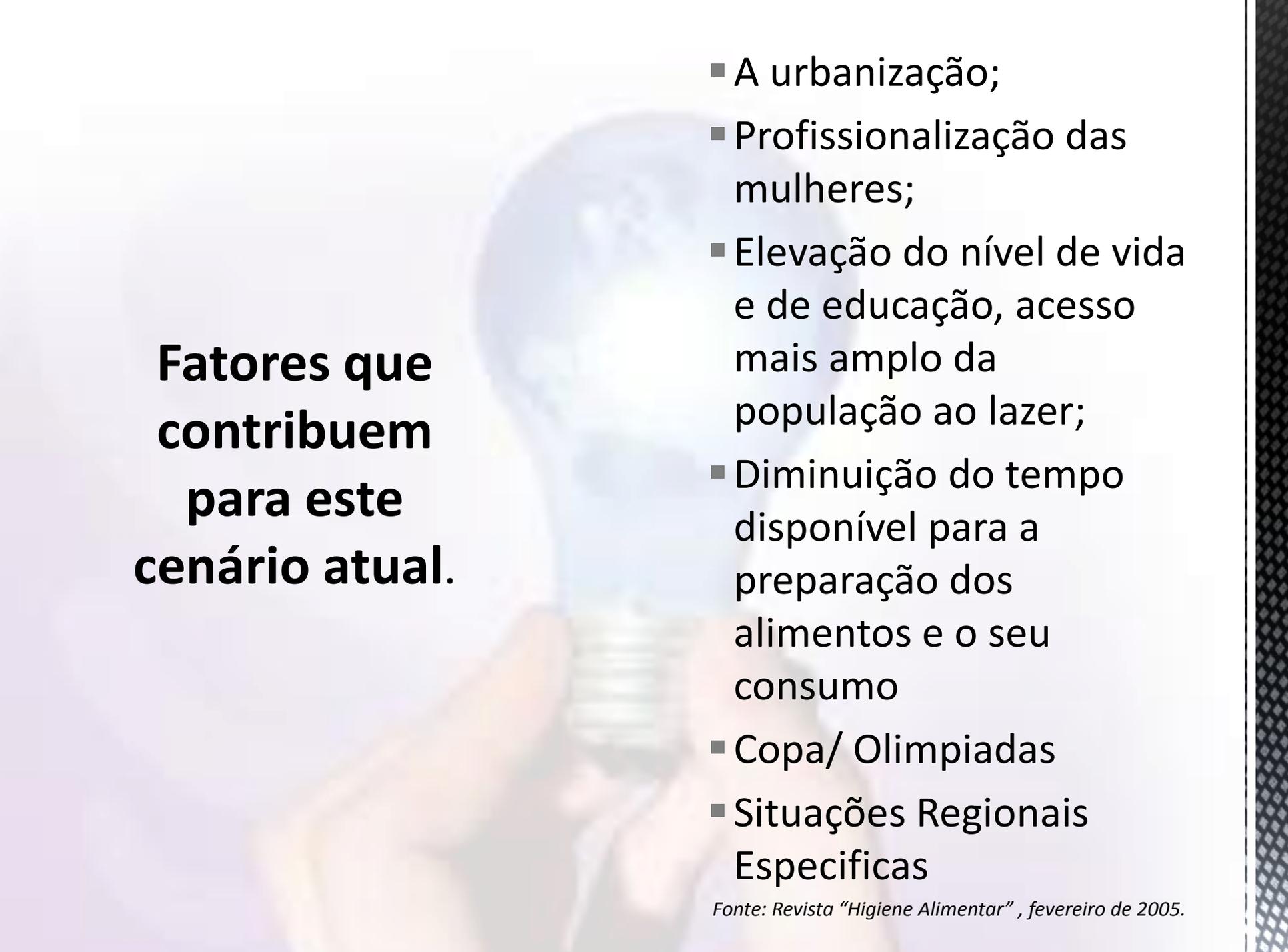


Alimentação fora do lar



Em 2010, o setor
apresentou um
faturamento de R\$ 75,1
bilhões.

Fonte: Associação Brasileira das
Indústrias da Alimentação- Abia



**Fatores que
contribuem
para este
cenário atual.**

- A urbanização;
- Profissionalização das mulheres;
- Elevação do nível de vida e de educação, acesso mais amplo da população ao lazer;
- Diminuição do tempo disponível para a preparação dos alimentos e o seu consumo
- Copa/ Olimpíadas
- Situações Regionais Específicas



A visão do Nutricionista na Consultoria





Quantidade
x
Qualidade dos
Serviços de
Alimentação
(Fiscalizações)

Qualidade do Serviço

Estrutura

Processo

Resultado

■ ESTRUTURA

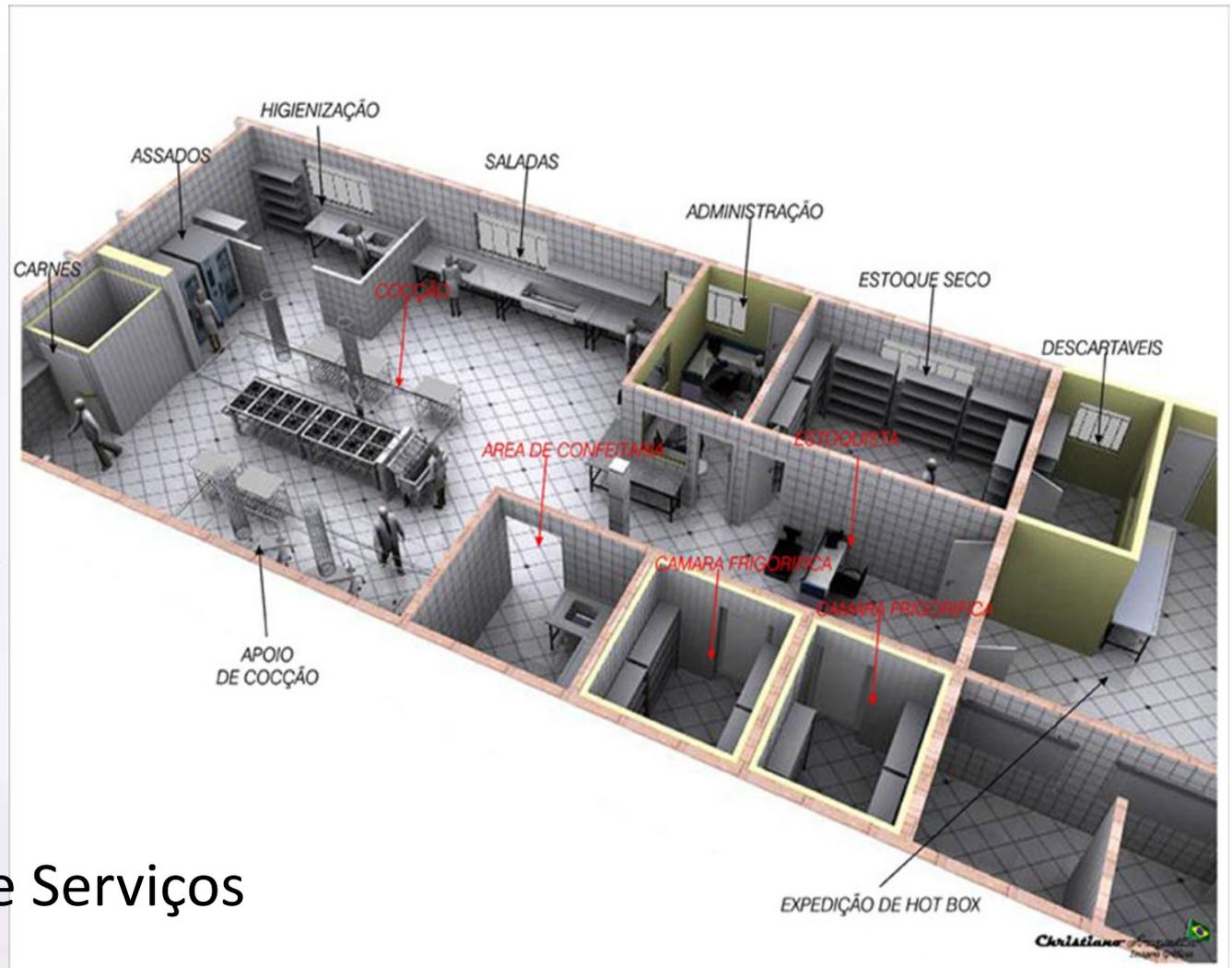
■ Planta Física

■ Equipamentos

■ Instalações

■ Prestadores de Serviços

■ Pessoal



■ PROCESSO

- Fornecedores
- Estocagem
- Preparo
- Cocção
- Distribuição



Qualidade dos Serviços
Processo
Destacamos:



Ficha Técnica e Software para gestão em alimentação industrial

TecFood
web



Receita: Pudim de Leite		
Quantidade: 08 porções		
Quantidade	Ingredientes	
180g	Açúcar	
395g	Leite condensado	
800ml	Leite	
03	Ovos	
Método de Cocção: Calor seco – direto – ferver Calor misto – banho maria – assar		
Tempo de Preparo: 30 minutos		
Procedimento	Ingredientes	Explicação
Caramelizar	Açúcar	No fundo da forma
Liquidificar	Leite condensado, leite, ovos	Rapidamente
Assar	Massa	Em banho maria no forno, cerca de 1h30m.

■ Resultado

- Aparência das preparações.

- Aceitação pelo Cliente.

- Custo.



A avaliação da qualidade do serviço

Ferramenta básica para sua melhoria, deve ser uma atividade **rotineira** e **sistemática**.



Vídeo



Resultados Garantidos



Otimização de tempo e
mão de obra.

Diminuição de custo.

Excelência em padrão
de cardápios.

Aumento de margem
de lucro.

Referências Bibliográficas

- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Resoluções. Resolução nº, **275** de 21 de outubro de 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados. Disponível em: http://e-legis.bvs.br/leis/resol/2002/275_02rdc.htm.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Resoluções. Resolução nº **216**, de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>.
- Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.
- Mezomo IFB. Os serviços de alimentação. 5ª. ed. São Paulo: I.F. de B. Mezomo, 2002



Nutricionista

Gustavo Monteiro

Especialista em Tecnologia de Alimentos

Obrigado!

gustavonutricionista@gmail.com