Anais do XXVII Encontro de Iniciação à Docência
Pró-reitoria de graduação - ENID - 2025

https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/enid/index

RESUMO SUBMETIDO AO XXVII ENID - 2025 - UFPB
MONITORIA DA DISCIPLINA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES (UPRS): APOIO AO DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS PARA GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Thaís de Fátima dos Santos Silva;
Jossana Pereira de Sousa Guedes (Orientadora)

Programa de *Monitoria*
Campus III

RESUMO: A disciplina Unidades Produtoras de Refeições (UPR) do Curso Técnico em Nutrição e Dietética (CTND) do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros (CAVN) tem papel fundamental na formação de futuros profissionais que atuarão em serviços de alimentação. O conteúdo da disciplina abrange desde o controle higiênico-sanitário dos alimentos, a gestão de recursos humanos, o planejamento físico-funcional das UPRs, até a gestão de estoques e custo das refeições. Diante do exposto, este trabalho teve por objetivo apresentar a estratégia de ensino do conteúdo da disciplina Unidades Produtoras de Refeições do CTND do CAVN e as principais atividades e experiências desenvolvidas. Inicialmente, foi realizado o preenchimento da Matriz de Eisenhower, ferramenta de gerenciamento do tempo que classifica tarefas conforme sua urgência e importância. Na sequência, foram ministradas aulas sobre as Funções Administrativas (Planejamento, Organização, Direção e Controle) por meio do uso de dinâmicas que ajudaram os estudantes a compreenderem, na prática, cada função administrativa. Após isso, a turma foi dividida em seis grupos e cada um deles desenvolveu uma proposta de serviço de alimentação. As etapas do projeto incluíram sua caracterização inicial (tipo, nome, logomarca, cardápio, horário de funcionamento e equipe de colaboradores), planejamento de recursos humanos (organograma, descrição dos cargos, escala de folga, planos de treinamento), planejamento físico-funcional (planta-baixa, fluxograma, fatores de ambiência, equipamentos e móveis, ações sustentáveis) e planejamento financeiro (controle de estoque e custo da refeição). A definição da equipe de colaboradores utilizou como fonte de pesquisa o Quadro Brasileiro de Qualificações (QBQ) para definir os cargos e escolher os mais adequados ao modelo de serviço de alimentação. As escalas de folga foram elaboradas conforme as normas, garantindo dois domingos de folga por mês para mulheres e um para homens. Os planos de treinamento tinham como objetivo resolver problemas específicos da rotina de trabalho do serviço. Na sequência, os estudantes projetaram a planta baixa do serviço de alimentação, definindo a disposição dos espaços conforme os fluxos operacionais, e realizaram o planejamento da ambiência do estabelecimento, considerando aspectos como iluminação, ventilação, temperatura, acústica, instalações elétricas e hidráulicas, pisos, paredes, portas e janelas. Por fim, propuseram três ações sustentáveis voltadas ao funcionamento do serviço de alimentação, promovendo práticas de responsabilidade ambiental. Na gestão de estoque e custo, os estudantes projetaram o custo do prato carro chefe do estabelecimento. A elaboração de projetos, como estratégia de ensino, proporcionou aos estudantes o desenvolvimento de habilidades como trabalho em equipe, análise crítica, autonomia e capacidade de resolução de problemas. Essa prática evidenciou o aprimoramento dos conhecimentos teóricos relacionados à gestão e ao funcionamento de unidades produtoras de refeições. A monitoria representou uma oportunidade de aprendizado teórico e prático e foi possível observar um avanço na compreensão dos conteúdos, especialmente no que se refere à gestão de UPRs, às funções administrativas e ao planejamento físico-funcional dos espaços de produção de refeições.