

XI JORNADA DE NUTRIÇÃO  
CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO

RELATO DE EXPERIÊNCIA DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM  
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INDUSTRIAL

FABIANA DE OLIVEIRA BARBOSA<sup>1</sup>; MARIA RENATA BARROS DA SILVA<sup>2</sup>

JACKELINE LIMA MEDEIROS<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Centro Universitário Fametro – Unifametro; fabiana.barbosa01.@aluno.unifametro.edu.br;

<sup>2</sup>Centro Universitário Fametro – Unifametro; maria.silva29.@aluno.unifametro.edu.br;

<sup>3</sup>Centro Universitário Fametro – Unifametro; jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br.

Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA

**Introdução:** O estágio supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma etapa fundamental na formação do nutricionista, permitindo a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso (SILVA, SANTOS e OLIVEIRA, 2022). Este relato descreve a experiência vivenciada através do estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), realizado no centro de produção e distribuição de uma padaria localizada em Fortaleza – CE. Com o foco na aplicação de Boas Práticas de Manipulação, gestão de recursos humanos e elaboração de cardápios. Esta pesquisa visa descrever as atividades desenvolvidas, os desafios enfrentados e os aprendizados obtidos durante o estágio, destacando a importância da atuação do nutricionista na gestão da alimentação coletiva. **Objetivo:** Relatar de forma sistematizada as experiências vividas e as atividades desenvolvidas durante o estágio, destacando os desafios encontrados e aprendizados adquiridos relacionados à segurança alimentar, controle de qualidade e atuação do nutricionista na gestão de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **Metodologia:** A metodologia adotada foi através da observação direta das rotinas da unidade e a execução de atividades sob supervisão das nutricionistas responsáveis pelos setores de produção de salgados e confeitaria. A unidade opera sob regime de autogestão, o que proporcionou uma visão ampla da gestão administrativa e operacional. As atividades foram realizadas através da utilização de *checklists* de verificação, baseadas na RDC 216 (BRASIL, 2004) para identificar não conformidades, verificação da higienização dos ambientes, além da elaboração de fichas técnicas e desenvolvimento de cardápios nutricionalmente balanceados destinados aos funcionários, supervisão de produção, checagem das etiquetas de validade e identificação dos produtos. A observação direta e a aplicação prática das normas sanitárias foram ferramentas essenciais no processo de aprendizagem. A observação foi realizada durante o período de estágio, outubro a novembro de 2024. **Resultados e Discussão:** Foram identificadas algumas não conformidades, como sujeira nas câmaras, locais de armazenamento com pouco espaço para armazenar insumos, ou não cumprimento do PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai). A aplicação do checklist resultou na implementação de ações corretivas, como a reorganização e limpeza das câmaras, melhor acompanhamento dos vencimentos e etiquetagem correta dos produtos. Durante o estágio,

**XI JORNADA DE NUTRIÇÃO**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO UNIFAMETRO**

houve a elaboração de cardápios variados e fichas técnicas detalhadas, que demonstraram a importância de controle rigoroso de custos e da qualidade nutricional. A gestão dos recursos humanos evidenciou a necessidade de maior adesão ao uso de EPIs e treinamentos contínuos para manipuladores (MACEDO *et al*, 2020). **Considerações finais:** O estágio supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) constitui uma etapa importante na formação acadêmica do nutricionista, pois permite a consolidação dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso por meio da vivência prática em ambientes profissionais reais. O estágio em UAN também proporciona um aprendizado prático sobre a complexidade da gestão de uma unidade de alimentação, enfatizando a importância da segurança alimentar e da eficiência na execução dos processos. A experiência contribuiu para o desenvolvimento de habilidades técnicas e de gestão, fundamentais para a atuação do nutricionista, reforçando o compromisso com a promoção da saúde por meio da alimentação segura e equilibrada, a qualidade das refeições servidas, além de destacar a relevância da atuação ética e eficiente na área de alimentação coletiva.

**Referências:**

**BRASIL.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/rdc0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/rdc0216_15_09_2004.html). Acesso em: 13 abr. 2025.

**MACEDO, I. C.; NOGUEIRA, S. F. B.; AMADIO, M. B.; OLIVEIRA, T. V.** *Estágios em nutrição: guia prático para a formação do nutricionista*. São Paulo: Ed. Senac, 2020.

**SILVA, L.; SANTOS, M.; OLIVEIRA, J.** A importância do estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição para a formação do profissional nutricionista. *Anais do Congresso Internacional de Graduação*, v. 1, n. 1, 2022. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/conigran2022/501401-a-importancia-do-estagio-supervisionado-em-unidades-de-alimentacao-e-nutricao-para-a-formacao-do-profissional-nut/>. Acesso em: 20 nov. 2024.

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva, Boas práticas para serviços de alimentação, Formação do nutricionista.