**APENDICE B**

**MODELO DE TRABALHO IDENTIFICADO**

**Eixo temático**

**TREINAMENTO DE COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Gabriele Teixeira Cavalcante**

Discente. Centro Universitário Inta Uninta Campus Itapipoca

**Gabyycavalcante971@gmail.com**

**Juliane Barbosa Araújo**

Discente. Centro Universitário Inta Uninta Campus Itapipoca

julianeb\_araujo@hotmail.com

**Vitória Késia de Sousa Cavalcante**

Discente. Centro Universitário Inta Uninta Campus Itapipoca

cavalcantekesia06@gmail.com

**Marília de Sousa Gonçalves**

Docente. Centro Universitário Inta Uninta Campus Itapipoca

marilia.sousa@uninta.edu.br

**Introdução:** Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) a garantia de qualidade e segurança dos alimentos está diretamente ligada à adequada execução do trabalho do manipulador, fazendo-se indispensável a aplicação de treinamentos para a correção das deficiências, devendo estes serem práticos e objetivos, com o uso de diferentes metodologias e recursos didáticos a fim de facilitar o entendimento desse público sobre a importância de estar bem capacitado para as demandas do ambiente de trabalho. **Objetivo:** Relatar a experiência de um treinamento sobre higienização e postura para os colaboradores de uma UAN. **Método:** Trata-se de um relato de experiência de um treinamento em uma UAN hospitalar realizado por discentes do Curso de Nutrição durante o estágio curricular de Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição de um centro universitário particular em Itapipoca, Ceará. **Resultados:** A experiência se deu por meio de um treinamento e abordou as seguintes temáticas: higienização de instalações e equipamentos e atendimento aos clientes e/ou comensais da UAN, com o intuito de garantir a qualidade no ambiente de trabalho e condições higiênico-sanitárias adequadas. O treinamento teve duração de 60 minutos em um auditório com 20 colaboradores da UAN, no dia 27 de março de 2024. Utilizou-se para o momento, slides com conteúdo embasado no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Após a apresentação, como forma de avaliação foram elaboradas perguntas de acordo com situações problemas relacionados ao cotidiano do próprio serviço de alimentação e nutrição. Os colaboradores escolheram os itens que julgaram como correto de acordo com o que foi explanado durante o treinamento. Ao todo foram lançadas cinco problematizações em forma de pergunta, com respostas subjetivas na qual houve 100% de êxito nas respostas. Observou-se também a curto prazo as mudanças de comportamento dos colaboradores perante os temas abordados após a capacitação. **Conclusão**: Ressalta-se a importância dos treinamentos de capacitação para colaboradores de unidades de alimentação coletiva e o cumprimento da periodicidade, pois aprimora as competências técnicas e comportamentais dos funcionários e melhora a prestação dos serviços prestados e a segurança à alimentação produzida.

**Descritores:** alimentação coletiva; capacitação em serviço; condição higiênico- sanitário.

**Referências**

Jerald W. Chesser; Noel C. Cullen. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia, 5° edição.** Brasil: 2016. P. (57) – (143).

MUSSI, R. F. F.; FLORES, F. F.; ALMEIDA, C. B. **Pressupostos para a elaboração de relato de experiência como conhecimento científico.** Revista Práxis. Educacional, 2021. Disponível em: http://educa.fcc.org.br/scielo.php?script=sci\_arttext&pid=S2178-26792021000500060&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 29 de abr. 2024.