

PRÁTICA DE ENSINO-APRENDIZAGEM NO ESTÁGIO EXTRACURRICULAR DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Letícia da Silva Oliveira

Universidade Federal do Pará - Pará

Yasmin Vitória da Conceição Monteiro

Universidade Federal do Pará - Pará

Matheus Kayky Pereira de Souza

Universidade Federal do Pará - Pará

Karen de Fátima Saraiva Guimarães Silva

Universidade Federal do Pará - Pará

Ana Júlia Lopes de Oliveira

Universidade Federal do Pará - Pará

Rafael da Silva Chaves

Universidade Federal do Pará - Pará

Hugo Cabral Dias

Universidade Federal do Pará

Thaís de Oliveira Carvalho Granado Santos

Universidade Federal do Pará - Pará

Laís Pinon de Carvalho

Universidade Federal do Pará - Pará

Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça

Universidade Federal do Pará - Pará

RESUMO

A Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas regula as áreas de atuação do nutricionista, destacando a Alimentação Coletiva, especialmente em Restaurantes Universitários (RUs), que desempenham papel importante na assistência estudantil e na permanência de alunos. O estágio extracurricular em Alimentação Coletiva, realizado em um Restaurante Universitário de Belém-PA, oferece aos estudantes de Nutrição a oportunidade de vivenciar práticas de gestão, controle de qualidade e segurança alimentar. A experiência de estágio permite o desenvolvimento de habilidades em planejamento, produção, controle sanitário e atendimento às normas regulatórias, garantindo a qualidade das refeições servidas. O estágio também facilita a aplicação de conhecimentos adquiridos na graduação, ampliando a formação profissional dos estudantes.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva. Restaurante Universitário.

1 INTRODUÇÃO

A Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) dispõe sobre as áreas de atuação do profissional de Nutrição e detalha suas atribuições. No total, são 7 (sete) áreas principais, subdivididas em subáreas, segmentos e subsegmentos. Essas áreas incluem: Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Esportes e Exercício Físico; Saúde Coletiva; Cadeia de Produção, Indústria e Comércio de Alimentos; além de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Dentre essas áreas, destaca-se a Alimentação Coletiva, que desempenha um papel fundamental na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de diferentes grupos populacionais. Nessa área, o nutricionista atua como gestor da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), sendo responsável pelo planejamento, organização e controle dos serviços de alimentação. Cujo trabalho inclui a elaboração de cardápios balanceados, a supervisão da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, a gestão de equipes e a definição de estratégias para garantir a sustentabilidade e o aproveitamento adequado dos recursos.

Além disso, dentro da Alimentação Coletiva, há o segmento da UAN Institucional, que engloba unidades de alimentação tanto no setor público quanto no privado, prestando serviços em escolas, empresas, hospitais e em outras instituições. Um dos exemplos mais significativos da UAN Institucional são os Restaurantes Universitários (RUs), que desempenham um papel essencial nas Instituições Federais de Ensino Superior (IFES). Esses espaços públicos são regulamentados pelo Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e têm como principal objetivo garantir assistência alimentar e contribuir para a permanência estudantil, de forma a reduzir a evasão acadêmica, especialmente de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica (BRASIL, 2007). Para isso, os RUs oferecem refeições nutricionalmente equilibradas, considerando aspectos como a qualidade das preparações, a adequação ao perfil dos estudantes e a SAN. Além do impacto social, esses restaurantes também possuem um papel educativo, promovendo a adoção de hábitos alimentares saudáveis entre a comunidade acadêmica.

A Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências, designa que o exercício deste profissional, em qualquer de suas áreas, é privativo dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em Nutrição, devido a formação acadêmica ser especializada nas diversas áreas de atuação, contemplando a teoria e a prática profissional, o que garante habilidades e competências práticas-teóricas para exercer a profissão e suas especificidades. Nessa perspectiva, durante o período de formação, há a necessidade da inserção na prática profissional, tal ato configura-se como estágio. A Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, dispõe sobre o estágio de estudantes e, no Capítulo 1 estabelece sua definição:

“Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial

e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos” (BRASIL, 2008, Art. 1º).

A Lei nº 11.788/2008 ainda apresenta a definição de estágio não obrigatório, sendo extracurricular e desenvolvido como atividade opcional, mas ainda sim acrescido na carga horária regular do curso. A Resolução CFN nº 698/2021 define as atribuições do Nutricionista no papel de orientador e supervisor de estágios em cursos de graduação em Nutrição. O documento estabelece que o Nutricionista é responsável por garantir que o estágio ocorra de forma ética, técnica e pedagógica, assegurando a aplicação dos conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante sua formação acadêmica. Além disso, a norma reforça a importância da supervisão para garantir a qualidade da aprendizagem e o cumprimento das diretrizes da prática profissional. No estágio em Alimentação Coletiva, a participação ativa dos supervisores garante que o discente compreenda os processos de planejamento, produção, gestão e controle de qualidade dentro de uma UAN.

Assim, a inserção do estudante no ambiente profissional é um passo indispensável para consolidar sua formação, garantindo que ele esteja apto a exercer a profissão, conforme estabelece a Lei nº 8.234/1991, que regulamenta a atuação do Nutricionista no Brasil. O estágio não apenas fortalece os conhecimentos adquiridos na graduação, mas também promove o aprimoramento contínuo, contribuindo para a formação de profissionais mais qualificados e preparados para atender às demandas da sociedade.

2 OBJETIVO

Este estudo tem como objetivo relatar a experiência dos estudantes do curso de Nutrição durante o estágio extracurricular em Alimentação Coletiva, com ênfase na Assistência Estudantil, realizado em um Restaurante Universitário (RU) em Belém-PA.

3 METODOLOGIA

Este estudo relata a experiência de ensino-aprendizagem vivenciada durante um estágio extracurricular em um Restaurante Universitário de Belém-PA. O RU serve cerca de 6.500 refeições diárias, oferecendo almoço e jantar com opções de proteínas animais e vegetais, acompanhadas de guarnições como macarrão, legumes cozidos, arroz, feijão, farofa, saladas cruas e, preferencialmente, frutas como sobremesa. O estágio proporcionou uma experiência prática enriquecedora, contribuindo para o aperfeiçoamento profissional em nutrição e na gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

4 DESENVOLVIMENTO

O RU possui duas unidades localizadas no campus Belém, sendo uma no Setor Básico e outra no Setor Profissional. A unidade do Setor Básico é responsável pelo recebimento dos insumos, armazenamento, produção de refeições, sendo a cozinha central, além da distribuição local. Por outro lado, na unidade do Setor Profissional somente são distribuídas refeições, cuja produção e transporte são de responsabilidade da unidade Básico. Juntas, elas servem, em média, 6.500 refeições diárias, distribuídas entre o almoço e o jantar, atendendo estudantes, servidores e funcionários. O local funciona sob um modelo de gestão mista, combinando autogestão e mão de obra terceirizada. Em relação ao sistema de distribuição, ambas unidades possuem distribuição mista, sendo o self-service e o balcão fixo.

O RU desempenha um papel essencial na assistência estudantil ao oferecer refeições balanceadas e acessíveis dos pontos de vista da SAN e econômico-financeiro, para estudantes, servidores e funcionários da instituição. O estágio nesta UAN permite que os discentes do curso de Nutrição participem ativamente nas atividades de supervisão e controle do serviço, contribuindo para a qualidade da alimentação fornecida e garantindo que os processos sigam dentro das recomendações sanitárias e da SAN. A experiência permite o desenvolvimento de habilidades em gestão de produção de refeições, controle sanitário, planejamento alimentar e relacionamento interpessoal, fundamentais para a atuação na área de alimentação coletiva. O ambiente exige organização, trabalho em equipe e atenção às normas higiênico-sanitárias, proporcionando uma formação sólida e enriquecedora aos futuros profissionais da Nutrição.

Os estagiários são subdivididos em estagiários bolsistas e estagiários não bolsistas, diferenciando-se principalmente pelo recebimento da bolsa-auxílio e pelo tipo de vínculo com a instituição concedente. Os estagiários bolsistas são aqueles que recebem auxílio financeiro por meio de bolsas de iniciação científica, projetos de pesquisa e extensão e bolsa apoio a administração. A carga horária para esses estagiários é de até 4 horas diárias e 20 horas semanais, garantindo que a experiência prática seja compatível com a rotina acadêmica. Já os estagiários não bolsistas realizam suas atividades sem remuneração, e a carga horária para essa modalidade é de até 4 horas diárias e 12 horas semanais, permitindo que o estudante cumpra os requisitos acadêmicos sem comprometer outras atividades do curso de Nutrição. Independentemente da modalidade, o estágio é considerado uma etapa fundamental na formação profissional, proporcionando aos estudantes a oportunidade de aplicar os conhecimentos teóricos na prática e desenvolver habilidades essenciais para sua futura atuação no mercado de trabalho.

A rotina de estágio no RU é dividida em dois setores principais: produção e almoxarifado. No setor de produção, o estágio é dividido em três turnos: manhã (08h - 12h), intermediário (12h - 16h) e noite (16h - 20h), nos quais o estagiário acompanha tanto a produção e distribuição das refeições, quanto atividades de higienização e limpeza da unidade. Antes de iniciar suas atividades, ele deve consultar o nutricionista

responsável para se informar sobre as preparações que compõem os cardápios do dia e as tarefas a serem desempenhadas.

Em relação ao setor de produção, os estagiários desempenham diversas atividades essenciais para garantir a segurança alimentar e a qualidade higiênico-sanitária das preparações. A higienização e a limpeza são monitoradas diariamente e abrangem várias áreas, incluindo setor produtivo, pré-preparo de proteínas e hortifrutis, área de massas, copa, tanque para lavagem de utensílios, distribuição e refeitórios de funcionários e dos usuários do restaurante. A supervisão da limpeza ocorre três vezes ao dia: pela manhã, antes do início do funcionamento; à tarde, após o final da distribuição e no início da produção do jantar; e à noite, ao final da produção e distribuição do jantar. Para garantir que os procedimentos sejam seguidos corretamente, utiliza-se um checklist de limpeza, preenchido pelos nutricionistas e estagiários. Esse controle é fundamental para assegurar o cumprimento das normas sanitárias e a manutenção da segurança alimentar.

Além da supervisão da limpeza, os estagiários acompanham o controle da produção por meio de formulários específicos. Entre esses documentos, destaca-se o controle de temperatura dos alimentos, que devem atingir acima de 70°C para preparações em cocção e acima de 74°C para reaquecimento de preparações. Outros formulários incluem o controle da distribuição das GNs (Gastronorms), que são transportadas para a unidade de distribuição do profissional, e o controle do consumo de detergente e secante na máquina de lavar louça, garantindo seu funcionamento adequado.

Os estagiários também auxiliam o nutricionista no controle do fator de correção das sobremesas e proteínas, um procedimento essencial para mensurar o aproveitamento dos alimentos e minimizar o desperdício.

Para desempenhar essas funções de maneira eficiente, é imprescindível que os estudantes tenham conhecimento atualizado sobre a RDC nº 216/2004, que estabelece diretrizes para a estrutura e os padrões sanitários do restaurante. Com essa organização, a rotina de estágio contribui diretamente para a qualidade das refeições servidas, o cumprimento das normas sanitárias e a eficiência operacional do restaurante.

Além disso, a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013, em seu art. 52º, recomenda a coleta de amostras de alimentos, que deve ser planejada, armazenada em local adequado e identificada em sacos apropriados. Esse procedimento deve ser realizado por um cozinheiro, enquanto o estagiário é responsável por etiquetar as amostras com informações como nome da preparação, data, período (almoço ou jantar) e a indicação de se a preparação foi feita no dia e naquele turno ou se foi reaquecida de um dia anterior. Essa atividade deve ser repetida no período do jantar, garantindo o controle de qualidade e a rastreabilidade dos alimentos.

Os estagiários desempenham também um papel importante no controle do desperdício e na avaliação da aceitação das preparações. Durante a pesquisa de resto-ingestão, acompanham a pesagem de todas as preparações servidas, bem como das sobras limpas e restos deixados na bandeja pelo usuário, registrando

essas informações em uma planilha específica. Além disso, quando necessário, realizam testes de aceitabilidade, aplicando metodologias adequadas para avaliar a aceitação dos cardápios servidos aos usuários do restaurante. Esse processo contribui para a realização dos ajustes nos cardápios e na garantia da qualidade e otimização da satisfação das refeições oferecidas. Outra atividade fundamental é a confecção de fichas técnicas das preparações, detalhando ingredientes, modo de preparo, porcionamento e valor nutricional. Essas fichas são essenciais para o planejamento alimentar e o controle de custos do restaurante.

O estágio no almoxarifado envolve diversas atividades para garantir o bom funcionamento do setor. Neste setor o estágio é realizado no turno da manhã (08h - 12h), e o estagiário deve acompanhar o nutricionista, auxiliando na elaboração do cardápio mensal e nas requisições diárias e mensal junto aos fornecedores. Também auxilia no acompanhamento da entrega dos insumos, verificando a validade, marca, modelo, quantidade, qualidade e temperatura dos produtos recebidos.

As atividades incluem auxiliar na elaboração do mapa de degelo, acompanhar o registro de temperaturas das câmaras e conferir notas fiscais e de entrega de insumos e materiais destinados ao pagamento. Também envolvem supervisionar a higienização e limpeza das áreas de armazenamento de alimentos perecíveis e não perecíveis, além do depósito de descartáveis e produtos de limpeza. O estagiário ainda apoia o nutricionista responsável em demandas adicionais quando solicitado.

Assim, os estagiários do RU realizam tarefas que complementam sua formação acadêmica e contribuem para sua carreira profissional como futuro nutricionista. Por meio dos estágios, eles adquirem conhecimentos que ampliam suas oportunidades na área, desenvolvendo competências, habilidades e atitudes necessárias para assumir maiores responsabilidades no ambiente de trabalho. O comprometimento de cada estagiário é fundamental para, em parceria com nutricionistas e demais colaboradores, garantir a qualidade, segurança nutricional e higiene dos alimentos oferecidos na unidade de alimentação e nutrição, por meio de cardápios variados ao longo da semana.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que o estágio no Restaurante Universitário (RU) oferece uma experiência prática essencial para a formação dos estudantes do Curso de Graduação em Nutrição, permitindo a aplicação de conhecimentos teóricos em um ambiente real de produção e distribuição de refeições. A vivência no controle de qualidade, na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), no planejamento e na gestão fortalecem habilidades fundamentais para a atuação profissional, além de preparar os acadêmicos para os desafios do mercado de trabalho.

Além do aprendizado técnico, o estágio promove o desenvolvimento de competências e atitudes interpessoais, como trabalho em equipe, comunicação e organização de tarefas conjuntas, indispensáveis na área de Alimentação Coletiva. A rotina exige comprometimento e responsabilidade para assegurar que os



processos atendam às normas da vigilância sanitária e da segurança alimentar, priorizando o bem-estar dos usuários. Assim, a experiência adquirida no estágio não só aprimora a formação acadêmica, como também amplia as oportunidades no mercado de trabalho. Com dedicação e profissionalismo, os estagiários contribuem para a qualidade dos serviços do RU, reafirmando a relevância do setor na assistência estudantil e na promoção de uma alimentação segura, equilibrada e de baixo custo.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 15 set. 2004. Seção 1, p. 51. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>. Acesso em: 15 mar. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Brasília, 2013. Disponível em: https://cvs.saude.sp.gov.br/up/portaria%20cvs-5_090413.pdf. Acesso em: 15 mar. 2025.

BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. [S. l.], 17 set. 1991. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/l8234.htm. Acesso em: 12 mar. 2025.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. [S. l.], 25 set. 2008. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm. Acesso em: 12 mar. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Resolução nº 3, de 10 de julho de 2007. Diário Oficial da União, Brasília, 2007. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br>. Acesso em: 14 mar. 2025.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO (CFN). Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. [S. l.], 25 fev. 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_600_2018.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20defini%C3%A7%C3%A3o%20das,sociedade%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAs. Acesso em: 12 mar. 2025.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO (CFN). Resolução CFN nº 698, de 18 de outubro de 2021. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista como orientador e supervisor de estágio em Nutrição e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 3 nov. 2021. Disponível em: <https://www.cfn.org.br>. Acesso em: 16 mar. 2025.