

# **PADRONIZAÇÃO E QUALIFICAÇÃO DE AÇÕES NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFRGS**

Strasburg, V.J.; Corbo, R.C.

## **Introdução**

Na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) estão distribuídos cinco unidades de Restaurantes Universitários que no ano de 2011 serviram mais de 1.620.000 refeições. De acordo com a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) os RUs têm por finalidade o preparo e distribuição de refeições ao corpo discente, docente, e técnico administrativo da universidade. A produção de refeições para coletividades abrange uma série de etapas até o produto acabado. O acesso à alimentação deve promover a saúde, respeitar a diversidade cultural e serem social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Para a garantia das condições higiênico-sanitárias das refeições deve ser seguido as recomendações da Resolução RDC nº 216/2004 que estabeleceu procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). Temos, ainda, no decorrer dessas etapas, processos que causam impactos econômicos e ambientais (VENZKE, 2000). Frente a isso, observar, avaliar e propor alternativas de melhoria são de fundamental importância para a interface dos processos.

## **Objetivo Geral:**

Desenvolver ações para a padronização e sistematização de atividades (administrativas; higiênico-sanitárias, ambientais e educacionais) nos Restaurantes Universitários da UFRGS (Rus) visando garantir o fornecimento de uma alimentação saudável e segura sobre os aspectos higiênico-sanitários.

## **Objetivos Específicos:**

- Identificar, definir e padronizar rotinas de trabalho relacionadas com a produção e consumo de refeições nos RUs;
- Desenvolver ações para facilitar a implementação de Manual de Boas Práticas padronizado nos RUs;
- Implantar Procedimentos Operacionais Padronizados para as atividades de produção e consumo de refeições;
- Desenvolver ações para minimização de impactos ambientais na produção e consumo de refeições; - Qualificar a prestação de serviços dos RUs para a comunidade acadêmica;
- Desenvolver atividades informativas para a promoção de alimentação saudável;
- Promover ações interdisciplinares com outros setores para agregar competências e saberes que permitam o aperfeiçoamento constante das ações de gestão nos RUs;

## **Público alvo**

Professores e alunos do curso de nutrição; servidores da UFRGS (nutricionistas) e técnico-administrativos; servidores terceirizados dos RUs, professores e acadêmicos de várias áreas do conhecimento interessados na temática.

## **Metodologia**

O coordenador do projeto de extensão será o responsável pelas etapas de planejamento e organização das atividades que serão desenvolvidas, com o apoio de demais colaboradores da proposta. Serão elaborados formulários específicos de forma a trabalhar na padronização de ações específicas, a saber: implantação de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, ações para redução de consumo de sódio, questões sobre impactos ambientais na produção e consumo de refeições. Os respectivos formulários serão encaminhados eletronicamente (via e-mail) para os RUs da UFRGS e à diretora da Divisão de Alimentação (DAL) de onde terão acesso ao material as nutricionistas, técnico administrativos e bolsistas do curso de Nutrição vinculados à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE).

As ações de execução das atividades serão desenvolvidas pelos atores envolvidos, sob a supervisão do coordenador do projeto de extensão. O acompanhamento e monitoramento para a padronização de rotinas, processos, e das informações coletadas serão executadas por alunos da graduação (da graduação de Nutrição - bolsistas da PRAE nos RUs). A importância das atividades dos alunos de graduação no processo será de fundamental importância para a avaliação e implementação das etapas propostas. Para todas as informações coletadas relevantes aos objetivos da proposta, serão realizados registros com banco de dados.

## **Processos Avaliativos Possíveis**

A efetivação parcial ou total da proposta de extensão junto aos locais de execução contemplando a contribuição da equipe no desenvolvimento do trabalho nos RUs e também a comunidade acadêmica (beneficiária). A consolidação dos avanços e processos implantados serão avaliados constantemente a fim de garantir uma maior eficácia à proposta de Extensão.