

ORGANIZAÇÃO DE ESTOQUE DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DO EXTREMO OESTE DE SANTA CATARINA¹

Keli Raquel Secchi²
 Indianara Festa Saldanha³
 Ligia Machado Prieto⁴
 Micheli Mayara Trentin⁵
 Rúbian Lucion⁶

INTRODUÇÃO: A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar é responsável pela compra, armazenamento, preparação e distribuição de refeições seja, para a população atendida e/ou para os colaboradores portanto, fundamental. Além de garantir uma dieta apropriada para cada enfermidade, uma UAN deve fornecer um alimentos seguros no ponto de vista higienico-sanitário. O estoque diz respeito ao armazenamento de suprimento necessários para a produção do serviço, em estado adequado serve para ter o controle entre a disponibilidade de materias-primas e a demanda da produção do serviço, prever custos, evitar desperdícios, agilizar o processo e garantir a qualidade do produto final e a segurança alimentar. **OBJETIVO:** Realizar a organização do estoque de produtos alimentícios de uma cozinha hospitalar no extremo oeste de Santa Catarina. **METODOLOGIA:** Auxiliou-se e treinou-se os profissionais cozinheiros responsáveis pelo estoque sobre as legislações vigentes RDC 216 que contempla as recomendações sanitárias para armazenamento de produtos alimentícios. Em primeiro momento houve o treinamento, com duração de 30 minutos, pelo método de roda de conversa. Em segundo momento aplicou-se capacitação ao longo de 7 dias no estoque do estabelecimento, ambos mediados por profissional bacharel em nutrição. **ANÁLISE DOS DADOS DE CAMPO:** Com a aplicação do método obteve-se condições de armazenamento eficazes, já que a aplicação do empilhamento, espaçamento entre pilhas garantindo o adequado fluxo de ar e temperatura, controle de compra e saída de estoque pela facil mensuração e agrupamento de produtos por similaridade, e diminuição de desperdícios tanto pelo armazenamento eficaz mencionado quanto pela visualização das embalagens e consequente controle da data de validade. **CONCLUSÃO:** O nutricionista enquanto atuante na responsabilidade técnica do serviço de alimentação deve sempre considerar todos os processos e ambientes que envolvam o preparo do alimento para garantir a segurança alimentar e encontra em sua jornada o desafios de treinar os manipuladores de alimentos ou outros profissionais responsáveis a se engajar pelo mesmo proposito.

Palavras-chave: Alimentação coletiva. Estoque. Hospital.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

¹ Resumo desenvolvido em parceria com o curso de nutrição uceff (2022).

² Docente do curso de nutrição. Email: keliraquelsecchi@gmail.com.

³ Docente do curso de nutrição.

⁴ Docente do curso de nutrição.

⁵ Docente do curso de nutrição.

⁶ Docente do curso de nutrição.

KILPP, Débora Simone. **Controle de estoque de gêneros alimentícios: o caso de uma organização militar de Santa Maria/RS**. TCC (Especialização em Gestão Pública) - Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria, p. 22. 2015.

WENDISCH, C. **Avaliação da qualidade de unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares: construção de um instrumento**. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca. Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, p. 136. 2010.