

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
CURSO DE NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Candida Lunkes Balensiefer

**Processo de criação de um site para
Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)**

Porto Alegre, 2008

CANDIDA LUNKES BALENSIEFER

**PROCESSO DE CRIAÇÃO DE UM SITE PARA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, à Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Ana Beatriz de Oliveira

Porto Alegre, 2008

CANDIDA LUNKES BALENSIEFER

**PROCESSO DE CRIAÇÃO DE UM SITE PARA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

Trabalho de conclusão de curso para obtenção do Grau em Bacharel em Nutrição, apresenta à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, curso de Nutrição.

Porto Alegre, 1º de dezembro de 2008.

A Comissão Examinadora, abaixo assinada, aprova o Trabalho de Conclusão de Curso Processo de criação de um *site* para unidade de alimentação e nutrição (UAN), elaborado por Candida Lunkes Balensiefer, como requisito parcial para a obtenção do Grau em Bacharel em Nutrição.

Comissão Examinadora:

AGRADECIMENTOS

Às professoras Carine e Ana Beatriz pelos ensinamentos, orientações, e por serem referenciais na minha formação.

À minha irmã Ana Cristina pela implementação do site e pelas gargalhadas.

À amiga quase irmã Cristine pela paciência e companheirismo.

À amiga e nutricionista Gabriela por estar sempre presente quando preciso.

À amiga e nutricionista Joice pela amizade.

Às amigas Tatiana e Fernanda por me ouvirem e me entreterem.

RESUMO

Vivencia-se uma nova era, na qual os recursos tecnológicos possuem uma importância fundamental. A internet é desses recursos que facilita o acesso as informações e proporciona um ambiente mais dinâmico e eficaz de aprendizagem nos dias de hoje. Este estudo propôs criar e descrever o processo de criação de um web site para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) a fim de proporcionar aos profissionais da área um ambiente virtual colaborativo para divulgação de serviços, produtos e material de apoio. O referencial teórico da metodologia foi baseado no modelo de desenvolvimento de sites com fases de modelagem conceitual, de desenvolvimento e de implementação. Os itens abordados no site englobam temas pertinentes ao dia-a-dia em uma UAN, incluindo nestes: contatos de fornecedores, receitas culinárias, sazonalidade de alimentos, decorações de pratos entre outros. O site também funciona como um guia para a busca de informações relacionadas à UAN na internet; disponibiliza uma página para comercialização de livros usados dos usuários do site; oferece também uma página com artigos recentes da área; outra com legislações direcionadas às nutricionistas e futuramente oferecerá a possibilidade de cadastrar usuários, criando listas de discussões para os mesmos. Considerou-se que tais conhecimentos disponibilizados na internet são fundamentais à garantia da qualidade de serviços e principalmente relevantes para a atualização dos profissionais de UAN, em especial às nutricionistas. O site pode ser acessado pela URL: www.uan.ntr.br. Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição, Internet. Site.

ABSTRACT

Society lives in a new era, technological facilities has fundamental importance. Now-a-days, Internet is one of these instruments that makes easier the access of information and provides a dynamic ambient and knowledge efficiency. This research is about creating and describing creations process of a web site to Nutrition and Alimentation Unities (NAU) in the intuition of collaborating health professional people in the virtual ambient to divulgation of services, products and support materials. Theoretician referential of methodology was based on lay out development of sites in conceptual modeling phases, development and implementation. Site's boarded items are about subjects relative to daily NAU's, includes: supplier's contacts, recipes, ripen food, decorations, and others. The site also works as a guide for searching information to NAU on the web; page to used and old books commercialization; recent research texts, other laws directed to nutritionists and possibilities to users login, creating discussions with each others. It was considered these knowledge provided on the internet are fundamental and relevant to quality guarantee services for actualization to NAU professional equip, specially nutritionists. Access: www.uan.ntr.br. Password: Nutrition Alimentation Unit, Internet, Site.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: <i>Homepage</i>	36
Figura 2: Código de Ética.....	37
Figura 3: Agenda.....	38
Figura 4: Oportunidades Profissionais	39
Figura 5: <i>Links</i> de Fornecedores.....	40
Figura 6: Facilidades para o dia-a-dia	41
Figura 7: Conteúdos Técnicos.....	42
Figura 8: Sebo.....	43

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	09
2 OBJETIVOS	11
2.1 OBJETIVOS GERAIS.....	11
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
3 REFERENCIAL TEÓRICO	12
3.1 INFORMAÇÃO E CONHECIMENTO	12
3.1.1 Organização e compartilhamento da informação e do conhecimento	13
3.1.2 Disponibilidade da informação e do conhecimento	14
3.2 INTERNET	15
3.2.1 A criação e evolução da internet	15
3.2.2 Sites	16
3.3 A COMUNICAÇÃO NA TRANSFORMAÇÃO DE CONHECIMENTOS	17
3.4 A RESPEITO DA UAN	18
3.5 CONHECIMENTOS IMPORTANTES DA ÁREA DE UAN.....	20
3.5.1 Legislação e atuação profissional	20
3.5.2 Custos das refeições	21
3.5.3 Programa de alimentação do trabalhador – PAT	22
3.5.4 Segurança dos alimentos e boas práticas de fabricação	23
3.5.5 Segurança e saúde no trabalho	25
3.5.6 Cardápios e decorações de pratos	26
3.6 A importância do site.....	27
4 MATERIAIS E MÉTODOS	29
4.1 MATERIAIS	29
4.1.1 Hardware	29
4.1.2 Software	29
4.2 METODOLOGIA.....	30
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	32
6 CONCLUSÃO	43
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	45
GLOSSÁRIO	49

1 INTRODUÇÃO

Ao longo da história, o homem tem precisado constantemente tratar e transmitir informação, por isso nunca parou de criar máquinas e métodos para processá-la.

Segundo Mañas, (2002, p.10)

Numa época em que as mudanças ocorrem em grande velocidade é indispensável que as pessoas que dirigem organizações tenham ferramentas que lhes permitam ter uma velocidade de resposta igual ou maior àquela que existe à sua volta.

Para isso, a informática tem sido de grande utilidade, pois de acordo com Lancharro (1991), esta facilita a disseminação da informação para locais mais distantes, por exemplo. Isso se torna essencial em nossa sociedade pelo fato do distanciamento entre as pessoas. Portanto, com o avanço da informática e principalmente da Internet, o conhecimento pode ser transmitido a longas distâncias também em tempo real.

Se torna evidente então, como afirma Primo (2007, p. 9) que “os meios digitais abrem novas formas de conhecimento e comunicação e demandam a reconfiguração dos meios tradicionais ao mesmo tempo que amplificam potenciais pouco explorados.”

De acordo com Teixeira e Andrews (1998, p. 34): “A era do conhecimento passa a exigir uma qualificação que não é mais a simples acumulação de conhecimentos, mas a capacidade de buscar e analisar informações cada vez mais complexas e que se multiplicam cada vez mais rápido”.

Os reflexos dessas mudanças em nossa sociedade ainda estão sendo assimilados por todos: as pessoas adaptam-se a novas tecnologias e buscam soluções para os seus problemas e estratégias para diferenciá-las das demais.

Nesse contexto, Titão (2008, p.26) ressalta:

Vivemos no século XXI, era da informação, das buscas do ser humano pelo conhecimento infinito; era das avalanches de novas tecnologias, da informática (redes de computadores) e principalmente da Internet que, estão explodindo e adentrado em todos os campos de atuação do homem, facilitando as suas atividades em todas as áreas de ação e/ou atuação.

Ao perceber o potencial da Internet para a disseminação da informação e conhecimento, surgiu a idéia de construir um site com a finalidade específica de promover a comunicação na área de UAN e facilitar a pesquisa nesse meio, agrupando informações em um único local; atitude também justificada pela inexistência de um site gratuito com essas características. Para isso, diferentes assuntos relacionados serão abordados para melhor situar o leitor no contexto.

No presente trabalho é apresentada a criação de um *website* específico para os profissionais nutricionistas da área de UAN, desenvolvido através do aprendizado das áreas de Nutrição, Administração, Sistemas de Informação e Internet.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVOS GERAIS

Criar um *site* a fim de proporcionar aos profissionais de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) um ambiente virtual colaborativo para divulgação de serviços, produtos e material de apoio.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Otimizar a comunicação com profissionais da UAN criando um ambiente colaborativo;
- b) Disponibilizar serviços e produtos;
- c) Adquirir, organizar e disseminar dados, informações e conhecimento na área de UAN;
- d) Manter a informação atualizada.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 INFORMAÇÃO E CONHECIMENTO

Informação e conhecimento são definições freqüentemente confundidas. Para que haja um melhor entendimento, os conceitos são apresentados a seguir:

“A informação é um conjunto de dados, os quais devidamente processados são providos de um determinado significado e contexto para o sistema. Entretanto, apesar da relevância e propósito, ainda carece de valor por faltar a riqueza da interpretação”. (BENITEZ, 2001, p. 68). Conforme Machlup (1983, p. 15) “a informação é um meio ou material necessário para extrair e construir o conhecimento. Afeta o conhecimento acrescentando-lhe algo ou reestruturando-o”.

Ou seja, a informação é a base do conhecimento e pode ser adquirida de várias formas, através do estudo, experimentos e/ou observação e potencializa seu valor quando agregada a conhecimentos intrínsecos.

O conhecimento, por sua vez, é definido por Crawford (1994, p. 69) como “a capacidade de aplicar a informação a um trabalho ou a um resultado específico.” Segundo Maturana (1980 p. 141), “conhecimento é uma avaliação projetada por algum observador do comportamento que é considerado eficaz segundo um dado critério. Admitimos o conhecimento sempre que observamos um comportamento eficaz ou adequado em um determinado contexto”.

Sugere Albrecht (1999, p. 109) que conhecimento é o conteúdo de valor agregado do pensamento humano, resultante da percepção e manipulação inteligente das informações. Segundo o autor, os conhecimentos existem tão somente na mente do pensador e são a base das ações inteligentes.

3.1.1 Organização e compartilhamento da informação e do conhecimento

A importância de compartilhar a informação é explicada por Tomaél (2006):

O compartilhamento da informação é essencial para melhorar a capacidade das organizações e para a aprendizagem organizacional. A construção do conhecimento pode ocorrer tanto por processos individuais quanto por coletivos, sendo que um processo, naturalmente, influencia o outro.

O autor também afirma que quando construído em cooperação, o conhecimento possui atributos de coletivo, resultado da conjunção de elementos variados, que, juntos, reúnem vantagens pessoais e organizacionais. O conhecimento de um indivíduo, quando em interação com o conhecimento de outros indivíduos, resulta em novos conhecimentos individuais e em alguns domínios, coletivos.

Cavalcanti (2001, p. 152) refere ainda que “na sociedade do conhecimento, o trabalhador precisa em primeiro lugar estar continuamente se reciclando, reaprendendo. Precisa ter aguçada a sua curiosidade investigativa e ser criativo.” Angeloni (2003) explica: “No processo de tomada de decisão é importante ter disponíveis dados, informações e conhecimentos, mas esses normalmente estão dispersos, fragmentados e armazenados na cabeça dos indivíduos e sofrem interferência de seus modelos mentais”. O mesmo autor, refere ainda:

A informação e o conhecimento são subsídios essenciais à comunicação e à tomada de decisão. Para que as decisões organizacionais sejam tomadas com rapidez e qualidade, é importante que as organizações disponham de um sistema de comunicação eficiente, que permita a rápida circulação da informação e do conhecimento, sendo, para isso, indispensável o suporte da tecnologia.

Fica claro, dessa maneira, que **(mudei)** a organização e o compartilhamento da informação são essenciais para a criação e acúmulo de conhecimento em nível individual e coletivo.

3.1.2 Disponibilidade da informação e do conhecimento

Na sociedade atual, em que a utilização do computador tornou-se fundamental para o êxito de tarefas, e principalmente para a comunicação, Junior (1997) refere:

Vivemos hoje uma revolução na história do pensamento e do conhecimento humano. A primeira revolução foi pela aquisição da linguagem, pois os seres humanos passaram a se comunicar oralmente; a segunda foi decorrente do advento da escrita e a terceira com a invenção da imprensa. Somente agora, passados alguns séculos, é que nos deparamos com um advento realmente revolucionário: a possibilidade de interação pelo computador.

Segundo o autor, com o auxílio desta tecnologia o usuário não tem mais a posição passiva frente às informações que são apresentadas. Ao contrário, ele toma uma posição ativa, dirigindo o fluxo da exposição de acordo com seus interesses.

Sendo assim, as pessoas têm a possibilidade de se interligar, como explica Terra (2000, p. 79):

Em diferentes partes do mundo (e mesmo em algumas regiões brasileiras) se observa a mudança da Era Industrial para a Era da Informação ou, ainda, para a Era das Redes (*Network Economy*), já que a menos de duas décadas seria, por exemplo, proibitivo para uma empresa interligar funcionários espalhados pelo mundo através de uma rede corporativa, ou mesmo reunir informações de uma mesma área profissional de uma forma tão eficaz, rápida, simples e barata.

Com os avanços tecnológicos e a evolução da Internet, a qualquer momento, uma pessoa pode aprender através do conhecimento de outra por meio da rede sem, necessariamente, ter vivido aquilo. A tecnologia permitiu mais velocidade e acessibilidade a dados, informações e conhecimentos. Agora, as pessoas não ficam mais restritas à troca entre conhecidos ou ao interesse dos veículos comunicação. Toda a informação está livre na rede.

3.2 INTERNET

3.2.1 A criação e evolução da internet

Os primeiros passos em direção ao que viria a se tornar a Internet como conhecemos hoje foi dado em prol da guerra. No período da Guerra Fria, por volta de 1960, o Departamento de Defesa dos Estados Unidos, através da ARPA (*Advanced Research Projects Agency*), uma agência de pesquisas e desenvolvimento tecnológico, criou uma rede que transmitia dados a longa distância entre computadores interligados, para uso exclusivo militar. No início da década de 70, algumas universidades já utilizavam a rede para pesquisas. Nessa época se desenvolveu a transferência de arquivos, que depois viria a ser o FTP (*File Transfer Protocol*). Através desse protocolo se criou o correio eletrônico que é, hoje, o serviço mais utilizado na Internet. Com esta evolução foi desenvolvido, no final da década de 80, a *World Wide Web*, que popularizou de vez a Internet. (ROSA, 1998).

A autora, além desse breve histórico, define a importância que o *www* teve na disseminação da Internet pelo mundo:

A *www* ou *web*, como é mais conhecida, é o conjunto de documentos baseados na linguagem de hipertexto, existente nos milhares de computadores ao redor do mundo e que podem ser acessados através do sistema Internet. Mesmo que o intuito do criador da *www* fosse apenas o de disponibilizar documentos científicos de uma forma simplificada e acessível, sua utilização tornou-se bastante atrativa para outras finalidades.

Para o caso desta pesquisa, em que a criação do *site* tem por objetivo interligar profissionais de nutrição da área de UAN, a Internet e essa possibilidade de comunicação à distância são de suma importância. Évora (2004) menciona que a Internet é um recurso valioso para quem não tem as informações que precisa ao encontrar um problema na prática. O conceito de tempo e espaço foi visivelmente modificado por esta tecnologia uma vez que se pode estar ligados aos grandes

centros de pesquisa, às grandes bibliotecas e interagir com colegas em tempo real, ou seja, o computador permite às pessoas acharem todo tipo de informação facilmente.

Quando a informação está *on-line*, uma busca adequada pode recuperar a informação que se necessita de forma muito mais rápida do que quando realizada manualmente. Além disso, a Internet e suas tecnologias são excelentes ferramentas para a divulgação do conhecimento além de possibilitar o intercâmbio entre pesquisadores de diferentes regiões geográficas.

Portanto, a Internet torna-se um valioso recurso para nutricionistas que buscam aprimorar seu conhecimento.

3.2.2 Sites

Atualmente, todas as organizações tendem a criar seu espaço na rede: seja para divulgar seus serviços ou apenas para se fazer presente na *web*, que é hoje uma grande ferramenta de busca aos que procuram informação e conhecimento.

De forma simples, podemos definir que um *site* é uma página da *web* que está ligada através de *hiperlinks* a outras páginas. Ou seja, é um conjunto de páginas organizadas ou abrigadas sobre um determinado domínio (URL – Uniform Resource Locator), sendo escritas na linguagem HTML (*HyperText Markup Language*, que significa *Linguagem de Marcação de Hipertexto*).

A construção de um *site* pode vir a ser uma tarefa complexa, necessitando de definições quanto ao tipo de informação que será disponibilizada e o mapeamento das fontes de informações. Apesar da possível complexidade envolvida na construção, o site deverá oferecer facilidade de acesso às suas informações. Quanto mais fácil e intuitivo for o acesso a um *site*, mais elaborado terá sido o seu projeto. É imprescindível também conhecer a confiabilidade da alimentação do mesmo. (SILVA, 2008).

3.3 A COMUNICAÇÃO NA TRANSFORMAÇÃO DE CONHECIMENTOS

Para este trabalho é preciso também definir o conceito de comunicação, afinal, ela é um importante componente na transformação de conhecimentos e crescimento a nível individual e coletivo. Benitez (2001, p. 96) afirma:

Todo homem normal é provido da faculdade de exprimir intencionalmente a sua vida interior, comunicando aos outros um pouco do que pensa e sente. A comunicação é tão antiga quanto o próprio ser humano e desenvolveu-se a partir do desejo de compreender os pensamentos de seu semelhante, para assim poder se orientar e agir adequadamente. A comunicação é uma necessidade humana de expressão e relacionamento e tem como objetivo o entendimento entre os indivíduos, levando ao progresso. Se os homens não se comunicassem, cada qual se encerraria em um mundo particular, dificultando sobremaneira a evolução humana.

Segundo Loomis e Beagle (1957) comunicação é o processo pelo qual informação, decisões e diretivas circulam em um sistema social, e as formas em que o conhecimento, as opiniões e as atitudes são formadas ou modificadas. A comunicação surge como principal elemento gerador de transformações, pois é a partir da comunicação que os atores sociais e as pessoas que fazem parte da vida organizacional se relacionam e transformam a vida que os cerca (RESTREPO, 1995).

De acordo com Matsushita (1988) se ficarmos convencidos de que somente nossas próprias idéias são valiosas ficaremos sujeitos às nossas próprias limitações e incapazes de seguir novas direções. Na visão de Vianna & Junqueira (1996) dividir informações é uma postura fundamental: “O importante é partilhar, onde entra o conceito de sinergia, quando a adição de informações ou conhecimento resulta em um produto maior que a soma das parcelas individuais.”

Quando duas pessoas trocam conhecimentos entre si, ambas ganham crescimento linear de informações e experiência. Contudo se ambas compartilharem seu novo conhecimento com outras, cada qual dando *feedback* com perguntas e melhoramentos, os benefícios se tornam exponenciais (BENITEZ, 2001).

As dificuldades para a comunicação são inúmeras. Vão desde as diferenças lingüísticas até mesmo os fatores geográficos e culturais ou mesmo de egoísmo em relação a esses conhecimentos. Mas quando há um compartilhamento dessas descobertas através da Internet, de livre acesso, esses dados podem ser alcançados, traduzidos a todos, criando assim, um grande espaço virtual de compartilhamento de informação.

3.4 A RESPEITO DA UAN

A alimentação sempre foi uma preocupação constante do ser humano, mas a oficialização e o reconhecimento dos serviços de alimentação para coletividades só ocorreram no início do século XX (PROENÇA, 2000).

O consumidor brasileiro, em meados da década de 80, podia ser definido como alguém inexperiente, desinformado e conservador. A partir da década de 90, com a abertura de mercado e a pressão de importação de produtos, o consumidor se tornou mais exigente, desconfiado e integrado aos processos de consumo; enquanto que as empresas de alimentação perceberam a necessidade de evolução, para acompanhar as tendências mundiais de saúde e prestação de serviços (RIBEIRO, 2002).

Segundo Abreu *et al* (2003) o mercado de alimentação coletiva é dividido em alimentação comercial e alimentação institucional, sendo que os estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de alimentos para a coletividade são denominados Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

A alimentação coletiva ou institucional pode ser considerada como uma produtora de refeições em grande escala para populações específicas e subdivide-se em cinco segmentos: alimentação em empresas, alimentação em serviços de saúde, *catering* de bordo, alimentação escolar e alimentação das forças armadas. (NUTRIÇÃO BRASIL, 2002).

Já a alimentação comercial é o segmento de varejo, com grande visibilidade para o público em geral e compreende um outro segmento do setor de alimentação coletiva. O restaurante comercial tem como público qualquer pessoa que opte por realizar a sua refeição neste estabelecimento, englobando os restaurantes de comida a quilo, a *la carte* e comida rápida conhecidos por *fast food*.

As UANs são restaurantes industriais que, ao produzirem refeições em grande quantidade, desempenham atividades relacionadas à alimentação e à nutrição. Dessa forma, elas podem ser comparadas a uma indústria que, a cada ciclo e a cada dia, produz um novo produto e que necessita seguir padrões de higiene e segurança alimentar e possui uma organização de produção relativamente dificultosa (SANTANA, 1996).

Para Ribeiro (2002), os processos administrativos, operacionais e de controle destes estabelecimentos devem ocorrer tal como numa unidade fabril ou indústrias. Teixeira *et al* (2000) afirma que as UANs possuem uma estrutura administrativa simples, porém um funcionamento complexo, englobando atividades com funções técnicas, administrativas, comerciais, financeiras, contábeis e de segurança.

Para Proença (2000), o aumento da competitividade entre essas empresas tem gerado mudanças significativas no setor, exigindo-se das UANs um planejamento correto e com eficientes controles de todos os processos: suprimentos, preparação, distribuição de alimentos e contabilização. Pois conforme Lanzillotti (1996), com o aumento da competitividade e a escassez de recursos, as palavras de ordem são: enxugar, conter custos, aumentar a eficiência e eficácia, melhorar a qualidade e a produtividade, ser flexível e reduzir os custos finais.

Evidencia-se dessa forma uma necessidade de eficiência das atividades administrativas, dando às etapas de planejamento, busca de informações e desenvolvimento importância de decisão, destaca-se então a participação do nutricionista como gestor do serviço de alimentação, visando desenvolver, implementar e controlar as ferramentas da qualidade (BARBOSA, 2008).

3.5 CONHECIMENTOS IMPORTANTES DA ÁREA DE UAN

O planejamento e as informações disponibilizadas no endereço eletrônico www.uan.ntr.br foram compostos por assuntos que são imprescindíveis aos profissionais das unidades de alimentação e nutrição. A seguir, discorreremos sobre alguns importantes.

3.5.1 Legislação e atuação profissional

O responsável pelo gerenciamento em uma UAN é o nutricionista, profissional com formação especializada para desempenhar as atividades desse setor, entre outros, que incluam a alimentação e a saúde das pessoas.

Também, segundo Ansaloni (1999) compete ao nutricionista:

Como atribuição básica do nutricionista em uma UAN, destaca-se a harmonização de trabalhadores, materiais e recursos financeiros no planejamento e na produção de refeições com satisfatório padrão de qualidade, tanto nos aspectos sensoriais como nos nutricionais, microbiológicos e financeiros. O trabalho desse profissional é intercalado pela emoção e capacidade de promover a saúde das pessoas que atende com seu trabalho, conseqüentemente, sua refeição.

Independente do tipo de administração, a atuação do nutricionista é definida pelos conselhos federais e regionais de nutricionistas, sendo alguns pontos obrigatórios e necessários para a adequada atuação profissional. De acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 200/98 as atribuições principais do profissional que atua na área de alimentação coletiva são: planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). De maneira mais específica, enumera diversas atividades que o nutricionista pode desenvolver em uma UAN:

- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
- Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN;
- Planejar e executar a adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com o avanço tecnológico;
- Planejar, coordenar e supervisionar a seleção, compra e manutenção de veículos para transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção, compra e armazenamento de alimentos;
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- Avaliar tecnicamente preparações culinárias.

O compromisso do nutricionista com a saúde daqueles para os quais presta atendimento, no caso das UAN, refere-se ao direito que os comensais possuem de receber uma alimentação que atenda, suficientemente, a suas necessidades nutricionais, estando asseguradas condições higiênico-sanitárias satisfatórias (Nunes, 2000).

Conforme Ansaloni (1999) a formação e o conhecimento do nutricionista viabilizam a elaboração nutricionalmente adequada de um produto trivial, que é ao mesmo tempo, repleto de significados, como as refeições. O alimento não pode ser utilizado apenas para satisfazer uma necessidade fisiológica, e sim, para promover e manter a saúde e a capacidade produtiva dos comensais.

3.5.2 Custos das refeições

Conforme Abreu et al. (2003), para o bom funcionamento de uma UAN é necessária a obtenção de um retorno financeiro que garanta a qualidade e a continuação do serviço prestado. A autora define custo como sendo a soma dos valores de bens e serviços consumidos para a obtenção de novos bens ou serviços.

Já Ribeiro (2000) explica que custo é a soma dos gastos necessários à produção de alimentos e sua distribuição.

Um correto sistema de análise e de informações de custos é uma das mais importantes tarefas dentro das empresas. Isso é mostrado no site nas páginas que apresentam links de fornecedores, fator de correção de alimentos, apresentações sobre cálculo de custos, sazonalidade e medidas e equivalências, entre outros.

3.5.3 Programa de alimentação do trabalhador – PAT

Em relação à alimentação do trabalhador, o nutricionista verifica os cuidados que este setor exige, acompanha o adequado fornecimento energético e de nutrientes, ou seja, de uma refeição nutricionalmente apropriada, oferecida no local de trabalho (Cunha, 2000).

Na década de 70, através de estímulo do Estado e devido ao crescimento da economia, grandes projetos relacionados com a alimentação no trabalho foram implantados. O Programa de alimentação do trabalhador – PAT, estruturado na parceria entre governo, empresa e trabalhador está entre esses. O seu objetivo é melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores (prioritariamente aqueles que ganham até 5 salários mínimos mensais), com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade (MTE, 2008).

Os benefícios citados pelo MTE (2008) podem ser divididos em: benefícios para o trabalhador, para a empresa e para o governo. Os benefícios para o

trabalhador são: melhoria das condições nutricionais e de qualidade de vida, aumento de sua capacidade física, aumento de resistência à fadiga e a doenças e redução dos riscos de acidentes de trabalho. Para as empresas os benefícios são: aumento da produtividade, maior integração entre trabalhador e empresa, redução do absenteísmo e da rotatividade, isenção de encargos sociais sobre o valor da alimentação oferecida e incentivo fiscal. Por fim, para o governo, os benefícios são: redução de despesas e investimentos na área da saúde, crescimento da atividade econômica e bem-estar social.

3.5.4 Segurança dos alimentos e boas práticas de fabricação

O conceito e a prática da qualidade tornaram-se importantes para as empresas, pois os consumidores estão cada vez mais exigentes e buscam novos produtos ou serviços que atendam suas necessidades com o maior padrão de qualidade e o menor custo (ABREU et al, 2003).

As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias e/ou serviços na área de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos. (BRASIL, 2004).

As boas práticas de fabricação servem para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor. A partir delas são adotados procedimentos que asseguram a qualidade higiênico-sanitária das preparações alimentícias como, por exemplo: controle e vistoria dos fornecedores e matérias-primas, treinamento de funcionários sobre higiene e manipulação segura de alimentos, higienização semestral de reservatórios de água, controle integrado de pragas, temperatura de armazenamento e exposição dos produtos, entre outros. (ABREU et al, 2003).

Para Silva Jr (1995), boas práticas são normas de procedimento para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um alimento ou um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas por meio da inspeção ou investigação.

Outra preocupação, no que se refere à produção de alimentos, é a sanidade dos mesmos, ou seja, ele deve estar livre de qualquer contaminante, sendo seguro do ponto de vista microbiológico. A higiene dos alimentos visa à proteção dos mesmos contra a contaminação física, química ou microbiológica; a inibição da multiplicação dos microorganismos além de um determinado limite nocivo à saúde e a destruição dos microorganismos patogênicos (ABERC, 1995, p. 36).

A produção de alimentos seguros deve ser uma exigência a toda e qualquer empresa que trabalha com alimentação coletiva, principalmente devido ao aumento de doenças veiculadas por alimentos.

Medidas rigorosas de higiene devem ser estabelecidas uma vez que a limpeza e a sanitização nas unidades produtoras de refeições tem por objetivo evitar a contaminação e alteração dos alimentos e eliminar os resíduos que possam favorecer o crescimento bacteriano. Em paralelo é reduzida a quantidade de microorganismos presentes, mediante lavagem, enxágüe e sanitização das superfícies (FARO; RÉGO, 1999; MARTINEZ, 1997). Dessa forma as práticas sanitárias devem ser empregadas em todas as etapas de produção de refeições.

Todas as etapas e procedimentos que garantam a inocuidade dos alimentos devem estar descritas em um Manual de Boas Práticas. (BRASIL, 2004)

O Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação deve ser o descritivo real dos procedimentos técnicos para cada estabelecimento em especial, envolvendo os pré-requisitos básicos para uma perfeita produção de alimentos, entre os quais:

- Adequação estrutural do estabelecimento;
- Controle da água para consumo;
- Controle das matérias primas;

- Controle de saúde dos funcionários;
- Controle integrado de pragas;
- Regras para visitantes;
- Responsabilidade técnica.

Com estas medidas se espera evitar as doenças transmitidas por alimentos (DTAs) que são causadas por fungos, bactérias, vírus e parasitas encontrados em alimentos ou água contaminados. Essa contaminação ocorre devido a manipulação inadequada, equipamentos sujos, temperaturas que favorecem a proliferação bacteriana, manipulação por pessoas contaminadas, reaquecimento inadequado, contaminação cruzada, falta de higiene pessoal, alimentos impróprios, insetos e roedores (FRANCO & LANDGRAF, 2002).

3.5.5 Segurança e saúde no trabalho

Para o correto funcionamento das UAN, é necessário um adequado planejamento físico, evitando problemas futuros de operacionalização, como interrupções no fluxo da unidade; cruzamentos desnecessários, oferecendo risco de contaminação cruzada entre os alimentos e de acidentes aos funcionários. Pode ocorrer ainda má utilização, localização e aproveitamento dos equipamentos, resultando na limitação do planejamento dos cardápios, falhas de dimensionamento e distribuição, deficiência no sistema de ventilação e, inclusive, aumento de custos (REGO E TEIXEIRA, 1990).

Para evitar transtornos como os listados acima, o planejamento e funcionamento de uma UAN deve considerar critérios adequados, apropriados ao tipo de trabalho desenvolvido nesse setor. A ergonomia auxilia na adequação do local de trabalho ao homem, tornando o ambiente mais propício para o desenvolvimento saudável e seguro das atividades.

Dos fatores considerados no ambiente do trabalho, alguns interferem diretamente na produção, como iluminação, ventilação, cor, ruído, temperatura e umidade. Outros proporcionam condições favoráveis, bem como localização, revestimento das paredes, pisos, instalações elétricas, mecânica, de vapor (REGO E TEIXEIRA, 1990).

Visando minimizar esse problemas, Abreu (2003) sugere:

Um dos meios para se reduzir as condições de trabalho inadequadas é a implantação de programas de segurança em UANs. Visto que a busca de um trabalhador saudável é constante nas empresas e nos serviços de segurança e higiene do trabalho, É de fundamental importância que os profissionais de saúde, inclusive os nutricionistas, se encarreguem para contribuir na melhoria das condições insalubres dos trabalhadores.

Para evitar acidentes de trabalho e doenças profissionais é necessário um conjunto de medidas técnicas e educativas como treinamentos sobre segurança do trabalho e importância do uso de equipamentos de proteção individual (EPI), reduzindo as condições inseguras no ambiente de trabalho.

3.5.6 Cardápios e decorações de pratos

O cardápio representa o início de todo o planejamento do processo produtivo e o resultado final do trabalho do nutricionista.

De acordo com Abreu et al. (2003): “Cardápio significa uma seqüência de pratos a serem servidos em uma refeição, ou todas as refeições de um dia ou por um período determinado.”

A autora afirma ainda que o cardápio é uma ferramenta que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para a administração da UAN, pois a partir de seu planejamento podem ser dimensionados os recursos humanos e materiais necessários, o controle de custos, as compras o estoque.

Ele também é um instrumento de venda, normalmente apresentado antes do consumo e sua divulgação poderá agir positivamente ou não sobre a vontade do cliente.

A UAN costuma ser um local onde os funcionários realizam a principal refeição do dia. Isso demonstra a importância da alimentação consumida que torna-se o exemplo de uma refeição planejada que é servida por um nutricionista.

Por ser o cardápio um instrumento de vendas é importante que o mesmo seja sempre atrativo na sua elaboração. Mas não só o cardápio deve ser elaborado, mas principalmente a preparação. Por isso, torna-se interessante a técnica de decoração de pratos, pois demonstra interesse em encantar o cliente com o serviço prestado, o produto oferecido, a alimentação. Os pequenos detalhes, decorações com alimentos ou toques diferenciados podem trazer um retorno inesperado, pois as pessoas utilizam todos os sentidos ao se alimentarem, sendo o visual, o primeiro a ser despertado (ORNELLAS, 2000).

3.6 A IMPORTÂNCIA DO SITE

Tanto a formação em nutrição quanto o mercado de trabalho do nutricionista têm passado por várias fases. Cada uma delas reflete a visão predominante em determinado período acerca da função desse profissional. Acompanhando o desenvolvimento do capitalismo no país, nos anos 60, as firmas privadas de alimentação representaram um novo mercado de trabalho. Essa expansão foi acompanhada paralelamente ao aumento da oferta de profissionais a partir da década de 70 e 80. Além disso, influenciou a formação acadêmica, que se voltou para a área de alimentação institucional (YPIRANGA & GIL, 1989 apud Costa, 2000).

Vasconcelos (2002) enfatiza essa transformação, dando ênfase à adoção de novas ferramentas tecnológicas:

Nas últimas décadas, tem ocorrido um crescente processo de ampliação dos campos de atuação profissional, que tem gerado uma demanda pela educação permanente do nutricionista e pela adoção de novos conhecimentos e ferramentas tecnológicas, particularmente na área de informática.

Abreu (2003) enfatiza que o nutricionista teve que começar a se adaptar a essa nova realidade, voltando-se para a busca de resultados, utilizando ferramentas eficientes e garantindo, não somente, refeições nutricionalmente adequadas e que proporcionassem satisfação aos clientes, como também, produzidas com eficiência, eficácia e custos adequados.

O tempo é absolutamente insubstituível. Tudo exige tempo, pois todo o trabalho acontece em um determinado espaço de tempo. A organização e o planejamento são essenciais para a administração do tempo e o conhecimento das atividades desenvolvidas no setor de alimentação é condição fundamental para um bom gerenciamento (ABREU et al, 2003).

No momento, o mundo convive com a sociedade do conhecimento. As mudanças e as inovações tecnológicas estão ocorrendo em ritmo tão acelerado, que, além dos fatores tradicionais de produção, é fundamental identificar e gerir e disponibilizar inteligentemente o conhecimento. Por isso se faz importante à criação de um *site* que facilite a busca por informações, agilize a tomada de decisão, gerando assim mais produtividade com a redução no tempo dispendido na procura por estas e crie um ambiente que otimize a comunicação entre os profissionais da área de Alimentações Coletivas.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

Este trabalho constituiu-se numa pesquisa experimental descritiva, inserida na área de Unidade de Alimentação e Nutrição. A seguir os materiais e métodos utilizados na elaboração:

4.1 MATERIAIS

4.1.1 Hardware

Notebook ACER - AMD Turion 2.2 GHz 1GB DDR (Computado Pessoal).

4.1.2 Software

Softwares utilizados para o desenvolvimento do site:

Windows Vista Home – Sistema Operacional da máquina utilizada para o desenvolvimento do site.

Microsoft Office Publisher 2003 – Programa para montar as páginas e posteriormente gerar o arquivo .htm para publicar na web.

Picasa 2 – Version 2.7 – Programa utilizado para a formatação das imagens que serão disponibilizadas no site.

Firefox/Versão 2.0.0.17 – Navegador livre, utilizado para verificar o conteúdo que está sendo publicado.

WS-FTP – programa utilizado para a transferência dos arquivos gerados no *notebook* para o servidor *web* onde é armazenado as páginas do *site*.

4.2 METODOLOGIA

A pesquisa baseou-se na construção ativa de um *website* sendo o seu referencial teórico o modelo de desenvolvimento de sites com fases de modelagem conceitual, de desenvolvimento e de implementação.

- Fase de Modelagem Conceitual:

Nessa fase buscou-se selecionar os conteúdos que constituiriam a informação a ser disponibilizada no *web site*. As fontes primárias de informação contituiram-se de livros, artigos de periódicos, materiais cedidos por nutricionistas e graduandas do curso de Nutrição da UFRGS e informações publicadas na *web*, desde que oriundas de fontes confiáveis

- Fase de Desenvolvimento:

Antes da construção das páginas *web*, as mídias (textos, imagens e animações) que fizeram parte do conteúdo, foram previamente preparadas com o uso de editor de texto e editor de imagem. Para a construção das páginas *Web* foi utilizado como plataforma um *software* de desenvolvimento visual (*Microsoft Office Publisher 2003*), evitando maior gasto de tempo com a escrita integral por códigos HTML.

- Implementação:

Nessa fase, o conteúdo da *web site* foi hospedado em um servidor comercial e foi escolhido o seguinte domínio: *www.uan.ntr.br*. A escolha pela terminação *.ntr.br* veio pelo fato do site não ter como objetivo ser comercial, onde normalmente é utilizada a terminação *.com* ou *.com.br*.

A título de curiosidade, quando foi realizada a requisição do domínio haviam apenas 88 registrados com a terminação *.ntr.br*, que é direcionado a paginas de nutrição do Brasil. Entretanto, isso não é uma obrigatoriedade, pois *sites* de nutrição também podem ter a terminação *.com* dependendo somente da preferência do seu responsável.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com a utilização cada vez maior da tecnologia como ferramenta de auxílio dentro das mais diversas áreas, a inexistência de um site de UAN até o dado momento é um atraso na participação em um mercado cada vez mais competitivo, pois a criação de um ambiente virtual é um diferencial que facilita a busca de conteúdo fidedigno e atualizado e a interação entre os profissionais da área.

Segundo Vaz (2003, p. 13):

As fontes e recursos para a formação profissional em UAN são ainda precários – pouca ênfase na universidade (visto que a maior parte do conhecimento teórico é focado para a área clínica), reduzida literatura abordando o tema no Brasil, escassos grupos de estudo e a inexistência de uma base de dados específica sobre esse mercado. Estes fatores dificultam a elaboração de trabalhos na área, mas não desestimulam a sua realização.

Procurando atender essas necessidades e apoiando-se no referencial teórico e metodológico relatados nesse trabalho, buscou-se uma solução para tornar possível a disseminação de dados, informações e conhecimentos da área.

A construção do site de UAN resultou em um hiperdocumento composto de 13 seções (também referidos no texto como tópicos), algumas com subdivisões. Estas podem ser observadas no quadro 1.

O site da UAN	
Legislações	
	Regulamentação Profissional
	Código de Ética
Agenda	
	Cursos
	Eventos
	Extensão
Oportunidades Profissionais	
	Concursos
	Vagas de Emprego e Estágio
Links	
	Gerais
	Fornecedores RS

	Receitas Culinárias
Facilidades p/ dia-a-dia	
	Sazonalidade de alimentos
	Porcionamentos
	Cortes carne de gado
	Equivalência de medidas, medidas caseiras e conversões
	Fator de Correção
	Modelos de Fichas Técnicas
	Decorações temáticas
	Modelo Básico de Manual
Conteúdos Técnicos	
	Artigos
	Seminários e Treinamentos
	Resoluções, Leis e Portarias
Sebo - ofertas de livros usados	
Dúvidas mais frequentes	
Mapa do Site	
Sobre o site	
Cadastre-se	
Listas de discussão	

Quadro 1 – Mapa do Site

Fonte: Elaborado pela autora

A seguir serão descritos os principais tópicos disponibilizados no site:

A página inicial do site permite ao usuário acessar as principais seções disponíveis. Ela é o ponto de partida para a procura de informações. Sua interface foi criada de forma a ser a mais simples possível, sem objetos animados, nem *banners* que possam tirar o foco do seu objetivo principal. Para isso foi proposto para a organização um modelo que respeitasse essas condições e pode ser visto na figura 1.

UAN - www.uan.ntr.br - Microsoft Internet Explorer

Arquivo Editar Exibir Favoritos Ferramentas Ajuda

Endereço <http://www.uan.ntr.br/index.htm>

uan.ntr.br
unidade de alimentação e nutrição

O site da UAN

[Início](#)

[Legislações](#)

[Agenda](#)

[Oportunidades Profissionais](#)

[Links](#)

[Facilidades dia-a-dia](#)

[Conteúdos Técnicos](#)

[Sebo - ofertas livros usados](#)

[Dúvidas mais frequentes](#)

[Mapa do Site](#)

[Sobre o Site](#)

[Cadastre-se](#)

[Lista de Discussão](#)

O segmento de alimentação coletiva cresceu significativamente nos últimos anos e evoluiu na mesma proporção. A maior demanda por serviços de alimentação e nutrição torna maior a necessidade de encontrar alternativas criativas e concretas que possibilitem a melhoria constante e sistemática de qualidade e produtividade destas organizações, garantindo um diferencial competitivo. Dessa maneira se fez necessária a criação de um site específico para Unidades de Alimentação e Nutrição, que tem por objetivos principais:

- Otimizar a comunicação com profissionais da UAN criando um ambiente colaborativo;
- Disponibilizar serviços e produtos;
- Manter a informação atualizada;
- Adquirir, organizar e disseminar dados, informações e conhecimento na área de UAN.

Figura 1 – Homepage

Fonte: Elaborado pela Autora

UAN - Legislações - Código de Ética

Arquivo Editar Exibir Favoritos Ferramentas Ajuda

Endereço http://www.uan.ntr.br/legislacoes_codigo.htm

uan.ntr.br
unidade de alimentação e nutrição

▶ Legislações - Código de Ética

Início

Legislações
[Regulamentação Prof.](#)
[Código de Ética](#)

Agenda

Oportunidades Profissionais

Links

Facilidades dia-a-dia

Conteúdos Técnicos

Sebo - ofertas livros usados

Dúvidas mais frequentes

Mapa do Site

Sobre o Site

Cadastre-se

Aqui podem ser encontradas as principais Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas. Elas estabelecem regras para serem obedecidas no exercício da profissão, que muitas vezes, são ignoradas ou até desconhecidas pelos profissionais. Seu descumprimento ocasiona punições dos profissionais que variam de uma simples advertência por escrito até o cancelamento da inscrição e proibição do exercício profissional. Estando em local de fácil acesso é possível que este *link* estimule a sua busca, divulgação, leitura e entendimento.

[Resolução CFN nº 334/2004](#)

[Resolução CFN nº 399/2007](#)

[Resolução CFN 419/2008](#)

Figura 2 – Código de Ética
Fonte: Elaborado pela Autora

Acessando o tópico Legislações e a seguir o *sublink* Código de Ética é possível visualizar as principais Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas. Sua presença neste *site* se faz importante visto que os mesmos estabelecem regras para serem obedecidas no exercício da profissão, que muitas vezes, são ignoradas ou até desconhecidas pelos profissionais. Seu descumprimento ocasiona punições que variam de uma simples advertência por escrito até o cancelamento da inscrição e proibição do exercício profissional. Estando em um ambiente virtual específico para nutricionistas de unidade de alimentação é possível que o mesmo estimule a busca, divulgação, leitura e entendimento de tais resoluções.

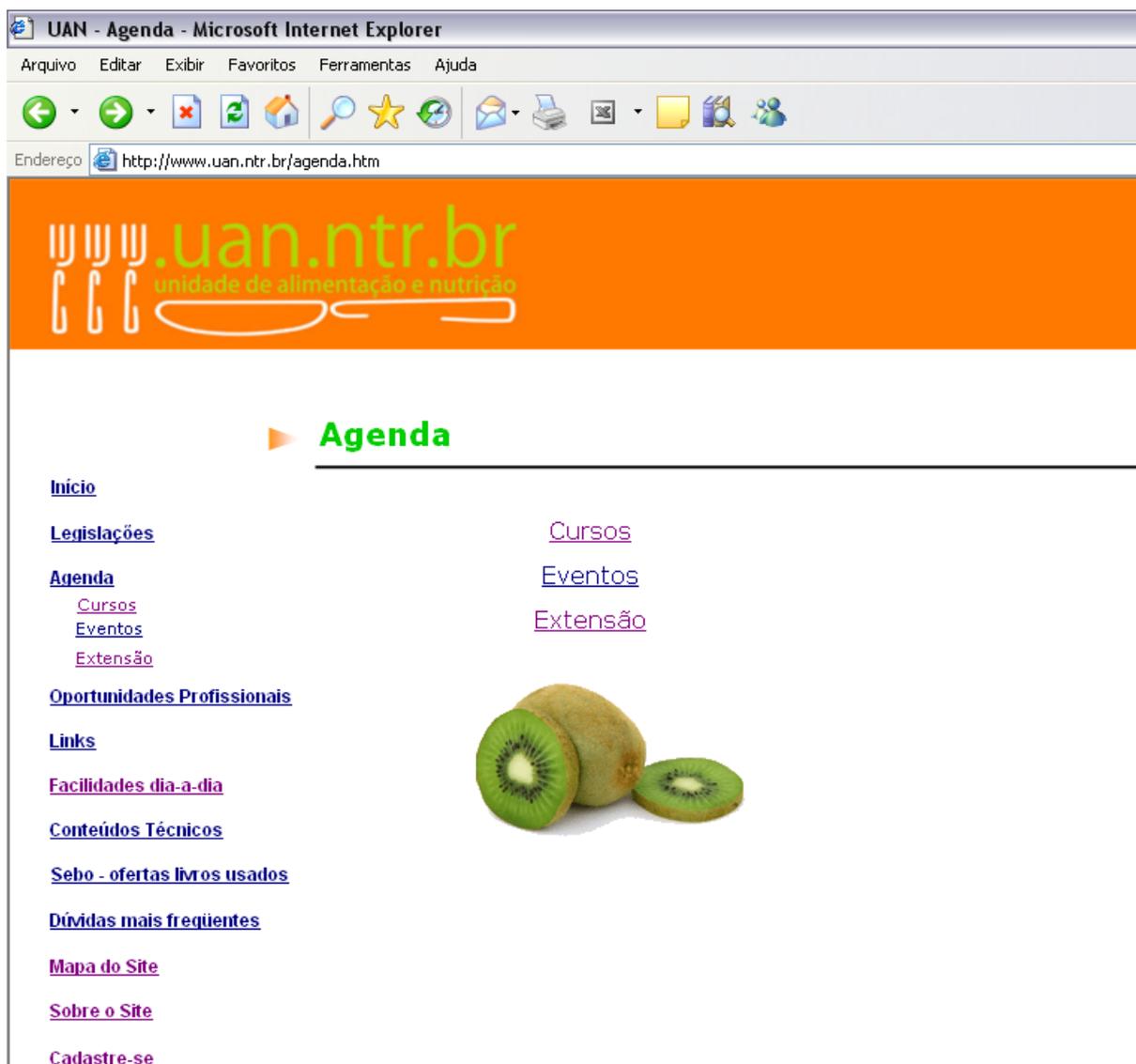


Figura 3 – Agenda

Fonte: Elaborado pela Autora

No tópico Agenda são detalhados cursos de extensão, pós-graduação e eventos de interesse aos profissionais da área de UAN. A visualização dos cursos de extensão e pós-graduação será disponibilizada com intuito de auxiliar os usuários do site a buscar um constante aperfeiçoamento.

Oportunidades - Vagas Emprego/Estágio

[Início](#)

[Legislações](#)

[Agenda](#)

[Oportunidades Profissionais](#)

[Concursos](#)

[Vagas Emprego/Estágio](#)

[Links](#)

[Facilidades dia-a-dia](#)

[Conteúdos Técnicos](#)

[Sebo - ofertas livros usados](#)

[Dúvidas mais frequentes](#)

[Mapa do Site](#)

[Sobre o Site](#)

[Cadastre-se](#)

www.catho.com.br

www.manager.com.br

www.bne.com.br

Ofertas de Empresas

Cadastre sua empresa



Figura 4 – Oportunidades Profissionais

Fonte: Elaborado pela Autora

Esse tópico permitirá ao usuário o acesso a sites que oferecem vagas de emprego e estágio. Empresas de Alimentação Coletiva poderão futuramente disponibilizar vagas direto no site.

O *link* Concursos, que também está inserido no tópico Oportunidades Profissionais, conduzirá ao edital do mesmo.

Início - Microsoft Internet Explorer

Arquivo Editar Exibir Favoritos Ferramentas Ajuda

Endereço http://www.uan.ntr.br/links_fornecedores.htm

uan.ntr.br
unidade de alimentação e nutrição

Links - Fornecedores

Nesta página estão disponibilizados alguns contatos de fornecedores do estado do Rio Grande do Sul, em especial da Grande Porto Alegre.

Início#

Legislações

Agenda#

Oportunidades Profissionais

Links

- [Gerais](#)
- [Fornecedores](#)
- [Receitas Culinárias](#)

Facilidades dia-a-dia

Conteúdos Técnicos

Sebo - ofertas livros usados

Dúvidas mais frequentes

Mapa do Site

Sobre o Site

Cadastre-se

Dedetizadora
Combate e Prevenção Total a Insetos
- Imunizadora Riograndense -
E-mail: imuniza.riograndense@terra.com.br
Telefone - (51) 3592 6533 / 9205 6026

EPI
Consultoria em Segurança do Trabalho
- Volpato -
E-mail: adm@volpatoebrum.com.br
Telefone: (51) 3588 9949 / Juliana Volpato : (51) 9948 9037 / Marcio Ricardo Brum : (51) 9112 6802

Linha completa de artigos para bares, restaurantes, churrascarias e hotéis
- Comercial Knetig – Porcelanas e Talheres
E-mail: comercial@knetig.com.br
Telefone: (51) 3343 0251 / 3343 2156 / 3343 6773 Esc.: (51) 3343 2100

Produtos Eletrônicos
- AKSO –
Site: www.akso.com.br
E-mail: vendas@akso.com.br
Telefone: (51) 3566 1717

Figura 5 – Links de Fornecedores

Fonte: Elaborado pela Autora

A figura acima apresenta uma lista contendo alguns fornecedores solicitados com frequência em uma UAN. O objetivo dessa página é facilitar a busca destes, tornando-se uma importante ferramenta de trabalho para os compradores do mercado de refeições coletivas.

The screenshot shows a Microsoft Internet Explorer browser window. The address bar displays 'http://www.uan.ntr.br/facilidades.htm'. The page header is orange with the logo 'uan.ntr.br unidade de alimentação e nutrição'. The main content area is titled 'Facilidades para o dia-a-dia' and includes a description: 'Uma forma rápida e fácil de acessar informações que são usadas na UAN com frequência, ainda evitando que as informações torne-se obsoletas.' Below this, there are two columns of links. The left column includes: Início, Legislações, Agenda, Oportunidades Profissionais, Links, Facilidades dia-a-dia (with sub-links: Sazonalidade, Porcionamentos, Cortes do Boi, Medidas e Equivalências, Fator de Correção, Modelo de Fichas Técnicas, Cardápio e decoração, Modelo Básico de Manual), Conteúdos Técnicos, Sebo - ofertas livros usados, and Dívidas mais frequentes. The right column includes: Sazonalidade de Alimentos, Porcionamentos, Cortes do Boi, Medidas e Equivalências, Fator de Correção, Modelo de Ficha Técnica, Cardápio e Decoração, and Modelo Básico de Manual.

Figura 6 – Facilidades para o dia-a-dia

Fonte: Elaborado pela Autora

Acessando o tópico Facilidades para o dia-a-dia o usuário irá se conectar às seguintes utilidades: sazonalidade, porcionamentos, cortes da carne de gado, equivalentes e medidas caseiras, fator de correção, modelos de fichas técnicas, decorações temáticas e modelo básico de manual de boas práticas.

Outros itens serão adicionados futuramente conforme solicitação e/ou sugestão dos usuários do *site* - nesta página e no *site* como um todo - afinal, como já citado anteriormente neste trabalho, as tecnologias de informação e comunicação possibilitam a exponencialização da capacidade de aprender e lucrar com o compartilhamento da informação e do conhecimento.

A figura a seguir mostra a página de Artigos, que encontra-se dentro do tópico Conteúdos Técnicos, onde também podem ser encontrados os *sublinks* Seminários e Treinamentos e o *sublink* Resoluções, Leis e Portarias.

The screenshot shows a Microsoft Internet Explorer browser window displaying the website 'UAN - Conteúdos Técnicos - Artigos'. The address bar shows 'http://www.uan.ntr.br/conteudos_artigos.htm'. The website header is orange with the logo 'uan.ntr.br unidade de alimentação e nutrição'. The main content area is titled 'Conteúdos Técnicos - Artigos' and includes a list of articles for study and improvement. A left sidebar contains various navigation links.

Conteúdos Técnicos - Artigos

[Início](#)

[Legislações](#)

[Agenda](#)

[Oportunidades Profissionais](#)

[Links](#)

[Facilidades dia-a-dia](#)

[Conteúdos Técnicos](#)

[Artigos](#)

[Seminários/Treinamentos](#)

[Resoluções/Leis/Portarias](#)

[Sebo - ofertas livros usados](#)

[Dúvidas mais frequentes](#)

[Mapa do Site](#)

[Sobre o Site](#)

[Cadastre-se](#)

Artigos para contribuir com seu estudo e aperfeiçoamento:

- [A qualidade das refeições de empresas cadastradas no PAT da cidade de São Paulo - 2008](#)
- [Adequação nutricional do almoço de uma UAN De Guarapuava - PR - 2007](#)
- [Análise custo-efetividade e índice de qualidade da refeição aplicados à Estratégia Global da OMS - 2008](#)
- [Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas - 2008](#)
- [Controle de perdas de carotenóides em hortaliças preparadas em unidade de alimentação e nutrição hospitalar - 2007](#)
- [Doença venosa e sua relação com as condições de trabalho no setor de produção de refeições - 2008](#)
- [Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar - 2007](#)
- [Monitoramento de tempo e temperatura de distribuição de preparações à base de carne em escolas municipais de Natal \(RN\), Brasil - 2008](#)
- [Occurrence and genetic characterization of Listeria spp. In minimally processed vegetables commercialized in Porto Alegre, Brazil - 2007](#)

Figura 7 – Conteúdos Técnicos - Artigos

Fonte: Elaborado pela Autora

A página de artigos tem a intenção de disponibilizar os trabalhos mais relevantes e atualizados, além de tornar essas publicações acessíveis a todos, facilitando o seu encontro na rede. É necessário destacar também página de Seminários e Treinamentos que oferece a possibilidade de baixar apresentações em formato .pdf, mostrando o nome do autor da apresentação e mencionando o mesmo na página de colaboradores do site.

Sebo - Ofertas de Livros Usados

Vendas de livros usados e materiais diversos podem ser realizada através desta página. Para isso, é necessário mandar um e-mail para o contato do site com informações à respeito do material a ser ofertado (preferencialmente com foto deste). O administrador do site irá inserir a oferta na página virtual. Quem tiver interesse pelo material também deve entrar em contato com a administração do site.

Links

- [Início](#)
- [Legislações](#)
- [Agenda](#)
- [Oportunidades Profissionais](#)
- [Links](#)
- [Facilidades dia-a-dia](#)
- [Conteúdos Técnicos](#)
- [Sebo - ofertas livros usados](#)
- [Dúvidas mais frequentes](#)
- [Mapa do Site](#)
- [Sobre o Site](#)
- [Cadastre-se](#)
- [Lista de Discussão](#)

AS ARMADILHAS DE UMA COZINHA

MANUAL DE HIGIENE

Faça do ALIMENTO o SEU MEDICAMENTO
R\$ 19,00

MANUAL PARA FUNCIONÁRIOS NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E TRATAMENTO PARA COZINHAS HOSPITALARES
R\$ 10,00

DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER
R\$ 80,00

Figura 8 – Sebo

Fonte: Elaborado pela Autora

Vendas de livros usados e materiais diversos podem ser efetivados através do item Sebo. Para isso, é necessário mandar um *e-mail* para o contato do *site* com informações à respeito do material a ser ofertado (preferencialmente com foto deste). O administrador do *site* irá inserir a oferta na página virtual e, posteriormente, com a evolução deste e o cadastro dos usuários, essa tarefa poderá ser realizada pela própria pessoa.

O último item a ser descrito é a Lista de Discussão, uma ferramenta gerenciável pela Internet que permite a um grupo de pessoas a troca de mensagens

via *e-mail* entre todos os membros do grupo, ou ainda diretamente na página que é oferecida. Esse serviço ainda não encontra-se disponível no site e terá início tão logo seja disponibilizado o cadastro do usuário.

6 CONCLUSÃO

A Internet é considerada hoje, um importante meio de comunicação tão poderosa quanto a televisão e o rádio em épocas anteriores. Ela possui uma grande quantidade de informações que podem ser utilizadas a qualquer momento e de qualquer parte do mundo.

O avanço tecnológico, a globalização e a mudança exigida das pessoas no ambiente de trabalho determinam uma nova postura profissional, inclusive dos Nutricionistas de Unidades de Alimentação. Mais do que conhecimento, ele precisa de atualização constante, por meio da sua educação permanente e a informática é uma ferramenta imprescindível para facilitar esta aprendizagem em qualquer ambiente, no trabalho ou fora dele. Sendo assim, é imprescindível que o profissional domine esta área de conhecimento e a aprimore, contribuindo para a divulgação do conhecimento e crescimento a nível individual e coletivo.

A construção do *site* para Unidades de Alimentação e Nutrição foi uma tarefa árdua, tanto no sentido da organização do material disponibilizado quanto no das dificuldades envolvidas na sua construção, incluindo nestas a definição do design e a estrutura, intuitiva, que buscou oferecer facilidade na busca dentro do mesmo durante a navegação.

Ele é composto por informações pertinentes ao cotidiano daqueles que trabalham com produção de alimentos, reunindo elementos que facilitam a jornada de trabalho diária. O *site* permite o acesso rápido e barato aos mais variados tipos de assuntos e materiais funcionando também como um guia na busca por informações na *web*.

Compartilhar conhecimento através do site permitirá a aplicação mais inteligente das melhores idéias e do trabalho de cada indivíduo, além de proporcionar sua atualização constante. Para que esse compartilhamento seja possível é necessário abastecer o site com fontes e referências confiáveis através de: profissionais da área da saúde, artigos reconhecidos, atualização das

legislações e conselhos de classe e materiais didáticos concedidos por professores e conselheiros de nutrição.

Futuramente o site será aberto para que diversos colaboradores possam participar ativamente divulgando suas experiências, pois o ideal seria criar um site que fosse gerenciado por áreas, delegando a diferentes detentores de conhecimento a responsabilidade pela produção e publicação do conteúdo, pois o mesmo exige dedicação para que a informação seja confiável e atualizada.

A inserção das tecnologias como páginas virtuais na área de Alimentação Coletiva devem ser aprimoradas uma vez que sua utilização pode trazer benefícios exponenciais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABERC. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade** . 2 ed. São Paulo, 1995.

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.N.G. **Indicadores de Qualidade e Produtividade para Unidades de Alimentação e Nutrição: Uma Reflexão Teórica**. Nutrição em Pauta, v. XI, p. 56-61, 2003.

ALBRECHT, Karl. **A terceira revolução da qualidade**. HSM Management, São Paulo, v.4, n.17, nov./dez. 1999.

ANSALONI, J. A. Situação de Trabalho dos Nutricionistas em Empresas de Refeições Coletivas de Minas Gerais: trabalho técnico, supervisão ou gerência? **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 12, n.3, p. 241-260, set./dez., 1999.

ANGELONI, M. T. **Elementos intervenientes na tomada de decisão**. Ci. Inf. vol.32 no.1 Brasília Jan./Apr. 2003.

BARBOSA, N.. **Ferramentas da qualidade: controle, produtividade e eficiência**. Revista Nutrição Profissional, Ano IV, março/abril 2008.

BENITEZ, Z. R. **Os gerentes atuando como facilitadores da comunicação interpessoal para incrementar a criação do conhecimento organizacional**. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2001.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004.

CAVALCANTI, M.; GOMES, E.; PEREIRA, A. **Gestão de empresas na sociedade do conhecimento**. 4.ed. Editora Campus. Rio de Janeiro. 2001.

COSTA, N. M. S. C. **A formação do nutricionista: educação e contradição**. Goiânia: Editora UFG, 2000.

CRAWFORD, Richard. **Na era do capital humano : o talento, a inteligência e o conhecimento como forças econômicas - seu impacto nas empresas e nas decisões de investimento**. São Paulo: Atlas, 1994.

ÉVORA, Y. D. M.; SANCHES, P. R. **Construção de um *Website* para a divulgação de conhecimento em Informática em Enfermagem**. Universidade de São Paulo, 2004. Disponível na Internet via: <<http://telemedicina.unifesp.br/pub/SBIS/CBIS2004/trabalhos/arquivos/568.pdf>>. Arquivo acessado em setembro de 2008.

FARO Z. P; RÊGO J. C. **Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.

FRANCO, B.G.M; LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos**. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

JUNIOR, J. G. **Informática na Produção Publicitária: Escola e Agência. Dissertação de Mestrado em Comunicação Social. São Paulo, 1997** - Disponível na Internet via: <<http://www.eca.usp.br/alaic/Livro%20GTP/informatica.htm>>. Arquivo acessado em agosto de 2008.

LANCHARRO, E. A. et al., **Informática Básica**. São Paulo: Makron Books, 1991.

LANZILLOTTI, H.S. Terceirização em serviços de alimentação: ensaio exploratório. **Revista de Nutrição PUCAMP**, Campinas, v. 9, n. 1, p. 9-35, jan/jun. 1996.

LOOMIS, Charles P.; BEAGLE, J. Allan. **Rural sociology: the strategy of change**. Prentice Hall, 1957.

MACHLUP, F. **Semantic quirks in studies of information. In The study of information**. Nova York: John Wiley & Sons, 1983.

MAÑAS, A.V. **Administração de sistemas de Informação**. São Paulo 6º Ed: Érica, 2002.

MARTINEZ, M. N. **Código Sanitário**, São Paulo, Varela, 1997.

MATSUSHITA, K. **Não vivemos somente pelo pão: um sistema de negócio, um princípio de gerenciamento**. Japão, Daí Nippon Printing Co. Ltda, 1988.

MATURANA, H. *The quest for the intelligence of intelligence*. *Journal of Social and Biological Structures*. Vol. 3, 1980.

MTE - **Ministério do Trabalho e Emprego**. Disponível em: <www.mte.gov.br/pat> Acessado em 24/11/2008.

NUNES, S. R. L. **O Papel do Nutricionista na Produção de Refeições para Coletividades**. In: **Simpósio Sul-Brasileiro de Alimentação e Nutrição: história, ciência e arte**, 1, 2000, Florianópolis. Anais. Florianópolis: UFSC, Departamento de Nutrição, 2000.

NUTRIÇÃO BRASIL. Como funciona o setor de alimentação coletiva no Brasil. **Revista Nutrição Brasil**. Ano 1, n. 1, mai/jun, 2002, p. 26-27.

ORNELLAS, L. H. **A Alimentação através dos tempos**. 2 ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

PRIMO A., **Interação Mediada por computador: comunicação, cibercultura, cognição**. Porto Alegre: Sulina, 2007.

PROENÇA, R.P.C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 2000.

REGO, J. C.; TEIXEIRA, S. M. F. G. Aspectos físicos das unidades de alimentação e nutrição. in TEIXEIRA, S. M. F. G. *et al.* **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1990.

RESTREPO, J. Mariluz. **Comunicación para la dinámica organizacional. Colombia: Signo y Pensamiento, n.º 26 (XIV)** Universidad Javeriana: Facultad de Comunicación y Lenguaje, 1995, 9991-96.

RIBEIRO, C.S.G. **Análise de perdas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) Industriais**. Estudo de caso em restaurantes industriais. 2002. 115 p. Dissertação de Mestrado em Engenharia – Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis – SC.

ROSA, C.A.S. **Internet: história, conceitos e serviços**. São Paulo (SP): Editora Érica; 1998.

SANTANA, A.M.C. **A abordagem ergonômica como proposta para a melhoria do trabalho e da produtividade em serviços de alimentação.** 1996. 223 p. Dissertação de Mestrado em Engenharia – Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis - SC.

SILVA, C. G. **MeCPC – Metodologia para construção de portais corporativos.** Recife, 2008.

SILVA Jr, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 5 ed. São Paulo: Varela, 1995.

TEIXEIRA, H. J.; ANDREWS, C. W. **Participação da comunidade e qualidade de ensino: algumas considerações sobre o papel do poder público.** São Paulo: Revista de Administração, n. 1, janeiro/março de 1998.

TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2000.

TERRA, J. C. **Gestão do Conhecimento: o grande desafio empresarial.** São Paulo: Negócio Editora, 2000.

TITÃO, F.P.; VIAPIANA, N. Revista ACB: **A importância da organização da informação no século xxi: reflexões.** Florianópolis, v.13, n.1, jan./jun., 2008.

TOMAÉL, M. I. **Do compartilhamento da informação ao conhecimento coletivo.** In: Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação - ENANCIB, Marília, 2006. Disponível na Internet via: <<http://www.portalppgci.marilia.unesp.br/enancib/viewabstract.php?id=78>> Arquivo acessado em outubro de 2008.

VASCONCELOS, F.A.G. **O nutricionista no Brasil: uma análise histórica.** Rev. Nutr., v. 15, n^o 2, p. 127-138. 2002.

VAZ C. S. **Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial.** Brasília. 2^o Edição, 2003.

VIANNA, M.A.F. & JUNQUEIRA, L.A.C. **Gerente total: como administrar com eficácia no século XXI.** São Paulo: Editora Gente, 1996.

GLOSSÁRIO

Arquivo htm: também conhecido como "HTML" que vem a ser um acrônimo para a expressão *HyperText Markup Language*, que significa *Linguagem de Marcação de Hipertexto* que é uma linguagem utilizada para produzir páginas na Web. Documentos HTML podem ser interpretados por navegadores.

Hardware: é a parte física do computador. A máquina onde serão realizadas as tarefas da criação através dos softwares que são instalados no mesmo.

Homepage: É a pagina principal ou de abertura de um serviço ou *site*. A partir da homepage, pode-se acessar as demais páginas do site ou serviço. Há quem atribua esse nome a qualquer página da *web*.

Web site: também referido como site ou ambiente virtual.

Print screen: é uma tecla comum nos teclados de computador. No Windows, quando a tecla é pressionada, captura em forma de imagem tudo o que está presente na tela.

Software: programas que são executados no hardware que executam tarefas diversas para realizar as funções necessárias para o desenvolvimento do site (ex. Publisher), assim como a visualização do site (ex. navegador Mozilla Firefox).

URL: Um URL (de *Uniform Resource Locator*), em português *Localizador de Recursos Universal*, é o endereço de um recurso disponível em uma rede; seja a Internet, ou uma rede corporativa, uma intranet. Uma URL tem a seguinte estrutura: www.uan.ntr.br.