

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA PRÓ-REITORIA DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO EM CIÊNCIAS
DA SAÚDE E DO MEIO AMBIENTE**

TATIANE CHIAPARINI

**GESTÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: PROPOSTA DE
ENSINO**

**VOLTA REDONDA
2022**

FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA PRÓ-REITORIA DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO EM
CIÊNCIAS DA SAÚDE E DO MEIO AMBIENTE

GESTÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: PROPOSTA DE
ENSINO

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Ensino em Ciências da Saúde e do Meio Ambiente do UniFOA como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre.

Aluno:

Tatiane Chiaparini

Orientador:

Prof. Dr. Júlio César Soares Aragão

FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

C532g Chiaparini, Tatiane
Gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição: proposta de ensino.

/ Tatiane Chiaparini. - Volta Redonda: UniFOA, 2022. 93 p.

Orientador (a): Prof. Dr. Júlio César Soares Aragão

Dissertação (Mestrado) – UniFOA / Mestrado Profissional em Ensino em Ciências da Saúde e do Meio Ambiente, 2022.

1. Ciências da saúde - dissertação. 2. Alimentação coletiva - nutricionista. 3. Ensino. I. Aragão, Júlio César Soares. II. Centro Universitário de Volta Redonda. III. Título

Com gratidão dedico este trabalho à
minhafamília que com muita torcida e
incentivo estiveram ao meu lado
durante todo este percurso.

Agradeço aos professores do Mestrado por todo o aprendizado, e em especial ao meu orientador por sustentar todos os meus anseios e iluminar o caminho.

RESUMO

A proposta da dissertação baseia-se na percepção do pesquisador da necessidade de proporcionar a qualificação do nutricionista com um produto de ensino para contribuição ao profissional nutricionista para a gestão das unidades de alimentação e nutrição, ampliando o conhecimento, com a troca de experiências, vivência e aproximação do profissional com a realidade do mercado de trabalho refletindo a hipótese norteadora do estudo. A alimentação é uma questão que envolve a nutrição, aspectos ambientais, culturais e psicológicos ligados à sobrevivência do indivíduo, além das relações sociais, qualidade de vida e produtividade. O mercado de alimentação abrange refeições feitas em casa ou fora dela nas Unidades de Alimentação e Nutrição. O objetivo geral deste estudo é contribuir com a formação e qualificação do profissional nutricionista em alimentação coletiva na unidade de alimentação e nutrição e como objetivos específicos realizar estudo descritivo por meio de revisão bibliográfica sobre a gestão e atuação do nutricionista nas unidades de alimentação e nutrição nas bases de dados Scientific Electronic Library Online, Portal de Periódicos e na Biblioteca Virtual em Saúde e Google Acadêmico, com os descritores: Gestão, Nutricionista, Alimentação Coletiva, Ensino e suas combinações. Além do estudo, também será elaborado um produto de ensino que contribua com a qualificação dos nutricionistas, necessidade inerente de sua profissão.

Palavras-chave: Alimentação coletiva. Ensino. Gestão. Nutricionista.

ABSTRACT

The dissertation proposal is based on the researcher's perception of the need to provide nutritionist qualification with a teaching product to contribute to the professional nutritionist for the management of food and nutrition units, expanding knowledge, with the exchange of experiences, experience, and approximation of the professional with the reality of the labor market, reflecting the study's guiding hypothesis. Food is an issue that involves nutrition, environmental, cultural, and psychological aspects linked to the individual's survival, in addition to social relationships, quality of life and productivity. The food market includes meals eaten at home or outside in the Food and Nutrition Units. The general objective of this study is to contribute to the training and qualification of professional nutritionists in collective feeding in the food and nutrition unit and as specific objectives to carry out a descriptive study through an integrative review on the management and performance of the nutritionist in the food and nutrition units in the Scientific Electronic Library Online, Journal Portal and the Virtual Health Library and Academic Google databases, with the descriptors: Management, Nutritionist, Collective Food, Teaching and their combinations. In addition to the study, an educational product that contributes to the qualification of nutritionists, an inherent need of their profession, will also be developed.

Key-words: Collective Food. Management. Nutritionist. Teaching.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
1.1 JUSTIFICATIVA	18
1.2 PERGUNTA NORTEADORA	19
1.3 PROPOSIÇÃO	19
2 OBJETIVOS	19
2.1 GERAL	19
2.3 ESPECÍFICOS	19
3 TEORIA DE APRENDIZAGEM	20
4 PERCURSO METODOLÓGICO	24
4.1 COLETA DE DADOS	24
4.2 RESULTADOS DA PESQUISA BIBLIOGRÁFICA	30
4.3 A UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	30
5 ELABORAÇÃO DO PRODUTO	37
5.3 VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO	38
6 PRODUTO	39
6.1 ESTRUTURA DO CURSO	43
6.2 EMENTA DO CURSO	45
6.3 OBJETIVO DO CURSO	45
6.4 PÚBLICO ALVO	45
6.5 DURAÇÃO DO CURSO	45
6.6 RECURSOS DIDÁTICOS	45
7 PROCESSO DE APRENDIZAGEM	45
8 ANÁLISE DE RISCO E BENEFÍCIOS	48
9 APLICAÇÃO DO PRODUTO	48
10 RESULTADO	48
11 CONSIDERAÇÕES FINAIS	53

REFERÊNCIAS.....	54
------------------	----

LISTA DE ABREVIATURAS

AND	<i>Academy of Nutrition and Dietetics</i>
BVS	Biblioteca Virtual em Saúde
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CoEPS	Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos
CVC	Coeficiente de Validade de Conteúdo
DeCS	Descritores em Ciências da Saúde
DCN	Diretrizes Curriculares Nacionais
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
Unifoa	Centro Universitário de Volta Redonda

APRESENTAÇÃO

A graduação em nutrição nos permite conhecer integralmente as três grandes áreas de atuação do nutricionista: nutrição clínica, alimentação coletiva, saúde coletiva sendo que desde a década de 90 o mercado de trabalho está tendo uma maior absorção do profissional de alimentação coletiva. Em 22 anos de formação como nutricionista, atuando em alimentação coletiva nas unidades de alimentação e nutrição, especificamente em cozinhas industriais, tive a grata satisfação de vivenciar experiências diversas em muitos cenários. A partir da minha graduação continuei a buscar por qualificação e especialização na área de gestão, o que me permitiu uma formação consistente voltada para administração das unidades de alimentação e nutrição. Encontrei muitos desafios pelo caminho que só fortaleceram a necessidade do meu aprendizado contínuo, e por isso, a busca pelo mestrado, que ocorreu em um momento em que pude perceber que outros profissionais também buscam por uma qualificação e especialização e que esta área da nutrição pode proporcionar um vasto campo de pesquisa ainda escasso. Diante disso e com a oportunidade do mestrado profissional, resolvi produzir um produto de ensino para contribuir com a formação e atuação prática do nutricionista nas unidades de alimentação e nutrição. Para fundamentar o produto, foi realizada uma pesquisa bibliográfica com o propósito de conhecer as publicações relativas à gestão das unidades de alimentação e nutrição e buscar também o estudo da teoria social cognitiva para apoiar a construção do produto de ensino. Desse modo o produto abrange de maneira prática as ações e os processos de gestão das unidades e permite ao profissional ancorar seu aprendizado e prática profissional. Nesta área da nutrição, o profissional precisa desenvolver um perfil de liderança e dedicação ao contínuo aprendizado para que consiga atender aos desafios do mercado de trabalho que é cada vez mais exigente, podendo assim ir cada vez mais longe na busca da construção de conhecimento e aprendizado.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil o primeiro curso de nutrição foi criado em 1939, na faculdade de saúde pública da universidade de São Paulo, frente a um contexto de implantação das bases para a consolidação de uma sociedade capitalista urbano industrial, onde o principal desafio que se colocava a este profissional era a superação do perfil epidemiológico nutricional daquele contexto, quase 30 anos após, se deu a regulamentação da profissão que por sua vez ocorreu em 24 de abril de 1967, cinco anos após em 1972 o Ministério da Educação estabeleceu a duração de quatro anos para a conclusão do curso dividido em oito semestres e foi criado o primeiro programa nacional de alimentação e nutrição que impulsionou o nutricionista para o mercado de trabalho (BRASIL, 1991).

Os parâmetros numéricos mínimos de referência por área de atuação do nutricionista e a definição de suas atribuições está disposto na resolução nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 que dá também outras providências, como as atribuições específicas do nutricionista na unidade de alimentação e nutrição (CONCELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 2018).

Dentre as atribuições do profissional temos como principais: elaborar cardápio com as necessidades nutricionais da clientela, informando os ingredientes, conteúdo energético, nutrientes e aditivos, coordenar atividades de boas práticas de manipulação, desde o recebimento, armazenamento dos produtos perecíveis, descartáveis e de higiene, e outros, elaborar e implantar as fichas técnicas da produção e preparo dos alimentos, supervisionar a todas as etapas de produção, responsável também por treinar seus funcionários, elaborar e manter atualizados os procedimentos operacionais, promover educação nutricional para a clientela, fazer controles de desperdício, elaborar e implantar os procedimentos operacionais específicos da unidade de alimentação e nutrição e participar de atividades de gestão de custos e supervisão dos processos, entre outras (CONCELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 2018).

A ciência da Nutrição busca pesquisar, conhecer e interpretar todos os

fenômenos relacionados aos alimentos e aos nutrientes, estuda todos os mecanismos por meio dos quais seres vivos recebem e utilizam os nutrientes, a composição dos alimentos, os fenômenos e as necessidades para o bom funcionamento do organismo (PAIVA, 2018).

Nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para o curso de graduação em Nutrição, o profissional nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, deve estar capacitado a atuar visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição sejam importantes para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida. Essa atuação deve ser pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural (CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 2001).

As DCN são compostas por competências e habilidades, sendo que seis delas são gerais, comuns para os cursos da área de saúde, deste modo o currículo deve estar pautado por competências e habilidades com o desenvolvimento gradual e permanente. Essas competências são descritas no quadro 1:

Quadro1: Competências comuns para as áreas de saúde

Competência	Descrição da Competência
1	Atenção à saúde
2	Tomada de decisões
3	Comunicação
4	Liderança
5	Administração e gerenciamento
6	Educação permanente

Fonte: (FRANCO; CUBAS; FRANCO, 2014).

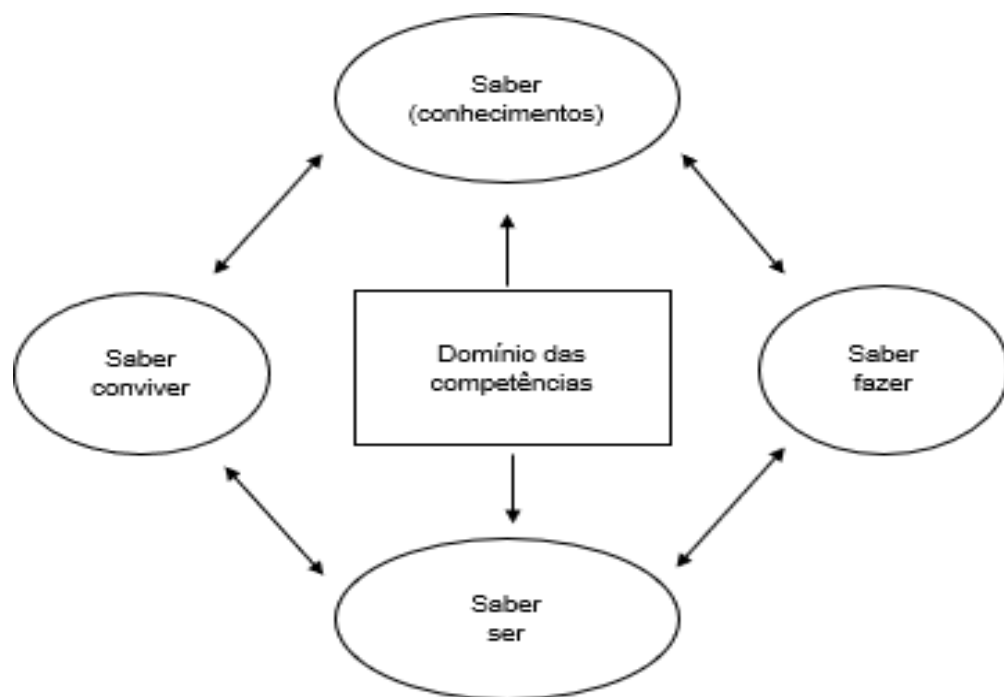
Os cursos de graduação, independente da área, estão contidos em um espaço de tempo determinado, com duração de alguns anos; porém, os processos da prático trabalho permanecem, tornando-se o ambiente ideal para estabelecer processos contínuos de ensino aprendizagem, diretamente articulados com a prática. Assim, seria papel da universidade desenvolver as competências para aprender permanentemente, centralizando o próprio estudante no processo de autoaprendizagem (LIMA; RIBEIRO, 2016).

As orientações para a elaboração dos currículos, a serem adotadas por

todas as instituições de ensino superior, dentro da perspectiva de assegurar flexibilidade, diversidade e qualidade da formação oferecida aos estudantes, busca garantir uma sólida formação básica e preparar o futuro graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional (ALVES; MARTINEZ, 2016).

Na formação profissional, as competências a serem estimuladas são aquelas que deverão estar centradas: na compreensão de conhecimentos adquiridos; na elaboração de críticas e argumentos; na comunicação clara e explícita; no trabalho em equipe; no compromisso ético; na aplicação dos conhecimentos à prática profissional; no entendimento da cultura, crenças e costumes; na compreensão da diversidade; habilidades estas que integram os pilares das competências expressas na Figura 1 (COTTA; COSTA; MENDONÇA, 2015).

Figura 1: Competências necessárias ao longo do aprendizado



Adaptado de (COTTA; COSTA; MENDONÇA, 2015).

Os métodos e modelos não tradicionais de ensino, quando bem estruturados e fundamentados, podem ser a resposta para este aprendizado, auxiliando na construção de uma formação de nível superior integral, agregando competências e preparando profissionais melhores e mais competitivos. As universidades e instituições de ensino superior, portanto, junto ao corpo docente, possuem importante

papel na formação desse perfil profissional, exigido pelo mercado, sendo necessárias, para tanto, adequações no processo de ensino e aprendizagem que auxiliem o educando a construir tais competências para o mercado de trabalho (LACERDA; SANTOS, 2018).

O tema alimentação é, sem dúvida, um dos mais complexos e relevantes para a vida dos seres vivos, considerando-se que as questões envolvendo a nutrição e seus determinantes biológicos envolvem aspectos ambientais, culturais e psicológicos, não estando ligadas apenas à sobrevivência do indivíduo e da espécie, mas também às relações sociais, à qualidade de vida e à produtividade (SANTOS, 2019).

O mercado de alimentação contempla as refeições feitas fora de casa, ou seja, é representado por todos os estabelecimentos envolvidos com a produção e a distribuição de alimentos, ingredientes, equipamentos e refeições, para qualquer tipo de coletividade, estas são denominadas de alimentação coletiva e alimentação comercial, a exemplo das servidas em empresas, escolas, hospitais, asilos, prisões, restaurantes, entre outras (MUTTONI, 2017).

Nas duas últimas décadas, empresas e instituições passaram por mudanças radicais nos seus modelos de gestão. Nesse sentido, palavras como qualidade, produtividade, custos e satisfação do cliente tomaram conta do mercado e tornaram-se fatores básicos para a sobrevivência organizacional. Essas mudanças se intensificaram, exigindo que o mercado de alimentação coletiva acompanhasse estatendência por meio da atualização de conhecimentos técnicos e administrativos no gerenciamento de Serviços de Alimentação e Nutrição, também chamados, mais recentemente, de Unidades de Alimentação e Nutrição (SANTOS, 2019).

A formação de profissionais em saúde críticos, reflexivos e transformadores de suas realidades está intimamente ligada às concepções pedagógicas que estimulem ao autoaprendizado, o que pode ser adotado nas práticas profissionais exigidas no mercado de trabalho. Sendo assim, a discussão e a vivência de métodos de aprendizados podem se tornar importante estratégia para a instrumentalização e a atuação do profissional (MACEDO *et al.*, 2018).

A inovação de métodos de ensino/aprendizagem estabelece relação direta com a autonomia, a cidadania e o aprender na/pela/para a prática, interligam saberese visam

a reinserção dos objetos de estudo ao seu contexto macro (LIMA; RIBEIRO, 2016).

O avanço tecnológico acelerado através das mídias a comunicação mundial permitindo acesso crescente a novos conhecimentos em uma sociedade multicultural, repleta de informações diversas que exige um currículo cada dia mais sinérgico entre a escola e a realidade da profissão (GONÇALVES; VAGULA, 2012). Essa sinergia gera reflexão sobre os problemas e desafios do processo de aprendizagem, indo ao encontro da organização de atividades que busquem soluções na prática profissional.

As reflexões constroem, assim, uma ponte com a realidade, surgindo a responsabilidade do autoaprendizado e a autoeficácia na construção do saber em estado permanente de atualização. As atividades de inovação tecnológica realizadas na graduação em saúde estimulam e ampliam a capacidade criativa e gerencial dos alunos (QUEIROZ *et al.*, 2016).

A formação do profissional nutricionista precisa estar alinhada com as demandas crescentes do mercado de alimentação coletiva. Nessa área de atuação, as atividades pertinentes ao nutricionista ocorrem nas unidades de alimentação e nutrição (AGUIAR; KRAEMER; MENEZES, 2013).

O nutricionista na unidade de alimentação e nutrição é responsável por todas as atividades necessárias para a produção dos alimentos das refeições que serão servidas para uma clientela além de promover um papel de educador em ações que estimulem bons hábitos saudáveis. Para desenvolver bem as suas funções, o nutricionista precisa conhecer a sua clientela, o perfil e os aspectos socioculturais envolvidos, sendo assim a formação do profissional precisa ocorrer de forma expressiva e continuada. O mercado de trabalho que irá encontrar está repleto de aspectos legais que implicam na sua responsabilidade com a saúde do coletivo, assim como os aspectos sociais da nutrição e do alimento, onde encontramos fatores de interação, gostos, sentimentos e emoções. Neste sentido o Nutricionista é o profissional que na unidade de alimentação e nutrição, irá atuar no mercado de trabalho respondendo tecnicamente por toda a gestão da unidade.

Ele será o líder que responderá as exigências de gestão dos recursos financeiros, físicos, e de pessoal, além de responder de forma eficiente ao perfil de um líder, segundo (PAYNE - PALACIO; THEIS, 2015):

Liderança é a capacidade de influenciar o comportamento de outras pessoas para alcance dos objetivos desejados. Gestão é a função de administrar uma organização por meio da integração e coordenação

eficiente e efetiva dos recursos, tendo-se em vista os objetivos estabelecidos (PAYNE - PALACIO;THEIS, 2015).

A liderança é uma ferramenta essencial para o profissional nutricionista, pois os que sabem liderar uma equipe conseguem melhores resultados frente aos objetivos estabelecidos no trabalho, conseguindo assim um ambiente mais produtivo. Um líder eficaz deve ser motivado, ter espírito de treinador, deve saber direcionar um feedback, ter comprometimento, carisma e caráter, deve saber se comunicar com seus liderados, deve saber resolver conflitos interpessoais e solucionar problemas de imediato, deve ter discernimento, atitude positiva, transmitir segurança, ter visão, ser prestativo, saber ouvir, ser paciente e deixar a equipe expressar opinião. A Liderança de sucesso se constrói todos os dias e com uma equipe bem treinada, se adquire ao longo prazo, liderados motivados num processo demorado mas gradativo (DARIVA; OH, 2013).

A liderança envolve compromisso, responsabilidade, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento eficiente e eficaz. As atitudes de um líder e a influência do perfil de liderança interferem no processo e nos resultados (KRAEMER; AGUIAR, 2009).

Dentre as competências de um líder está a necessidade de estimular um ambiente de trabalho produtivo, orientado para a tarefa e também orientado para a estrutura organizacional, para isso o nutricionista da unidade de alimentação e nutrição precisa ter desenvolvido a competência de coordenador que compreende o cuidado para que o trabalho transcorra com tranquilidade e as atividades sejam realizadas conforme sua importância relativa, com um mínimo de atrito entre os indivíduos, grupos e unidades de trabalho, de forma que as pessoas coordenadas estejam corretamente colocadas em suas funções. Essa competência precisa ser ensinada e vivenciada dentro da estrutura organizacional (NÓBREGA *et al.*, 2012).

O ambiente da unidade de alimentação e nutrição proporciona o contato com o alimento do planejamento do cardápio ao sorriso do cliente, ao colocá-lo em seu prato, onde tudo se reflete de maneira profunda na construção do conhecimento e na busca de novos desafios a serem encarados com, respeito profissional e conhecimento técnico (ROCHA *et al.*, 2017).

Diante desta área de estudo que nos proporciona as experiências da afetividade, da cultura e das interações sociais, apresento este trabalho a fim de retratar a possibilidade de aprimoramento profissional que irá permitir ao

nutricionista ampliar seus conhecimentos ressignificando sua aprendizagem.

1.1 JUSTIFICATIVA

O Nutricionista vem ganhando espaço e expandindo seu campo de atuação. O mercado de trabalho vem exigindo mais dos profissionais em vários aspectos: criatividade, iniciativa e produtividade. O profissional nutricionista que faz a gestão na unidade de alimentação e nutrição precisa ter desenvolvido na sua qualificação uma responsabilidade madura, além de ser organizado, criativo, motivado, saber lidar com imprevistos, ter carisma, paciência, bom humor, vontade de aprender e ensinar. Precisa saber lidar com o outro sua individualidade diante de alimentação coletiva. Contudo há uma carência dessas habilidades no profissional atuante na unidade de alimentação e nutrição que precisa estar em constante aprendizado, para isso é fundamental recursos e instrumentos de ensino que o auxiliem nessa formação e qualificação (DE SOUZA *et al.*, 2018).

A Formação do nutricionista deverá primar por um processo de ensino e aprendizagem capaz de colocar no mercado de trabalho profissionais que, além da competência técnica, estejam preparados para compreender, analisar e intervir nos problemas sócio sanitários dos locais e cenários onde atuam (JUNQUEIRA; COTTA, 2014).

Em contrapartida, somente com a aplicação da teoria, da racionalidade técnica, do conhecimento sistemático, de preferência o científico, o profissional consegue êxito, e que isto está mais relacionado com o que o profissional deseja para sua carreira. Ou seja, sua motivação, sua ambição, sua crença é que o impulsiona a solucionar problemas através da racionalidade técnica (CARDOSO; FEITOSA; CALAZANS, 2018).

1.2 PERGUNTA NORTEADORA

Como potencializar a formação do nutricionista para atuar frente ao processo de Gestão da UAN?

1.3 PROPOSIÇÃO

Pressupondo que o mercado de trabalho está cada vez mais exigente buscando profissionais qualificados para a atuação na gestão de unidades de alimentação e nutrição, o produto desta pesquisa visa proporcionar um curso de extensão para a formação e qualificação do nutricionista.

2 OBJETIVOS

2.1 GERAL

Contribuir com a qualificação do nutricionista em alimentação coletiva na unidade de alimentação e nutrição.

2.3 ESPECÍFICOS

- a) Elaborar estudo descritivo exploratório com revisão bibliográfica acerca da qualificação e atuação do nutricionista nas unidades de alimentação e nutrição.
- b) Elaborar um curso de extensão que irá contribuir com a qualificação do nutricionista.

3 TEORIA DE APRENDIZAGEM

Ao longo da história foram desenvolvidas diversas teorias de aprendizagem dentre elas teorias sobre a natureza social do ser humano, com o propósito de explicar, anunciar e controlar os comportamentos e buscar explicações para complexidade desse comportamento.

No contexto da educação em saúde os educadores buscam por formarem profissionais reflexivos aptos a resolver problemas complexos e a utilizar o raciocínio crítico no processo de tomada de decisão em seu trabalho.

As instituições de ensino superior tem a obrigação de inovar o processo de ensino e aprendizagem para tornar profissionais cada vez mais crítico-reflexivos, ativos, e protagonistas na construção de seus conhecimentos (NALOM *et al.*, 2019).

Proporcionando a qualificação de profissionais capazes de aprender continuamente e de construir conhecimento voltados para promover a qualidade de vida das pessoas, sendo assim capaz de refletir sobre sua postura, responsabilidades, mudanças e possibilidades, desenvolvendo sua capacidade de pensamento reflexão, análise e síntese (LUZ *et al.*, 2015).

Enfatizando assim a necessidade de um profissional apto a atuar contribuindo com a sociedade em um contexto de constante mudanças, não somente em seu próprio campo profissional, mas também no campo social e político (COSTA, 2009).

Para isso, investir em atividades de extensão na graduação e em contínua formação do profissional é importante para aproximar a teoria à prática conjugando todo o conhecimento adquirido ampliando o conhecimento.

O ensino superior tem sido pressionado por mudanças metodológicas no sentido de formar profissionais proativos e capacitados a trabalhar em equipe, que sejam instrumentos de transformação social e que estejam conscientes e habilitados a se adaptar às rápidas transformações que o mundo passa (SANTOS *et al.*, 2017).

O curso de nutrição conduz a formação de profissionais críticos, reflexivos e preparados para atender as demandas exigidas nos diversos campos de atuação do nutricionista. E a formação continuada pode potencializar o desenvolvimento de habilidades e competências (CARNEIRO; MENDES; GAZZINELLI, 2018).

A busca de aperfeiçoamento é essencial para abertura de novos mercados e

consolidação da competência do profissional na sua área de atuação (FEIX; POLL, 2015).

Tendo apresentada a complexidade de desenvolver as habilidades e competências gerenciais do profissional nutricionista buscamos ancorar o ensino a teoria social cognitiva de Albert Bandura.

Bandura é um autor cognitivista, na medida em que presta uma atenção especial às variáveis mediadoras da aprendizagem. A sua teoria da aprendizagem social dá um relevo especial aos processos simbólicos e cognitivos e ao seu papel na aquisição do comportamento e na reprodução do comportamento aprendido. Esta teoria resulta da junção de alguns conceitos e pressupostos das teorias do processamento de informação (centradas nos processos cognitivos de recepção, retenção e armazenamento de informação na estrutura cognitiva) e das teorias behavioristas da aprendizagem que valorizam o papel das consequências das respostas e dão relevo ao valor informativo e motivacional dos reforços e das punições (GONÇALVES, 2007).

Trata-se, ainda, de uma teoria interacionista que aceita o princípio de que o comportamento é aprendido e que esta aprendizagem resulta da interação entre o meio, o indivíduo e o próprio comportamento. Segundo a perspectiva cognitivo-social de Bandura as pessoas não são conduzidas por impulsos internos nem moldadas e controladas automaticamente por estímulos externos. Pelo contrário, o funcionamento humano em termos de um modelo de reciprocidade triádica no qual o comportamento, os fatores cognitivos e outros fatores pessoais e os acontecimentos ambientais todos operam em conjunto como determinantes uns dos outros (GONÇALVES, 2007).

A Teoria Social Cognitiva parte do pressuposto de que os sujeitos interagem com o meio em que se vive, recebendo influências bidireccionalmente, ou seja contexto e indivíduo. Desta forma, os sujeitos são capazes de promover mudanças no curso de suas próprias ações, pensamentos e emoções. Na perspectiva socio cognitiva, de Albert Bandura, os conceitos da autorregulação e auto eficácia são fundamentais no caminho da compreensão dos processos envolvidos na aprendizagem dos indivíduos e, portanto, são essenciais para o entendimento dos fatores relacionados à formação profissional (SANTOS; RAMOS; SILVA, 2020).

Para a Teoria Social Cognitiva o sujeito é agente do próprio desenvolvimento e interage com as circunstâncias de sua vida de modo intencional, procurando

compreender elementos responsáveis pela eficácia, isso foi o que levou Albert Bandura a estudar as situações cognitivas, associando-as à ativação psicológica dos sujeitos, como a incerteza ou como os indivíduos reagem psicologicamente frente à execução de determinada tarefa difícil. A motivação pessoal é um fio condutor para construção da auto eficácia humana, como sendo a capacidade que o indivíduo tem para se auto influenciar por meio de desafios e da reação avaliativa de suas próprias realizações, derivada de fundamentais mecanismos cognitivos (BANDURA *et al.*, 2008).

Bandura enxerga o comportamento humano pelo viés cognitivo, acredita que o indivíduo pode aprender com a observação. Novas experiências podem ser aprendidas através da observação de um modelo, que para ele é a modelação que envolve a observação a imitação e a interação (CAIO BECK, 2018).

O ser humano está em constante mudança e o seu processo de aprendizagem está em contínua relação com o ambiente. Nesta abordagem Bandura fornece uma noção de autodireção do sujeito, cuja ação proporciona alternativas relacionadas ao seu próprio modo de ver o ambiente e o mundo. Por este motivo, o autor acredita que a aprendizagem humana pode ser obtida por observação, a qual pode ser construída através de quatro etapas: atenção, retenção que é a organização cognitiva, reprodução e motivação (BEZERRA, 2008).

Este processo de autoaprendizado pode ser impulsionado por uma constante necessidade de qualificação do profissional que precisa estar apto para um mercado de trabalho cada vez mais exigente. No ensino em nutrição são necessárias a adoção de medidas por parte dos ambientes acadêmicos, professores e profissionais da educação em geral, que possibilite ao estudante o acesso a métodos e ambientes em que possam desenvolver competências necessárias para sua participação ativa no seu processo de aprender e controlar sua aprendizagem (OLIVEIRA; LUZ; OLIVEIRA, 2020).

A formação profissional do nutricionista está sendo discutida na medida que há um aumento na criação de novos Cursos de Nutrição no Brasil, uma vez que sua evolução está inserida no processo histórico-social do País. Diante desse cenário, observa-se a importância dos requisitos necessários para a formação do profissional nutricionista, que por sua vez irá contribuir com todo o seu aprendizado (MOREIRA; CAETANO, 2016).

Dentre os requisitos técnicos da formação exigidos pelo profissional, há

diversas situações complexas, como por exemplo, harmonizar o desejo do cliente com as possibilidades oferecidas, as diferentes culturas alimentares e diversificação dos ambientes. Esta formação demanda um conhecimento que explore experiências e motivação no auto aprendizado (OLIVEIRA; SILVA, 2015).

O curso e disciplinas consideram as legislações que regem a profissão, os requisitos legais exigidos pelo ambiente de trabalho, as normativas do sistema de ensino e, também, a realidade da prática. Na alimentação coletiva, a vinculação da teoria com a prática é especialmente necessária. Não é uma tarefa fácil, pois envolve um novo olhar sobre o ensino e um novo planejamento de cada conteúdo. No entanto, o esforço em melhorar o ensino qualifica os profissionais que atuarão, em breve, em prol da sociedade (SILVEIRA; WERMUTH; JESIEN, 2019).

4 PERCURSO METODOLÓGICO

O estudo foi desenvolvido em 3 fases: primeiro por meio de uma revisão bibliográfica acerca dos achados na literatura sobre a atuação do nutricionista em alimentação coletiva, esta busca foi elaborada em formato de um artigo de revisão. Apartir dessa revisão que permitiu embasar a justificativa desse estudo e conhecer o quanto são escassos estudos que abordem o tema Atuação do Nutricionista na Alimentação Coletiva, foi realizado uma segunda pesquisa que permitiu a síntese e análise do conhecimento científico atual sobre a temática “Gestão de unidades de alimentação e Nutrição”. Nesta segunda fase foi definida as fontes de dados, estratégia de busca dos achados e os descritores em Ciências da Saúde para uma pesquisa bibliográfica. Com o objetivo de ampliar os conhecimentos de um determinado campo do saber a partir de referências teóricas, proporcionando maior conhecimento sobre o assunto proposto e a reflexão que permite identificará a necessidade de ampliar as pesquisas acerca do tema citado e seguir para a terceira fase da pesquisa para a elaboração de conteúdo do curso de extensão.

4.1 COLETA DE DADOS

Na segunda fase do estudo foi feita a coleta de dados com a revisão bibliográfica. Para a busca dos artigos, foram utilizados os seguintes descritores e suas combinações no idioma português: “Gestão AND Alimentação Institucional, “Nutricionista AND Gestão, “Ensino AND Alimentação Institucional”. A seleção das publicações foi realizada nas seguintes fontes de pesquisa BVS (Biblioteca Virtual deSaúde), ScIELO (Scientific Eletronic Library Online), Periódicos CAPES e Google Acadêmico.

Os critérios definidos para a seleção dos artigos foram: publicações completasdo período de dezembro de 2014 a fevereiro de 2020 no idioma português, revisado por pares.

Após realizada a leitura exploratória dos títulos e resumos, foi verificada a relevância das obras em relação a Gestão do Nutricionista, com foco nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Foram utilizados como critérios de exclusão os artigos científicos não disponibilizados na íntegra, em língua estrangeira, e publicações que não correspondem à temática do estudo.

Os dados foram organizados em planilha eletrônica, utilizando-se o programa Excel, para sintetizar as publicações encontradas. Posteriormente, foi realizada leitura minuciosa de todos os artigos para identificação e análise do tipo de estudo, objetivos, métodos e principais contribuições.

Com a elaboração das planilhas temos o quadro 2 que se encontram os dados de identificação do estudo título, autor, ano, base, periódico e contribuições.

Quadro 2: Identificação dos artigos

N	TÍTULO	AUTOR	ANO / BASE PESQUISADA	PERIÓDICO	CONTRIBUIÇÃO
1	A formação do profissional nutricionista na percepção do docente.	Luz et al.	2015 / CAPES	Interface - Comunicação, Saúde, Educação	O estudo avaliou a percepção de 20 docentes de uma instituição de ensino superior no nordeste. A principal limitação foi a respeito da infraestrutura física de materiais e equipamentos, para realização de aulas práticas. Apontando no estudo que são necessárias ações de melhora na infraestrutura e planejamento do trabalho docente e também a conscientização do papel do discente no processo ensino aprendizagem.
2	A prática reflexiva como gestão dos restaurantes universitários terceirizados.	Cardoso et al.	2018 / CAPES	DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde	A prática reflexiva desponta como um propulsor do desenvolvimento de habilidades gerenciais e políticas na implementação de decisões, proporcionando o aprendizado organizacional.
3	Análise qualitativa das preparações de cardápios de uma unidade de Alimentação e Nutrição em Brasília.	Barrozo e Mendonça	2015 / CAPES	Universitas: Ciências da Saúde, Brasília	Estudo aponta a presença do nutricionista na montagem do cardápio como essencial para que o mesmo seja oferecido de forma saudável e equilibrada.
4	Conflito de interesses na formação e prática do nutricionista: regulamentar é preciso.	Pereira et al.	2016 / CAPES	Ciência & Saúde Coletiva	A narrativa do estudo mostra a importância da formação do nutricionista no âmbito da indústria de alimentos, para contribuir de forma ética em suas ações e escolhas frente as ofertas da indústria de alimentos.
5	Construção e implementação de fichas técnicas de preparação de Unidade de Alimentação e Nutrição.	Pereira et al.	2019 / CAPES	Journal Health NPEPS	Estudo mostra a importância da criação e aplicabilidade das fichas técnicas de preparações de uma UAN, favorecendo o trabalho do nutricionista, apontando erros e corrigindo a produção.
6	Ensino em saúde: aprendizagem a partir da prática profissional.	Nalom et al.	2015 / CAPES	Ciência & Saúde Coletiva	Evidenciou a necessidade do ensino superior promover inovações no processo ensino e aprendizagem, contribuindo com a formação do conhecimento crítico reflexivo.
7	Existência de indicadores de alimentos nas unidades de alimentação e nutrição dos serviços hospitalares.	Gabriela Dimitria Silva Almendra	2017 / CAPES	Revista interdisciplinar	O estudo relata a importância de monitorar os indicadores em uma UAN, para facilitar o trabalho do nutricionista e promover maior controle da operação orçamentário e de planejamento.

Quadro 2: continuação

N	TÍTULO	AUTOR	ANO / BASE PESQUISADA	PERIÓDICO	CONTRIBUIÇÃO
8	Formação pedagógica de professores de nutrição: uma omissão consentida?	Costa	2009 / CAPES	Revista de Nutrição	O estudo permitiu a reflexão por parte dos docentes de nutrição sobre o aspecto da formação do nutricionistas, questões da docência universitária por um desenvolvimento crítico reflexivo dos profissionais.
9	Formação, satisfação e perspectivas profissionais de egressos nutricionistas de uma universidade federal do nordeste brasileiro.	De Souza et al.	2018 / CAPES	DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde	Estudo mostrou a dificuldade dos egressos na profissão, como também a avaliação das necessidades do curso, bem como mais aulas práticas no curso de nutrição da universidade federal de Sergipe. O curso foi bem avaliado.
10	Lacunas entre a formação do nutricionista e o perfil de competências para atuação no Sistema Único de Saúde (SUS).	Alves e Martinez	2016/ CAPES	Interface - Comunicação, Saúde, Educação	contribui para os pontos de formação do profissional nutricionista, principalmente para a atuação no SUS. Caracterizando o seu perfil que deve ser condizente a necessidade das políticas de saúde.
11	Metodologia de avaliação de cardápio sustentável para serviços de alimentação.	Mota et al.	2017 / CAPES	HOLOS	Estudo contribuiu com a elaboração e um questionário de avaliação da sustentabilidade dos cardápio, visando a geração de resíduos. Auxiliando gestores nas tomadas de decisão.
12	Metodologias ativas e interdisciplinaridade na formação do nutricionista.	Santos et al.	2017 / CAPES	Semina: Ciências Sociais e Humanas	Uso de metodologias ativas e da interdisciplinaridade provocou no aluno uma melhor percepção na relação que existe entre disciplinas de formação básica e profissionalizantes.
13	Perfil profissional de nutricionistas egressos da Universidade de Santa Cruz do Sul.	Feix e Poll	2015 / CAPES	Cinergis	O presente trabalho aponta para a necessidade de discutir e construir indicadores qualitativos e quantitativos de satisfação profissional, que possam ser utilizados para o melhor conhecimento da realidade regional e nacional desta categoria.
14	Qualidade do almoço de trabalhadores segundo o Programa de Alimentação dos Trabalhadores e o Índice de Qualidade da Refeição.	Duarte et al.	2015 / CAPES	Segurança Alimentar e Nutricional	Este estudo possibilitou a avaliação do almoço oferecido por uma empresa cadastrada no PAT, segundo as recomendações estabelecidas pelo programa.
15	Matriz de ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica de Saúde: referencial para a formação do nutricionista no contexto da educação por competências.	Junqueira e e Cotta	2014 / CAPES	Ciência & Saúde Coletiva	Estudo contribuiu com uma matriz como referencial de formação, contribuir com o aperfeiçoamento desta e das ações governamentais, especificamente aquelas sob responsabilidade e gestão da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), da Política Nacional de Atenção Básica e de Promoção da Saúde.

Quadro 2: continuação

N	TÍTULO	AUTOR	ANO / BASE PESQUISADA	PERIÓDICO	CONTRIBUIÇÃO
16	Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição.	Alves e Ueno	2015 / SCIELO	Ambiente e Agua - An Interdisciplinary Journal of Applied Science	O estudo teve como objetivo identificar e quantificar os resíduos gerados em uma UAN inserida em uma multinacional maior geração de resíduos se deu no descarte de partes não comestíveis dos alimentos, sobras de alimentos produzidos e resto-ingestão, resultados esses relacionados ao desperdício dos alimentos, 100% destinados à compostagem.
17	Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva.	Kraermer e Aguiar	2016 / BVS	Higiene Alimentar	Estudo traz o tema da sustentabilidade nas unidades de alimentação e nutrição, como um assunto atual e importante dentro desse panorama, pois foca numa perspectiva de não comprometer os recursos naturais e as necessidades dos cidadãos no futuro.
18	Gestão de custos no serviço público: proposta de metodologia para análise e controle em unidades de alimentação e nutrição	Pereira et al.	2019 / BVS	Revista Ciência Plura	A proposta do estudo foi apresentar uma composição de custos para uma UAN, uma perspectiva prática e fidedigna para o cálculo de custo-refeição.
19	Pesquisa de resto-ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Teófilo Otoni MG.	Sabino et al.	2016 /BVS	Higiene Alimentar	Estudo mostra a importância do Nutricionista que deve promover ações contribuindo com a diminuição do resto e desperdício de alimentos e, conseqüentemente, com a sustentabilidade ambiental.
20	Avaliação curricular: a perspectiva de egressos de um curso de nutrição.	Carneiro et al.	2018 / BVS	Revista de enfermagem do centro- oeste MG	O estudo se propôs a avaliar a formação do nutricionista, analisando a estrutura curricular por habilidades e competências.
21	Avaliação qualitativa das Preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição industrial de Vitória da conquista – BA.	Oliveira et al.	2016 / BVS	Higiene Alimentar	Estudo mostra uma análise qualitativa de cardápio buscando melhor equilíbrio e aceitação.
22	Ergonomia aplicada em cozinha industrial para melhoria da produtividade.	Pedro et al.	2018 / GOOGLE ACADEMICO	Revista Pesquisa e Ação	Apointa os aspectos mais significativos envolvendo a ergonomia no processo de trabalho dos trabalhadores deste setor e fornecer medidas para controle dos agentes ergonômicos presentes no estudo, através de metodologias específicas e aplicáveis para análise de cada atividade desenvolvida em uma cozinha industrial.

Quadro 2: continuação

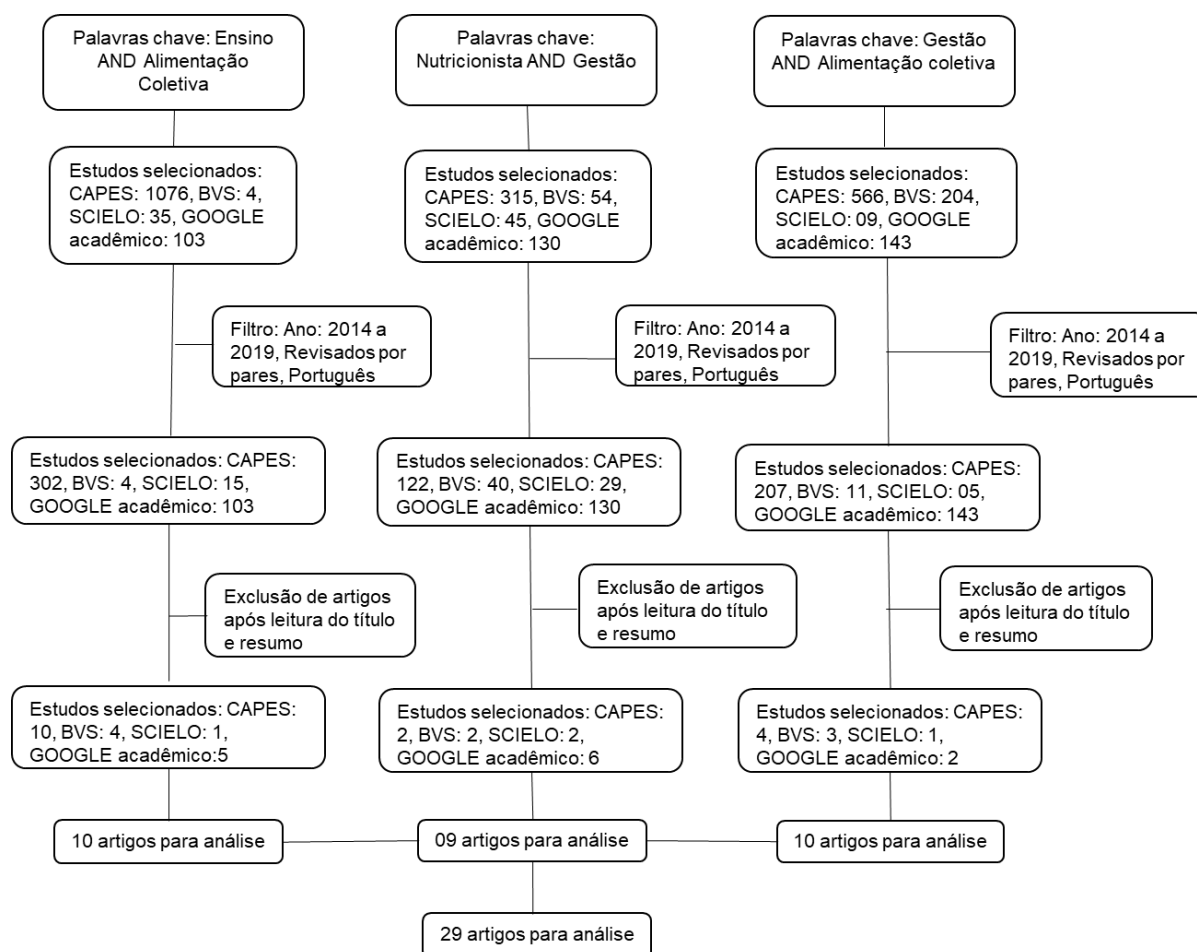
N	TÍTULO	AUTOR	ANO / BASE PESQUISADA	PERIÓDICO	CONTRIBUIÇÃO
23	Caracterização de nutricionistas de unidades de alimentação e nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem estar.	Rocha et al.	2017 / GOOGLE ACADÊMICO	Revista simbio logias	Este trabalho teve como objetivo caracterizar os nutricionistas de UANs que atuam em sistema de gestão terceirizada segundo dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem-estar.
24	Evidências de validade em um instrumento de avaliação de competências profissionais na prática do nutricionista na gestão da alimentação coletiva.	Freitas	2020 / GOOGLE ACADÊMICO	Universidade Federal do Rio Grande do Norte	O estudo busca com o projeto inicial que surgiu em 2016 pautou seu objetivo em analisar as evidências de validação do padrão de competências profissionais do nutricionista na Gestão da Alimentação Coletiva.
25	A importância do nutricionista na qualidade da produção de refeições em unidades de alimentação e nutrição.	Silva et al.	2018 / GOOGLE ACADÊMICO	UNIVAG	Estudo avalia a importância do nutricionista na qualidade das refeições produzidas em uma UAN e a sua relevância no processo produtivo.
26	Condições higiênic-sanitárias, estruturais e de funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia.	Susin et al.	2017 / GOOGLE ACADÊMICO	Vigil. sanit. debate	O estudo destaca-se que o trabalho desenvolvido em UAN não se limita apenas a produzir refeições, mas sim a garantir a saúde, por meio de um ambiente e de um processo de manuseio dos alimentos seguro e qualificado.
27	Ensino na graduação e prática profissional de nutricionistas supervisoras de estágio em serviços de alimentação.	Silveira et al.	2019 / GOOGLE ACADÊMICO	Revista Docência do Ensino Superior	A contribuição deste trabalho é demonstrar que a compatibilidade entre os conteúdos teórico e práticos pode ser parcial devido ao tipo de abordagem dos conteúdos.
28	Atuação do nutricionista líder em unidade de alimentação e nutrição no segmento de refeições transportadas para penitenciárias em Curitiba - PR e região metropolitana.	Dariva e Alberto OH	2013 / GOOGLE ACADÊMICO	Revista Unicuritiba	Atuação do nutricionista líder em unidade de alimentação e nutrição no segmento de refeições transportadas para penitenciárias em Curitiba PR e região metropolitana.
29	Importância da ficha técnica em unidade de alimentação e nutrição.	I Nassif e Silva	2017 / GOOGLE ACADÊMICO	Revista de trabalhos acadêmicos – anais - semana de extensão – jornada de iniciação científica	O estudo trás análise da importância das fichas técnicas de produção em uma unidade de alimentação e nutrição e as contribuições desse controle como ferramenta de gestão.

Fonte: a autora

4.2 RESULTADOS DA PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

Os critérios de buscas utilizados no método proveram 2684 artigos, ao aplicar o filtro de 5 anos, revisado por pares e idioma português, foram selecionados 1111 artigos. Após leitura dos resumos dos artigos, temos um total de 29 artigos nas bases de dados, conforme figura 2 a seguir:

Figura 2: Fluxograma dos artigos



Fonte: a autora

4.3 A UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

A alimentação coletiva é representada pelas atividades realizadas nas unidades de alimentação e nutrição (UAN) que podem ocorrer em industriais, empresas, escolas, hospitais, sob diversas formas de gerenciamento: autogestão em que a própria empresa possui e gerencia a UAN, produzindo refeições que são

servidas aos seus funcionários; gerenciamento por concessão, em que a empresa cede seu espaço e estrutura para uma empresa especializada em administrar o restaurante na produção e distribuição de refeições, sendo a responsável por toda a gestão da UAN; outro gerenciamento pode ser por forma de mandato, em que os contratos são estabelecidos por uma taxa de administração de serviços (MUTTONI, 2017).

Empresas de vários segmentos tem contratado cada dia mais os serviços de concessão com empresas terceirizadas para seus restaurantes. A preocupação com a alimentação, é hoje um fator essencial dentro das empresas. Permite melhor relação custo benefício para a empresa, onde a gestão do negócio fica a cargo da empresa contratada que acompanhará todo o processo, demandas e otimização de custos e buscam sempre estar por dentro das tendências nos determinados serviços que atuam, isso também garante maior efetividade de gestão (PEDRO *et al.*, 2018).

A presença de um Nutricionista gestor contribui positivamente para a oferta de um padrão alimentar adequado, porém, as demandas do mercado globalizado e competitivo interferem diretamente na posição dos profissionais frente ao mesmo, e sob esta perspectiva, seu papel ganha destaque (FREITAS, 2020).

No gerenciamento por concessão os contratos podem ser denominados gestão fixa, ou gestão direta, ou ainda gestão operacional e são estabelecidos por um preço fixo de refeição. No Mandato os contratos são com uma taxa fixa de serviço. Entretanto também pode haver contratos mistos, com gestão de preço fixos para o restaurante dos colaboradores operacionais da empresa e taxa de serviço para o restaurante de diretoria por exemplo. Na gestão por preço fixo o valor das refeições é pré-determinado pelo contrato com volume de serviços pré-estabelecido. No regime de gerenciamento por mandato é serviço é cobrado por taxa fixa que será calculado sobre o percentual da folha de pagamento e sobre o custo de insumos (MUTTONI, 2017).

Quanto a distribuição das refeições, pode ser em sistema centralizado em que as refeições são servidas no mesmo local onde são produzidas, ou descentralizado, as refeições são produzidas em uma cozinha central e são transportadas para outro local para serem servidas. Fica estabelecido que o profissional nutricionista deve estar apto a planejar e supervisionar a execução da

conformidade de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas; além disso, poderá planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios (PAIVA, 2018).

O nutricionista tem um papel de grande destaque em unidade de alimentação e nutrição, que ultrapassa suas competências profissionais, pois espera-se que realizem atividades gerenciais simultaneamente com a de nutricionista propriamente dita como profissional de saúde (SILVA *et al.*, 2018).

A atuação do nutricionista em uma UAN é de extrema importância, pois o mesmo, devido aos seus conhecimentos técnicos científicos, leva em consideração as normas e regras de boas práticas de fabricação estabelecidas pelas legislações da área, conseqüentemente, contribuem com a redução dos riscos de contaminação dos Alimentos (SILVA *et al.*, 2018).

O trabalho desenvolvido em UAN não se limita apenas a produzir refeições, mas sim a garantir a saúde, por meio de um ambiente e de um processo de manuseio dos alimentos seguro e qualificado (SUSIN *et al.*, 2017).

Portanto a administração da UAN é delegada ao profissional nutricionista que será o responsável técnico por toda a operação e gestão da unidade, direção, planejamento, organização, supervisão e avaliação da operação. E atividades específicas: planejamento e gestão de recursos econômicos, estruturais e humanos, bem como das atividades de controle de qualidade, prevenção de acidentes, treinamentos, educação nutricional para clientes e também colaborar na formação de profissionais orientando estágios e participando de programas de treinamento (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

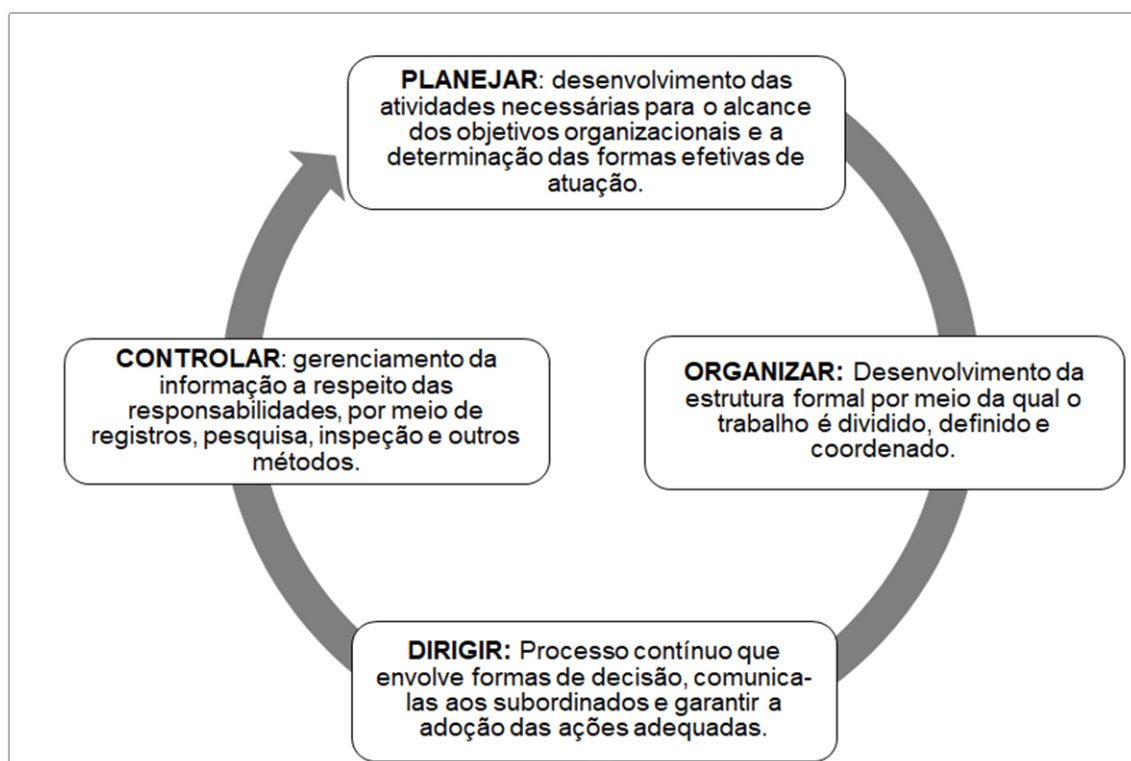
A administração significa a Inteligência organizacional, isto é, a maneira pela qual a organização se articula, planeja, organiza, e controla suas operações no sentido de alcançar resultados esplêndidos (CHIAVENATO, 2014).

Administrar não se trata de um trabalho simples e linear. As informações e os conhecimentos globalizados e acessáveis, faz com que o ato de gerenciar, comandar, leve em conta os recursos, as tecnologias e o ambiente, os quais possibilitam a análise e tomada de decisão. O bom desempenho na gestão da Unidade de alimentação e Nutrição, depende principalmente que o profissional seja

um bom líder, capaz de lidar com pessoas, negociando e comunicando as decisões de forma clara, tendo uma visão sistêmica e global da unidade (ANTUNES; BOSCO, 2020).

Para resumir todo esse processo administrativo das atribuições do nutricionista na UAN temos a figura 3 a seguir:

Figura 3: Processo administrativo



Fonte: a autora.

A UAN é considerada uma unidade de trabalho dentro de uma empresa podendo ser assim um subsistema com atividades fim ou atividades meio, como por exemplo os hospitais em que os trabalhos na UAN colaboram diretamente com o objetivo final, sendo um conjunto de bens e serviços destinados a prevenir, melhorar e recuperar a população, já nos refeitórios industriais, instituições escolares, creches, asilos, são consideradas atividade meio, pois procuram prevenir e manter a saúde de todos os usuários, promovendo redução de acidentes e absenteísmos (MUTTONI, 2017, p. 86).

O Desempenho do seu trabalho depende da definição clara dos objetivos, estrutura administrativa, instalações físicas, recursos humanos e a normatização de todas as operações desenvolvidas, como previsão, organização, comando, coordenação e controle (MUTTONI, 2017, p. 87).

Um grande desafio do nutricionista em uma organização é a busca pelo aperfeiçoamento contínuo revendo os conceitos de qualidade dos produtos e serviços, e as estratégias para satisfazer os clientes e o mercado de trabalho (ALMENDRA; COSTA; VASCONCELOS, 2017).

A principal “ferramenta” de trabalho do nutricionista é o cardápio, a partir dele é feito o dimensionamento dos recursos necessários para todo o processo produtivo, dimensionamento físico, equipamentos, escalas de trabalho, cadenciamento do abastecimento, custos de produção e preços de venda (FONSECA ; SANTANA, 2012, p.15).

As atividades desenvolvidas pelos nutricionistas nas UAN devem priorizar a qualidade nutricional das refeições e a educação nutricional dos usuários, porém, esses têm como atividade primordial a administração com ênfase no controle de custos (DUARTE *et al.*, 2015).

O Controle de custos da UAN é uma atividade complexa, onde a maioria dos custos é de difícil obtenção, devido a variação no número de refeições e matéria-prima. Para a composição do custo da Unidade precisam ser observados os componentes dos custos diretos e indiretos, permitindo assim estabelecer diretrizes para os custos (PEREIRA; FLOR; CALAZANS, 2019).

Para gestão de custos, deverá promover ações de controle ao desperdício de alimentos produzidos e o resto ingesta que é o sobra no prato de cada cliente para que a UAN tenha uma produção sustentável (SABINO; BRASILEIRO; DE SOUZA, 2016).

O cardápio de uma UAN precisa oferecer uma alimentação saudável e equilibrada, e para isso, é o nutricionista, o responsável pela sua montagem (BARROZO; MENDONÇA, 2015).

O nutricionista utiliza ferramentas para a avaliação de cardápios que permite detectar falhas e definir soluções a serem implementadas na sua revisão e adequação, de forma a considerar as exigências nutricionais que garantam a manutenção da saúde dos indivíduos e a satisfatória oferta de nutrientes. A

realização de pesquisa sobre a satisfação dos clientes são boas maneiras de fornecer informações essenciais para a melhoria do serviço e produtos oferecidos pelo profissional nutricionista em uma UAN (VIEIRA; SPINELLI, 2019).

A Unidade de Alimentação e Nutrição tem por objetivo fornecer refeições saudáveis, visando manter ou recuperar a saúde com a elaboração equilibrada do cardápio, contribuindo para a promoção da saúde e da qualidade de vida dos clientes (OLIVEIRA *et al.*, 2018).

Sendo assim o Nutricionista é referência na atenção dietética e relação entre alimentação, nutrição, promoção da saúde e prevenção de doenças, possuindo importante papel como formadores de opinião para a população e outros profissionais. É sua responsabilidade compartilhar práticas e saberes auxiliando no desenvolvimento de hábitos saudáveis (PEREIRA; NASCIMENTO; BANDONI, 2016).

A ficha técnica de preparações possibilita identificar erros na produção e corrigi-los, com ela pode-se padronizar preparações, reduzir desperdício, padronizar custo e apresentação e criar a lista de compras de forma robusta (SANTIAGO PEREIRA *et al.*, 2019).

A utilização de Fichas Técnicas de Preparação na Unidade de Alimentação e Nutrição é de suma importância, esse controle facilita as etapas do processo produtivo, otimizando e padronizando o trabalho. É uma ferramenta de gestão que deve atender as características e objetivos da determinada (NASSIF; SILVA; SERPA, 2017).

Na produção de refeições, os alimentos variam amplamente no tipo e quantidade de recursos necessários para a produção, de modo que a demanda dos consumidores que afeta a produção de alimentos também influenciará indiretamente como e em que medida os recursos são usados (MOTA *et al.*, 2017).

A produção das refeições pode ser é uma grande fonte de desperdício de alimentos que precisa ser controlada por medidas sustentáveis para reduzir o desperdício e melhorar a eficiência produtiva (ALVES; UENO, 2015).

Espera-se que a UAN tenha edificações e instalações adequadas, garantindo um fluxo do processo contínuo, evitando riscos de contaminação da refeição produzida, garantindo a eficiência no controle higiênico sanitário que é responsabilidade do nutricionista (CARVALHO *et al.*, 2017).

O Nutricionista dentro da UAN irá elaborar estratégias eficazes para proporcionar um ambiente sustentável sem comprometer o funcionamento da produção, como por exemplo a coleta seletiva de lixo reciclável (DIAS; OLIVEIRA, 2016).

O recebimento é a tarefa dentro da UAN que os alimentos serão inspecionados conforme o pedido de compras e conforme as normas legais e de boas práticas. Esse recebimento tem como objetivo garantir e assegurar o abastecimento da unidade conforme o pré-estabelecido na política de compras e política de qualidade da UAN. Dentro deste processo é necessário o preenchimento de controle de rastreabilidade para assegurar e garantir a propriedade física e legal de todos os itens. Este processo de recebimento precisa ser bem planejado, com espaço físico adequado, equipamentos adequados e pessoal capacitado. Dentro da unidade o armazenamento adequado de alimentos imediatamente após o recebimento é um fator de imensa importância para todo o processo produtivo da unidade, e para isso a maneira de se fazer esse armazenando vai garantir a segurança da produção e evitar desperdícios. Desta forma o espaço físico, os equipamentos de armazenamento seco ou refrigerado precisam corresponder com o volume de mercadoria a ser recebida e com as normas de qualidade de segurança alimentar (PAYNE - PALACIO; THEIS, 2015).

Para o pré-preparo e preparo dos alimentos na unidade é necessário uma programação de produção que respeite o planejamento pré-estabelecido condizente com o cardápio e volumes. Esse planejamento é vital para garantir a segurança do processo e cadenciar o preparo para a produção. Neste planejamento deve constar as quantidades, os *per captas* o volume da clientela as técnicas para preparo e os equipamentos básicos (PAYNE - PALACIO; THEIS, 2015).

O gestor da UAN deverá avaliar adequadamente os tipos de produtos a serem adquiridos, de acordo com as características de cada material constituinte e, além disso, averiguar constantemente a possibilidade de implantar alternativas sustentáveis de modo que não comprometa a segurança e higiene alimentar (SANTOS, 2019).

O Nutricionista é o profissional habilitado tecnicamente para trabalhar em todas as UAN, atuando nos processos, nas condições e ambientes de trabalho, ou

seja, esse profissional precisa ter competências técnicas, administrativas, comerciais, financeiras, contábil e de segurança. Entretanto a formação do Nutricionista, geralmente pautada no modelo biomédico, não o prepara suficientemente para o desafio da administração, deixando lacunas na formação de competências gerenciais (CARDOSO; FEITOSA; CALAZANS, 2018).

5 ELABORAÇÃO DO PRODUTO

A terceira fase do estudo deu início após a realização da pesquisa bibliográfica, com os dados analisados e interpretados, foi elaborado um conteúdo com intuito de abarcar os conhecimentos de gestão de unidades de alimentação e nutrição e a experiência da autora com temas relevantes para a construção de um curso que irá contribuir com a formação do nutricionista. Para este conteúdo do curso foi realizada uma validação por 5 profissionais nutricionista atuantes em gestão de unidades de alimentação e nutrição. Os critérios para a escolhas dos profissionais foi pelo maior tempo de experiência na função.

Para a sequência da pesquisa foi feito a submissão do projeto no comitê de ética, aguardando aprovação com o parecer de número 4.704.942 com o “Termo de Consentimento Livre e Esclarecido” para a participação dos profissionais.

Nesta fase também foi realizada uma pesquisa sobre a teoria de aprendizagem Social Cognitiva com o objetivo entender a teoria social cognitiva na formação profissional em nutrição. Esta pesquisa resultou em um segundo artigo para fundamentar a teoria social cognitiva com o produto. A escolha desta teoria justifica o aproveitamento da experiência da autora para compartilhar conhecimento da área e tema deste estudo.

A proposta do curso tem o processo de aprendizagem baseado na teoria social cognitiva de Albert Bandura, que se fundamenta em vários mecanismos, tais como: no condicionamento clássico e operante (formas de aprendizagem); na imitação e modelagem; na curiosidade e competência; na memorização e inteligibilidade; e, como último exemplo, nas aspirações e expectativas. Esta teoria comporta três pressupostos: o da própria aprendizagem social, o do determinismo recíproco e o pressuposto da autoeficácia.

5.3 VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO

Após a aprovação da pesquisa no Comitê de Ética em Pesquisa em Seres humanos do centro Universitário de Volta Redonda, aos participantes foram enviados, via email, uma breve explicação sobre o projeto de pesquisa, o arquivo com o conteúdo proposto do curso e o link para acesso ao Termo de Consentimento Livre Esclarecido, o qual o participante foi instruído a assinar somente se concordasse em participar. Neste mesmo link o participante tinha acesso ao questionário de validação.

A validação do conteúdo foi realizada por meio da análise dos cinco juízes avaliadores, que participaram avaliando o conteúdo proposto do curso. Os Critérios de inclusão dos avaliadores foram: nutricionistas com pelo menos 5 anos de atuação em unidades de alimentação e nutrição.

Como instrumento de medida foi utilizado um questionário no modelo de escala Likert. Na escala Likert o que se deseja medir é o nível de concordância ou não concordância de uma afirmação com cinco níveis de respostas (LIKERT, 1932):

1. Discordo totalmente
2. Discordo parcialmente
3. Não concordo nem discordo
4. Concordo parcialmente
5. Concordo totalmente

As afirmativas para o questionário foram definidas com o objetivo de validar o conteúdo com base no tema proposto da pesquisa:

Quadro 3: Afirmativas

Afirmação	
1	O conteúdo está condizente com a prática profissional em gestão de unidade de alimentação e nutrição.
2	O conteúdo aborda as principais particularidades de conhecimento para tema proposto.
3	A sequência do conteúdo permite a construção do conhecimento.
4	O tema de cada módulo está estruturado e permite o aprendizado.
5	O conteúdo será ferramenta de aprendizado contínuo ao profissional.

Fonte: a autora.

Para a mensuração quantitativa da validação, os dados foram tabulados em uma tabela do Microsoft Excel, e utilizou-se como indicador o Coeficiente de

Validade de Conteúdo (CVC) proposto por Hernandez-Nieto (HERNANDEZ NIETO, 2002).

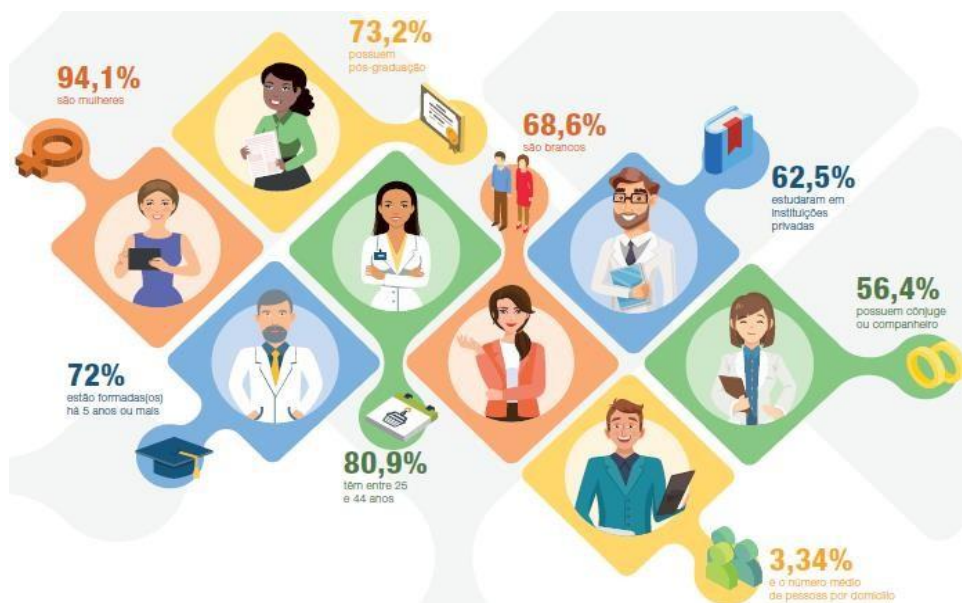
O CVC permite uma abordagem quantitativa para mensuração e avaliação, realizando-se o cálculo da validade de conteúdo para cada item, a validade de conteúdo para o instrumento como um todo e o nível de concordância entre os juízes. Calcula-se o CVC a partir da pontuação de cada juiz em cada um dos itens. Em caso de algum item ser considerado inadequado, correções podem ser realizadas junto ao orientador e proceder à nova validação.

6 PRODUTO

Os parâmetros numéricos mínimos de referência por área de atuação do nutricionista e a definição de suas atribuições está disposto na resolução nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 que dá também outras providências, como as atribuições específicas do nutricionista na unidade de alimentação e nutrição (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018).

O conselho Federal de Nutrição em uma pesquisa realizada em 2017 com os profissionais inscritos nos conselhos regionais, identificou o perfil do nutricionista brasileiro e sua inserção no mercado de trabalho, por áreas de atuação, as atribuições por segmentos, bem como sua distribuição geográfica no território nacional. Esse perfil sociodemográfico e de formação está representado na figura 4:

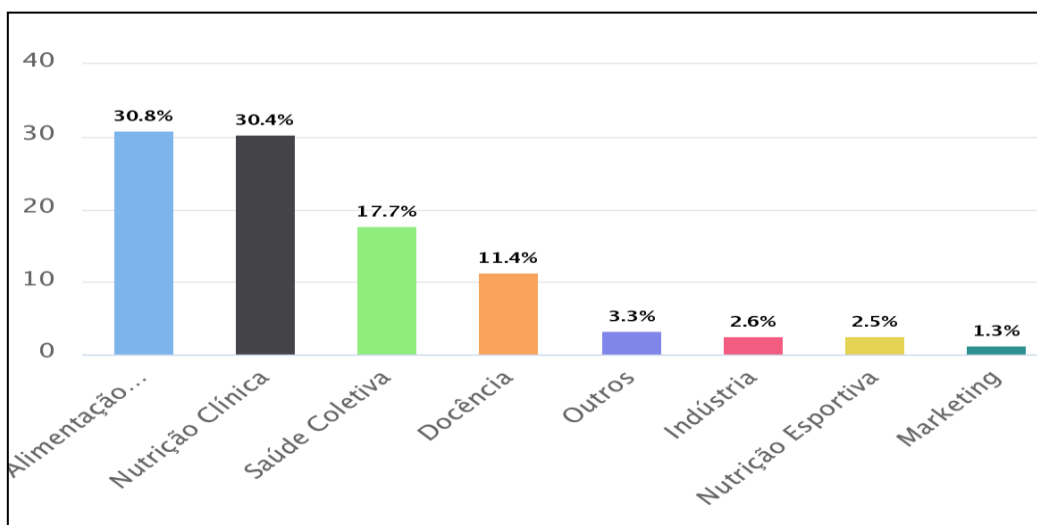
Figura 4: Perfil sociodemográfico



Fonte: (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA, 2017).

A pesquisa apontou que os profissionais trabalham, em sua maioria, na área de Alimentação coletiva, as áreas tradicionais da Nutrição (Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva) são responsáveis por quase 80% dos empregos. Figura 5:

Figura 5: Percentual de atuação nas áreas de nutrição



Fonte: (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA, 2017).

Tendo em vista que a área de alimentação coletiva, é um dos maiores campos da nutrição e onde estão o maior número de profissionais atuando, estando a frente do campo da nutrição clínica e da saúde coletiva, conforme mostra na figura 1 o percentual

de atuação por área, temos a proposta de um curso de extensão para promover ao nutricionista a possibilidade de permanente formação na área de alimentação coletiva.

A proposta do curso com carga horária de 60 horas, sendo 40 horas teóricas síncronas e assíncronas e 20 horas práticas, em que os nutricionistas inscritos poderão dar continuidade em seu aprendizado. O objetivo do curso é o aprimoramento profissional através do desenvolvimento de habilidades e competências teóricas e práticas ligadas ao gerenciamento das Unidades de Alimentação e Nutrição, incluindo ferramentas de gestão, controle de qualidade, custos de pessoas e processos, além de abordagem de temas atuais relevantes da área.

O material didático pedagógico a ser utilizado será recursos áudio-visuais para apresentação das aulas e práticas conectadas com o conteúdo de aprendizagem, e a interação entre alunos e professores com slides e vídeos contendo situações da Unidade de Alimentação e Nutrição. Os alunos serão induzidos a desenvolverem uma compreensão crítica sobre as possíveis abordagens, ações e condutas do nutricionista gestor de UAN.

Esta estratégia visa estimular a participação e desenvolvimento das habilidades e competências do aluno fazendo-o refletir, sobre o comportamento do profissional frente as tomadas de decisões, sendo ele próprio capaz de construir o saber em cima da troca de informações e influência da experiência da autora. Consonante com Albert Bandura, aprendemos tanto pela aprendizagem observacional, quanto pela aprendizagem ativa.

Os seres humanos na visão de Bandura são muito flexíveis e capazes de aprender uma grande quantidade de conceitos, atitudes, habilidades e comportamentos, não apenas pela experiência direta, mas também pela observação das experiências de outras pessoas. Para Bandura a observação permite o aprendizado sem que seja preciso realizar uma ação, apenas observando o comportamento dos outros, essa é a aprendizagem observacional que as vezes é mais eficiente do que a aprendizagem pela experiência direta. Segundo Bandura nosso repertório de conhecimento seria escasso se a aprendizagem acontecesse somente por experiência direta. A maior parte da aprendizagem se dá de forma indireta observando o que acontece à nossa volta (BANDURA *et al.*, 2008).

Na aprendizagem observacional o elemento central é a modelagem que tem como fatores chave a atenção, a retenção, a reprodução e a motivação. Na aprendizagem ativa o elemento central é a experiência direta que permite agir sobre

a influencia do mundo, avaliando as consequencias das ações e com base nisso ter o controle sobre nosso comportamento futuro (LA ROSA, 2003).

A aprendizagem por modelagem como o nome sugere é a aprendizagem a partir de um modelo e não se trata de mera imitação a modelagem acontece o tempo inteiro sem se dar conta, é pela modelagem que aprendemos a realizar comportamentos que consideramos úteis, o que são de alguma forma valorizados por nosso entorno social, mas também aprendemos a não seguir comportamentos considerados inadequados ou inúteis. Podemos dizer que pela observação identificamos quais os modelos de comportamento que devemos seguir e quais os modelos de comportamento que devemos evitar (BANDURA, 1973).

O ser humano é agente da própria vida sendo capaz de autoregulação, autorreflexão, auto-organização e somos capazes de influenciar nosso comportamento para um caminho ou outro de modo a gerarmos as consequências que desejamos para as nossas vidas. Para Bandura esse é o conceito de agência humana que engloba quatro características principais: a intencionalidade, a capacidade de previsão, a capacidade de auto reação e a capacidade de autorreflexão. A intencionalidade se refere aos atos que realizamos com uma intenção, envolve planejamento e ação, todos tentamos prever quais serão os resultados das nossas ações com base no conhecimento que temos sobre o mundo (BANDURA *et al.*, 2008).

A teoria social cognitiva adota perspectiva da agência para o alto desenvolvimento adaptação e mudança. Ser agente significa influenciar o próprio funcionamento e as circunstâncias de vida de modo intencional, nessa visão as pessoas são proativas, alto reguladas e autorreflexivas. Essa teoria que estuda o comportamento humano quando este está inserido no contexto social, valorizando os processos cognitivos do indivíduo, o homem não é visto como um ser passivo dominado pelas ações ambientais, mas sim como seu influente em todos os processos do comportamento, o homem aprende e adquire experiências observando as consequências dentro do seu ambiente, assim como as vivências das pessoas aos quais convive (ESPAÇO PSICOLÓGICO, 2019).

A teoria social cognitiva e sua relação com a educação pode se dizer que os educadores são importante agente social na construção do sujeito, na construção da aprendizagem, visto que servem de modelo para os alunos que através da cognição são capazes de incorporar e imitar comportamentos que consideram como experiências positivas.

6.1 ESTRUTURA DO CURSO

O curso será uma oferta regular e integrada às atividades das Instituições envolvidas com o processo da pesquisa, em modelo híbrido.

Dividimos o curso em 05 módulos com carga horária síncrona, assíncrona e prática. Cada módulo terá duração de 8 horas teóricas horas/aulas, sendo 20 horas síncronas, 20 horas assíncronas dos módulos e 20 horas práticas, perfazendo um total de 60 horas/aulas. O primeiro módulo será a introdução ao tema administraçãoem UAN, este tema terá como objetivo familiarizar o participante no tocante a gestão da unidade de alimentação e nutrição, pelo estudo da administração da UAN, seus conceitos e seus documentos obrigatórios. O segundo módulo, será dedicado ao histórico da teoria da administração, no terceiro e quartos módulos serão abordados os custos de recursos materiais e físicos e no quinto módulo será abordado os programas de qualidade aos tipos de serviços de uma UAN. No quadro4 a seguir apresenta-se os módulos do Curso Gestão de UAN, os temas e os objetivos.

Quadro 4: módulos, temas e objetivos

Módulos	Conteúdo	Objetivos
Módulo I - 8h	Introdução a Administração de UAN	Identificar os principais conceitos dos diferentes tipos de serviços em Unidades de Alimentação e Nutrição e o papel do nutricionista
		Reconhecer os diferentes tipos de concessionárias de serviços de alimentação
Módulo II - 8h	Histórico sobre a teoria geral da administração	Descrever as principais teorias administrativas aplicadas à administração dos serviços de alimentação
		Identificar conceitos relacionados à matriz SWOT e à análise de benchmarking
Módulo III - 8h	Administração de custos e recursos materiais	Identificar os pontos mais importantes na administração de custos materiais
		Relacionar a aplicabilidade do controle de estoque e a lista de compra
Módulo IV - 8h	Administração de custos e recursos físicos	Identificar os pontos mais importantes na administração de custos e materiais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição ou em um restaurante comercial
		Relacionar a aplicabilidade dos recursos físicos e de equipamentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição ou um restaurante comercial à realidade de rotina diária do trabalho de um nutricionista
Módulo V - 8h	Programas de qualidade	Conhecer os principais fundamentos da qualidade e os principais programas de qualidade usados em unidade de alimentação e nutrição
		Conhecer a Legislação aplicada à prática do nutricionista em UAN; Conhecer os Métodos qualitativos das preparações de cardápios (APPCC) e Caracterizar a Sustentabilidade e a Política Nacional de Resíduos Sólidos

Fonte: a autora.

6.2 EMENTA DO CURSO

A ementa para o curso em Gestão de unidade de alimentação e nutrição foi escolhida com base na matriz curricular da graduação de nutrição, o referencial teórico pesquisado e a experiência profissional da autora.

6.3 OBJETIVO DO CURSO

Pretende-se com a proposta do curso propiciar o desenvolvimento de habilidades e competências do aluno fazendo-o refletir sobre o comportamento profissional frente as tomadas de decisão sendo ele próprio capaz de construir o saber em cima da troca de informações e influência da experiência da autora.

6.4 PÚBLICO ALVO

Nutricionistas, com diploma de curso reconhecido pelo Ministério da Educação, ou declaração de conclusão de curso reconhecido pelo Ministério da Educação.

6.5 DURAÇÃO DO CURSO

A carga horária de 40 horas/aulas teóricas síncronas e assíncronas e 20 horas práticas, foi pensada de forma que possa propiciar aos participantes, um momento para um embasamento teórico, mas também para uma abertura às discussões e visitas técnicas externas, para que se possa despertar o senso crítico dos alunos e troca de experiências e a observação do comportamento do profissional.

6.6 RECURSOS DIDÁTICOS

A metodologia do curso será o ensino remoto, com as aulas apresentadas online pela plataforma Microsoft Teams. Serão utilizados vídeos e slides para apresentação dos temas propostos.

7 PROCESSO DE APRENDIZAGEM

O processo de aprendizagem para o produto proposto está ancorado na

teoria de aprendizagem cognitiva social que é traduzida na capacidade de reprodução do comportamento, na imitação do que foi observado. Nesse processo aprendemos pela imitação, observação e reprodução do comportamento dos outros, ou seja, grande parte das nossas aprendizagens efetuam-se através da observação dos comportamentos existentes e com os quais nos identificamos (PORTO EDITORA, [s.d.]).

A socialização define-se como a sequência de experiências de aprendizagem social cujo resultado é a integração do indivíduo na sociedade. Deste modo, a aprendizagem social é o processo fundamental da socialização, entendendo-se por qualquer modificação dos conhecimentos ou dos comportamentos como resultado da interação com as pessoas que constituem o nosso meio social. A teoria social cognitiva fundamenta-se em vários mecanismos, tais como: no condicionamento clássico e operante (formas de aprendizagem); na imitação e modelagem; na curiosidade e competência; na memorização e inteligência; e, como último exemplo, nas aspirações e expectativas. Esta teoria comporta três pressupostos: o da própria aprendizagem social, o do determinismo recíproco e o pressuposto da autoeficácia (PORTO EDITORA, [s.d.]).

O primeiro pressuposto dita que a aprendizagem ocorre por observação de um modelo, o que implica a ocorrência de quatro fases: a da modelagem (observação em si), a da reprodução ou prática do comportamento observado, a da monitorização e, por último, a fase do aperfeiçoamento e reforço. O segundo pressuposto determina que as pessoas, comportamentos e ambientes interagem reciprocamente. Finalmente, o pressuposto da autoeficácia estabelece que quer as aprendizagens se verifiquem diretamente através da prática, quer as que se verifiquem indiretamente através da observação ou persuasão, são sempre orientadas cognitivamente através da construção de teorias de autoeficácia que regulam o comportamento dos indivíduos estabelecendo as tarefas que escolhem, bem como o esforço e a persistência na realização das mesmas ações (PORTO EDITORA, [s.d.]).

Neste enfoque, é eleito um modelo e depois, passamos para a observação e, por último, memorizamos e observamos se será útil para nós imitar ou não. Um modelo e a observação não bastam para que o comportamento seja praticado. O modelo deve ser atrativo e de interesse para a pessoa que está modelando. Isto ocorre graças à capacidade de vermos a nós mesmos nos comportamentos dos

outros. Deste modo seguiremos 4 passos no processo de modelagem da teoria de aprendizagem de Albert Bandura:

- 1) Atenção: a atenção do modelador ou aprendiz deve se focar no modelo, caso contrário a aprendizagem será interrompida.
- 2) Memória: o indivíduo deve reter o que observou para depois executá-lo.
- 3) Reprodução: o comportamento é iniciado e a pessoa deve ser capaz de imitá-lo, não necessariamente igual, mas deve realizá-lo.
- 4) Motivação: nesta parte é necessário conhecer o que levou a pessoa à realização do comportamento.

A motivação é um passo ou aspecto chave no momento de iniciar a aprendizagem do que se quer imitar. É indispensável que existem razões ou motivos para querer aprender algo, caso contrário, é difícil manter o foco da atenção, a retenção e reprodução dos comportamentos. Segundo Bandura, existem vários motivos para querermos aprender algo, os diferentes tipos de motivos que a teoria da aprendizagem social expõe são a recompensa ou punição passadas, acontece quando realizamos um comportamento e recebemos algo bom em troca e voltaremos a reproduzi-lo se existir a mesma recompensa, o reforço ou punição prometidos (incentivos), expectativas do que se quer conseguir que são todos aqueles possíveis benefícios futuros que nos motivam a querer aprender (CASTANEDO SECADAS, 2009).

Neste contexto o entorno pode potencializar o desenvolvimento de nossas habilidades e depende de que possamos nos mobilizar em diferentes entornos ou contextos sociais, o que nos permite ter mais diversidade de aprendizagem e desenvolver diferentes habilidades dependendo do entorno que selecionarmos e a essência da aprendizagem por observação é a imitação. Mas também implica somar e subtrair do comportamento observado e generalizar a partir desta observação. É algo mais que a repetição ou imitar as atitudes de outras pessoas, implica a representação simbólica de informação e armazenamento para situações futuras (CASTANEDO SECADAS, 2009).

8 ANÁLISE DE RISCO E BENEFÍCIOS

Não há riscos envolvidos nessa pesquisa. Os benefícios visam melhorias no ensino-aprendizagem das disciplinas que envolvem o aprendizado de gestão de unidades de alimentação e nutrição, servindo como apoio educacional para discentes, além de contribuir na produção de trabalhos e iniciação científicas e acadêmicas.

9 APLICAÇÃO DO PRODUTO

Em de acordo com o DECRETO Nº 47.608 DE 18 DE MAIO DE 2021 dispõe sobre as medidas de enfrentamento da propagação do Corona Vírus (covid-19), em decorrência da emergência em saúde e dá outras providências. Este curso será aplicado no tempo em que ocorre essa pesquisa.

10 RESULTADO

O resultado desta pesquisa está disposto conforme as fases realizadas do percurso metodológico.

A primeira fase resultou em um artigo científico construído por uma revisão bibliográfica que permitiu encontrar os achados sobre as áreas de atuação do nutricionista no Brasil, e refletindo de forma mais ampla a atuação na área de nutrição clínica que abrange a atuação em consultórios, clínicas, hospitais públicos e privados, nos programas da saúde da família, na terapia dietética e de forma escassa na área de alimentação e nutrição o que considerando os critérios desta pesquisa, mostrou imensa carência de estudos da atuação do profissional na área de alimentação e nutrição coletiva. Esta reflexão permitiu identificar a necessidade de ampliar as pesquisas acerca do tema.

Este artigo foi apresentado no Congresso Internacional de Ciências Educacionais e Desenvolvimento, teve seu texto completo publicado em livro ata do congresso. O certificado encontra-se no apêndice A anexo.

Na segunda fase realizou - se a pesquisa bibliográfica que veio justificar a necessidade de desenvolvimento do produto educacional para contribuir com o aperfeiçoamento profissional do nutricionista na atuação em gestão da unidade de alimentação e nutrição.

A pesquisa resultou em artigos científicos que propiciaram o conhecimento

acerca da atuação e gestão dos profissionais nutricionistas nas unidades de alimentação e nutrição demonstrando a necessidade de desenvolvimento das habilidades e competências gerenciais que atendem ao mercado de trabalho.

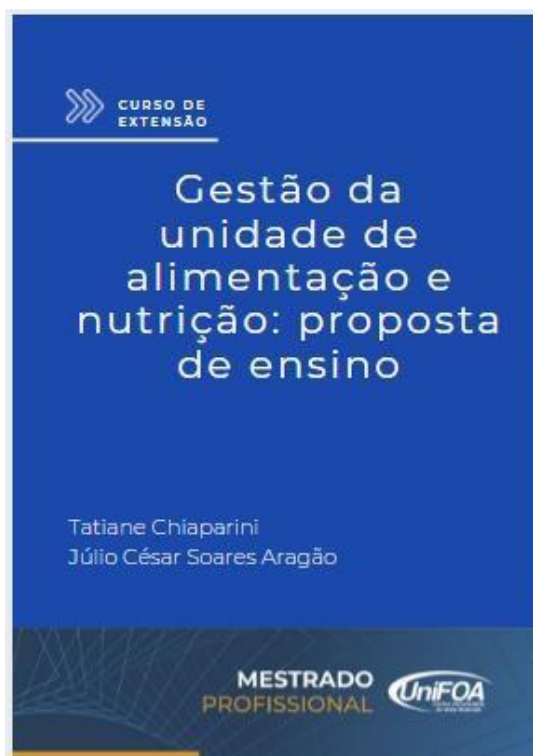
Esta fase também resultou em outro artigo científico sobre a teoria social cognitiva na formação profissional. O manuscrito do artigo foi submetido para publicação em periódico indexado da área de educação, com Qualis B2. Até a data de finalização desta pesquisa o artigo não tinha sido publicado.

O desenvolvimento dos dois artigos e a pesquisa bibliográfica possibilitou a construção de projeto do produto de ensino, este elaborado na terceira fase do trabalho.

Nessa fase foi construída a estrutura do produto de ensino que resultou em um curso de extensão para a qualificação do nutricionista que atua em unidades de alimentação e nutrição.

Utilizamos o programa online *Canva*, e foi elaborado o *layout* do produto de ensino. A seguir a figura 6 mostra o *design* da capa do produto. O produto está nos anexos deste trabalho.

Figura 6: *Layout* da capa do curso



Fonte: a autora.

O quadro 5 a seguir mostra o conteúdo geral do curso:

Quadro 5: Conteúdo Geral do Curso

Conteúdo geral do curso
Introdução a Administração de UAN
Histórico sobre a teoria geral da administração
Administração de custos e recursos materiais
Administração de custos e recursos físicos
Programas de qualidade

Fonte: a autora

Com a estrutura do curso criada, foi realizada a validação do conteúdo do curso consoante a toda pesquisa realizada. O conteúdo proposto no curso após ter sido submetido aos juízes avaliadores, por meio de um questionário na escala Likert, foi integralmente validado conforme apuração das questões afirmativas impostas no instrumento avaliativo.

Esta validação foi realizada com aplicação do método de coeficiente de validação de conteúdo que é um cálculo relativamente simples e requer apenas o uso de uma calculadora manual. Em caso de algum item ser considerado inadequado, correções podem ser realizadas junto ao orientador e após submetido à nova avaliação, caso necessário.

O cálculo foi realizado em etapas. Na primeira etapa, calculou-se a média das notas de cada item. Na etapa seguinte, com base na média, calculou-se o coeficiente de validação de conteúdo inicial para cada item, dividindo-se pelo valor máximo que a questão poderia receber, conforme escala recomendada no método, sendo: menor que 0,8: validade e concordância são inaceitáveis; igual ou superior a 0,8 e inferior a 0,9: a validade e concordância são satisfatórias; igual ou superior a 0,9, até o máximo de 1,00: validade e concordância excelentes.

O resultado do CVC inicial encontrado foi igual a 1,00. Com esse resultado foi possível realizar a terceira etapa do cálculo que tem o propósito de descontar possíveis vieses dos juízes avaliadores, para cada questão. O erro foi calculado

dividindo – se o resultado do CVC encontrado pelo número de juízes, elevado ao número de juízes.

Com o resultado do erro, foi realizada a quarta etapa do cálculo a partir da subtração do CVC inicial pelo erro. Na quinta e última etapa, determina o CVC total do instrumento que consistiu na subtração da média do CVC inicial pela média do erro.

Desta maneira, o produto intitulado "Curso em gestão de UAN" que visa contribuir com os Nutricionistas em cumprir sua rotina de atividades em área de gestão de alimentação coletiva, priorizando a gestão de unidades de alimentação e nutrição. Teve seu conteúdo validade de forma satisfatória.

A seguir o resumo do resultado da validação pelo coeficiente de validação de conteúdo discriminados no quadro e na figura.

Quadro 6 – Demonstrativo das características dos juízes avaliadores

N.º	sexo	Idade	Titulação	Tempo de atuação na área de alimentação coletiva
1	Feminino	52	Especialização	Mais de 10 anos
2	Feminino	42	Especialização	Mais de 10 anos
3	Feminino	33	Especialização	Mais de 10 anos
4	Feminino	35	Especialização	Mais de 10 anos
5	Feminino	32	Doutorado	Mais de 10 anos

Fonte – a autora.

Figura 7 – Resultado do Coeficiente de Validação de conteúdo.

Afirmativas	Avaliador 1	Avaliador 2	Avaliador 3	Avaliador 4	Avaliador 5	Média de cada afirmativa	CV C inicial	Erro	CVC final
1	5	5	5	5	5	5	1	0,00032	0,99968
2	5	5	5	5	5	5	1	0,00032	0,99968
3	5	5	5	5	5	5	1	0,00032	0,99968
4	5	5	5	5	5	5	1	0,00032	0,99968

5	5	5	5	5	5	5	1	32	8
								0,000	0,9996
								32	8

Fonte - a autora.

Figura 8 – Etapas dos cálculos do CVC

<p>Etapa 1 Média das notas: $5 + 5 + 5 + 5 + 5 \div 5$ Média = 5</p> <p>Etapa 2 CVC inicial: $(25 \div 5) / 5$ CVC inicial = 1</p> <p>Etapa 3 Erro = $(1 \div 5)^5$ Erro = 0,00032</p> <p>Etapa 4 CVC final = $1 - 0,00032$ CVC final = 0,99968</p>

Fonte – a autora.

11 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho iniciou com o objetivo de construir um produto de ensino para a qualificação profissional do nutricionista e estudar a atuação do nutricionista na gestão na alimentação coletiva. Diante das características das unidades de alimentação e nutrição apresentadas em grande parte dos artigos revisados, percebe-se que a gestão da unidade de alimentação e nutrição, apresentam grande importância na área de atuação do nutricionista, especialmente nas categorias: Gestão de recursos, documentação e registros e em alguns itens das demais categorias como planejamento de cardápios e controles de qualidade e as exigências de lideranças impostas pelo mercado de trabalho nessa área. Tais achados reforçam a relevância da qualificação profissional. Portanto, o Nutricionista, tem o papel de gestor e, como tal, exige conhecimento, habilidade e atitude para que o exerça com competência.

Dessa forma, a teoria utilizada por Albert Bandura, a Aprendizagem Cognitiva social, tem relação com o curso, ao conceituar que precisamos observar e refletir e se auto motivar para o aprendizado. Essa teoria dialoga com o que pretendo oferecer aos meus colegas de trabalho, um conteúdo cheio de vivência, aproveitando suas habilidades e utilizando de recursos facilitadores.

Acredita-se que o presente estudo contribuirá para aquisição de novas aprendizagens que permitam auxiliar em seu cotidiano profissional, favorecendo a mudança de atitude e prática, e, que desperte no profissional o interesse de aprender continuamente, pois desta maneira, este curso poderá tornar um referencial para a construção de novas ferramentas de qualificação.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S. DE; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. DE S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: Um modo de fazer. [s.l.] Editora Metha, 2019.
- AGUIAR, O. B. DE; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. DE. Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. 12ª edição ed. [s.l.] Editora Rubio, 2013.
- ALMENDRA, G. D. S.; COSTA, S. DA C.; VASCONCELOS, V. M. DA SILVA. Existência de indicadores de alimentos nas unidades de alimentação e nutrição dos serviços hospitalares. *Revista interdisciplinar*, v. 10, n. 1, p. 8, 2017.
- ALVES, C. G. L.; MARTINEZ, M. R. Lacunas entre a formação do nutricionista e o perfil de competências para atuação no Sistema Único de Saúde (SUS). *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, v. 20, n. 56, p. 159–169, mar. 2016.
- ALVES, M. G.; UENO, M. Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição. *Ambiente e Agua - An Interdisciplinary Journal of Applied Science*, v. 10, n. 4, p. 874–888, 28 out. 2015.
- ANTUNES, M. T.; BOSCO, S. M. D. Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática. 1. ed. Curitiba PR: Editora Appris, 2020.
- BANDURA, A. *Aggression: A Social Learning Analysis*. Englewood Cliffs, N.J: Prentice Hall, 1973.
- BANDURA, A. *et al.* Teoria social cognitiva: conceitos básicos. Porto Alegre: Artmed, 2008.
- BARROZO, A. L. P.; MENDONÇA, K. A. N. Análise qualitativa de preparações de cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Universitas: Ciências da Saúde*, v. 13, n. 2, p. 87–92, 7 dez. 2015.
- BEZERRA, F. DE A. P. Teoria social cognitiva: conceitos básicos, p. 7, 2008.
- BRASIL. 8234. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. *Diário Oficial da União*. 17 set. 1991, Sec. 1.
- CAIO BECK. Aprendizagem Social (Bandura), 2018. Disponível em: <<https://andragogiabrasil.com.br/aprendizagem-social-bandura/>>. Acesso em: 12 dez. 2020
- CARDOSO, C. I. X. DA S.; FEITOSA, M. G. G.; CALAZANS, D. L. M. E S. A prática reflexiva como recurso na gestão dos restaurantes universitários terceirizados. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 13, n. 1, p. 275–292, 3 maio 2018.
- CARNEIRO, A. C. L. L.; MENDES, L. L.; GAZZINELLI, M. F. Avaliação curricular:

a perspectiva de egressos de um curso de nutrição. *Revista de Enfermagem do Centro-Oeste Mineiro*, v. 8, 2018.

CARVALHO, C. T. *et al.* Proposta de reestruturação física da unidade produtora de refeição de organização militar. *Higiene Alimentar*, v. 31, 2017.

CASTANEDO SECADAS, C. Seis enfoques psicoterapeúticos. Mexico: Manual Moderno, 2009.

CHIAVENATO, I. CHIAVENATO Introdução à Teoria Geral Da Administração. 9º ed. [s.l: s.n.].

CONCELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução nº 17 de 18 de dezembro 2018. .
18 dez. 2018.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA. Inserção Profissional dos Nutricionistas no Brasil Instituto de Planejamento, Pesquisa, Comunicação, Estudos Sociais e Tecnológicos – IPPECET, , 2017. Disponível em: <<https://www.cfn.org.br/wp->

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução 600 de 25 fevereiro de 2018. . 2018.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES 5/2001. diário Oficial da União Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p.39. . 9 nov. 2001.

COSTA, N. M. DA S. C. Formação pedagógica de professores de nutrição: uma omissão consentida? *Revista de Nutrição*, v. 22, n. 1, p. 97–104, fev. 2009.

COTTA, R. M. M.; COSTA, G. D. DA; MENDONÇA, E. T. DE. Portfólios crítico-reflexivos: uma proposta pedagógica centrada nas competências cognitivas e metacognitivas. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, v. 19, n. 54, p. 573–588, set. 2015.

DARIVA, R.; OH, A. Atuação do nutricionista líder em unidade de alimentação e nutrição no segmento de refeições transportadas para penitenciárias em Curitiba - PR Região Metropolitana. *Brazilian Business Law Journal*, v. 1, n. 8, p. 22, 2013.

DE SOUZA, J. C. N. *et al.* Formação, satisfação e perspectivas profissionais de egressos nutricionistas de uma Universidade Federal do Nordeste Brasileiro. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 13, n. 1, 3 maio 2018.

DIAS, N. A.; OLIVEIRA, A. L. DE. Sustentabilidade nas unidades de alimentação e nutrição: desafios para o nutricionista no século XXI. *Higiene Alimentar*, v. 30, 2016.

DUARTE, M. S. L. *et al.* Qualidade do almoço de trabalhadores segundo o Programa de Alimentação dos Trabalhadores e o Índice de Qualidade da Refeição. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 22, n. 1, p. 654–661, 4 nov. 2015.

ESPAÇO PSICOLÓGICO. Albert Bandura : A Aprendizagem Social (Psicologia da educação) <https://www.youtube.com/watch?v=qG02tYLLAWM>, 19 nov. 2019. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=qG02tYLLAWM>>. Acesso em: 7 jan. 2021

FEIX, M.; POLL, F. A. Perfil profissional de nutricionistas egressos da Universidade de Santa Cruz do Sul. *Cinergis*, v. 16, n. 4, 1 out. 2015.

FRANCO, C. A. G. DOS S.; CUBAS, M. R.; FRANCO, R. S. Currículo de medicina e as competências propostas pelas diretrizes curriculares. *Revista Brasileira de Educação Médica*, v. 38, n. 2, p. 221–230, jun. 2014.

FREITAS, J. F. Evidências de validade em um instrumento de avaliação de competências profissionais na prática do nutricionista na gestão da alimentação coletiva. Natal RN: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, fev. 2020.

GONÇALVES, C. E.; VAGULA, E. Modificabilidade cognitiva estrutural de Reuven Feuerstein: uma perspectiva educacional voltada para o desenvolvimento cognitivo autônomo. Conferências UCS - Universidade de Caxias do sul - ANPED. Anais... In: IX ANPEDSUL. Caxias do Sul: 2012.

GONÇALVES, S. Teorias_da_Aprendizagem_Práticas_de_Ensino. p. 183, 2007.

HERNANDEZ NIETO, H. Contributions to statistical analysis: sensibility (estability and consistency) of different coefficients of relative variance and the coefficient of proportional variance (Cvp) : the coefficient of content validity (Ccv) and the Kappa coefficient (K), to determine content validity according to the technique of experts panel. Mrida, Venezuela: Universidad de Los Andes, 2002.

JUNQUEIRA, T. DA S.; COTTA, R. M. M. Matriz de ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica de Saúde: referencial para a formação do nutricionista no contexto da educação por competências. Ciência & Saúde Coletiva, v. 19, n. 5, p. 1459–1474, maio 2014.

KRAEMER, F. B.; AGUIAR, O. B. DE. Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva. Revista de Nutrição, v. 22, n. 5, p. 609– 619, out. 2009.

LA ROSA, J. Psicologia e Educação. 6. ed. Porto Alegre RS: Edipucrs, 2003.

LACERDA, F. C. B.; SANTOS, L. M. DOS. Integralidade na formação do ensino superior: metodologias ativas de aprendizagem. Avaliação: Revista da Avaliação da Educação Superior (Campinas), v. 23, n. 3, p. 611–627, dez. 2018.

LIKERT, R. A technique for the measurement of attitudes. University the New York: Wood Worf. R . S, 1932. v. 22

LIMA, L. P. DE S.; RIBEIRO, M. R. R. A competência para Educação Permanente em Saúde: percepções de coordenadores de graduações da saúde. Physis: Revista de Saúde Coletiva, v. 26, n. 2, p. 483–501, jun. 2016.

LUZ, M. M. DE A. *et al.* A formação do profissional nutricionista na percepção do docente. Interface - Comunicação, Saúde, Educação, v. 19, p. 589–601, set. 2015.

MACEDO, K. D. DA S. *et al.* Metodologias ativas de aprendizagem: caminhos possíveis para inovação no ensino em saúde. Esc. Anna Nery Rev. Enferm, p. 9, 2018.

MOREIRA, D. T.; CAETANO, R. F. A formação pedagógica do profissional Nutricionista para exercer a função de supervisor de estágio. Anais da V Semana Acadêmica de Direito da Faculdade Católica de Rondônia. Anais...Porto Velho: 2016.

MOTA, E. B. F. *et al.* Metodologia de Avaliação de Cardápio sustentável para serviços de alimentação. HOLOS, v. 4, p. 381, 19 set. 2017.

MUTTONI, S. Administração de Serviços de Alimentação. Porto Alegre RS: SAGAH EDUCAÇÃO S.A, 2017.

NALOM, D. M. F. *et al.* Ensino em saúde: aprendizagem a partir da prática profissional. Ciência & Saúde Coletiva, v. 24, n. 5, p. 1699–1708, maio 2019.

NASSIF, C. ANDRADE M.; SILVA, F. B. C.; SERPA, T. R. DACOSTA. Importância da ficha técnica em unidade de alimentação e nutrição. Revista de trabalhos acadêmicos – Anais-SEMANA DE EXTENSÃO – JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA. v. 2, n. 9, p. 8, 2017.

NÓBREGA, A. B. DO N. *et al.* Competências gerenciais do nutricionista gestor de Unidades de alimentação Terceirizada. RAUnP - Revista Eletrônica do Mestrado Profissional em Administração da Universidade Potiguar, v. 12, n. 2, p. 12, 2012.

OLIVEIRA, A. K. D.; LUZ, A. R. J. B.; OLIVEIRA, K. K. D. As possibilidades da utilização de técnicas de autorregulação da aprendizagem por alunos de graduação. Brazilian Journal of Development, v. 6, n. 3, p. 10228–10243, 2020.

OLIVEIRA, M. DE C. M. *et al.* Avaliação qualitativa das Preparações do cardápio de Uma unidade de alimentação E nutrição industrial de Vitória da conquista – BA. Higiene Alimentar, v. 30, p. 5, 2018.

OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas. 1. ed. Rio de Janeiro RJ: Editora Rubio, 2015.

PAIVA, A. C. M. DE S. Gastronomia e nutrição: perspectiva pessoal e profissional. Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação, v. 13, n. 2, p. 748–763, 16 jun. 2018.

PAJARES, F. Albert Bandura - Biographical Sketch. Disponível em:
<<https://albertbandura.com/bandura-bio-pajares/albert-bandura-bio-sketch.html>>. Acesso em: 12 dez. 2020.

PAYNE - PALACIO, J.; THEIS, M. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. 12th. ed. São Paulo SP: Manole, 2015.

PEDRO, D. *et al.* Ergonomia aplicada em cozinha industrial para melhoria da produtividade. Revista Pesquisa e Ação, v. 4, n. 3, 19 nov. 2018.

PEREIRA, L. C. DE A.; FLOR, T. B. M.; CALAZANS, D. L. M. E S. Gestão de custos no serviço público: proposta de metodologia para análise e controle em unidades de alimentação e nutrição. Revista Ciência Plural, v. 5, n. 2, p. 32–48, 2019.

PEREIRA, T. N.; NASCIMENTO, F. A. DO; BANDONI, D. H. Conflito de interesses na formação e prática do nutricionista: regulamentar é preciso. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 21, n. 12, p. 3833–3844, dez. 2016.

PORTO EDITORA. aprendizagem social na Infopédia. Disponível em:

<[https://www.infopedia.pt/\\$aprendizagem-social](https://www.infopedia.pt/$aprendizagem-social)>. Acesso em: 26 ago. 2021.

QUEIROZ, J. R. C. *et al.* Aprendizagem por projeto e inovação tecnológica: união por competências. *Rev. ABENO*, p. 2–6, 2016.

ROCHA, G. G. *et al.* Caracterização de nutricionistas de unidades de alimentação e nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem estar. *Revista Simbio-Logias*, v. 9, n. 12, p. 12, 2017.

SABINO, J. B.; BRASILEIRO, N. P. M.; DE SOUZA, L. T. Pesquisa de resto-ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Teófilo Otoni – MG. *Higiene Alimentar*, v. 30, n. 260/261, p. 4, out. 2016.

SANTIAGO PEREIRA, I. G. *et al.* Construção e implementação de fichas técnicas de preparação de unidade de alimentação e nutrição. *Journal Health NPEPS*, v. 4, n. 1, p. 210–226, 2019.

SANTOS, F. C. DOS; RAMOS, M. F. H.; SILVA, E. P. A Autorregulação da Aprendizagem e Autoeficácia Acadêmica: contribuições para o contexto educacional. *Research, Society and Development*, v. 9, n. 10, p. e8379106526, 21 out. 2020.

SANTOS, J. C. R. DOS *et al.* Metodologias ativas e interdisciplinaridade na formação do nutricionista. *Semana: Ciências Sociais e Humanas*, v. 38, n. 1, p. 117, 21 set. 2017.

SANTOS, Í. E. L. *Gestão da Produção sustentável em unidades de alimentação e nutrição de hospitais públicos de Sergipe*. São Cristóvão SE: Universidade Federal de Sergipe, 2019.

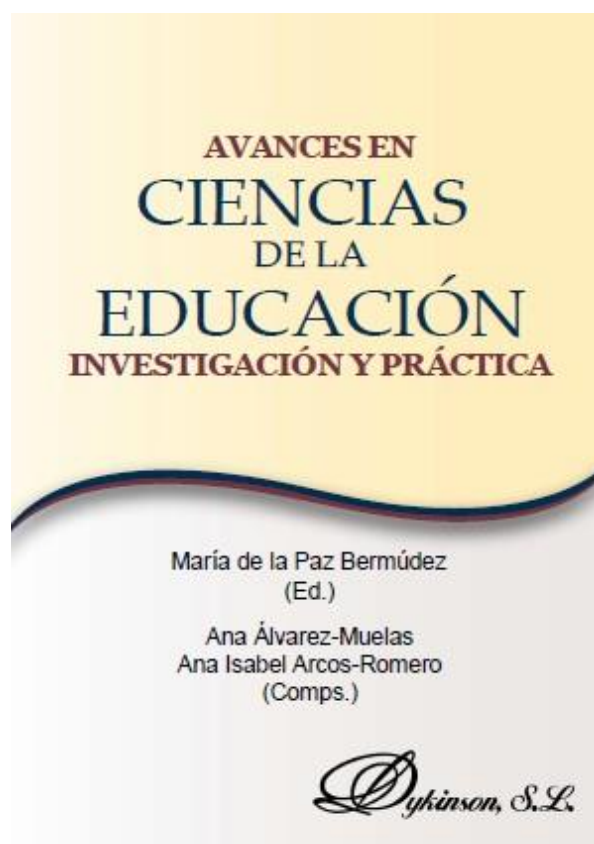
SILVA, A. R. DA *et al.* A importância do nutricionista na qualidade da produção de refeições em unidades de alimentação e nutrição. *Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag*, v. 3, p. 12, 2018.

SILVEIRA, J. T.; WERMUTH, K.; JESIEN, I. Ensino na graduação e prática profissional de nutricionistas supervisoras de estágio em serviços de alimentação. *Revista Docência do Ensino Superior*, v. 9, p. 1–15, 2 set. 2019.

SUSIN, V. *et al.* Condições higiênico-sanitárias, estruturais e de funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, v. 5, p. 9, 2017.

VIEIRA, M. C. H.; SPINELLI, M. G. N. Análise da qualidade de cardápios mensais e da satisfação dos clientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. *Revista Univap*, v. 25, n. 47, p. 58, 27 jun. 2019.

Apêndice A: Artigo 1 original publicado em livro ata do Congresso Internacional de Ciência e Educação



ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E A ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL: ACHADOS NA LITERATURA

Tatiane Chiaparini y Julio Cesar Aragão

UniFOA, Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda, RJ

Resumo

A formação do nutricionista tem o desafio contínuo de desenvolver profissionais para um mercado de trabalho cada vez mais exigente e diversificado. Nesse sentido, o nutricionista deverá ter domínio não somente dos aspectos clínicos da alimentação, mas também ser capaz de atuar em unidades de alimentação e nutrição, fator que destaca a relevância da educação permanente para os profissionais da nutrição. O presente estudo é uma revisão bibliográfica integrativa que tem como objetivo conhecer as publicações referentes à área de atuação do nutricionista com ênfase na alimentação institucional nas unidades de alimentação e nutrição e o perfil desse profissional gestor. Para isso, realizou-se uma revisão da literatura de artigos publicados entre 2013 e 2019. As bases de dados utilizadas foram a Scientific Electronic Library Online (SCIELO), Portal de Periódicos (CAPES) e na Biblioteca virtual em Saúde (BVS). Foram encontrados 157 artigos, e após análise e exclusão de artigos duplicados e relacionados a áreas clínicas a pesquisa revelou escassez de artigos específicos que relatasse a atuação do nutricionista na alimentação institucional. Este estudo apontou para a necessidade de reflexão sobre a formação bem como a realização de pesquisas e materiais voltados para a qualificação desenvolvimentos de perfil do nutricionista.

Descritores: nutricionista, alimentação institucional, perfil profissional.

Abstract

The training of a nutritionist has the continuous challenge of developing professionals for an increasingly demanding and diverse job Market. But management abilities and attitudes towards work and customers as well. In this sense, the nutritionist should have mastery not only of the clinical aspects of food, but also be able to work in food and

nutrition units, a factor that highlights the relevance of permanent education for nutrition professionals. The present study is an integrative bibliographic review that aims to get to know the publications referring to the area of activity of the nutritionist with an emphasis on institutional feeding in the food and nutrition units and the profile of this professional manager. For this, a literature review of articles published between 2013 and 2019 was carried out. The databases used were the Scientific Electronic Library Online (SCIELO), Portal of Journals (CAPES) and the Virtual Health Library (VHL). 157 articles were found, and after analysis and exclusion of duplicate articles related to clinical areas, the research revealed a shortage of specific articles that report the role of the nutritionist in institutional feeding, leading to the need to describe the panorama found. This study pointed to the need for reflection on training as well as conducting research and materials aimed at qualifying profile developments of the leading nutritionist.

Keywords: Nutritionist, institutional feeding, professional profile.

Introdução

Em 1920 surgiu as primeiras unidades de alimentação e nutrição por uma demanda do movimento de reestruturação da indústria e a necessidade dos serviços de apoio como a alimentação da coletividade. Na década de 30 surgem as primeiras ações de saúde com a obrigatoriedade para as empresas com mais de 500 funcionários criar refeitórios, esta ação do governo é o início do serviço de alimentação da previdência social. Somente na década de 40 e 50 que surgem as unidades de produção de merenda escolar e os restaurantes universitários. Em 1976 tivemos a criação do programa de alimentação do trabalhador e em 1983 o programa nacional de alimentação escolar (Muttoni, 2017).

O primeiro curso de nutrição do país surgiu em 1939 em São Paulo, primeiramente denominado dietistas. Somente em 1962 por meio do conselho federal de educação que os cursos de nutrição foram considerados de graduação e em 1967 a profissão foi regulamentada com a criação dos conselhos federais e regionais de nutrição (Monique Feix & Fabiana Assmann Poll, 2015).

Conforme o Artigo 1º da Lei Federal Nº8.234 de 17 de setembro de 1991, compete ao nutricionista, enquanto profissional de saúde zelar pela prevenção, promoção e recuperação da saúde do indivíduo e coletividade. O nutricionista é o responsável técnico pelas atividades de alimentação e nutrição desenvolvidas na área de alimentação coletiva.

As unidades de alimentação e nutrição objetivam fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e satisfazer o cliente com o serviço oferecido, tendo sempre como finalidade a melhoria dos serviços prestados, por intermédio de um planejamento competente, de um conhecimento aprofundado dos processos executados e da disseminação do conceito de alimentação saudável. Compete assim ao profissional nutricionista a gestão completa da unidade de alimentação e nutrição (Maciel, Ferreira, Rocha, Nunes, & Carvalho, 2017).

Na atribuição específica de gestão o profissional é responsável não só pela produção das refeições mas também pela administração da unidade e a liderança de seus colaboradores, para isso precisa assumir perfil de líder e conseguir a confiança da sua equipe, processo que requer muita habilidade e experiência (Dariva & Oh, 2013).

O presente estudo teve como objetivo levantamento bibliográfico para descrever os achados na literatura sobre as áreas de atuação do nutricionista e o perfil do profissional gestor nas unidades de alimentação e nutrição e se sua formação atende as exigências de mercado de trabalho.

A relevância do presente estudo se dá pela crescente mudança no mundo do trabalho em que o conhecimento técnico por si só não garante formação do profissional que precisa estar em constante aprendizado.

Método

Estudo de levantamento bibliográfico com revisão integrativa pela coleta de dados realizada no período de 05 a 20 de agosto de 2019, coleta de dados foi realizada no período de 05 a 20 de agosto de 2019, e utilizou-se para a pesquisa as bases de dados, Scientific Eletronic Library Online (SCIELO), Portal de Periódicos (CAPES) e a Biblioteca virtual em Saúde (BVS). Foi definido como critério de inclusão: artigos publicados entre os anos de 2013 e 2019 revisados por pares. Os descritores utilizados

foram: Nutricionista, Alimentação Institucional, perfil profissional, e suas combinações: "Nutricionista AND Alimentação Institucional"; "Nutricionista AND Atuação Profissional"; Atuação profissional AND Alimentação Institucional". Dessa forma, foi utilizado o idioma português como limitador da pesquisa. A pesquisa resultou em 157 artigos, os artigos foram agrupados por área de atuação descrita, foram excluídos artigos relacionados a área clínica e os artigos duplicados nas bases pesquisadas, a categorização foi feita para descrever as áreas de estudo encontradas.

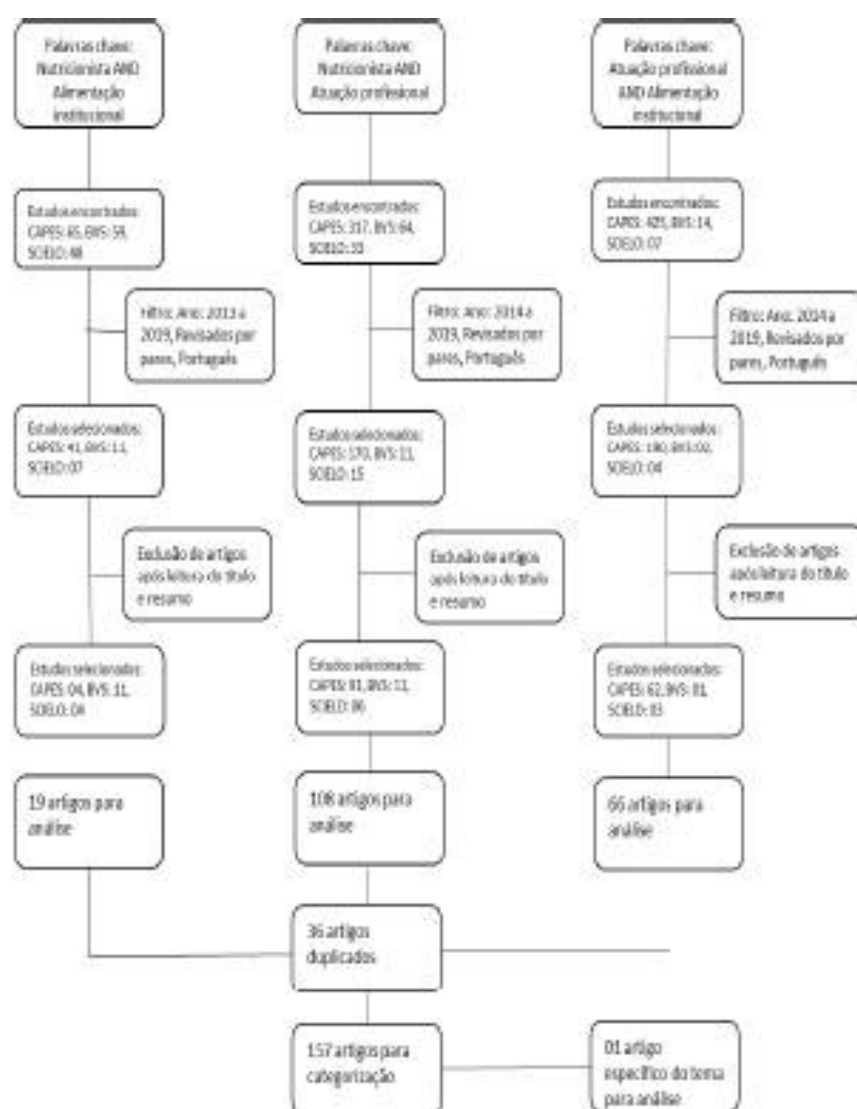


Figura 1. Apresenta fluxoograma da seleção realizada.

Resultado e discussão

Após levantamento dos estudos encontrados a pesquisa indicou a escassez de artigos relacionados ao tema proposto, levando a necessidade de descrever o panorama encontrado. Contudo, após a leitura do título e resumo, foi detectado quantidade irrelevante de artigos sobre a atuação específica do nutricionista em Alimentação institucional nas unidades de alimentação e Nutrição. Inicialmente a busca se deu no Portal e periódicos (CAPES) e foi encontrado somente 1 artigo dentro dos critérios de inclusão. Sendo assim, os demais artigos foram agrupados pelas bases pesquisadas por área de atuação na nutrição e a frequência encontrada, o que nos mostra abrangente número de artigos para a área clínica com 47 estudos, em segundo lugar a área de nutrição escolar, mais especificamente o programa de alimentação escolar com 36 estudos, e em terceiro com 27 estudos encontrados a área de saúde básica.

Tabela 1

O total de artigos por base de estudo pesquisada, a frequência e a área de atuação.

Base de pesquisa	Total	Área da nutrição	Frequência
CAPES	121	Alimentação coletiva	1
		Cardápio	1
		Educação nutricional	10
		Nutrição Clínica	46
		Nutrição na atenção básica	17
		Programa de alimentação do trabalhador	1
		Programa de Alimentação Escolar	27
		Segurança alimentar	6
		Suplementos alimentares	12
		SCTELO	13
Nutrição Clínica	1		
Nutrição na atenção básica	2		
Programa de Alimentação Escolar	9		
BVS	23	Cardápio	4
		Educação nutricional	7

Nutrição na atenção básica	8
Segurança alimentar	4

Um serviço de alimentação tem o objetivo de elaborar e servir refeições adequadas sob diversos aspectos técnicos, como as questões nutricionais e sanitárias, por exemplo, sem exceder, entretanto, os recursos financeiros previamente estabelecidos para este fim pela empresa. Além disso, é uma atividade complexa que requer conhecimento, atitudes e habilidades gerenciais pré-definidas que garantam ao profissional a capacidade total de gestão (Cardoso, Feitosa, & Calazans, 2018).

Esta pesquisa possibilitou refletir sobre os achados da literatura referentes às áreas de atuação do Nutricionista, com foco nas unidades de alimentação e nutrição. Desta forma, foi possível identificar que 30% dos achados refletem a atuação do nutricionista na área de nutrição clínica. Em segundo representando 23% de todos os estudos refletiam a atuação do nutricionista no Programa de alimentação escolar. Em terceiro com 17% a atuação na área da Nutrição na atenção básica. Em quarto lugar com 11,5% os achados em Educação nutricional, com quase o mesmo número de estudos temos as áreas de suplementos alimentares e a área de segurança alimentar, com 7,64% e 6,4% dos estudos encontrados. Já o tema cardápio os achados representam 3,2% dessa pesquisa e de forma bem menos expressiva as áreas programa de alimentação do trabalhador e a alimentação coletiva com menos de 1% dos estudos encontrados.

Tabela 2

Percentual por área de estudo encontrado.

Área de atuação	Total encontrado
Alimentação coletiva	1 0,63%
Nutrição Clínica	47 30%
Programa de Alimentação Escolar	36 23%
Nutrição na atenção básica	27 17%
Educação nutricional	18 11,50%
Suplementos alimentares	12 7,64%
Segurança alimentar	10 6,40%
Cardápio	5 3,20%
Programa de alimentação do trabalhador	1 0,63%

Nutrição na atenção básica	8
Segurança alimentar	4

Um serviço de alimentação tem o objetivo de elaborar e servir refeições adequadas sob diversos aspectos técnicos, como as questões nutricionais e sanitárias, por exemplo, sem exceder, entretanto, os recursos financeiros previamente estabelecidos para este fim pela empresa. Além disso, é uma atividade complexa que requer conhecimento, atitudes e habilidades gerenciais pré-definidas que garantam ao profissional a capacidade total de gestão (Cardoso, Feitosa, & Calazans, 2018).

Esta pesquisa possibilitou refletir sobre os achados da literatura referentes às áreas de atuação do Nutricionista, com foco nas unidades de alimentação e nutrição. Desta forma, foi possível identificar que 30% dos achados refletem a atuação do nutricionista na área de nutrição clínica. Em segundo representando 23% de todos os estudos refletiam a atuação do nutricionista no Programa de alimentação escolar. Em terceiro com 17% a atuação na área da Nutrição na atenção básica. Em quarto lugar com 11,5% os achados em Educação nutricional, com quase o mesmo número de estudos temos as áreas de suplementos alimentares e a área de segurança alimentar, com 7,64% e 6,4% dos estudos encontrados. Já o tema cardápio os achados representam 3,2% dessa pesquisa e de forma bem menos expressiva as áreas programa de alimentação do trabalhador e a alimentação coletiva com menos de 1 % dos estudos encontrados.

Tabela 2

Percentual por área de estudo encontrado.

Área de atuação	Total encontrado
Alimentação coletiva	1 0,63%
Nutrição Clínica	47 30%
Programa de Alimentação Escolar	36 23%
Nutrição na atenção básica	27 17%
Educação nutricional	18 11,50%
Suplementos alimentares	12 7,64%
Segurança alimentar	10 6,40%
Cardápio	5 3,20%
Programa de alimentação do trabalhador	1 0,63%

Com esta pesquisa foi identificado que os achados sobre a atuação do nutricionista no Brasil refletem de forma mais abrangente na área de nutrição clínica que abrange a atuação em consultórios, clínicas, hospitais públicos e privados, nos programas da saúde da família, na terapia dietética e de forma escassa na área de alimentação e nutrição, o que, considerando os critérios desta pesquisa, mostra imensa carência de pesquisas da atuação do profissional na área de alimentação e Nutrição. Esta reflexão permite identificar a necessidade de ampliar as pesquisas acerca do tema citado.

Referências

- Cardoso, C. I. X. da S., Feitosa, M. G. G., & Calzans, D. L. M. e S. (2018). A prática reflexiva como recurso na gestão dos restaurantes universitários terceirizados. *Demetra. Alimentação, Nutrição & Saúde*, *13*, 275-292. doi:10.12957/demetra.2018.30779
- Dariva, R., & Oh, A. (2013). Atuação do nutricionista líder em unidade de alimentação e nutrição no segmento de refeições transportadas para penitenciárias em Curitiba—PR, Região Metropolitana. *Brazilian Business Law Journal*, *1*, 72-93.
- Maciel, S. E. S., Ferreira, I. M., Rocha, B. R. S. da, Nunes, T. P., & Carvalho, M. G. de (2017). Food and nutrition units: Check-list application and microbiological evaluation. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, *11*, 399-415.
- Monique Feix & Fabiana Assmann Poll. (2015). Perfil profissional de nutricionistas egressos da Universidade de Santa Cruz do Sul. *Cinergis*, *16*, 242-248. doi: 10.17058/cinergis.v16i5.6319
- Murtoni, S. (2017). *Administração de Serviços de Alimentação*. Porto Alegre: Sagah.

Apêndice B: Manuscrito do artigo 2 submetido em periódico científico na área de educação.

Teoria social cognitiva e a formação profissional

Cognitive social theory and professional training

1. AUTOR.¹, AUTOR.².

1 – UniFOA, Centro Universitário de Volta Redonda, Volta

Redonda, RJ. 2– UniFOA, Centro Universitário de Volta

Redonda, Volta Redonda, RJ.

Resumo - Ao longo da história foram desenvolvidas diversas teorias de aprendizagem dentre elas teorias sobre a natureza social do ser humano, com o propósito de explicar, anunciar e controlar os comportamentos e buscar explicações para a complexidade desse comportamento. No contexto da educação em saúde os educadores buscam por formarem profissionais reflexivos aptos a resolver problemas complexos e a utilizar o raciocínio crítico no processo de tomada de decisão em seu trabalho. Esta pesquisa tem como objetivo entender a teoria social cognitiva na formação profissional em nutrição, e justificar a construção de um curso de extensão na área de alimentação coletiva como parte de uma pesquisa de mestrado profissional. A qual utilizou a técnica de revisão narrativa como processo metodológico. Para isso realizou-se uma busca de artigos relacionados ao tema na base de dados google acadêmico, com os descritores: alimentação coletiva, formação profissional em saúde e teoria do aprendizado social. E também pesquisa bibliográfica acerca das publicações de Albert Bandura na mesma base de pesquisa. Os resultados apontam a Teoria Social Cognitiva como estratégia para o processo de autoaprendizagem facilitando o desenvolvimento profissional, que justifica a construção de curso para promover esse desenvolvimento.

Palavras-chave: alimentação coletiva, formação profissional em saúde, teoria do aprendizado social

Abstract – Throughout history, several theories of learning have been developed, including theories on the social nature of human beings, with the purpose of explaining, announcing and controlling behaviors and seeking explanations for the complexity of this behavior. In the context of health education, educators seek to train reflective professionals able to solve complex problems and to use critical reasoning in the decision-making process in their work. This research aims to understand the social cognitive theory in professional training in nutrition, and to justify the construction of an extension course in the area of collective food as part of a professional master's research. Which used the narrative review technique as a methodological process. For this, a search for articles related to the topic was carried out in the google academic database, with the descriptors: collective feeding, professional training in health and social learning theory. And also, bibliographic research about Albert Bandura's publications in the same research base. The results point to the Social Cognitive Theory as a strategy for the self-learning process facilitating professional development, which justifies the construction of a course to promote this development.

Keywords: collective feeding, professional training in health, social learning theory

Introdução

No contexto nacional, o marco de destaque na educação dos profissionais da saúde foi a criação da Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde (SGTES), no ano de 2003, que possibilitou a institucionalização da política de educação na saúde e o estabelecimento de iniciativas relacionadas à

reorientação da formação profissional, com ênfase na abordagem integral do processo saúde-doença, na valorização da Atenção Básica e na integração entre as Instituições de Ensino Superior (IES), serviços de saúde e comunidade, com a finalidade de propiciar o fortalecimento do SUS (BRASIL, 2018).

A promoção de Saúde busca superar o modelo biomédico, utilizando campos de ação amplos, que consideram as dimensões políticas, o desenvolvimento de habilidades pessoais e coletivas, o envolvimento comunitário, o cuidado com o ambiente e a reorientação dos serviços de saúde. Essa natureza dinâmica e complexa requer uma formação profissional capaz de construir capacidades que facilitem formular e colocar em prática seus princípios teóricos e metodológicos, mediante contínua reflexão sobre as contradições dos contextos e a necessidade de enfrentamento dos desafios e expectativas das comunidades nos territórios (TAVARES *et al.*, 2016).

Nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para o curso de graduação em Nutrição, o profissional nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, deve estar capacitado a atuar visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição sejam importantes para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida. Essa atuação deve ser pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural (CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 2001).

No ensino em nutrição são necessárias a adoção de medidas por parte dos ambientes acadêmicos, professores e profissionais da educação em geral, que possibilite ao estudante o acesso a métodos e ambientes em que possam desenvolver competências necessárias para sua participação ativa no seu processo de aprender e controlar sua aprendizagem. Este processo de autoaprendizado pode ser impulsionado por uma constante necessidade de qualificação do profissional que precisa estar apto para um mercado de trabalho cada vez mais exigente. (OLIVEIRA; LUZ; OLIVEIRA, 2020).

Neste processo, a aprendizagem não acontece somente no ambiente

acadêmico ou empresarial. A todo momento estamos observando comportamentos, e tudo aquilo que aparenta ser eficaz tem grande chance de ser replicado. Isso prova que estamos em constante aprendizado. Com base nisso surgiu a teoria social cognitiva de Albert Bandura (AZEVEDO, 1997).

Pela relevância desta temática o objetivo deste estudo é refletir sobre a aplicação da teoria social cognitiva na formação do profissional nutricionista e instrumentalizar a construção de um curso de extensão como parte de uma pesquisa de mestrado que contribua com a formação profissional.

Método

A base metodológica utilizada para o trabalho foi a revisão bibliográfica narrativa como sendo um método que permite o desenvolvimento de artigos nos quais os autores, analisam e interpretam de maneira mais abrangente e crítica os fenômenos sob uma ótica teórica ou contextual, sem estabelecer uma metodologia rigorosa e replicável em nível de reprodução de dados e respostas quantitativas para questões específicas (SANT'ANNA RAMOS VOSGERAU; PAULIN ROMANOWSKI, 2014).

Por ser uma análise bibliográfica sobre a teoria social cognitiva e a formação profissional, foram selecionados artigos indexados nas bases de dados da plataforma de busca Google Acadêmico, não houve delimitação de um intervalo temporal, mas sim, quanto à relevância do seu conteúdo para o presente artigo.

O critério para inclusão das publicações era ter as expressões nas buscas dos títulos, ou palavras-chave, ou ter explícito no resumo que o texto se relaciona com a teoria social cognitiva e a formação profissional: alimentação coletiva, formação profissional em saúde e teoria do aprendizado social. Os artigos excluídos não apresentavam o critério de inclusão estabelecido.

Após terem sido recuperadas as informações-alvo, foi conduzida inicialmente a leitura dos títulos e resumos, não tendo ocorrido exclusão de publicações nessa etapa. Posteriormente, foi realizada a leitura completa dos 26 textos.

A partir daí, prosseguiu-se com a análise da fundamentação teórica dos estudos, bem como a observação das características gerais dos artigos, tais como ano de publicação e língua, seguido de seus objetivos. Por fim, realizou-se a apreciação da metodologia aplicada, resultados obtidos e discussão. Especificamente, para analisar

a produção científica identificada, não se utilizaram técnicas qualitativas e/ou quantitativas específicas de tratamento de dados, tendo sido feita a análise de cada um dos textos.

Para realização deste trabalho também foram utilizados autores que se enquadrassem no tema proposto, além de dados advindos de pesquisa bibliográfica sobre Albert Bandura.

Discussão

A formação profissional do nutricionista está sendo discutida à medida que há um aumento na criação de novos Cursos de Nutrição no Brasil, uma vez que sua evolução está inserida no processo histórico-social do País. Diante desse cenário, observa-se a importância dos requisitos necessários para a formação do profissional nutricionista, que por sua vez irá contribuir com todo o seu conhecimento (MOREIRA; CAETANO, 2016).

O curso e disciplinas consideram as legislações que regem a profissão, os requisitos legais exigidos pelo ambiente de trabalho, as normativas do sistema de ensino e, também, a realidade da prática. Na alimentação coletiva, a vinculação da teoria com a prática é especialmente necessária. Não é uma tarefa fácil, pois envolve um novo olhar sobre o ensino e um novo planejamento de cada conteúdo. No entanto, o esforço em melhorar o ensino qualifica os profissionais que atuarão, em breve, em prol da sociedade (SILVEIRA; WERMUTH; JESIEN, 2019).

Neste contexto o resgate histórico sobre a formação do profissional nutricionista é limitado em razão de poucos estudos relacionados com a sua formação e prática profissional. Nos últimos anos, a formação do nutricionista é tema de debate em eventos científicos envolvendo especialistas e profissionais da área de Nutrição. Essa discussão é justificativa para a criação de cursos de extensão para a formação e qualificação do profissional que preenchem tais vácuos de formação, mas não corrigem as deficiências curriculares (MOREIRA; CAETANO, 2016).

A Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os

outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2018).

Para isso, investir em atividades de extensão na graduação e em contínua formação do profissional é importante para aproximar a teoria e prática conjugando todo o conhecimento adquirido ampliando o conhecimento. O ensino superior tem sido pressionado por mudanças metodológicas no sentido de formar profissionais proativos e capacitados a trabalhar em equipe, que sejam instrumentos de transformação social e que estejam conscientes e habilitados a se adaptar às rápidas transformações que o mundo passa. (SANTOS *et al.*, 2017).

O curso de nutrição conduz a formação de profissionais críticos, reflexivos e preparados para atender as demandas exigidas nos diversos campos de atuação do nutricionista. E a formação continuada pode potencializar o desenvolvimento de habilidades e competências (CARNEIRO; MENDES; GAZZINELLI, 2018).

Entendo assim que o processo de formação, em qualquer espaço educacional, não deva se limitar ao aprendizado técnico e analítico de uma determinada área, mas sim, promover o desenvolvimento da capacidade de autoeficácia e motivação de cada um (UCHIDA, JULIANA MARINELLI, 2017).

Dentre os requisitos técnicos da formação exigidos pelo profissional, há diversas situações complexas, que demanda um conhecimento que explore experiências e motivação no autoaprendizado (OLIVEIRA; SILVA, 2015).

Neste sentido as instituições de ensino devem propiciar espaços formais de discussão sobre o percurso acadêmico e o processo final de transição para o mercado de trabalho, incentivando a criação de oportunidades de atividades complementares como cursos de extensão, seminários orientadores com profissionais de diferentes setores que tragam, para dentro do espaço acadêmico, as visões do mundo do trabalho com que o estudante se defrontará, encontros multidisciplinares para a formação mais ampla do estudante, dentre outras iniciativas (UCHIDA, JULIANA MARINELLI, 2017) .

As instituições de ensino superior tem a obrigação de inovar o processo de ensino e aprendizagem para tornar profissionais cada vez mais

crítico-reflexivos, ativos, e protagonistas na construção de seus conhecimentos (NALOM *et al.*, 2019).

Outra iniciativa institucional é instrumentalizar o aluno para a autoregulação da aprendizagem permitindo ao estudante seu desenvolvimento em todo o ensino não só até a sua conclusão mas também em sua formação continuada pela troca de experiências e enfrentamento dos desafios pessoais (PAULA *et al.*, 2020).

Na perspectiva da teoria social cognitiva, esses processos são definidos como conscientes e voluntários, os quais possibilitam ao indivíduo gerenciar os próprios comportamentos, pensamentos e sentimentos para obtenção de metas pessoais (BANDURA, 1991 apud JOLY *et al.*, 2016)

A Teoria Social Cognitiva parte do pressuposto de que os sujeitos interagem com o meio em que se vive, recebendo influências bidirecionalmente, ou seja contexto e indivíduo. Desta forma, os sujeitos são capazes de promover mudanças no curso de suas próprias ações, pensamentos e emoções. Na perspectiva sociocognitiva, de Albert Bandura, os conceitos da autorregulação e autoeficácia são fundamentais no caminho da compreensão dos processos envolvidos na aprendizagem dos indivíduos e, portanto, são essenciais para o entendimento dos fatores relacionados à formação profissional (SANTOS; RAMOS; SILVA, 2020).

Para a Teoria Social Cognitiva o sujeito é agente do próprio desenvolvimento e interage com as circunstâncias de sua vida de modo intencional, procurando compreender elementos responsáveis pela eficácia, isso foi o que levou Albert Bandura a estudar as situações cognitivas, associando-as à ativação psicológica dos sujeitos, como a incerteza ou como os indivíduos reagem psicologicamente frente à execução de determinada tarefa difícil. A motivação pessoal é um fio condutor para construção da autoeficácia humana, como sendo a capacidade que o indivíduo tem para se auto influenciar por meio de desafios e da reação avaliativa de suas próprias realizações, derivada de fundamentais mecanismos cognitivos (BANDURA *et al.*, 2008).

Bandura enxerga o comportamento humano pelo viés cognitivo, acredita que o indivíduo pode aprender com a observação. Novas experiências podem ser aprendidas através da observação de um modelo, que para ele é a

modelação que envolve a observação a imitação e a interação (CAIO BECK, 2018).

Nesta abordagem Bandura fornece uma noção de autodireção do sujeito, cuja ação proporciona alternativas relacionadas ao seu próprio modo de ver o ambiente e o mundo. Por este motivo, o autor acredita que a aprendizagem humana pode ser obtida por observação, a qual pode ser construída através de quatro etapas: atenção, retenção que é a organização cognitiva, reprodução e motivação (BEZERRA, 2008).

1) processo de atenção: prestar atenção ao comportamento de um sujeito e aos atributos desse comportamento;

2) processo de retenção: ser capaz de lembrar o que se observou. Essa memória servirá de guia para o observador;

3) processo de produção: é o processo de imitação com crescente habilidade do observador;

4) processo de motivação é a resposta reforçadora do que foi aprendido.

No contexto de sala de aula, o professor pode operar como fonte de fortalecimento da autoeficácia segundo as premissas de Bandura, por meio da observação de suas ações em sala de aula ou mesmo de suas experiências profissionais (UCHIDA, JULIANA MARINELLI, 2017).

A teoria social cognitiva está ancorada no autodesenvolvimento, na autoeficácia do aprendiz, na motivação e adaptação a mudanças. A autoeficácia é um importante norte teórico para subsidiar ações no ensino em saúde é uma expectativa no próprio desempenho para alcançar os resultados esperado (NASCIMENTO *et al.*, 2018) .

Ainda nessa abordagem a expectativa dos resultados do aprendiz está relacionada as crenças que as pessoas tem sobre suas capacidades, ou seja determinado comportamento, definirá determinado resultado no aprendiz (BARREIRA; NAKAMURA, 2006).

A crença funciona como um forte elemento impulsionador e motivador no processo de aprendizagem construindo a autoeficácia para o desenvolvimento de novos conhecimentos e desafios do aprendiz (MACIEL, PRISCILA *et al.*, 2013).

O ensino em saúde tem como função social a formação de profissionais que correspondam as demandas do mercado de trabalho e da população promovendo um aprendiz que forneça conhecimentos para um desenvolvimento autônomo e crítico a respeito do seu processo de aprendizagem e formação contínua (SOUZA; SANTOS; MURGO, 2020).

Diante destes aspectos apresentados temos como desafios no campo da formação em nutrição à construção de projetos pedagógicos mais integrados entre os campos do saber que formam a graduação em nutrição e, ainda, à reformulação das práticas de ensino e aprendizagem na formação do nutricionista (CHIESA *et al.*, 2007).

O objetivo da aprendizagem é aproximar o conteúdo da prática que permita a autoeficácia no ambiente de trabalho, que é prático, baseado no “como fazer”, e o conteúdo teórico, baseado no “que fazer”. Além de ensinar o que saber, é preciso lembrar-se de ensinar como agir (SILVEIRA; WERMUTH; JESIEN, 2019).

Conclusão

Após o levantamento dos estudos encontrados a pesquisa mostra que a teoria social cognitiva destaca que os pensamentos e as ações dos indivíduos são construídos pela interação de fatores pessoais, comportamentais e ambientais. Sendo a formação profissional influenciada pela capacidade de autoeficiência e autoaprendizado com a contribuição do ambiente acadêmico e o conhecimento de experiências compartilhadas, além das habilidades técnicas. Assim a formação do profissional é direcionada para as necessidades da sociedade e com possibilidade de ampliar a sua formação em um ambiente que permita ser proativo, capaz de aceitar mudanças frente as necessidades do mercado de trabalho.

A formação superior representa um período de grandes desafios e oportunidades com crenças e expectativas acerca da continuidade do aprendizado. Importante ressaltar que cada um agrega valor singular a sua autoaprendizagem a partir das suas experiências adquiridas ou vivenciadas, promovendo assim a contínua formação, evidenciados na experiência e atuação coletiva.

Essa experiência e a realidade que se encontra, faz com que o profissional reflita e busque soluções para o seu autoconhecimento e autoeficácia frente as adversidades encontradas no campo de atuação, fato este que propicia ao profissional ser instigado a construir conhecimentos.

A Teoria social cognitiva é importante para compreender os processos de ensino e aprendizagem, na vida acadêmica ou profissional. Compreender como atuamos constructos da teoria e como os sujeitos constroem crenças de autoeficácia é importante para contribuir, por exemplo, para os cursos de formação profissional, capacitando-os não só a serem melhores profissionais, mais bem formados e mais confiantes de si, como também permitindo que eles possam adquirir as habilidades de construção de autorregulação e autoeficácia.

O presente estudo possibilitou refletir sobre a aplicação da teoria social cognitiva para a promoção da autoeficácia no aprendizado contribuindo para uma aprendizagem contextualizada e significativa. Assim, essa abordagem se destaca como estratégia de aprendizagem para o ensino em saúde contemplando concepções pedagógicas ativas com processos centrados na autoaprendizagem, na motivação e na interação entre os indivíduos. A partir daí

é possível a construção do curso de extensão que irá proporcionar o desenvolvimento e motivação para autoeficácia para a formação do profissional.

Referências

AZEVEDO, M. A teoria cognitiva social de Albert Bandura. **Universidade de Lisboa**, p. 20, 1997.

BANDURA, A. *et al.* **Teoria social cognitiva: conceitos básicos**. Porto Alegre: Artmed, 2008.

BARREIRA, D. D.; NAKAMURA, A. P. Resiliência e a auto-eficácia percebida: articulação entre conceitos. **Aletheia**, v. 23, p. 75–80, 2006.

BEZERRA, F. DE A. P. **Teoria social cognitiva: conceitos básicos**, p. 7, 2008.

BRASIL, M. DA S. Política Nacional de Educação Permanente em Saúde: o que setem produzido para o seu fortalecimento? n. 1º ed rev, p. 78, 2018.

CAIO BECK. **Aprendizagem Social (Bandura)**, 2018. Disponível em: <<https://andragogiabrasil.com.br/aprendizagem-social-bandura/>>. Acesso em: 12 dez. 2020

CARNEIRO, A. C. L. L.; MENDES, L. L.; GAZZINELLI, M. F. Avaliação curricular: a perspectiva de egressos de um curso de nutrição. **Revista de Enfermagem do Centro-Oeste Mineiro**, v. 8, 2018.

CHIESA, A. M. *et al.* A formação de profissionais da saúde: aprendizagens significativas à luz da promoção da saúde. **Cogitare enfermagem**, v. 12, n. 2, p. 5, 26 nov. 2007.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES 5/2001. diário Oficial da União Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p.39. . 9 nov. 2001.

JOLY, M. C. R. A. *et al.* Autoeficácia acadêmica e autorregulação da aprendizagem: rede de relacionamento em bases online. **Revista Avaliação Psicológica**, v.15, n. 1, p. 73–82, 1 mar. 2016.

MACIEL, PRISCILA *et al.* **Envelhecimento bem sucedido: a reconstrução das crenças de autoeficácia a partir da inclusão digital de idosos**. Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades. **Anais...** In: II CONINTER. Belo Horizonte: 2013.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. RESOLUÇÃO Nº 7 , DE 1 8 DE DEZEMBRO DE 2018. . 18 dez. 2018.

MOREIRA, D. T.; CAETANO, R. F. **A formação pedagógica do profissional Nutricionista para exercer a função de supervisor de estágio.** Anais da V Semana Acadêmica de Direito da Faculdade Católica de Rondônia. **Anais...**Porto Velho: 2016.

NALOM, D. M. F. *et al.* Ensino em saúde: aprendizagem a partir da prática profissional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 5, p. 1699–1708, maio 2019.

NASCIMENTO, V. *et al.* **Horta escolar como prática pedagógica na promoção da autoeficácia para uma alimentação saudável de escolares.** Encontro de pesquisadores em educação a distância. **Anais...** In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE EDUCAÇÃO E TECNOLOGIAS. 2018.

OLIVEIRA, A. K. D.; LUZ, A. R. J. B.; OLIVEIRA, K. K. D. As possibilidades da utilização de técnicas de autorregulação da aprendizagem por alunos de graduação. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 3, p. 10228–10243, 2020.

OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. **Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas.** 1. ed. Rio de Janeiro RJ: Editora Rubio, 2015.

PAULA, Y. A. *et al.* Oficinas de apoio ao estudo: reflexões sobre a condução da aprendizagem de universitários. **Humanidades & Inovação**, Humanidades & Inovação. v.7, n. 5, p. 9–17, 31 mar. 2020.

SANT'ANNA RAMOS VOSGERAU, D.; PAULIN ROMANOWSKI, J. Estudos de revisão: implicações conceituais e metodológicas. **Revista Diálogo Educacional**, v. 14, n. 41, p. 165, 12 jul. 2014.

SANTOS, F. C. DOS; RAMOS, M. F. H.; SILVA, E. P. A Autorregulação da Aprendizagem e Autoeficácia Acadêmica: contribuições para o contexto educacional. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 10, p. e8379106526, 21 out. 2020.

SANTOS, J. C. R. DOS *et al.* Metodologias ativas e interdisciplinaridade na formação do nutricionista. **Semana: Ciências Sociais e Humanas**, v. 38, n. 1, p. 117, 21 set. 2017.

SILVEIRA, J. T.; WERMUTH, K.; JESIEN, I. Ensino na graduação e prática profissional de nutricionistas supervisoras de estágio em serviços de alimentação. **Revista Docência do Ensino Superior**, v. 9, p. 1–15, 2 set. 2019.

SOUZA, L. S. DE; SANTOS, D. A. DO N. DOS; MURGO, C. S. Metodologias ativas na educação superior brasileira em saúde: uma revisão integrativa frente ao paradigma da prática baseada em evidências. **Revista Internacional de Educação Superior**, v. 7, p. e021015–e021015, 2020.

TAVARES, M. DE F. L. *et al.* A promoção da saúde no ensino profissional: desafios na Saúde e a necessidade de alcançar outros setores. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.21, p. 1799–1808, jun. 2016.

UCHIDA, JULIANA MARINELLI. **Autoeficácia na transição para o trabalho em estudantes concluintes do ensino superior**. Campinas: Universidade estadual de Campinas, 2017.

Consentimento Livre e esclarecido e o questionário da pesquisa.

1. Comitê de ética em pesquisa com seres humanos - CEP/UniFOA

1- Identificação do responsável pela execução da pesquisa:

Título do Projeto: GESTÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: PROPOSTA DE ENSINO

Coordenador do Projeto: TATIANE CHIAPARINI

Telefones de contato do Coordenador do Projeto: 24 998730582

**Endereço do Comitê de Ética em Pesquisa: Av. Paulo
Erlei Alves Abrantes, 1325 - Três Poços, Volta Redonda - RJ**

27240-560 – Tel: (24) 3340-8400 ramal 8571

2.2- Informações ao participante ou responsável:

- (a) **Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa que será realizada de forma eletrônica por meio de uma ferramenta do “microsof forms” com um questionário em escala de concordância que tem como objetivo: Contribuir com a formação e qualificação do profissional nutricionista em alimentação coletiva na unidade de alimentação e nutrição.**
- (b) **Antes de aceitar participar da pesquisa, leia atentamente as explicações abaixo que informam sobre o procedimento.**
- (c) **Você poderá recusar a participar da pesquisa e poderá abandonar o procedimento em qualquer momento, sem nenhuma penalização ou prejuízo. Durante o procedimento (questionário) você poderá recusar a responder qualquer pergunta que por ventura lhe causar algum constrangimento.**
- (d) **A sua participação como voluntário, não auferirá nenhum privilégio, seja ele de caráter financeiro ou de qualquer natureza, podendo se retirar do projeto em qualquer momento sem prejuízo a V.Sa.**
- (e) **A sua participação não envolverá nenhum risco.**

(f) Serão garantidos o sigilo e privacidade, sendo reservado ao participante o direito de omissão de sua identificação ou de dados que possam comprometer-lo.

(g) Na apresentação dos resultados não serão citados os nomes dos participantes.

(h) Confirmo ter conhecimento do conteúdo deste termo. A minha assinatura abaixo indica que concordo em participar desta pesquisa e por isso dou meu consentimento.

3. Volta Redonda

Participante

Formato: D/m/yyyy

4. Nome do participante *

5. AFIRMATIVA 1 *

O conteúdo está condizente com a ementa nacional para o curso de Nutrição.

- Discordo totalmente
- Discordo parcialmente
- Não concordo, nem discordo
- Concordo parcialmente
- Concordo totalmente

6. AFIRMATIVA 2 *

O conteúdo aborda as principais particularidades de conhecimento para tema proposto.

- Discordo totalmente
- Discordo parcialmente
- Não concordo, nem discordo
- Concordo parcialmente
- Concordo totalmente

7. AFIRMATIVA 3 *

A sequência do conteúdo permite o desenvolvimento / potencialização de competências e habilidades de gestão inerentes à prática da UAN.

- Discordo totalmente
- Discordo parcialmente
- Não concordo, nem discordo
- Concordo parcialmente
- Concordo totalmente

8. AFIRMATIVA 4 *

O tema de cada módulo apresenta estrutura didática.

- Discordo totalmente
- Discordo parcialmente
- Não concordo, nem discordo
- Concordo parcialmente
- Concordo totalmente

9. AFIRMATIVA 5 *

O conteúdo será ferramenta de aprendizado contínuo ao profissional.

- Discordo totalmente
- Discordo parcialmente
- Não concordo, nem discordo
- Concordo parcialmente
- Concordo totalmente

Anexo 1: Comprovante de apresentação do artigo 1



ICESD 8th INTERNATIONAL CONGRESS
of EDUCATIONAL SCIENCES
and DEVELOPMENT
October 28-30, 2020

28-30 de OCTUBRE/OCTOBER/OUTUBRO, 2020

El Comité Científico del 8th INTERNATIONAL CONGRESS of EDUCATIONAL SCIENCES and DEVELOPMENT informa que la comunicación titulada "ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E A ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL: ACHADOS NA LITERATURA" cuyos autores son Tatiane Chiaparini e Júlio César Aragão, ha sido presentada en este congreso.

Y para que así conste y surta los efectos oportunos, se expide la presente certificación a 30 de octubre de 2020.

International Congress
of Educational
Sciences and Development

[Handwritten Signature]

M^a Paz Bermudez
Comité Científico



Anexo 2: Comprovante de submissão do artigo 2 em periódico científico.

← → ↻ 📄 🌟 📧 ⓘ

periodicos.unisantos.br/pesquiseduca/submissions

REVISTA ELETRÔNICA PESQUISEDUCA 📧

Submissões

Fila 1 Arquivos Ajuda

Minhas Submissões Designadas 🔍 Buscar Filtros Nova Submissão

1213	Chiaparini et al. Teoria social cognitiva e a formação profissional	1/1	Avaliação	Visualizar
------	--	-----	-----------	------------

Anexo 3: Plano de ensino do curso

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA
REDONDA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO MESTRADO
PROFISSIONAL EM ENSINO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE E
DO MEIO AMBIENTE**

Plano de ensino curso de extensão: Gestão de unidades de alimentação e nutrição.

Título do curso: GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Contextualização

Este curso apresenta os fundamentos da administração e gestão, objetivando estudar o desenvolvimento do pensamento administrativo, de forma a compreender as funções do administrador e o gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Aborda os aspectos da legislação trabalhista básica, ligados à área de recursos humanos, assim como o perfil característico da mão de obra no setor de alimentação coletiva.

Enfoca o setor de administração de materiais, como vital a qualquer negócio na área de alimentação coletiva, em razão de valor agregado e da vida útil dos materiais, discorrendo sobre os principais problemas desta área, inclusive o planejamento de cardápios, fluxograma de processos e controles de qualidade.

Ementa

Introdução a Administração Teoria Geral da Administração; Administração de Recursos Materiais; Administração de Recursos Humanos; Administração e Gerenciamento de Componentes de Custos; Administração de Recursos Físicos; Programas de Qualidade.

Objetivos gerais

Propiciar o desenvolvimento de habilidades e competências do aluno fazendo-o refletir sobre o comportamento profissional frente as tomadas de decisão sendo ele próprio capaz de construir o saber em cima da troca de informações e influência da experiência da autora.

Objetivos específicos

Implantar sistemática de utilização de fichas técnicas e indicadores de desempenho em estoques e áreas de preparo prévio e preparo final. Compreender as variáveis da composição dos custos operacionais (Custos fixos, variáveis.) para possibilitar sua administração.

Utilizar modelos de engenharia de cardápio (Matriz BCG) para tomada de decisão de estruturação de preparações componentes de cardápios.

Compreender as necessidades dos clientes e programar soluções pertinentes a estas necessidades.

Compreender a utilização de recursos humanos, materiais, físicos e financeiros em negócios de alimentação coletiva.

Planejar, organizar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição visando à promoção da saúde, aplicando conceitos difundidos pelas escolas de Administração, com ênfase na Administração Científica (racionalização das tarefas), nas estruturas organizacionais, nas Relações Humanas, no Desenvolvimento Organizacional (Teoria dos Sistemas) e Teoria da Contingência (Análise Ambiental e Abordagem do Sistema Aberto (Teoria dos Sistemas), na administração de negócios gastronômicos.

Exercer controle de qualidade dos alimentos.

Conteúdos

MODULO 1: Introdução a Administração de UAN

1.1. Identificar os principais conceitos dos diferentes tipos de serviços em Unidades de Alimentação e Nutrição e o papel do nutricionista

1.2. Reconhecer os diferentes tipos de concessionárias de serviços de alimentação;

MÓDULO 2: Histórico sobre a Teoria Geral da Administração

Descrever as principais teorias administrativas aplicadas à administração dos serviços de alimentação;

Identificar conceitos relacionados à matriz SWOT e à análise de benchmarking;

MÓDULO 3: Administração de Recursos Materiais (Matérias-Primas, Materiais de Consumo, Utensílios, Equipamentos);

Identificar os pontos mais importantes na administração de custos materiais Especificações de materiais, unidades de compra e de consumo (apuração de rendimento de matérias: Fator de correção (indicador da parte comestível) e índice de cocção);

Relacionar a aplicabilidade do controle de estoque e a lista de compras. MÓDULO 4: Administração de custos e recursos físicos.

4.1. Identificar os pontos mais importantes na administração de custos e materiais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição ou em um restaurante comercial;

4.2. Relacionar a aplicabilidade dos recursos físicos e de equipamentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição ou um restaurante comercial à realidade de rotina diária do trabalho de um nutricionista.

MÓDULO 5: Programas de qualidade

5.1. Conhecer os principais fundamentos da qualidade e os principais programas de qualidade usados em unidade de alimentação e nutrição

5.2. Conhecer a Legislação aplicada à prática do nutricionista em UAN;

Conhecer os métodos qualitativos das preparações de cardápios (APPCC) e Caracterizar a Sustentabilidade e a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Procedimentos de ensino

Aulas expositivas dialogadas associadas a análise de: textos, imagens e vídeos; estudo dirigido; pesquisas.

Trabalho extraclasse em forma de estudos de caso ou projetos; modalidade de trabalho individual e em grupo; Prática com visitas técnicas guiadas.

O processo de aprendizagem para o produto proposto está ancorado na teoria de aprendizagem cognitiva social que é traduzida na capacidade de

reprodução do comportamento, na imitação do que foi observado. Nesse processo aprendemos pela imitação, observação e reprodução do comportamento dos outros, ou seja, grande parte das nossas aprendizagens efetuam-se através da observação dos comportamentos existentes e com os quais nos identificamos.

Recursos

A metodologia do curso será o ensino remoto, com as aulas apresentadas online pela plataforma Microsoft Teams. Serão utilizados vídeos e slides para apresentação dos temas propostos.

Bibliografia básica

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração: teoria, processo e prática**. 5.ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

CHIAVENATO, Idalberto. **Princípios da administração: o essencial em teoria geral da administração**. 2. Ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

VIEIRA, M.N.C; JAPUR, C.C. **Nutrição e Metabolismo: Gestão de Qualidade na Produção de Refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia complementar

BRAGA, M. M. R. **Gestão da Gastronomia: Custos; Formação de Preços; Gerenciamento e Planejamento do lucro**. X. São Paulo: SENAC, 2008.

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 1ª edição.: Editora Saraiva., 2007..

TEIXEIRA, S.M.F.G. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1ª edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

TONETO JR, R.; SAIANI, C.C.S.; DOURADO, J. (organizadores).
**Resíduos Sólidos no Brasil: oportunidades e desafios da lei federal nº
12.305 (Lei de Resíduos Sólidos)**. Barueri, SP: Manole, 2014.

VAZ, C. S. **Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros**. 1ª
edição. Brasília: LGE editoras, 2006.