



**Serviço Público Federal  
Universidade Federal de Goiás  
Regional Catalão  
Coordenação de Assuntos da Comunidade  
Universitária  
Serviço de Nutrição**

---



## Relatório de Atividades

Relatório de atividades do período de março de 2014 a dezembro de 2017 apresentado à Direção da Regional Catalão, em atendimento ao Estatuto e Regimento da Universidade Federal de Goiás (UFG).

Janeiro de 2018



## 1 Apresentação

Este relatório reúne um descritivo de atribuições e as principais atividades desenvolvidas pelo Serviço de Nutrição/CCOM na Regional Catalão (RC) da Universidade Federal de Goiás (UFG), durante o período outubro de 2015 a dezembro de 2017. As ações desenvolvidas por esse setor sempre procuraram estar de acordo com a missão da Universidade que é a de contribuir para a formação de cidadãos capazes de promover a transformação e o desenvolvimento sustentável da sociedade.

Os trabalhos desenvolvidos foram realizados em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional da UFG (PDI), novos Regimento e Estatuto da UFG, e outras legislações educacionais e Institucionais, além das decisões dos Órgãos Deliberativos da RC e da UFG.

Detalhes do setor e sobre esse relatório podem ser visualizados no quadro a seguir.

Responsável pela sistematização do relatório:	Graciele Cristina Silva
Telefone:	(64) 3441-5338

## 2 Identificação da Equipe

Nome do servidor	Tipo	2014	2015	2016	2017
Graciele Cristina Silva (posse em: Outubro/2015)	Federal		X	X	X
Michelli Bárbara Moreira (10/10/2016 a 13/03/2017)	Estagiária			X	X

Detalhamento da equipe:

- **Graciele Cristina Silva**
  - Cargo: Nutricionista



- Titulação: Doutorado
- Atividades que desempenha:
  - Supervisão de unidades de alimentação terceirizadas (restaurantes universitários, lanchonetes e restaurantes-cantinas).
  - Análise de carências alimentares e o conveniente aproveitamento dos recursos dietéticos para coletividades.
  - Controle da estocagem, preparação, conservação e distribuição dos alimentos, a fim de contribuir para a melhoria proteica, racionalidade e economicidade dos regimes alimentares da população ou de grupos.
  - Participação das comissões de elaboração de editais para terceirização dos espaços de alimentação.
  - Assessoramento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.
  - Execução de ações de capacitação profissional referente à sua área de atuação, quando necessário.

### **3 Histórico**

O Serviço de Nutrição da CCOM/UFG – Regional Catalão iniciou-se em outubro/2015 com o objetivo de prestar assistência alimentar e nutricional à comunidade universitária como forma de apoiar às condições de vida e trabalho na instituição. Atualmente a equipe é composta por um nutricionista e recebe estudantes de Bacharelado em Nutrição e áreas afins para estágio.

### **4 Estrutura de funcionamento e atribuições**

#### **4.1 Espaço físico do setor**

O setor está localizado no Restaurante Universitário (RU).

#### **4.2 Horário de atendimento**

Atua durante o horário de funcionamento das unidades de alimentação terceirizadas (RU e cantina universitária- segunda a sexta de 07h às 22h.



#### **4.3 Clientela atendida**

O serviço atende toda a comunidade universitária por meio da supervisão de unidades de alimentação terceirizadas (RU e cantina universitária).

#### **4.4 Modos e meios de atendimento**

Atua em ações que visam a segurança alimentar e nutricional da comunidade universitária por meio de palestras, cursos, treinamentos de manipuladores de alimentos e visitas técnicas ao RU e cantina universitária. Os agendamentos são realizados pelo endereço eletrônico: [nutricaoufgrc@gmail.com](mailto:nutricaoufgrc@gmail.com) ou pelo telefone (64) 3441-5338

### **5 Eventos realizados**

#### **5.1.1 Nome:** Treinamento de manipuladores de alimentos (imagens em anexo)

Período: 21/02/2017

Descrição: Realizou-se treinamento de manipulação de alimentos com 14 funcionários da empresa fornecedora de refeições ao RU com duração de duas horas. Os conteúdos apresentados foram: segurança alimentar, microrganismos, perigos (biológicos, físicos e químicos) nos alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentos, Boas Práticas, higiene pessoal e comportamental, resíduos orgânicos e inorgânicos, pragas e vetores, saúde dos colaboradores. Avaliou-se o conhecimento sobre boas práticas de fabricação (BPF) foram avaliados por meio de perguntas objetivas e descritivas.

Resultados alcançados: Quando perguntados da principal consequência do descumprimento das BPF, 79 % responderam doença alimentar, outras 21% responderam outra alternativa como perda de clientes, multa e desperdício (7%, n=1). Cerca de 85% (n=11) responderam que conheciam doença causadas por alimentos, dos quais 54% (n=7) foram intoxicação alimentar e 61,5% (n=8) já tinham ouvido falar sobre *Salmonella* e *Staphylococcus aureus*.

Dos manipuladores entrevistados 69% (n=9) não sabiam o que era contaminação cruzada, os quatro que responderam sabiam do que se tratava (31%) responderam que a forma de evitar era separando os alimentos um dos outros. Com relação ao lixo 77% (n=10) disseram que ele deve ser trocado diariamente e os outros 23% que somente



**Serviço Público Federal  
Universidade Federal de Goiás  
Regional Catalão  
Coordenação de Assuntos da Comunidade  
Universitária  
Serviço de Nutrição**

---



quando a lixeira estiver cheia. Todos os manipuladores (100%, n=13) conheciam os processos que as verduras servidas cruas deviam receber, sendo que 46% responderam que era preciso higienizar e clorar e 54% que deviam clorar.

Os resultados obtidos apontam a importância de ações educativas no processo de produção de refeições que visem a garantia da qualidade e segurança alimentar visando promover, manter ou mesmo recuperar a saúde individual e coletiva da comunidade universitária que se beneficia da alimentação servida.

## **6 Atividades realizadas**

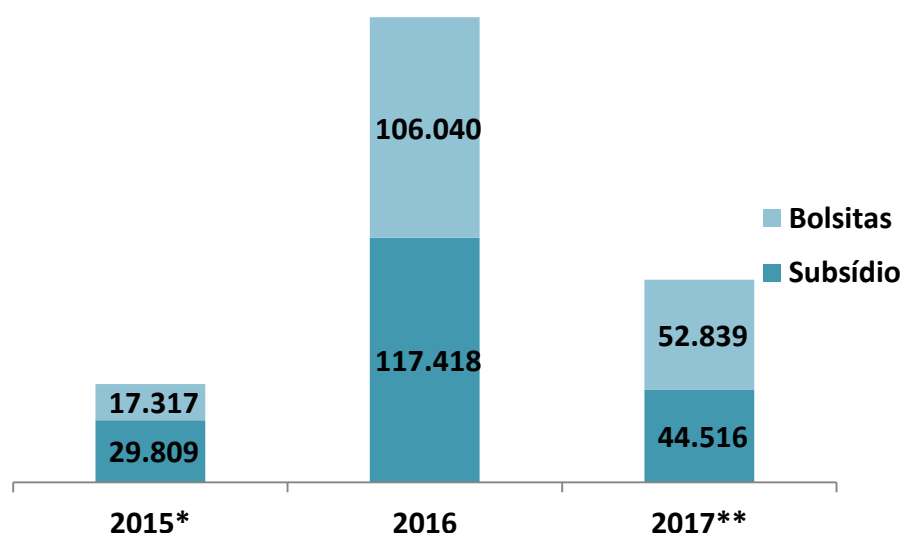
### **6.1 Atividades de rotina**

Diariamente são realizadas ações de fiscalização durante a produção e distribuição das refeições produzidas no RU juntamente com demais membros da comissão fiscalizadora do RU, tais como análise sensorial, aplicação de check list visando o atendimento à legislação sanitária sobre as boas práticas na fabricação de alimentos (RDC ANVISA nº216) e análise qualitativa dos cardápios propostos pela equipe técnica empresa produtora de refeições no RU. Atualmente são produzidas aproximadamente 1.400 refeições/dia, sendo 850 no almoço e 550 no jantar.

Gráfico 1: Número de refeições fiscalizadas pelo serviço de nutrição produzidas no Restaurante Universitário /ano



Serviço Público Federal  
Universidade Federal de Goiás  
Regional Catalão  
Coordenação de Assuntos da Comunidade  
Universitária  
Serviço de Nutrição



\* O Ru iniciou suas atividades em 10/2015

\*\*Interrupção do fornecimento de refeições devido a processo licitatório no período de 04 a 09/2017 – os estudantes bolsistas receberam o depósito bancário do valor referente ao custo da alimentação (almoço e jantar/ segunda a sexta).

Além disso, o serviço de nutrição atua na elaboração dos editais de licitação a análise da documentação técnica das empresas candidatas a licitação.

## 6.2 Atividades e projetos de destaque

### 6.2.1 Nome: Compostagem de resíduos sólidos do RU

Período: 10/2017 a 11/2017

Descrição: Aproveitamento de resíduos sólidos produzidos pela empresa fornecedora de refeições no RU para fins de compostagem (projeto em parceria com estudantes do curso de engenharia de produção).

Resultados alcançados: em andamento



**Serviço Público Federal  
Universidade Federal de Goiás  
Regional Catalão  
Coordenação de Assuntos da Comunidade  
Universitária  
Serviço de Nutrição**

---



### **6.2.2 Nome: Sustentabilidade associada a produção de alimentos**

Período: 2015 a 2017

Descrição: São desenvolvidas ações em parceria com as empresas fornecedoras de refeições ao RU com o objetivo de sensibilizar a comunidade universitária sobre a importância da adoção de práticas ambientalmente sustentáveis (imagens em anexo).

### **6.2.3 Nome: Sensibilização sobre segurança alimentar e nutricional**

Período: 10/2015 a 2017

Descrição: Foram realizadas palestras na comunidade universitária com o objetivo de sensibilizá-los sobre a importância de alimentação adequada.

Resultados alcançados: Os estudantes demonstraram após a ação maior auto cuidado em relação a alimentação e saúde.

## **7 Projeções para os próximos anos**

### **7.1.1 Meta:** Avaliação do padrão alimentar e estado nutricional da comunidade universitária

Justificativa: Diversos estudos tem apontado altos índices de obesidade em estudantes universitários.

Ações a serem realizadas: Avaliação antropométrica, consumo alimentar e padrão de sono.

Dificuldades: Aquisição e disponibilidade de equipamentos; Sensibilização dos estudantes acerca da importância de participarem do estudo.

Tempo estimado para alcançar a meta: 2 anos.

## **8 Considerações finais**

A apresentação deste relatório vem de encontro à necessidade de documentação e divulgação dos trabalhos realizados pelo setor em questão. Assim, o relatório de



**Serviço Público Federal  
Universidade Federal de Goiás  
Regional Catalão  
Coordenação de Assuntos da Comunidade  
Universitária  
Serviço de Nutrição**



atividades deste setor, referente ao período de 2014 até 2017 visou demonstrar detalhadamente como os recursos públicos foram gerenciados para atendimento à comunidade. As mudanças organizacionais impostas pelo novo Estatuto da UFG e por novos sistemas computacionais demandaram a necessidade de atualização nas práticas gerenciais.

### **Anexos:**

#### **Treinamento de Manipulação de Alimentos**



#### **Ações de Sustentabilidade**

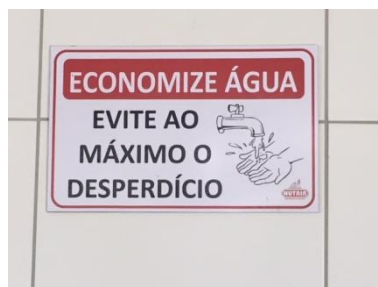






Serviço Público Federal  
Universidade Federal de Goiás  
Regional Catalão  
Coordenação de Assuntos da Comunidade  
Universitária  
Serviço de Nutrição

---



### Sensibilização sobre segurança alimentar e nutricional

