



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CAMPUS CABEDELO
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

STEFANY KELLY MARTINS DE OLIVEIRA

ATUAÇÃO DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (TND) DURANTE A
EXECUÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, NA UNIDADE DE
PROCESSAMENTO ALIMENTOS ESCOLARES (UPAE) – GUARABIRA

CABEDELO – PB

2023

STÉFANY KELLY MARTINS DE OLIVEIRA

**ATUAÇÃO DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (TND) DURANTE A
EXECUÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, NA UNIDADE DE
PROCESSAMENTO ALIMENTOS ESCOLARES (UPAE) – GUARABIRA**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Especialização em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica – Campus Cabedelo, como requisito para a obtenção do título de especialista em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica.

ORIENTADORA: Ms. PATRÍCIA OLIVEIRA DE ANDRADE

CABEDELO – PB

2023

Dados Internacionais de Catalogação – na – Publicação – (CIP)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB

O48a Oliveira, Stefany Kelly Martins de.

Atuação de Técnico em Nutrição e Dietética (TND) Durante a Execução das Boas Práticas de Fabricação, na Unidade de Processamento Alimentos Escolares (UPAE) – Guarabira / Stefany Kelly Martins de Oliveira – Cabedelo, 2023.
10 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Docência para Educação Profissional e Tecnológica) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB.

Orientadora: Ma. Patrícia Oliveira de Andrade.

1. Alimentos. 2. Alimentação escolar. 3. Técnico em nutrição. I. Título.

CDU 641/642:37

FOLHA DE APROVAÇÃO

Stófany Kelly Martins de Oliveira

Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética durante a execução das Boas Práticas de Fabricação na Unidade de Processamento de Alimentos Escolares (UPAE) - Guarabira

Trabalho de conclusão de curso elaborado como requisito parcial avaliativo para a obtenção do título de especialista no curso de Especialização em Docência EPT , campus Cabedelo, e aprovado pela banca examinadora.

Cabedelo, 29 de março de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Patrícia Oliveira de Andrade

Me. Patricia Oliveira de Andrade (Orientador)

Leonardo Ataíde de Lima Sousa

Prof. Leonardo Ataíde de Lima Sousa (Examinador Interno do IFPB)
Instituto Federal da Paraíba - IFPB

Wedy Lima da Silva

Profª. Wedy Lima da Silva (Examinador Externo ao IFPB)

Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) durante a execução das Boas Práticas de Fabricação, na Unidade de Processamento Alimentos Escolares (UPAE) – Guarabira

Stéfany Kelly Martins de Oliveira ¹

Patrícia Oliveira de Andrade ²

RESUMO

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no processo de aprendizagem e desenvolvimento do aluno. Diante disso, o programa Nacional de alimentação Escolar (PNAE) tem oferecido alimentação escolar e promovido ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, durante o período letivo. A segurança alimentar está diretamente relacionada a aplicação correta das Boas Práticas de Fabricação (BPF) durante as etapas do processo produtivo e oferta de alimentação saudável nas escolas. Neste sentido, justifica-se o desenvolvimento deste trabalho que tem por objetivo acompanhar a atuação do técnico em nutrição e dietética na Unidade de processamento de Alimentos Escolares (UPAE), no município de Guarabira-PB, durante a execução das boas práticas de fabricação.

ABSTRACT

A school process to complement a fundamental role in the student's learning and development process. The National School Feeding Program (PNAE) aims to offer school meals and food and nutrition education actions to students at all stages of public basic education during the school year. Food safety is directly related to the correct application of Good Manufacturing Practices during the stages of the production process. In this sense, the development of this work is justified, which aims to monitor the performance of the nutrition and dietetics technician at the School Food Processing Unit (UPAE), in the municipality of Guarabira-PB, during the execution of good manufacturing practices.

Palavras chaves: Alimentação escolar. Boas Práticas de Fabricação. Técnico em Nutrição e Dietética.

1. Introdução

Segundo Rodrigues (2009), a alimentação escolar desempenha um papel fundamental no processo de aprendizagem e desenvolvimento do aluno, incentivando práticas alimentares saudáveis, ao mesmo tempo em que garante um suprimento mínimo de alimentos às populações mais carentes.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública (BRASIL, 2013). É considerado um importante programa de garantia à segurança alimentar no Brasil (BELIK;

CHAIM, 2009). O governo federal repassa, a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino (BRASIL, 2022).

No município de Guarabira, na Paraíba, existem 41 unidades escolares (16 creches e 29 escolas), as quais recebem o financiamento do governo para a compra de gêneros alimentícios para a elaboração da merenda escolar, seguindo as recomendações do PNAE. O referido Município dispõe de uma Unidade de Processamento de Alimentos Escolares (UPAE), inaugurada no ano de 2018, na gestão do prefeito Zenóbio Toscano de

Oliveira. Atualmente, no local são recebidos gêneros alimentícios, produzidos cardápios de acordo com o que foi elaborado pela nutricionista Responsável Técnica (RT), e realizadas entregas das refeições de forma transportada para todas as escolas da Rede Municipal de Ensino (RME) em caixas térmicas *Hotbox*. Ao chegar nas instituições, as refeições são porcionadas e posteriormente, distribuídas aos alunos para consumo. O quadro de colaboradores é composto pela coordenadora da unidade, a nutricionista responsável técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a nutricionista de produção, merendeiros, estoquista, auxiliares de serviços, motoristas e vigilante.

A quantidade destinada ao alunado é definida através do per capita e percentuais, seguindo a faixa etária indicada pelo PNAE. Considera-se também as necessidades individuais de cada aluno, quando estes apresentam alguma restrição alimentar comprovada por laudo médico.

Além da produção de merenda escolar, em 2020 e 2021 a UP AE ficou responsável pelo preparo e distribuição de aproximadamente 1000 litros de sopa diários para famílias carentes residentes em 15 bairros de Guarabira, cadastradas no Programa Nossa Ceia, vinculadas à Secretaria da Família, Bem-estar, criança e adolescente.

Os serviços de alimentação devem adequar-se às resoluções que norteiam o desenvolvimento adequado e seguro dos alimentos. A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 15 de setembro de 2004 é uma delas. Seu principal objetivo é estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Os responsáveis técnicos dos estabelecimentos – nutricionistas – precisam seguir as normas da RDC, nesta atuação os técnicos em nutrição e dietética

exercem função importante, auxiliando a equipe na garantia da segurança alimentar, atendendo às normas estabelecidas nas resoluções.

Diante disso, esta pesquisa teve por objetivo acompanhar a atuação do técnico em nutrição e dietética durante a execução das Boas Práticas de Fabricação (BPF) na UP AE, no município de Guarabira-PB. Especificamente, conhecer a participação deste profissional na garantia da segurança dos alimentos durante todo o processo de produção, para uma oferta adequada e de qualidade ao consumidor final.

2. Referencial Teórico

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são serviços produtores de alimentação para coletividades garantindo a segurança alimentar, apresentando uma estrutura física composta por um conjunto integrado de áreas de trabalho organizadas e que fornecem refeições balanceadas. As unidades devem possuir, além dos padrões dietéticos, os higiênicos, ajustados às condições financeiras do local, no intuito final de atender às necessidades nutricionais de seus comensais (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019; TEIXEIRA et al., 2006).

Uma unidade dispõe de diferentes áreas para produção de alimentos, que consiste desde o recebimento das matérias primas, dispondo de um local adequado para receber estes produtos, passando pelo pré-preparo, onde são realizadas as tarefas que incluem lavar, cortar, fatiar, picar. Em seguida a cocção, onde todos os alimentos são cozidos, fritos, grelhados ou assados. Até a própria distribuição, onde deve ser mantido em condições adequadas para o consumo (JUSTEN, 2018; SOUZA; BUCCIOLI, 2016).

Os responsáveis técnicos desses estabelecimentos precisam seguir as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de

15/09/2004, que estabelece os critérios para garantir as condições de saúde e higiene na preparação e venda de alimentos ao consumidor. Engloba diversas regras, como devem ser as edificações, as instalações, os equipamentos e imóveis (SENAC, 2011).

O nutricionista é responsável por planejar e designar responsabilidades das atividades aos funcionários e dessa maneira, evitar pontos negativos de produção, como um péssimo fluxo ordenado de pessoas, limitação no planejamento de cardápios e aumento de custos (JUSTEN, 2018). Neste sentido, cabe ao responsável técnico designar e acompanhar a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no espaço de trabalho.

Conforme descrito na Resolução CFN nº 605, de 22 de abril de 2018, a qual dispõe sobre as áreas de atuação profissional do TND e dá outras providências, o técnico pode atuar nas áreas Nutrição em alimentação coletiva, Nutrição clínica, Nutrição em Saúde coletiva e Nutrição na cadeia de produção, na indústria e comércio de alimentos, desempenhando funções compatíveis com sua formação, resguardadas as atividades privativas do nutricionista e de outras profissões.

De acordo com o código de ética (2019), do TND está descrito dentro dos princípios fundamentais, no Art. 04º, que o profissional deve pautar sua atuação na análise crítica da realidade política, social e econômica do país, tendo por princípio básico o bem estar da coletividade, fazendo cumprir a legislação, normas e preceitos sanitários em vigor.

Considerando este tópico, e verificando suas habilidades após formação, de acompanhar e orientar na execução das atividades que compõem toda a escala de produção de refeições, bem como as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias, atendendo às normas de Segurança Alimentar e Nutricional (MEC, 2023),

observa-se a importância deste profissional em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Dentre as principais atividades desenvolvidas em UAN, estão a supervisão de produção, controle de qualidade, custos e estoque, além de atendimento ao cliente e treinamento de funcionários, conforme pesquisa realizada com profissionais que atuam neste ambiente (BIGIDO, 2008).

3. Método de pesquisa

O presente trabalho, caracteriza-se como uma pesquisa de campo, do tipo exploratória, com abordagem qualitativa e quantitativa (MARCONI; LAKATOS, 2003). Deste modo, levou-se em consideração todas as informações que constituem o horizonte de possibilidades daquilo que se pretende observar para avaliar a atuação do técnico em nutrição e dietética, durante a execução das BPF, no município de Guarabira-PB.

Foi analisada toda a resolução, visando identificar os temas para elaboração de material pertinente, bem como a participação do TND desde o processo inicial até a finalização do produto, verificando as condições de temperatura do alimento, possibilidade de risco de contaminação por bactérias e aceitabilidade dos alunos, sob a supervisão do nutricionista responsável, garantindo a execução assertiva e coerente com a necessidade do ambiente.

4. Resultados

4.1. Caracterização da Unidade de Processamento de Alimentos Escolares (UPAE) e atuação do TND

Em Guarabira, no ano de 2018, foi implantada a Unidade de Processamento de Alimentos Escolares (UPAE), projeto piloto, localizada na Rua José de Oliveira Madruga, nº 102, no Bairro

São José. Desde então, começou a produção de merenda padronizada, de forma centralizada, para distribuição, realizada em caixas térmicas *hotbox*, conforme imagem anexada.

Fig. 1 – Distribuição em cubas *Hotbox*



Fonte: *Arquivo Pessoal*

No início do projeto, a unidade atendia a 05 escolas do município (em torno de 580 alunos), nos turnos manhã, tarde e noite. A logística de entrega foi organizada a partir dos quantitativos de alunos matriculados na Rede Municipal de Educação, registrados no censo escolar do ano anterior (2017). Em casos de divergência, para mais ou menos, quando comparados ao informado pelo gestor escolar, era considerado o número atual no dia, evitando, assim, desperdício ou falta de alimento no momento da oferta.

Pelo fato de ainda estar no período de adaptação, a Equipe de Alimentação Escolar (AE) atuou paralelamente, realizando visitas até as cantinas das escolas não atendidas pela unidade, para verificação dos cardápios, orientações e visualização das condições higiênico-sanitárias do ambiente onde estavam sendo produzidos os lanches do alunado, estas características também são analisadas nas escolas atendidas pela UPAE.

No final de 2018, primeiro ano em que a UPAE iniciou suas atividades, foi elaborado, pela equipe de alimentação escolar, um relatório comparativo de custos referente ao valor gasto com a aquisição de gêneros alimentícios solicitados em 2017. No relatório descreve-se o nome do produto

com a quantidade de cada item solicitado ao longo do ano, os valores individuais e totais ao final do mês e ano. De acordo com o relatório, em 01 ano de funcionamento da UPAE, atendendo 05 escolas, fornecendo a merenda pronta, de forma adequada, obedecendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar, houve uma redução significativa de R\$ 43.465,48 (quarenta e três mil, quatrocentos e sessenta e cinco reais e quarenta e oito centavos) do valor gasto investido na compra de alimentos.

Após a verificação dos resultados positivos referentes a qualidade alimentar e redução de custos após implantação da unidade, houve aquisição de novos equipamentos e ampliação da equipe. Conseqüentemente, de forma gradativa, foram incluídas as demais escolas para o recebimento de refeições transportadas, atendendo atualmente a todas as escolas da rede municipal de ensino. Os cardápios distribuídos foram definidos pela Equipe de AE, aprovados pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e assinado pela RT, respeitando a regionalidade, os percentuais de nutrientes, calorias, idade, individualidade, definidos pelo PNAE para oferta. Neste período, o TND contribuiu nas sugestões de cardápios para o ano letivo.

A UPAE recebe estagiários dos cursos de Graduação em Nutrição e Técnicos em Nutrição e Dietética. Foi a partir do desenvolvimento de suas atividades durante o estágio curricular obrigatório que foi identificada a importância do profissional TND dentro da UAN.

Durante a realização destas atividades por meio da Equipe de alimentação escolar, o técnico era responsável pelo acompanhamento e verificação das rotinas das cozinhas, auxiliando nas orientações acerca do controle de qualidade dos alimentos.

Em 2020, com o início da pandemia de Coronavírus (COVID-19), houve a suspensão das aulas da RME. Seguindo

orientações do governo federal, ao invés do alimento pronto na escola, os alunos matriculados na rede (Escolas e Creches) passaram a receber Kits de Merenda.

Considerando a não utilização do ambiente para a produção da merenda escolar, e a continuidade na distribuição de Sopa no ano de 2020 para mais de 1150 famílias cadastradas no Programa Nossa Ceia (Lei Municipal 1248/2013), distribuídas em 15 pontos da cidade, o local retornou com a produção, atendendo a esta demanda, e assim, auxiliando na distribuição realizada nos locais. Com o retorno das atividades de produção, observou-se a necessidade da presença do TND no auxílio durante os processos da UAN.

Em 2021, além de sopas para o Programa Nossa Ceia, após autorização por meio de decretos, conforme as orientações do FNDE para retorno presencial às aulas durante a pandemia, a UP AE reiniciou com a produção de merenda para as 29 escolas do município, localizadas no espaço urbano e rural, atendendo aproximadamente 5.800 alunos.

Em 2022, seguindo o calendário letivo, as aulas reiniciaram e com isso, o desenvolvimento das atividades dos colaboradores na Unidade. Atualmente, a unidade atende a todas as escolas e creches da RME e devido ao tamanho da demanda a ser atendida, a produção de sopa foi direcionada para outro ambiente, exclusivo para sua produção. Um novo centro de distribuição.

As etapas do trabalho no local se iniciam com a definição de quantitativos para o turno, entregue pela nutricionista responsável naquele período para que a separação dos alimentos seja realizada pelo estoquista e direcionados para as etapas de pré-preparo, preparo, cocção e porcionamento. O porcionamento é realizado com o alimento pronto para consumo; o peso e quantidade colocada nas *Hotbox* é feito com balanças, respeitando os

per capita de cada escola, preservando o binômio tempo/temperatura, o qual é acompanhado com termômetro, separados através de amostras, as quais são descartadas a cada 03 dias, garantindo a qualidade do alimento. A conservação do alimento está diretamente relacionada a qualidade da matéria prima, condição em que ele é exposto e a embalagem na qual será acondicionado (VASCONCELOS; FILHO, 2010).

Vale salientar que em algumas escolas o número de alunos vindos de famílias carentes é maior, então tendem a se alimentar um pouco mais, já que em suas casas muitas das vezes não possuem alimentos em quantidade suficiente para saciar sua fome. Neste caso, o valor porcionado é ajustado de acordo com a solicitação feita pelo gestor escolar (para mais ou para menos).

O TND atua no acompanhamento e orientação das atividades de controle de qualidade em todo o processo, desde o recebimento até a distribuição, de acordo com o estabelecido no BPF, elaborado pelas nutricionistas da unidade, nos seguintes ambientes: Área de Recebimento de Mercadorias; Estocagem e Armazenamento; Área de higienização e corte dos Hortifrúti s; Área de Cortes de Carnes; Área de manipulação e Preparo dos Alimentos; Sala de Refrigeração; Área de Lavagem dos Utensílios; Sala de Armazenamento de Utensílios; Sala de Administração; Sala de Monitoramento; Depósito de cubas e baldes; almoxarifado de limpeza; Depósito de materiais limpos; Hall; Área de serviço e lavanderia; Transporte do alimento preparado; Instalações higiênicas.

Há um Procedimento Operacional Padrão (POP) para cada local na Unidade, de acordo com a legislação vigente. No item 4. Subitem 4.11.4, da RDC 216, referente a documentação e registro descreve que os serviços de alimentação devem

implementar POPs, relacionados à: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização dos reservatórios e Higiene e saúde dos manipuladores. Acompanhar durante os processos de produção o desenvolvimento das orientações por meio dos colaboradores, garantirá desde a produção até a distribuição um alimento seguro, isento de riscos, e com qualidade.

Unidade de Processamento de Alimentos Escolares - UPAE



Estoque



Sala de pré-preparo



Sala de preparo



Cocção



Setor de Higienização



É função também do TND orientar nos procedimentos culinários de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, avaliando as características sensoriais dos alimentos, de acordo com os padrões de identidade e qualidade, durante o porcionamento, transporte e distribuição das refeições, de acordo com os per capita para cada local

atendido, após saída para distribuição. O profissional também observa a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, visando a segurança alimentar e seguindo as normas vigentes, além de verificar os funcionários, se estão seguindo as orientações de higiene pessoal, garantindo desta forma, a execução dos procedimentos de BPF, o qual descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle de água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

A seguir, algumas imagens pessoais de TND que foram acompanhados ao longo do desenvolvimento de suas atividades na UPAE, com os manipuladores de alimentos:



5. Considerações finais

Conforme apontam os resultados, é importante a presença de profissionais como os TND na Unidade de Processamento de Alimentos Escolares, contribuindo com sua capacidade técnica, no desenvolvimento de atividades indicadas pela RDC 216, para a execução das Boas práticas de Fabricação nos serviços de alimentação.

Faz-se necessária a revisão do BPF e POP e realização periódica de capacitações para os colaboradores, com o intuito de garantir a segurança do alimento, ambiente e manipulador. O auxílio dos técnicos para elaboração e acompanhamento na implantação e execução do BPF, além de estar dentro das atividades destes profissionais, irá agregar a equipe, tempo.

Por fim, acompanhar a atuação do técnico em nutrição em dietética na UPAE desenvolvendo atividades a partir da execução dos temas de segurança, indicados pela RDC 216 para os serviços de alimentação foi de grande relevância e possibilitou verificar que este profissional vem consolidando seu espaço nas unidades de processamento de alimento, por garantir a oferta de um alimento de qualidade e seguro ao consumidor final.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. Editora Metha, 7. ed. São Paulo, 2019

BELIK, W; CHAIM, N A. O programa nacional de alimentação escolar e a gestão municipal: eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local. Revista de Nutrição, Campinas, v. 5, n. 22, p.595-607, set. 2009.

BIGIDO, G, B. A formação do Técnico em Nutrição e Dietética para a prática profissional: a visão do egresso. Tese. São Paulo, 2008.

BRASIL, Ministério da Educação, Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE) Resolução Nº 26 De 17 De Junho De 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 de jun de 2013.

BRASIL. Ministério Da Educação/FNDE. Sobre o PNAE. 2022. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>>. Acesso em: 10 de junho de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação/FNDE. Alimentação e Nutrição. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-alimentacao-e-nutricao>>. Acesso em: 28 de janeiro de 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.

BRASIL. Conselho Federal de Nutrição. Resolução CFN, Nº 600 de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Diário Oficial da União, Brasília, 2018.

BRASIL. Conselho Federal de Nutrição. Resolução CFN, Nº 605 de 22 de abril de 2018. Dispõe sobre as áreas de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética (TND), e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 2018.

JUSTEN, Murilo Krewer. Absenteísmo em uma unidade de alimentação e nutrição de grande porte em Caxias do Sul. Trabalho de conclusão de curso apresentado à Universidade de Caxias do Sul (UCS), Canela, 2017.

MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

RODRIGUES, M. de L.; et al. Alimentação e nutrição no Brasil. Brasília: Ministério da Educação, 2009. 92 p.

SENAC. Departamento Nacional. Sou Cozinheiro: técnicas, tendências, e informações para o aperfeiçoamento profissional. 1. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

SOUZA, Danielli Assis Gardino de; BUCCIOLI, Paulo Tadeu. UAN e a segurança do trabalho. Revista Fafibe On-Line, Bebedouro SP, vol. 9, n. 1, p. 1-15, 2016.

TEIXEIRA, Suzana. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.

VASCONCELOS, M. A. S. FILHO, A. B. M. Conservação de alimentos. RECIFE: EDUFRPE, 2010. ISBN: 978-85-7946-072-2. Disponível em: http://redeotec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_prod_alim/tec_alim/181012_con_alim.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2022.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

Campus Cabedelo

Rua Santa Rita de Cássia, 1900, Jardim Cambinha, CEP 58103-772, Cabedelo (PB)

CNPJ: 10.783.898/0010-66 - Telefone: (83) 3248.5400

Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

Solicitação de Certificado de Conclusão de Curso (especialização)

Assunto: Solicitação de Certificado de Conclusão de Curso (especialização)
Assinado por: Stefany Oliveira
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Stefany Kelly Martins de Oliveira, ALUNO (202027410301) DE ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - CAMPUS CABEDELO, em 08/05/2023 14:09:40.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/05/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 824624

Código de Autenticação: 62c9329b53

