

## CONSULTORIA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – POP’S

Juliana Benedetti TAVARES<sup>1</sup>  
Helena de OLIVEIRA<sup>1</sup>  
Vivian BOLDRIN<sup>1</sup>  
Natália OLIVEIRA<sup>1</sup>  
Marina CONCATO<sup>1</sup>  
Marisa Luzia HACKENHAAR<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

<sup>2</sup>Docente mestre em Biociências do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

**Introdução:** O controle de qualidade dos alimentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é de extrema importância, pois irregularidades afetam diretamente a satisfação dos clientes, bem com qualidade do produto ofertado, colocando a saúde dos consumidores em risco. A ausência de controle de qualidade, tanto em processos gerenciais, como na produção e comercialização do produto, acarreta consequências financeiras, custos desnecessários, retrabalhos, perdas, desperdícios e transtornos aos clientes. **Objetivos:** O objetivo deste projeto conta com a realização de visita técnica, aplicação de Checklist e formulação de POP’s (Procedimentos Operacionais Padronizados) montados para a empresa vistoriada, bem como realização de treinamento dos colaboradores. Visando a correção de irregularidades e melhora na qualidade do produto comercializado. **Métodos:** Os métodos utilizados foram aplicação de checklist, verificação de não conformidades segundo RDC nº216/2004. **Resultados:** Como resultado da visita e aplicação de checklist, a devolutiva ao estabelecimento foi feita através do treinamento da equipe de colaboradores, confecção de POP’s personalizados e checklist com apontamento das irregularidades, bem como as possíveis soluções. Vale ressaltar que, é de responsabilidade do estabelecimento a correção das irregularidades apontadas. **Conclusão:** Conclui-se que o restaurante, ao realizar de forma correta, as correções apontadas por nossa equipe, a qualidade de seu produto ofertado aumentará em 80%. Garantindo qualidade aos consumidores e proteção jurídica ao estabelecimento e equipe de colaboradores, visto que, o estabelecimento não se encontra em irregularidades perante normas vigentes.

**Palavras-chaves:** Controle de qualidade: Procedimentos operacionais padronizados.