OTIMIZAÇÃO DA GESTÃO DE RECURSOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: IMPLANTAÇÃO DE FERRAMENTAS DE CONTROLE EM RESTAURANTE COMERCIAL

Amanda Vitória Fialho JARA[1]

Maria Eduarda Moreira Fernandes de BONA[1]

Walmir Junior Martins HAUSCHILDT[1]

Marisa HACKENHAAR[2]

[1]Discente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). [2]Nutricionista. Mestre em Saúde Coletiva. Docente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) desempenham papel fundamental na produção de refeições seguras e de qualidade. Entretanto, a ausência de ferramentas de gestão pode dificultar o controle da produção, aumentar desperdícios e comprometer a eficiência operacional. Diante dessa realidade, identificou-se a necessidade de desenvolver estratégias simples e aplicáveis para auxiliar a gestão de um restaurante comercial. **Objetivos:** Implantar ferramentas de controle de produção, estoque e etiquetagem de alimentos, visando melhorar a organização dos processos, reduzir desperdícios e contribuir para a segurança alimentar. **Métodos:** Trata-se de um projeto extensionista realizado em um restaurante comercial localizado em Cuiabá-MT. Inicialmente foi realizada uma visita técnica para observação da rotina operacional e identificação das principais necessidades do estabelecimento. Com base no diagnóstico situacional, foram desenvolvidas planilhas de controle de produção e estoque, além de modelos de etiquetas para identificação dos alimentos preparados. As ferramentas foram apresentadas e aplicadas de forma prática nas principais preparações do buffet. **Resultados:** A utilização das ferramentas permitiu maior organização dos registros relacionados à produção diária e ao controle de insumos. A planilha de produção possibilitou o acompanhamento das quantidades produzidas, consumidas e das sobras, favorecendo a identificação de desperdícios. O controle de estoque auxiliou no monitoramento das entradas, saídas e validade dos produtos. A etiquetagem contribuiu para a identificação adequada dos alimentos preparados, fortalecendo as práticas de segurança alimentar e organização do serviço. **Conclusão:** A implantação das ferramentas demonstrou que ações simples e de baixo custo podem contribuir significativamente para a melhoria da gestão em UANs. O projeto proporcionou benefícios ao estabelecimento e ampliou a experiência prática dos acadêmicos, fortalecendo a integração entre ensino, extensão e comunidade.

Palavras-chaves: Unidade de Alimentação e Nutrição; Gestão de Recursos; Desperdício de Alimentos; Controle de Produção; Segurança Alimentar.