

ADEQUAÇÃO DE ROTINAS DO PLANTÃO NOTURNO DO SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL DO MUNICÍPIO DE CASCAVEL-PR

URRUTIA¹,M.A.D.; MACHADO²,M.; HORST³,M.; MARTINS, A. H.

¹Discente do curso de nutrição do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz, Cascavel – PR (e-mail: marianeladiazurrutia@gmail.com).

²Discente do curso de nutrição do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz, Cascavel – PR (e-mail: mfwk@hotmail.com).

³Discente do curso de nutrição do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz, Cascavel – PR (e-mail: marinahorts2014@gmail.com).

⁴Nutricionista. Docente do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz, Cascavel – PR. Especialista em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos e Chef de Cozinha (e-mail: adrihernandesm@gmail.com).

Introdução: Ainda que seja efetuada uma seleção eficiente de funcionários para uma determinada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), estes devem ser constantemente treinados e qualificados para alcançar um melhor desempenho das rotinas que lhes foram designadas. Estas rotinas devem ser, da mesma forma, constantemente supervisionadas para evitar erros na cadeia produtiva de alimentos.

Objetivo: O presente trabalho teve por objetivo adequar as tarefas realizadas no setor de Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de um hospital da cidade de Cascavel - PR, mediante a adequação e implantação de rotinas. **Metodologia:** Para desenvolvimento da pesquisa, houve aplicação de dois questionários às funcionárias, o primeiro tratava-se de uma auto avaliação e o segundo sobre o relato que as mesmas fizeram das rotinas que desenvolviam no setor. Logo, as respostas obtidas dos questionários, foram confrontadas com as rotinas estabelecidas previamente pela supervisão do SND do hospital. Assim, houve uma reformulação das rotinas das funcionárias, que foram aplicadas mediante treinamentos. **Resultados:** Observou-se a necessidade que as funcionárias demonstram por ter um supervisor presente na jornada noturna. Por outro lado, verificou-se não conformidades ao confrontar o relato que as funcionárias fizeram das próprias rotinas, com as que já foram estabelecidas pela supervisão do SND. Após realizada a adequação de rotinas, houve aplicação de treinamentos para as funcionárias. **Conclusão:** Foi possível concluir que, para manter sempre a constância da qualidade da produção dos alimentos, as rotinas designadas para funcionários de uma UAN, requerem de uma constante supervisão por parte do responsável técnico.

Palavras-chave: líder, supervisão de rotinas, gestão de qualidade.