**8CCHSADGTAPE07**

**IMPORTÂNCIA DO DIAGNÓSTICO DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL PARA MELHORIA DE SUAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E ESTRUTURAIS**

Wellington de Lima Fernandes(1); Celene dos Santos Ataide(3); Suelene Helena Gomes Santos(2); Luan Henrique Benedito da Silva(2); Maria José de Figueiredo(4);Elisândra Costa Almeida(4)

Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial/PROBEX

O diagnóstico da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa é fundamental para o aperfeiçoamento da mesma, fundamentado em dados técnicos e procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado; corrigindo falhas e possíveis riscos, dando a empresa um destaque no ramo alimentício. A fim de verificar os pontos fortes e fracos da UAN em questão, com o objetivo de alcançar melhorias para a comunidade que freqüenta o local, o trabalho foi realizado em um restaurante institucional por meio de dois métodos: o descritivo e exploratório e indutivo, já que proporcionam maiores informações sobre o tema abordado, ajudando os autores a definirem seus objetivos e delimitarem suas hipóteses de trabalho. A pesquisa descritiva tem como meta a observação, registro e análise dos fatos, sem que o autor interfira neles. A coleta de dados foi realizada através de observação, coletando dados com questionamentos desenvolvidos pela orientadora da pesquisa de extensão aos funcionários e nutricionistas da UAN. A vivência neste local apresentou falhas em diversos aspectos, a exemplo de ruídos, condições estruturais impróprias (paredes, pisos e teto) e instalações elétricas e mecânicas inseguras para os funcionários e comensais do referido restaurante. Antes da aplicação deste diagnóstico foram detectadas diversas falhas, entre elas o uso incorreto e/ou não uso dos uniformes pelos funcionários do setor. Após a entrega do referido diagnóstico ao nutricionista responsável técnico pela UAN, foram observadas diversas modificações nos aspectos higiênicos e estruturais locais. Observou-se que os pontos fracos são variáveis internas e controláveis que provocam uma situação desfavorável para a UAN em relação a seu ambiente. Assim, ficou comprovada a efetiva importância da realização deste tipo de trabalho, uma vez que após a apresentação do mesmo, foram notificadas mudanças significativas e aparentes para o público que utiliza o serviço dessa unidade. Por fim, concluiu-se que os pontos acima mencionados para organização de uma UAN são indispensáveis, uma vez que os mesmos foram satisfatórios no que diz respeito à diminuição de falhas operacionais e aumento da satisfação da comunidade e dos funcionários locais.

**Palavras-chave**: Manipuladores; Diagnóstico; Contaminação.