

PLANO DE TRABALHO DO GRUPO DE TRABALHO PARA ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO IFAM

1. Justificativa A elaboração de fichas técnicas para a alimentação escolar é essencial para garantir a padronização das preparações, assegurar o cumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e proporcionar uma oferta alimentar equilibrada e de qualidade aos estudantes do Instituto Federal do Amazonas (IFAM). Este trabalho também visa facilitar o planejamento do cardápio, o controle de custos e a análise de valores nutricionais.

2. Objetivo Geral Desenvolver fichas técnicas padronizadas para todas as preparações servidas no âmbito do PNAE no IFAM, atendendo às exigências legais e promovendo a qualidade na alimentação escolar.

3. Objetivos Específicos

- Identificar e priorizar as preparações mais frequentemente utilizadas nos cardápios do PNAE no IFAM.
- Elaborar fichas técnicas que contenham informações detalhadas sobre ingredientes, modo de preparo, per capita e valores nutricionais.
- Capacitar os envolvidos na utilização das fichas técnicas.
- Garantir a adequação das fichas técnicas às diretrizes do PNAE

4. Metodologia

4.1. Formação do Grupo de Trabalho (GT)

- Composição: Nutricionistas dos campi do IFAM
- Coordenação: Nutricionista Jamile, coordenadora do departamento de assistência estudantil da reitoria do IFAM.
- Membro:
- Membro:
- Membro:

4.2. Etapas de Trabalho

1ª Etapa: Diagnóstico Inicial

- Levantamento dos cardápios atuais utilizados nos campi.
- Identificação das preparações para elaboração das fichas técnicas.
- Coleta de fichas técnicas já existentes e outros materiais de referência.
- Coleta de materiais de referência sobre fator de correção, cocção e perdas.
- **Aquisição de materiais e equipamentos necessários a coleta de dados confiáveis: balança digital, balança de precisão, utensílios de medidas, etc.**

2ª Etapa: Padronização do Modelo de Ficha Técnica

- Definição dos campos obrigatórios da ficha técnica: nome da preparação, ingredientes, quantidade, modo de preparo, rendimento, valor calórico e informações adicionais (como restrições alimentares).
- Utilização do modelo de ficha técnica

3ª Etapa: Desenvolvimento das Fichas Técnicas

- Divisão das preparações entre os integrantes do GT para elaboração inicial.
- Realização de testes práticos nas cozinhas escolares para validação das fichas.
- Ajustes necessários com base nos resultados obtidos.

4ª Etapa: Capacitação e Implantação

- Realização de treinamentos para as equipes de cozinha sobre o uso das fichas técnicas.
- Monitoramento inicial da aplicação das fichas nos campi.

5ª Etapa: Monitoramento e Avaliação

- Avaliação periódica do uso das fichas técnicas.
- Atualização das fichas conforme necessidade.

5. Cronograma

Etapa	Período
Diagnóstico Inicial	Fevereiro a março de 2025
Padronização do Modelo	Abril de 2025
Desenvolvimento	Abril a Agosto de 2025
Capacitação e Implantação	Setembro de 2025
Monitoramento e Avaliação	Contínuo, a partir de setembro

6. Resultados Esperados

- Padronização de todas as preparações servidas no âmbito do PNAE no IFAM.
- Melhoria na qualidade da alimentação escolar oferecida aos estudantes.
- Maior controle dos custos e adequação nutricional dos cardápios.
- Integração e alinhamento das ações dos campi em relação ao PNAE.

7. Responsáveis

- Coordenação Geral: Nutricionista Jamile.

- Integrantes do GT: Nutricionistas dos campi do IFAM

8. Considerações Finais Este plano de trabalho reflete o compromisso do IFAM com a promoção da qualidade da alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do PNAE e as necessidades dos estudantes. O sucesso deste projeto dependerá do engajamento de todos os envolvidos e do suporte institucional para sua implementação e continuidade.