

Fwd: Definições de projeto BOCA DO ACRE - Apoio com questionamentos da EMPRESA CONTRATADA

2 mensagens

Departamento de Assuntos Estudantis <socialreitoria@ifam.edu.br>

28 de janeiro de 2025 às 10:13

Para: Nutrição Sistêmica DAES/PROEN <nutricao.proen@ifam.edu.br>

Prezada Nutricionista,

Encaminhamos a solicitação de apoio do IFAM Campus Boca do Acre referente às refeições e ao manuseio dos gêneros alimentícios. Contamos com a sua colaboração técnica para esclarecer as questões levantadas.

Agradecemos antecipadamente pela sua atenção e apoio.

Atenciosamente,

----- Forwarded message -----

De: **Direção Geral Campus Boca do Acre** <dg.bocadoacre@ifam.edu.br>

Date: sex., 24 de jan. de 2025 às 08:42

Subject: Definições de projeto BOCA DO ACRE - Apoio com questionamentos da EMPRESA CONTRATADA

To: Departamento de Assuntos Estudantis <daes.proen@ifam.edu.br>

Prezados, bom dia.

Em face da elaboração do projeto de implantação do IFAM Campus Boca do Acre, foi solicitado alguns questionamentos por parte da Empresa para a elaboração de implantação do Campus Boca do Acre.

Tendo em vista que as perguntas feitas relacionam-se com assuntos relativos às refeições que serão servidas e também sobre aspectos relacionados à preparação e manuseio dos gêneros alimentícios, gostaríamos de seu apoio técnico em responder as perguntas, conforme seguem:

1) Quais refeições serão servidas e as suas respectivas quantidades: Café da manhã, almoço e jantar?

2) No almoço, serão quantos turnos e em quantas horas?

3) Pães e massas serão processados na própria cozinha ou serão adquiridos a terceiros?

4) O sistema de compra dos gêneros alimentícios, será de quantos em quantos dias? (carne e verduras)

Assim sendo, ficamos no aguardo em relação às perguntas solicitadas, uma vez que dependemos delas para que a Empresa possa dar andamento no Projeto do Campus Avançado Boca do Acre.

Atenciosamente,

Valdeci Melo de Moraes

Diretor Geral Pró-tempore, substituto, do *Campus* Avançado Boca do Acre.
PORTARIA Nº 1.764/GR/IFAM, de 10/12/2024.

Peterson Medeiros Colares

Chefia do Departamento de Assuntos Estudantis - DAES.
Portaria nº 2.107/GR/IFAM, de 22 de novembro de 2023.
(92) 99442-8220

Nutrição Sistêmica DAES/PROEN <nutricao.proen@ifam.edu.br>
Para: Direção Geral Boca do Acre <dg.bocadoacre@ifam.edu.br>
Cc: Departamento de Assuntos Estudantis <socialreitoria@ifam.edu.br>

28 de janeiro de 2025 às 11:22

Bom dia,

Prezado, recebi os questionamentos sobre a implantação do IFAM Campus Boca do Acre relacionados às refeições e ao manuseio de alimentos. Disponho-me a contribuir com orientações técnicas, ressaltando que as decisões finais cabem ao gestor do campus, em alinhamento com a empresa e as especificidades locais.

Abaixo estão algumas orientações para cada questão:

1. Quais refeições serão servidas e as suas respectivas quantidades: Café da manhã, almoço e jantar?

É possível utilizar as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para orientar a definição das refeições a serem servidas aos alunos de tempo integral e parcial.

no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

Para alunos em tempo parcial, o PNAE orienta a oferta de pelo menos uma refeição diária, que deve cobrir 30% das necessidades nutricionais diárias. Nesse caso, a refeição pode ser adaptada ao turno em que o aluno está matriculado:

Café da manhã ou lanche (para alunos do turno matutino)

Almoço ou lanche (para alunos do turno vespertino)

Lanche da noite ou Jantar (para os alunos do turno noturno)

É importante destacar que para a elaboração dos cardápios no âmbito do PNAE deve ser realizada por um nutricionista, que leva em consideração:

A estrutura física disponível no campus (como refeitório, cozinha, área de armazenamento, entre outros);

Os equipamentos e utensílios existentes, avaliando se são adequados para o preparo e a distribuição das refeições planejadas;

A mão de obra disponível, ou seja, a quantidade e a qualificação dos profissionais envolvidos no preparo e distribuição das refeições.

2. No almoço, serão quantos turnos e em quantas horas?

A definição do número de turnos e do tempo destinado ao almoço depende de vários fatores, como:

O número de alunos que farão a refeição na escola, considerando a demanda total e a divisão por turnos;

A capacidade de lotação do refeitório, ou seja, quantos alunos podem ser atendidos simultaneamente de forma confortável;

O período de intervalo de almoço entre um turno e outro, para garantir o tempo adequado de refeição aos estudantes e evitar filas ou aglomerações.

De forma geral, a divisão em turnos é recomendada quando o número de alunos excede a capacidade do refeitório. Cada turno deve ter duração suficiente para que os estudantes realizem a refeição com tranquilidade.

Essas definições devem ser feitas em conjunto com o gestor do campus, levando em conta a estrutura física, a logística e o tempo disponível no cronograma escolar.

3. Pães e massas serão processados na própria cozinha ou adquiridos de terceiros?

Essa definição dependerá do tipo de gestão adotada pelo restaurante do campus, que pode assumir duas formas:

Autogestão: quando a instituição assume toda a gerência do restaurante, incluindo a produção dos alimentos. A escolha deve ser feita considerando as condições operacionais do campus, como estrutura, equipamentos e disponibilidade de mão de obra capacitada.

Concessão/terceirização: quando a instituição cede o espaço para que um restaurante terceirizado gerencie toda a produção e distribuição das refeições, podendo incluir a aquisição de pães e massas de fornecedores externos ou fazer a produção no local conforme profissional capacitado.

3. O sistema de compra dos gêneros alimentícios será de quantos em quantos dias? (Carnes e verduras)

Para definir a frequência de compras, é necessário considerar a capacidade de armazenamento (refrigeradores e freezers), a logística de transporte e dos fornecedores locais. Em geral, carnes e verduras frescas demandam compras mais frequentes (semanal ou quinzenal), enquanto outros gêneros não perecíveis podem ser adquiridos mensalmente.

Atenciosamente,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--

Kátia Jamile G. de Melo

Nutricionista -CRN N°4418 7ª Região

SIAPE 2196587