

**RELATO DE PRÁTICA PEDAGÓGICA: “V. V. V: VEM VALENDO
“VONTO” – INSPIRADO NO “BBB – BIG BROTHER BRASIL” COM
COMPETIÇÃO ENTRE GRUPOS NA DISCIPLINA DE AUAN-
II COM AUMENTO DA PRODUTIVIDADE NO PROCESSO
ENSINO APRENDIZAGEM.**

Vanessa Vasconcelos Fonseca¹

Aline Cristina Teixeira Mallet²

Marcelo Ferreira Pinto³

Dados de Identificação

Disciplina: Administração e Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição (AUAN) II

Períodos: 5º e 7º

Curso: Nutrição

Objetivo(s) da Ação

Elaborar a competição saudável entre alunos do 5º e 7º períodos na disciplina de Administração e Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição (AUAN) II e integrar vivências do Nutricionista fazendo alusão ao programa “**BBB**” – **Big Brother Brasil** com atividades a serem estimuladas valendo “**Vonto**”(ponto), já que a professora responsável pela disciplina é a Profa. Dra Vanessa Vasconcelos.

Conteúdos Trabalhados

Alguns dos conteúdos com metodologias ágeis foram:

- 1) Recursos Humanos em Unidades de Alimentação e Nutrição e Cálculo de mão de obra;
- 2) Auditorias, documentações e registros em Serviço de Alimentação;

¹ Doutora em Ciência dos Alimentos (UFRJ), Docente do UGB-FERP.

² Doutora em Ciência dos Alimentos (UFLA), Docente do UGB-FERP.

³ Mestre em Gestão e Estratégia de Negócios (UFRRJ), Docente do UGB-FERP.

3) Boas Práticas de Fabricação – DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos): surtos alimentares e perigos envolvidos;

4) Boas Práticas de Fabricação - RDC 216/2004 e RDC 275/2002. Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Uma das atuações do Nutricionista, em seu vasto campo de atuação, segundo a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, dispõe sobre as atividades nas áreas de atuação sendo uma delas a Alimentação Coletiva – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (CFN, 2018).

Estabelecer conceitos de gestão de pessoas que aproximam à prática do nutricionista gestor em UAN, por meio da discussão dos elementos que a compõem e das suas estratégias utilizando métodos ágeis, metodologia esta, que tem suas aplicações extrapoladas para diversas áreas (GUSTAVSSON & RÖNNLUND, 2013) visam o *feedback* contínuo e satisfação do cliente (BOEHM & TURNER, 2004), ficando explícito que os métodos ágeis têm objetivos e princípios com foco nas pessoas e na simplicidade (HIGHSMITH, 2001).

Procedimentos

A competição saudável entre alunos do 5º e 7º períodos na disciplina de Administração e Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição II, se deu com o cronograma proposto de atividades. Os grupos foram divididos, os temas foram sorteados e cada grupo possuía instruções, artigos a serem seguidos na última atividade. Foi cobrada a postura para a explanação do tema e administração do tempo

para a apresentação do mesmo. As atividades eram distribuídas para todos os componentes dos grupos, que deveriam planejar, apresentar e tinham o *feedback* da professora e em alguns casos os alunos poderiam votar no melhor trabalho que não fosse o seu. Com isso competiam entre si, distribuía funções, lideravam em seu pequeno grupo. O cronograma de atividades realizado por todos os grupos foi:

- 1- No conteúdo de Recursos Humanos em Unidades de Alimentação e Nutrição e Cálculo de mão de obra – os alunos desenvolveram questões voltadas para o dia a dia do profissional, com desafios diários a serem não só calculados mas discutidos. Tiveram também o apoio de artigos disponibilizados no NEAD. Um dos alunos do grupo postava o trabalho realizado por todos e na próxima tarefa a ser cumprida outro aluno do grupo se encarregava de fazê-lo. Deveriam seguir as regras da disputa (informadas no início da disciplina), e os grupos contavam com o apoio via aplicativo WhatsApp com a supervisão da professora em tempo real.
- 2- No conteúdo Auditorias, documentações e registros em Serviço de Alimentação - os grupos foram estimulados a realizarem auditorias utilizando o *check list* segundo legislação vigente e com propostas de melhorias. (Esse tema foi abordado também na supervisão de campo de estágio do 7º período). Para alguns alunos, ainda sem campo de estágio do 5º período, foram sugeridos vídeos para colaborar na aprendizagem.
- 3- Boas Práticas de Fabricação – DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos): surtos alimentares e perigos envolvidos - esse foi um tema sorteado entre os grupos. Eles formaram equipes, montaram logomarca, crachá, cor do seu time, (foram uniformizados com as cores definidas) e apresentaram seus trabalhos oralmente. Alguns vídeos e artigos foram disponibilizados no NEAD, para estimular o desenvolvimento da atividade. Utilizaram também um questionário *on line* para votar no melhor trabalho que não fosse o seu próprio.
- 4- Boas Práticas de Fabricação - RDC 216/2004 e RDC 275/2002. Manual de Boas Práticas de Fabricação - esse conteúdo foi disponibilizado no NEAD com as legislações citadas. Teve discussão, (sala de aula invertida), construção de projetos, misturando muita torcida, cor, seriedade. A utilização de metodologias ativas e

finalmente a definição de dois grupos campeões que venceram na AV1 e na AV2 (avaliação 1 e avaliação 2) como parte da nota da ADES (Atividades Dirigidas Específicas).

Observação:

As aulas foram apoiadas pela professora. O material foi disponibilizado no NEAD: filmes, legislações, artigos como forma de estimular a leitura antes das aulas. Até mesmo um banco de questões para revisão de conteúdo foi criado pelos alunos através de artigos postados e corrigidos pela professora. A votação do melhor grupo na AV1 e AV2 valia “vonto” (“ponto”) no cumprimento das atividades e com direito a brindes.

Materiais necessários nessa prática:

- Laptop;
- Projetor multimedia (datashow);
- Quadro branco;
- Canetas para quadro branco

Resultados

O resultado obtido com essa dinâmica e nova abordagem do “V.V.V” demonstrou grande motivação da turma e colheu *feedback* positivo, quanto ao entendimento e importância dos conceitos tratados. Após as práticas efetuadas, foram apresentadas discussões e *feedback* da professora, com a participação conjunta dos alunos conforme demonstrado na Figura 1 abaixo e disponível no link <https://www.instagram.com/reel/C6AZD7bADAI/?igsh=MXNnbW9ucTI1N2M5ZQ==>.

Pois a Teoria Administrativa sofre uma verdadeira revolução conceitual, com a Abordagem Humanística, na qual há a mudança do foco antes colocado na tarefa e na estrutura organizacional, para a ênfase nas pessoas que trabalham ou que participam nas organizações (ABREU, 2023).

Figura 1 – (A) Alunos em sala de aula com seus times separados por cores e “nomes de instrumentos de cozinha industrial”, (B) Questionário utilizado do Google Forms para votar no melhor trabalho.



Fonte: Arquivo da Professora Autora Profa Dra Vanessa Vasconcelos.

Finalmente ficou claro para toda a turma o entendimento dos conceitos tratados e a atuação do profissional nutricionista na área administrativa em unidades de alimentação e nutrição.

Os grupos batizados com nomes de instrumentos de cozinha industrial : “pegador”, “batedor”, “espremedor de alho”, “colher de arroz”, “raspa tudo” e “espátula” competiram entre si. O grupo “pegador” foi o escolhido para compor a maior pontuação na ADES na AV1 e o grupo “espremedor de alho” o escolhido para compor a maior pontuação na ADES na AV2.

Referências

ABREU, E. S. et.al. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2023.

BOEHM, B. E TURNER, R. **Equilibrando Agilidade e Disciplina: Avaliando e Integrando Métodos Ágeis e Orientados a Planos**. Em Anais da 26ª Conferência Internacional sobre Engenharia de Software, 718-719, 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. **Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências**. Diário Oficial da União, p. 1-55, 2018.

GUSTAVSSON, T., & RÖNNLUND, P. (2013). **Agile adoption at Ericsson hardware product development.** Disponível em: <https://doi.org/10.13140/2.1.3781.3447> acesso em 06 jan 2025.

HIGHSMITH, J. E COCKBURN, A. **Desenvolvimento Ágil de Software: O Fator Pessoas.** IEEE Computer, 34, 131-133, 2001.