



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

KAROLINY MARIANA DE LIMA

**RELATO DE EXPERIÊNCIA DE MONITORIA NO
PERÍODO DA PANDEMIA**

RECIFE-PE
DEZEMBRO, 2025

KAROLINY MARIANA DE LIMA

**RELATO DE EXPERIÊNCIA DE MONITORIA NO
PERÍODO DA PANDEMIA**

Relatório de Estágio Supervisionado
Obrigatório apresentado à Universidade
Federal Rural de Pernambuco como parte
das exigências para obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a Dr^a. Ericka Maria de Melo Rocha Calabria

RECIFE-PE
DEZEMBRO, 2025

Ficha catalográfica

KAROLINY MARIANA DE LIMA

RELATO DE EXPERIÊNCIA DE MONITORIA NO PERÍODO DA PANDEMIA

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

Banca Examinadora

Prof^a. Dr^a Ericka Maria Melo Rocha Calabria

Prof^a. Dr^a Luciana Leite de Andrade Lima Arruda

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira

RECIFE-PE

DEZEMBRO, 2025

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por estar presente na minha vida e me ajudar a seguir o caminho que planejei para minha vida. Em segundo lugar, todos na mesma importância: minha mãe, que sempre acreditou em mim; minha avó, Socorro, e meu avô, Natanael, que sempre estiveram presentes e acreditaram em mim mais do que eu mesma (finalmente posso dar a resposta às perguntas do meu avô sobre quando vou me formar).

A Marri, minha irmã, que também esteve presente no processo e na minha vida; às minhas tias Mônica e Morgana; Leonardo, que me ajudou em diversos momentos nesses longos 5 anos de universidade, com muita paciência e parceria. Ao meus gatinhos Chiquinho, Juju e Neném (que já viraram estrelinha).

Agradeço também aos professores, especialmente à Prof.^a Ericka por ter acreditado e me ajudado desde a monitoria até hoje como orientadora. Com certeza o aprendizado adquirido fez total diferença na minha vida profissional, e ao Prof. Caio por ter aberto as portas para mim, pelos conselhos e por ter acreditado mais uma vez na profissional que eu me tornaria.

Agradeço ainda a Chef Dona Cida, por sua orientação e por ter contribuído significativamente para a minha formação profissional. Por fim, agradeço aos amigos: Gustavo, Elias e Almério, foi uma honra poder ter feito parte da universidade com vocês.

RESUMO

Este relatório refere-se à monitoria em Planejamento Físico e Organizacional de Serviços de Alimentação, cuja experiência pretende-se equiparar ao Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), do curso de Bacharelado em Gastronomia. Desse modo, o presente trabalho está estruturado de modo a relatar essa experiência, apresentando o histórico do curso de gastronomia e as suas bases para formação do bacharel em gastronomia, atividades realizadas durante a monitoria no período da pandemia de COVID-19, vivência didática na produção de videoaula, levantamento de ferramentas para melhor interação, apresentação dos setores correspondentes aos serviços de alimentação, e um estudo específico sobre ferramentas de gestão para serviços de alimentação. As atividades desenvolvidas foram: elaboração de roteiro de aula, acompanhamento nas plataformas de comunicação, produção de videoaula, utilização de novas ferramentas, e por fim o desenvolvimento de pesquisa sobre ferramentas de gestão. A vivência da monitoria possibilitou ainda o desenvolvimento de habilidades sociais, facilitando a comunicação com os demais alunos. Através da monitoria foi possível aperfeiçoar o conhecimento na disciplina e aplicá-los atualmente enquanto profissional. Por fim, a monitoria atuou abrindo os horizontes da graduação, pois mostrou a abrangência de conteúdos que podem ser desenvolvidos, e de atuação enquanto gastrônoma.

Palavras-chave: monitoria; gastronomia; ferramentas operacionais.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Fotografia do projeto Ocupa Rua em São paulo	20
Figura 2. Representaçõa gráfica do material desenvolvido para aula de equipamentos.....	21
Figura 3. Representação gráfica do material desenvolvido para aula de equipamentos - <i>Softwares</i> de gestão e <i>apps</i>	22
Figura 4. Fluxograma de compras	26
Figura 5. Fluxograma de recebimento	27
Figura 6. Planilha de rotina de produção para auxiliar de cozinha.....	30
Figura 7. Ciclo PDCA	31
Figura 8. Exemplo de fluxograma vertical	33

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	9
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	11
2.1 Descrição do local	11
2.2 Período de estágio.....	11
2.3 Estrutura organizacional	11
2.4 Histórico da instituição.....	13
2.5 Atividades da instituição	15
2.5.1 Ensino.....	16
2.5.2 Pesquisa	17
2.5.3 Extensão	17
2.6 Objetivos do estágio	18
2.7 Plano de atividades	18
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELA DISCENTE.....	19
3.1 Elaboração de roteiro de aula.....	19
3.2 Acompanhamento nas plataformas de comunicação	20
3.3 Produção de videoaula	21
3.4 Utilização de ferramentas digitais de ensino.....	22
3.5 Outras atividades.....	23
3.6 Desenvolvimento de pesquisa sobre ferramentas de gestão	23
3.6.1 Setores organizacionais	24
3.6.1.1 Recursos Humanos.....	24
3.6.1.2 Gestor	25
3.5.1.2 Contabilidade	25
3.6.2 Setores operacionais	25
3.6.2.1 Compras.....	25
3.6.2.2 Recebimento	26
3.6.2.3 Estoque	28
3.6.2.4 Produção.....	29
3.6.3 Ferramentas de planejamento operacional	29
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
5. REFERÊNCIAS	35

1. APRESENTAÇÃO

Este relatório refere-se à monitoria em Planejamento Físico e Organizacional de Serviços de Alimentação, cuja experiência pretende ser equiparado ao Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), do curso de Bacharelado em Gastronomia. A disciplina foi ministrada, no período da monitoria, pela Prof. Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calabria, e tem como objetivo “identificar os conceitos básicos de economia e administração, relacionando-as com a gestão de serviços de alimentação. Reconhecer, acompanhar e atuar na rotina do serviço de alimentação” (UFRPE, 2025, p. 39).

A carga horária da disciplina equivale a 45h, referente às aulas teóricas, sem carga horária de aulas práticas, mas, ainda assim, através das discussões apresentadas em sala permite a realização de visitas técnicas para observação dos conteúdos estudados como análise das características dos serviços de alimentação e observação acerca do planejamento físico dos espaços visitados.

O plano de ensino da disciplina é apresentado da seguinte forma: inicia com a parte organizacional, com a apresentação da origem e evolução dos serviços de alimentação, seguido da apresentação dos conceitos e categorias dos serviços de alimentação; Princípios e desafios do planejamento de serviços de alimentação; Processos e rotinas; Estruturas organizacionais e departamentalização; Recursos humanos.

Em seguida, iniciando a parte de planejamento físico com apresentação do conceito do negócio, arranjo físico e estrutura organizacional; planejamento físico dos serviços de alimentação; características dos espaços dos serviços de alimentação; Legislação para planejamento físico dos serviços de alimentação e equipamentos.

A monitoria na disciplina de Planejamento físico e organizacional dos serviços de alimentação permitiu vivenciar conhecimentos, aprofundando especialmente a temática organizacional. Essas ferramentas ajudam na gestão diária identificando gargalos e falhas no ciclo de produção e que podem ser solucionadas para acorreta execução.

Desse modo, o presente trabalho está estruturado de modo a relatar essa experiência, apresentando o histórico do curso de gastronomia e as suas bases

para formação do bacharel em gastronomia, atividades realizadas durante a monitoria no período da pandemia de COVID-19, vivência didática na gravação de aula, utilização de ferramentas para melhor interação, apresentação dos setores correspondentes aos serviços de alimentação, e um estudo específico sobre ferramentas de gestão para serviços de alimentação.

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

2.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL

O campus sede da UFRPE está localizado na Rua Dom Manoel de Medeiros s/n, bairro de Dois Irmãos, o horário de funcionamento da universidade é de 07h às 22h, com turnos matutino, vespertino e noturno.

A Universidade é composta por centro esportivo; duas bibliotecas; piscina semi-olímpica; quadra coberta; campo de futebol e pista de atletismo; residências estudantis; hospital veterinário com 600 atendimentos mensais; além da realização de campanhas para consultas e castrações (SBPC, 2025).

O curso de Bacharelado em Gastronomia possui 6 salas de aula teórica localizadas no CEAGRI II e 2 salas no Laboratório de Gastronomia, 4 salas de aula prática e 1 sala de análise sensorial localizadas no Laboratório de Gastronomia, Laboratórios para Pesquisa e ensino, 4 no total, Laboratórios de informática, conforme o Projeto Pedagógico do Curso de 2025.

2.2 PERÍODO DE ESTÁGIO

A monitoria de Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentos do Departamento de Tecnologia Rural, teve vigência de 10 meses, e ocorreu no período de maio de 2021 a março de 2022, totalizando uma carga horária de 528 horas, sendo executada de segunda a sexta feira, com 12 horas semanais, através de atividades, avaliações, seminários e pesquisas. A monitoria foi composta pelos períodos 2020.1, 2020.2 e 2021.1.

2.3 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

A estrutura organizacional da UFRPE divide-se em duas áreas: a primeira corresponde à pesquisa, ensino e extensão, e a segunda corresponde às atividades administrativas e de infraestrutura. O conselho universitário (CONSU) é composto por representantes do corpo docente, discente e técnico, e também representantes da comunidade, funcionando como conselho principal como

descrito no organograma (UFRPE, 2022). Possui como objetivos:

1. Fixar a política geral da universidade e orientar o planejamento;
2. Homologar decisões do conselho de curadores;
3. Aprovar o regimento interno das unidades acadêmicas, pró-reitorias, departamentos acadêmicos, diretórios estudantis e diretórios acadêmicos;
4. Deliberar sobre a administração do patrimônio;
5. Autorizar concessão de prêmios, medalhas e títulos honoríficos;
6. Homologar criação, modificação e extinção de cursos e disciplinas;
7. Aprovar alterações do estatuto e regimento geral.

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2021-2030, da Universidade, o conselho de ensino, pesquisa e extensão (CEPE) é um órgão de consulta da universidade para assuntos ligados a ensino, pesquisa e extensão, também é integrado por coordenadores e gestores dos cursos de Graduação, Pós-graduação, representante do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico. O conselho de curadores é o órgão para assuntos referentes a discriminação, disciplinação e fiscalização econômico-financeira da Universidade, como objetivos:

1. Fiscalizar a execução econômico-financeira;
2. Aprovar, no âmbito da Universidade, as contas relativas a cada exercício financeiro (UFRPE, 2022).

A reitoria e vice-reitoria que representam os Órgãos Executivos da Administração Superior, sendo a reitoria o órgão que coordena, fiscaliza e superintende todas as atividades universitárias, com a cooperação direta e efetiva do reitor(a). Em seguida, ordenados hierarquicamente estão os: Órgãos de Apoio e Assessoramento, Pró-Reitorias, Órgão Executivo da Administração Geral, Unidades Acadêmicas Fora da Sede, Administração Departamental e Órgãos Suplementares (UFRPE, 2022).

Referente a gastronomia, o curso faz parte do Departamento de Tecnologia Rural (DTR), junto a Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia composto pela Coordenação, Núcleo Docente Estruturante (NDE), Colegiado de Coordenação Didática (CCD), Secretário e auxiliar administrativo da coordenação, corpo docente formado por 12 professores.

2.4 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A instituição foi fundada na cidade Olinda, PE em 1912 “através dos monges beneditinos Dom Palácio de Oliveira, Dom Bento Pickel, Dom Pedro Bandeira de Melo e Dom Agostinho Ikas, liderados por Dom Pedro Roeser” (SBPC, 2025).

Intitulada de “Escolas Superiores De Agricultura e Medicina Veterinária São Bento”, tiveram início as aulas nos cursos de Agricultura e Medicina Veterinária em 1914. Em 1947, a instituição foi transformada na Universidade Rural de Pernambuco através do interventor rural Amaro Gomes Pedrosa, por meio de decreto estadual N° 1.741 de 24 de julho, apenas em 1967, passou a ser denominada oficialmente com o título de Universidade Federal Rural de Pernambuco e adicionada ao Ministério da Educação e Cultura (FADURPE, 2018).

Novos cursos foram sendo incorporados à universidade ao longo do tempo como o curso de Economia Doméstica Rural (1954), posteriormente Engenharia de Pesca, Zootecnia, Bacharelado em Ciências Domésticas e Licenciatura em Ciências Agrícolas (1970), Engenharia Florestal e Licenciatura em Ciências com habilitações em Física, Química, Matemática e Biologia (1976) (UFRPE, 2013).

Nos anos 1990 criaram-se os cursos de Licenciatura em História, Bacharelado em Ciências Sociais e em Sociologia Rural e na comemoração dos 80 anos de fundação a universidade alcançou o total de doze cursos de graduação e seis de pós-graduação. Já nos anos 2000, novos cursos foram inseridos como: Administração, Engenharia de Alimentos, Letras, Sistemas de Informação, Ciências da computação e Licenciatura em Educação física (UFRPE, 2013).

A UFRPE foi pioneira no processo de interiorização do ensino superior Federal significa que ela foi uma das primeiras universidades a levar o curso de graduação em pós-graduação para cidades do interior do Estado como a Unidade Acadêmica de Garanhuns (UAG) em 2004 e posteriormente as Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UAST) e Unidade Acadêmica de Belo Jardim (UABJ), recentemente a universidade também ganhou sede em Suape (SBPC, 2025).

Além da sede em Dois Irmãos, a universidade ainda possui anexos como a Estação Ecológica do Tapacurá, em São Lourenço da Mata; Estação Experimental de Cana-de-Açúcar (EECAC) e Estação Experimental de Pequenos Animais (EEPAC), em Carpina; Clínica de Bovinos de Garanhuns (CBG); Estação de Agricultura Irrigada (EAll), em Ibimirim; e Estação de Agricultura Irrigada (EAIP), em Parnamirim, e a recente Estação Suape-UFRPE de Sustentabilidade (Esus) (SBPC, 2025).

A Universidade Federal Rural de Pernambuco se destaca pela sua presença regional, como já foi dito, mas também através do reconhecimento acadêmico, pois a universidade é bem avaliada em rankings internacionais (FADURPE, 2018). Além dos cursos ofertados de forma presencial, a universidade também oferta cursos na modalidade EAD desde 2005, na Unidade Acadêmica de Educação a Distância e Tecnologia (UAEADTec) através do Programa Universidade Aberta do Brasil (UAB) como base a formação de profissionais da Educação Básica (UAEADTEC, 2025).

Atualmente, a UAEADTec oferece oito cursos de graduação como Licenciatura em Artes Visuais com ênfase em digitais, Licenciatura em computação, Licenciatura em física, Licenciatura em História, Licenciatura em letras, Licenciatura em pedagogia, Bacharelado em administração pública e Bacharelado em Sistemas de informação, além disso a universidade ainda conta

com especializações na área de gestão, artes, estudos e formação de docentes (UAEADTEC, 2025).

O curso de Bacharelado em Gastronomia surgiu após o sucesso de um projeto social de duas professoras da Universidade chamadas Irineide Carvalho, nutricionista, e Joseana Saraiva, professora do curso de economista doméstica, e em parceria com a ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes):

“O projeto intitulado “Projeto de Capacitação e Desenvolvimento Pessoal e Social de Jovens Para a Área de Hotelaria e Outros segmentos do Setor de Turismo” tinha como objetivo a capacitação de Técnicos de Cozinha tendo como público-alvo as pessoas acolhidas pela organização da sociedade civil Movimento de Apoio aos Meninos de Rua (Mamer) localizado no município de Jaboatão dos Guararapes, região metropolitana do Recife-PE” (SHINOHARA; NETO; SILVA; 2022, p. 27).

Após o sucesso da execução do projeto as professoras apresentaram um documento junto ao reitor da época para aplicação, do que inicialmente se chamava Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar, em 2004, formando profissionais para atuarem na carreira acadêmica, na docência e na pesquisa.

O curso de Bacharelado em Gastronomia foi instalado junto ao departamento de tecnologia rural (DTR), juntamente ao curso de Engenharia Agrícola e Ambiental, e posteriormente teve a denominação alterada para Bacharelado em Gastronomia em 2013, pois não possuía base curricular para justificar a atuação na área de segurança alimentar (SHINOHARA; NETO; SILVA; 2022).

2.5 ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO

A universidade possui como viés de formação três principais colunas: ensino, pesquisa e extensão. A Universidade Federal Rural de Pernambuco é destacada pela forte atuação em pesquisa com inúmeros projetos que vão das áreas biológicas, humanas e exatas (FADURPE, 2018).

2.5.1 Ensino

No que se refere ao ensino, a Educação Básica, técnica e tecnológica se dá através do Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (CODAI), e têm por missão a promoção da educação profissional e tecnológica de qualidade.

Segundo o PDI da UFRPE (2022) na graduação, a universidade possui 55 cursos distribuídos entre: 28 cursos na sede - Dois irmãos, 9 cursos na UAST, 5 cursos na UACSA, 4 cursos na UABJ, e 8 cursos na modalidade UAEADTEC, sendo 2 cursos de bacharelado e 6 de Licenciatura com 11 polo em Pernambuco e 3 polos na Bahia.

Os cursos são classificados de acordo com as grandes áreas de conhecimento: Ciências agrárias, Ciências exatas e da terra, Ciências humanas, Ciências sociais aplicadas, Ciências biológicas aplicadas, Ciências biológicas, Ciências da saúde, Engenharias/Tecnologia e por fim Linguística, letras e artes. Para fortalecimento da formação acadêmico-profissional a universidade disponibiliza de alguns programas:

1. Monitoria acadêmica;
2. Programa de Atividades de Vivências Interdisciplinares
3. (PAVI);
4. Programa Institucional de Bolsas de Incentivo Acadêmico (PIBID);
5. Programa de Educação Tutorial (PET);
6. Regime Especial de Movimentação Temporária (REMT);
7. Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G);
8. Mobilidade Nacional da Andifes.

Na Pós-graduação, a universidade possui atualmente 42 programas de ensino no Programa de Pós-graduação, reiterando a missão da universidade que é de “Semear conhecimento, inovação e inclusão, por meio de atividades de ensino, pesquisa, extensão e gestão, atenta à complexidade, pluralidade e diversidade dos anseios da sociedade” (UFRPE, 2022, p. 39).

2.5.2 Pesquisa

Como fortalecimento da pesquisa na universidade, a UFRPE dispõe de programas institucionais de fomento e suporte à pesquisa científica e tecnológica através do Instituto Ipê (Instituto de Inovação, Pesquisa, Empreendedorismo, Internacionalização e Relações Institucionais), que atua como ponte facilitadora na Internacionalização dos discentes em universidades ao redor do mundo possibilitando o intercâmbio de conhecimento, mas também na inovação e empreendedorismo através do incentivo a startups e empresas juniores. Ainda sim, no que se refere a pesquisa o instituto atua na gestão de programas de pesquisa e iniciação científica (UFRPE, 2022).

2.5.3 Extensão

A extensão se define através das interações transformadoras entre instituição do ensino superior e setores da sociedade. O órgão responsável é a Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Cidadania, promovendo ações através de projetos, cursos, eventos e prestações de serviço (UFRPE, 2022).

Como exemplo alguns projetos disponíveis no site da Pró-Reitoria de Extensão: Maricultura sustentável com qualidade higiênico-sanitária, na conservação de sistemas naturais e na integração de práticas locais; Socializando conhecimentos na feira da Agricultura Familiar; Mãos solidárias: facilitando o acesso ao PAA e Cozinhas Solidárias. Projetos com impacto social, cumprindo o objetivo de ser o elo entre a produção da universidade e a sociedade.

2.6 OBJETIVOS DO ESTÁGIO

O Art. 2º do programa de monitoria da Universidade Federal Rural de Pernambuco, informa que os objetivos da monitoria são, de acordo com o portal da UFRPE (2001):

I -Despertar no aluno que apresenta rendimento escolar geral comprovadamente satisfatório, o gosto pela carreira docente, primordialmente pelo ensino, mas também pela pesquisa e extensão universitárias; II- Estimular a cooperação do corpo discente com o corpo docente nas atividades de ensino, pesquisa e extensão; III -Estimular o desenvolvimento de habilidades que favoreçam o estudante na iniciação à docência” (UFRPE, 2001).

A monitoria também possui como objetivo o aperfeiçoamento da qualificação dos alunos, pois os egressos possuem a possibilidade de serem futuros docentes ou pesquisadores e o contato com a didática dos professores nas atividades que serão executadas pelos monitores serão ferramentas facilitadoras nesse caminho a ser percorrido.

No que se refere aos objetivos da monitoria, são eles: auxiliar o professor em tarefas passíveis de serem executadas por estudantes que já tenha sido aprovado na disciplina; Auxiliar os alunos, orientando em trabalhos compatíveis ao nível de conhecimento e experiência na disciplina; Constituir o elo entre professor e alunos, no desenvolvimento da aprendizagem.

2.7 PLANO DE ATIVIDADES

O plano de atividades é o responsável por guiar o discente durante o período da monitoria, a começar com as definições das atribuições como a realização de pesquisas dentro das temáticas trabalhadas em aula; Contribuição nas atividades realizadas e auxílio dos alunos na orientação sobre atividades propostas.

Também são atribuições o auxílio na resolução de dúvidas que podem surgir acerca de atividades ou materiais de estudo; Ser agente facilitador acerca da

comunicação entre professor e alunos; Atualização de material didático; Elaboração de microaula e por fim, apresentação de novas atividades.

Ainda dentro do plano, vão ser apresentadas as atividades destinadas ao treinamento do monitor, como reuniões pedagógicas de planejamento, para alinhamento; Orientação e supervisão de estudos e de atividades de pesquisa. Para finalizar, o cronograma de acompanhamento será de extrema importância, pois é dentro dele que as atividades deverão ser realizadas, para bom aproveitamento do tempo disponibilizado.

As atividades realizadas foram:

- Elaboração de roteiro de aula;
- Acompanhamento nas plataformas de comunicação;
- Produção de videoaula;
- Levantamento de tecnologias de comunicação;
- Auxílio na criação e correção de atividades avaliativas;
- Desenvolvimento de pesquisa sobre ferramentas de gestão.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELA DISCENTE

3.1 ELABORAÇÃO DE ROTEIRO DE AULA

Durante os encontros síncronos que ocorreram sempre na terça-feira às 15h, foram realizadas buscas de fontes nas redes sociais, *sites*, jornais e revistas eletrônicas contendo fatos e informações que ajudassem a assimilar melhor os conteúdos apresentados nas aulas.

Um exemplo utilizado, foi a elaboração de um roteiro de aula, tomando como estudo de caso o projeto Ocupa Rua, em São Paulo, iniciativa que envolveu projetos arquitetônicos, de *design* e complementares, visando reduzir o impacto gerado pela limitação de 50% da ocupação dos lugares nos SA, definidos pelos decretos para controle do avanço da Covid-19 (ERTHAL, 2022).

O projeto propunha utilizar logradouros públicos, como vagas de estacionamento do tipo Zona Azul, para aumentar o número de lugares em área externa, condicionando a autorização à análise pela prefeitura (Figura 1). Foi feita uma análise sobre os aspectos do projeto e durante a aula abriu-se uma

discussão sobre a aplicabilidade do projeto para os estabelecimentos de Recife.

Figura 1 - Fotografia do projeto Ocupa Rua em São Paulo



Fonte: Google Imagens

Ainda foi possível desenvolver a discussão sobre a ambiência e a importância dos conceitos mercadológicos para os serviços de alimentação. Foi possível selecionar e apresentar alguns estabelecimentos “instagramáveis”, lugares que são considerados ideais para a foto perfeita visando as redes sociais, e esse tema acabou virando o tema de um ensaio de dois alunos na disciplina de Metodologia do Ensino Científico.

3.2 ACOMPANHAMENTO NAS PLATAFORMAS DE COMUNICAÇÃO

A presença nas aulas síncronas foi importante para trazer situações e exemplos de modo a estimular o debate e para promover interação com os alunos, no momento em que muitos estavam com as câmeras desligadas. Além disso, na monitoria, foi realizado, o acompanhamento das comunicações e dúvidas pelo *Whatsapp* e o monitoramento das atividades realizadas, que eram sistematizadas em planilhas para controle de faltas e notas. Bem como, o acesso ao AVA/UFRPE, possibilitou acompanhamento de atividades que foram

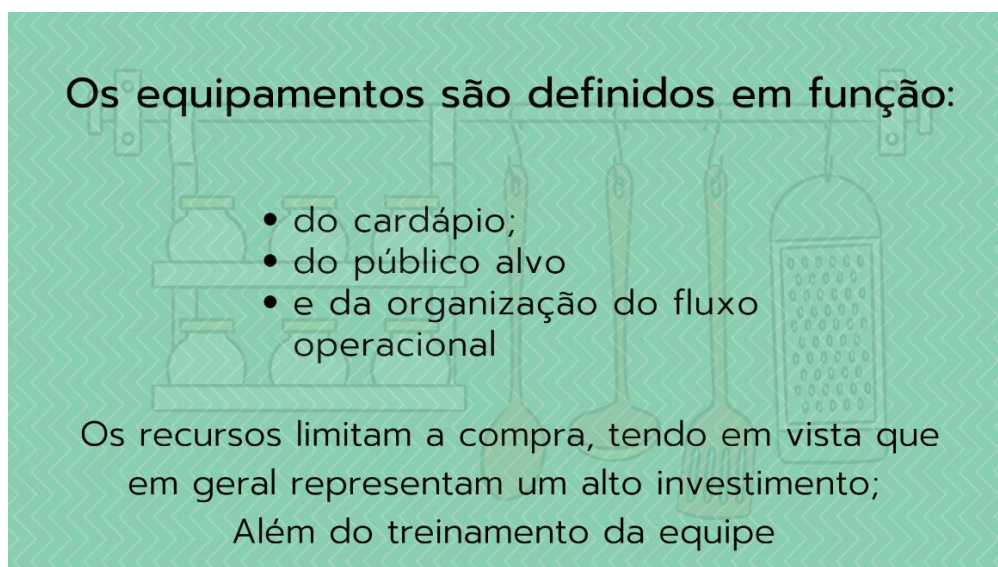
realizadas pelos discentes durante as aulas.

3.3 PRODUÇÃO DE VIDEOAULA

Ao final, pôde-se ter a oportunidade de elaborar e apresentar uma videoaula acerca do tema: Equipamentos para Serviços de Alimentação (Figura 2), onde foi possível apresentar alguns equipamentos que geralmente são utilizados na cozinha industrial/profissional. A atividade foi realizada com o acompanhamento e orientação da docente responsável pela disciplina.

A utilização de balcões refrigerados, faz com que haja a otimização de espaço. Ainda assim, houve a apresentação de equipamentos para preparo e cocção, falou-se da importância da modulação dos equipamentos para adequamento de posição e alteração de *layout* facilitando o fluxo da cozinha.

Figura 2 – Representação gráfica do material desenvolvido para aula de equipamentos



Fonte: Autor (2025).

Também foi possível mostrar como a tecnologia já está dentro das cozinhas através de softwares de gestão de restaurante que englobam não só a cozinha e o salão, fazendo um análise completa do serviço de alimentação na palma da mão. Dentre eles estão: TOTVS, KCMS e o SISCHEF (Figura 3). Todas as atividades realizadas com o assessoramento e monitoramento da professora responsável.

Figura 3 – Representação gráfica do material desenvolvido para aula de equipamentos
- Softwares de gestão e apps.



Fonte: Autor (2025).

3.4 UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS DIGITAIS DE ENSINO

Durante o ensino remoto foi necessário buscar ferramentas que pudessem auxiliar nas aulas, para tornar o assunto mais atrativo e facilitar a compreensão e fixação do tema pelos os alunos. Como as aulas estavam sendo remotas, houve uma ampliação nas ferramentas didáticas para ensino nesse momento desafiador.

Como exemplo, foi sugerido, na monitoria, o uso do *Mentimeter*, um software de apresentação interativo no qual pode-se criar nuvens de palavras, enquetes anônimas, quizzes, dentre outros recursos. Tudo isso possibilitou a interação dos alunos, tendo em vista que a anonimidade nas respostas ajudava a quem era tímido ou tinha receio de utilizar o microfone nas aulas síncronas.

Utilizamos também um quiz feito no *Quizizz*, atividade na qual os alunos puderam responder as questões simultaneamente durante a aula, para estimular e descontraír, e que acabou sendo bastante aceito entre eles. Além disso, buscamos sempre adaptar as atividades sugeridas para que os discentes pudessem executá-las da melhor forma possível em cada momento. Também foi utilizado o aplicativo *Canva* para elaboração de apresentações, pela dinâmica e facilidade na utilização.

3.5 OUTRAS ATIVIDADES

Houve ainda a oportunidade de criação de questões para atividade avaliativa. Na pesquisa feita para montagem das questões, pôde-se ter uma revisão e aprofundamento acerca do planejamento organizacional com assuntos como: Departamentalização, Recursos humanos e Processos e rotinas. Após o desenvolvimento das questões, também foi realizada a correção das atividades avaliativas, proporcionando compreensão mais profunda dos conteúdos.

3.6 DESENVOLVIMENTO DE PESQUISA SOBRE FERRAMENTAS DE GESTÃO

O setor de alimentação fora do lar – também chamado de setor de Serviços de Alimentação (SA), ou ainda de Foodservice – “é composto por estabelecimentos que fornecem ou preparam refeições fora do lar” (SILVA, 2021, p. 15). Ou seja, estão inclusos nesta categoria os restaurantes, lanchonetes, bares, serviços de catering, bufê, entre outros.

Uma análise do Sebrae feita com microempreendedores que fecharam suas empresas em 2020 identificou que a taxa de mortalidade no setor de serviços foi de 26,6% e alguns problemas foram identificados nas empresas que fecharam: menor conhecimento anterior no ramo; maior proporção de quem conhecia menos aspectos relevantes do negócio; fizeram menos esforços de capacitação (SEBRAE, 2023b).

Se faz importante antes de abrir algum tipo de empreendimento se especializar sobre o ramo a ser seguido, possuir boa gestão e conhecer os desafios do empreendimento para poder dar uma existência longa e saudável ao negócio. Na área de administração de serviços de alimentação existem ferramentas que facilitam a gestão e que se aplicadas corretamente serão a base para o bom funcionamento do serviço, portanto desenvolver processos que possam mapear o que está acontecendo dentro do estabelecimento são essenciais em toda cadeia produtiva, desde o setor de compras ao produto final (ALCÂNTARA, 2021).

Segundo Rocha *et. al.* (2021) em qualquer área de operação é necessário garantir a padronização dos processos, sendo esse sistema conhecido por gestão da rotina, que é a integração das atividades e funções de uma empresa, baseada em processos que visam satisfazer os stakeholders (clientes, funcionários, acionistas, etc.) e precisa ser um processo diário e contínuo com o objetivo de garantir que as atividades sejam realizadas de forma padronizada e eficiente, alcançando os resultados esperados de forma consistente.

Como alternativa para o setor administrativo, está a gestão operacional que “consiste em buscar a melhor otimização da matéria prima, conseguir o melhor rendimento, planejar, controlar, reduzir desperdícios, produzir no menor tempo, facilitar a obtenção de uma maior lucratividade” (NISHIO, ALVES, 2020, p. 22).

Por isso é importante ter os processos alinhados para chegar ao objetivo em comum que é o sucesso e perpetuação do empreendimento, porém são necessárias algumas ferramentas para que se entenda qual será a melhor alternativa para compreensão das necessidades reais da empresa. A partir disso o estabelecimento construirá dados para futuramente ter o conhecimento dos indicadores de desempenho, e esses serão os responsáveis por entregar o raio x do empreendimento e ajudar os gestores a tomarem decisões assertivas.

3.6.1 Setores Organizacionais

3.6.1.1 Recursos Humanos

Dentro das organizações, o setor de RH tem como objetivo principal a reunião de pessoas que sejam capacitadas e tenham como objetivo a contribuição para o sucesso da organização e estimular o desenvolvimento das competências que elas possuem. É iniciada no processo de recrutamento, contratação, desenvolvimento do profissional, recompensas, e manutenção, nos serviços de alimentação de pequeno porte o diretor assume as responsabilidades deste departamento (PAYNE-PALÁCIO, THEIS, 2015).

3.6.1.2 Gestor

O papel do gestor é de fazer a coordenação do cenário de atuação atendendo as demandas e desafios da organização. Cabe a direção investir em renovação e reciclagem desse profissional com constantes treinamentos de acordo com os pré requisitos da corporação, conhecer e passar a missão e cultura da empresa são algumas das funções dos gestores (SANTOS, 2021).

3.6.1.3 Contabilidade

É uma função dentro do setor financeiro e têm como objetivo fornecer relatórios financeiros transparentes e auditáveis. O objetivo desse setor é ser “um sistema de informações que identifica, registra e comunica os eventos econômicos de uma organização que interessam aos usuários” (PAYNE-PALÁCIO, THEIS; 2015, p. 463).

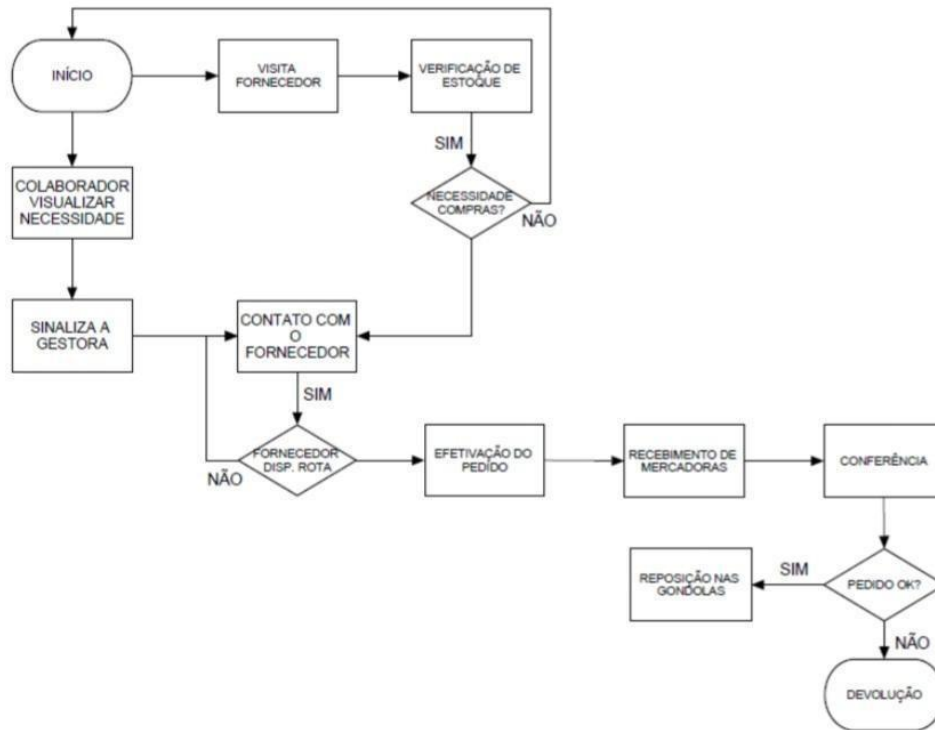
3.6.2 Setores Operacionais

3.6.2.1 Compras

Dentro dos serviços de alimentação existem áreas que são complementares, podem-se ser chamadas por fluxo de mercadorias que se inicia no setor de compras. Entende-se por compras a forma como adquirimos um produto ou até mesmo um serviço, pagando um valor por essa aquisição ou contratação. Se forem feitas corretamente, podem permitir um estoque inteligente e estável, cumprindo a eficiência da função básica de compras que é ter o fornecedor adequado, pelo melhor preço, no tempo certo, produto correto e na qualidade exigida (FIGUEIREDO, BERNARDO, 2021).

Na figura 4 segue um exemplo de um fluxograma do processo de compras dos produtos de um minimercado, que previamente foi separado por categorias:

Figura 4 - Fluxograma de compras



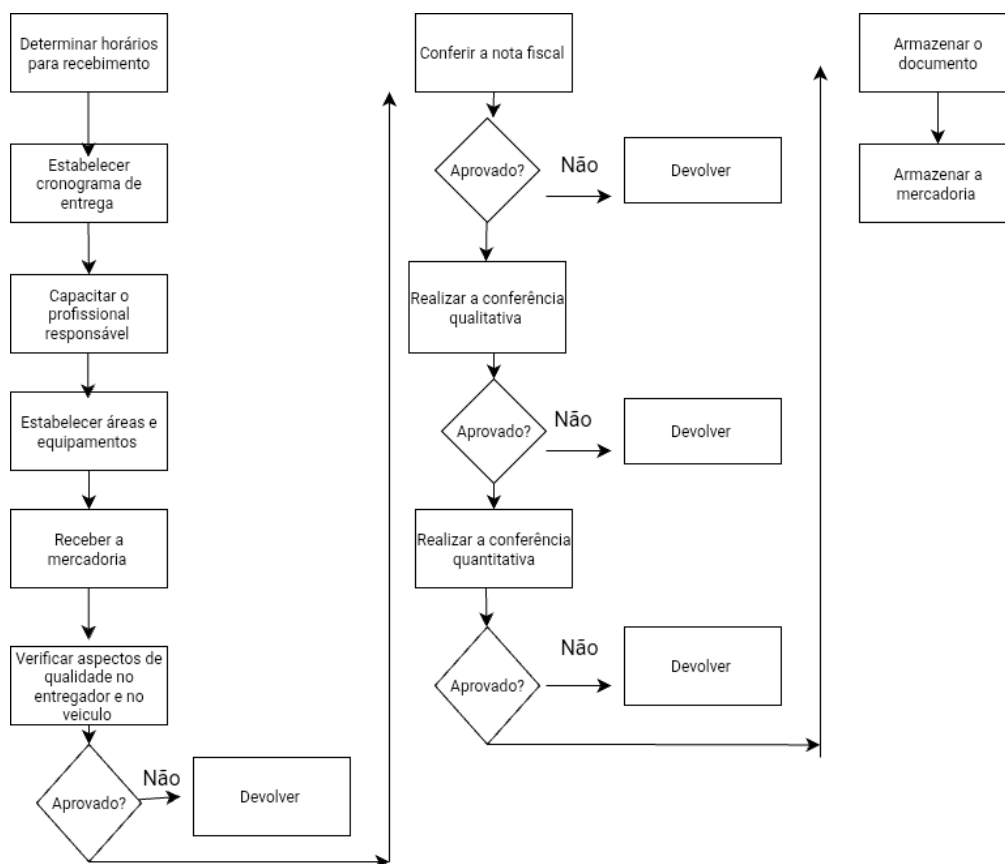
Fonte: Figueiredo; Bernardo (2021).

3.6.2.2 Recebimento

Junto ao setor de compras, encontra-se o setor de recebimento que é uma etapa importante do processo produtivo, onde os itens que passaram pela avaliação do setor de compras agora devem ser conferidos e estar em quantidade e qualidade adequadas.

Alguns procedimentos devem fazer parte da rotina básica de recebimento, como estabelecer acordos com os fornecedores acerca de devoluções e variações de preços e pesos para tornar a relação saudável. A figura 5 representa um fluxograma de recebimento:

Figura 5 - Fluxograma de recebimento.



Fonte: Nishio; Alves (2020).

De acordo com a RDC 216, de 15 de setembro de 2004, no item 4.7, que trata sobre recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens, encontram-se informações e diretrizes para esta etapa do processo como os critérios de avaliação e seleção de fornecedores devem ser realizados pela empresa: a área de recepção deve ser protegida e limpa; as embalagens devem estar íntegras e as temperaturas dos alimentos devem ser verificadas e estarem de acordo com números pré estabelecidos; embalagens reprovadas na inspeção e produtos com prazo de validade vencido devem ser devolvidos ao fornecedor (BRASIL, 2004).

Essas orientações ajudam no dia a dia do setor de recebimento a cumprir com os critérios higiênico sanitários e estar conforme a legislação exige, proporcionando o bom funcionamento do estabelecimento na aquisição de produtos de qualidade sanitária evitando desperdícios e perda de dinheiro.

3.6.2.3 Estoque

O setor de estoque pode ser considerado o maior cofre da empresa. Mesmo alguns estabelecimentos não dando a devida atenção a este setor, ele deve ser controlado ao extremo tanto em sua circulação como organização, onde todos os produtos sejam devidamente identificados e cadastrados. Para facilitar o controle de entrada e saída e por consequência alimentar o sistema do setor de compras, evitando estoque excessivo (FIGUEIREDO, BERNARDO, 2021).

Se faz importante a integração e sintonia do setor de produção com o setor de compras e estoque, para que o mesmo possa estar abastecido suprindo adequadamente a necessidade do estabelecimento. Ainda de acordo com a RDC/216 o estoque também deve se atentar às exigências da vigilância sanitária, implicado em alguns cuidados básicos que devem ser atendidos, como:

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos (BRASIL, 2004, p.8).

Além disso, outras recomendações são indicadas como estabelecer o acesso limitado ao local de estocagem, fazer o controle das movimentações efetuadas, facilitar a circulação de pessoas e materiais, a visualização aos produtos e a limpeza dos locais de estoque, instalação de monitoramento, seguir o sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) e armazenar adequadamente cada produto (NISHIO, ALVES, 2020).

3.6.2.4 Produção

A produção é a etapa de beneficiamento do insumo, e conseqüentemente transformação dele em produto, portanto deve-se dar a devida atenção para que não haja erros e nem prejuízos a empresa por qualquer falha no processo. Para isso é importante ter uma linha de produção bem planejada e alinhada às expectativas da gerência (LEAL et al., 2024).

A definição da matéria-prima vai ser fundamental para esta etapa, pois é preciso o correto dimensionamento da área de produção para que esteja de acordo com a demanda do setor, assim como a quantificação da mão de obra correspondente ao volume de produção esperado, bem como atentar-se aos equipamentos e utensílios necessários a realização da produção irá se tornar um aliado na redução do tempo de execução e conseqüentemente tornando a produção viável (PAYNE-PALACIO, THEIS, 2015).

3.6.3 Ferramentas de Planejamento Operacional

O planejamento e controle da produção é uma ferramenta crucial para o negócio, impactando diretamente a eficiência operacional, os custos de produção e a competitividade da empresa. Auxilia na identificação para o planejamento de capacidade, programação da produção, controle de produção, gestão de materiais e tecnologia de sistemas de informação, a adoção e controle desta ferramenta (PCP) contribuirá na otimização da eficiência operacional e aumento da satisfação do cliente, além de ser um fortalecedor competitivo da empresa (AMORIM, ROCHA E MARETTO, 2024).

Pontes *et al.* (2016) aplicaram a ferramenta PCP na produção de alimentação e com a reestruturação dos processos de produção alimentar, houve um planejamento da produção, possibilitando solução de atrasos e falta de insumos e conseqüentemente como resultado obtiveram o aumento da produção.

Outra ferramenta clássica da gestão da qualidade são as POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados), são o passo-a-passo com detalhamento das operações, essa ferramenta irá auxiliar na rotina de produção para a perpetuação do padrão estabelecido, e possibilita a identificação de erros que podem estar acontecendo durante processo e assegurando a qualidade no produto final (GENNARI, 2021).

O procedimento operacional padronizado é um documento do setor organizacional mas que pode e deve ser aplicado no setor produtivo, onde estarão detalhadas as operações que deverão ser seguidas em forma de sequência e deve ser esclarecedor acerca das dúvidas que envolvam o processo em questão com o objetivo de mantê-los alinhados (SOUZA, 2022).

Complementar as POP 's, estão as rotinas, que podem ser definidas como padrões repetitivos que servem para que a empresa tenha previsibilidade dos procedimentos que serão realizados (MILAGRES, 2011). Elas podem ser utilizadas em toda cadeia produtiva, e se faz importante a frequente atualização para alcançar o objetivo primário: previsibilidade. Segue um exemplo de uma rotina de produção de auxiliar de cozinha e como essa ferramenta se faz importante na gestão da rotina (Figura 6).

Figura 6 - Planilha de rotina de produção para auxiliar de cozinha.

Rotina de produção para auxiliar de cozinha			
Nº da ação	Agente	Descrição	
1	Aux de cozinha	Preencher planilha de temperatura dos refrigeradores e freezer	
2	Aux de cozinha	Verificar lista de pedidos do dia anterior e conferir se os itens vieram corretamente	
3	Aux de cozinha	Analisar lista de produção do dia	
4	Aux de cozinha	Fazer a separação dos insumos que irá utilizar	
5	Aux de cozinha	Iniciar as preparações correspondente ao dia em questão	
6	Aux de cozinha	Preencher planilha de produção com as quantidades produzidas, assinadas com data e responsável pela produção	
7	Aux de cozinha	Etiquetar devidamente as produções	
8	Aux de cozinha	Armazenar em local adequado	
9	Aux de cozinha	Limpar a bancada e utensílios de uso pessoal	
10	Aux de cozinha	Conferir etiquetas antigas no fechamento	
11	Aux de cozinha	Preencher planilha de temperatura dos refrigeradores e freezer no fechamento	

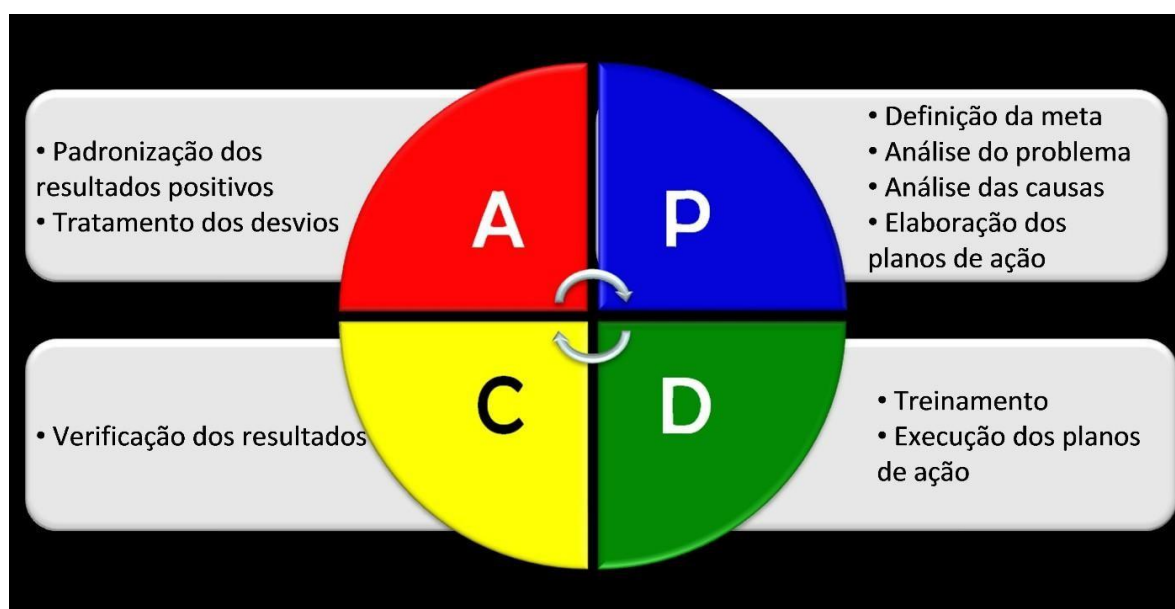
Fonte: Autor (2025).

Bem como, existe o gerenciamento da rotina diária (GRD), que é o conjunto de ações operacionais que garantem que os processos de uma empresa sejam executados de forma consistente, ela se concentra em coordenar e gerenciar as atividades diárias, implementando práticas de gestão e resolução de problemas para assegurar que as diretrizes e políticas da organização sejam seguidas, podendo ser considerada uma boa ferramenta de gestão (GENNARI, 2021).

O Gerenciamento da Rotina Diária deve ser aplicado junto a outros processos como o PDCA (em português: planejar, executar, checar e agir) (Figura 7).

- Planejar (*plan*): identificação de problemas e estabelecimento de metas;
- Executar (*do*): etapa de execução do Gerenciamento;
- Checar (*check*): avaliação do desempenho;
- Agir (*act*): tomada de decisões com base nos dados obtidos (GENNARI, 2021).

Figura 7 - Ciclo PDCA.



Fonte: TRE – PR (2025).

Por fim, os fluxogramas têm como recurso visual funcionam em símbolos padronizados para representar diferentes tipos de instruções que poderão significar ações tais como: arquivamento, documento, onde se inicia e encerram os processos, entre outros. E como ferramenta organizacional atuam no mapeamento de processos para identificar qual a relação de interdependência entre as atividades que acontecem na organização, mostrando a solução passo a passo para o problema (SANTOS, 2017).

O fluxograma faz parte das principais ferramentas de qualidade, além de possuir alguns pontos positivos: fácil utilização; entendimento simples e objetivo; aplicação a qualquer processo; identificação de gargalos e pontos de melhoria. Existem alguns tipos de fluxogramas, os principais de acordo com Mendes (2018) são:

- Fluxograma de blocos: representa apenas as atividades do processo, utiliza-se apenas retângulos;
- Fluxograma vertical: usado para representar processos simples, analisando a eficiência (Figura 8);
- Fluxograma descritivo: fluxograma horizontal, permite realizar pontos de decisão (modelo utilizado na Figura 4 e 5).

Figura 8 - Exemplo de fluxograma vertical.

Símbolos	Símbolos				Setor	Descrição dos passos
	●	→	□	△		
●	→	□	△	▽		
→	→	□	△	▽		
□	→	□	△	▽		
△	→	□	△	▽		
▽	→	□	△	▽		

Rotina: Atual <input checked="" type="checkbox"/> Proposta <input type="checkbox"/>	Tipo de Rotina
Setor: _____	Panificação
Efetuada por: _____	
Data: _____	

Ordem	Símbolos	Setor	Descrição dos passos
1	● → □ △ ▽		Separar a matéria prima
2	● → □ △ ▽		Pesar a matéria prima
3	○ → □ △ ▽		Transportar a matéria prima para a Amasseira Espiral A - 200 Maste
4	● → □ △ ▽		Misturar a matéria prima na Amasseira Espiral A - 200 Maste
5	○ → □ △ ▽		Transportar a mistura para o Cilindro Automático CLA-600
6	● → □ △ ▽		Sovar a massa no Cilindro Automático CLA-600
7	○ → □ △ ▽		Transportar a massa para o Grupo Automático GA-500
8	● → □ △ ▽		Dividir, modelar e alongar a massa no Grupo Automático GA-500
9	● → □ △ ▽		Pesar a massa
10	● → □ △ ▽		Colocar a massa em formas
11	○ → □ △ ▽		Transportar para a Estufa
12	○ → □ ▲ ▽		Esperar fermentar
13	○ → □ △ ▽		Transportar para o Forno Tagliavini
14	● → □ △ ▽		Coeção no Forno Tagliavini
15	○ → □ △ ▽		Transporte para área de resfriamento
16	○ → □ ▲ ▽		Esperar esfriar
18	● → □ △ ▽		Aplicar antimofo com pulverizador
19	○ → □ △ ▽		Transportar para Fatiadora
20	● → □ △ ▽		Fatiar o pão
21	● → □ △ ▽		Embalar o pão
22	○ → □ △ ▽		Transportar para Fritiladora Semiautomática
23	● → □ △ ▽		Fechar a embalagem com fitilho
24	○ → □ △ ▽		Armazenar para expedição

Fonte: Oliveira; Bittencourt (2021).

Sendo assim, as ferramentas se mostram práticas, além de agentes facilitadores no monitoramento e rastreamento da cadeia produtiva dos serviços de alimentação. Se aplicadas corretamente, irão atuar na redução de custos e aumento da produtividade.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os objetivos iniciais da monitoria de despertar o gosto pelo ensino, pesquisa e extensão, estimular a cooperação do discente e o desenvolvimento de habilidades e aperfeiçoamento da qualificação dos alunos, puderam ser trabalhados juntamente as demais atividades executadas no período da monitoria.

A monitoria no período remoto pôde proporcionar uma experiência singular e enriquecedora, uma vez que os desafios aumentaram com o isolamento social, especialmente no que se refere ao contato entre discentes e docentes, pois pelo fato da disciplina ser do primeiro período, os alunos não tiveram contato com a universidade e os demais alunos presencialmente naquele momento. Sendo assim, as alternativas que foram utilizadas para aproximar estudantes foram as atividades interativas em plataformas de ensino, e atividades de pesquisas em parceria.

A monitoria também foi parte principal no processo de aprendizagem e aprofundamento de conteúdo, do Planejamento físico e organizacional dos serviços de alimentação, a exemplo as dimensões de conteúdos que abordam desde a origem e evolução dos serviços de alimentação até estrutura organizacional e departamentalização.

A disciplina é de extrema importância para o aluno do curso de Bacharelado em Gastronomia, pois sua amplitude de conhecimento possibilitará que o profissional que será formado pela instituição seja capaz de atuar tanto nas áreas administrativas como nas áreas operacionais.

São aprendizados que o aluno irá carregar da vida de estudante para a vida profissional, pois o conhecimento teórico aliado ao conhecimento prático, irão ser agentes de inovação, e de aperfeiçoamento, para criar profissionais qualificados para o mercado de trabalho.

A professora Ericka foi a minha base enquanto aluna e como monitora, dando suporte, e sendo exemplo de didática em sala de aula, apresentando alternativas e novas informações a cada aula, de maneira a tornar os encontros online aguardados pelos alunos.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

NISHIO, Eri Keiko; ALVES, Alexandre Martins. **Gestão de negócios de alimentação**: Casos e soluções. Editora Senac São Paulo, 2020.

ROCHA, B. O. F. *et al.* Gestão da qualidade: um estudo de caso em um restaurante do Alto Paranaíba com foco na gestão da rotina / Quality management: a case study in a restaurant in Alto Paranaíba with a focus on routine management. **Brazilian Journal of Business**, 3(4), 2825–2837. <https://doi.org/10.34140/bjbv3n4-005>.

GENNARI, Pedro Luiz. **Gerenciamento da rotina diária e suas ferramentas de apoio**: revisão bibliográfica.. In: Anais do Simpósio Acadêmico de Engenharia de Produção (SAEPRO) da EEL-USP. Anais... Lorena(SP) EEL-USP, 2021. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/saeprousp/381518-GERENCIAMENTO-DA-ROTINA-DIARIA-E-SUAS-FERRAMENTAS-DE-APOIO-REVISAO-BIBLIOGRAFICA>. Acesso em: 20 ago. 2025.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Taxa de sobrevivência das empresas no Brasil**, 2023b. Disponível em: <<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/a-taxa-de-sobrevivencia-das-empresas-no-brasil,d5147a3a415f5810VgnVCM1000001b00320aRCRD>>. Acesso em: 21 ago. 2025.

PAYNEPALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação**: Princípios e Práticas. Barueri: Manole, 2015. Ebook. ISBN 9788520448151. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151>.

AMORIM, Vitor dos Santos. **Introdução ao planejamento e controle da produção: conceitos e ferramentas**. Ponta Grossa - PR: Atena, 2024. Disponível em: < <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/869247/1/introducao-ao-planejamento-e-controle-da-producao-conceitos-e-ferramentas.pdf>>. Acesso em: 10 set. 2025.

PONTES, Mara Lucia de Moura *et al.* **Gestão de alimentos e bebidas**: aplicação de elementos da gestão da produção em uma cozinha. In: ENCONTRO DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO PROFISSIONAIS EM ADMINISTRAÇÃO, 3., 2016, São Paulo. .. São Paulo: Emprad, 2016. P. 1-9. Disponível em: <https://sistema.emprad.org.br/arquivos/29.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2025.

SILVA, Luciana de Oliveira. **O mercado de trabalho do setor de alimentação fora do lar**: um estudo de caso das relações de trabalho no município de Campinas. 2021. 1 recurso online (138 p.) Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Economia, Campinas, São Paulo, 2021. Disponível em: <<https://repositorio.unicamp.br/acervo/detalhe/1243251>>. Acesso em: 3 set. 2025.

OCHNER, Márcio Fernando. **Dinâmica do emprego no setor de bares e restaurantes nos estados brasileiros**. Orientador: Thales Augusto Medeiros Penha. 2025. 29f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Curso de Ciências Econômicas, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2025. Disponível em: <<https://repositorio.ufrn.br/items/b918378d-e528-48c1-b559-7022e88b513c>> Acesso em: 10 set. 2025.

VAZ, Daniela Verzola; HOFFMANN, Rodolfo. Elasticidade-renda e concentração das despesas com alimentos no Brasil: uma análise dos dados das POF de 2002- 2003, 2008-2009 e 2017-2018. **Revista de Economia**, [S. l.], v. 41, n. 75, 2020. DOI: 10.5380/re.v41i75.70940. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/economia/article/view/70940>. Acesso em: 5 set. 2025.

SANTOS, Kayane Ferreira. **Papel do gestor na organização**: Influência no desenvolvimento dos colaboradores.. Penedo, 2021. 52 p Trabalho de Conclusão de Curso (Administração) - Faculdade Raimundo Marinho, Alagoas, 2021. Disponível em: <https://raimundomarinho.edu.br/rdta/files/original/c50d7a822b424628bab3ded50d89caf6ea5989f3.pdf>. Acesso em: 11 dez. 2025.

CAMPOS, A. G. Efeitos da terceirização sobre a saúde e segurança no trabalho: estimativas com base nos afastamentos. In: CAMPOS, A. C. **Terceirização do trabalho no Brasil**: novas e distintas perspectivas para o debate. Brasília: Ipea, 2018. P. 187-203. Disponível em: <<https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/8708/2/EfeitosTerc.pdf>>.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018**: primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE; 2019. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101670>>. Acesso em: 03 set. 2025.

MILAGRES, Rosiléia. Rotinas—uma revisão teórica. **Revista Brasileira de Inovação**, v. 10, n. 1, p. 161-196, 2011. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rbi/article/view/8649013>>. Acesso em: 1 set. 2025.

MENDES, Glauco Henrique de Sousa. **Organização, sistemas e métodos aplicados a ambientes de informação**. Brasília, DF : CAPES : UAB ; Rio

de Janeiro, RJ : Departamento de Biblioteconomia, FACC/UFRJ, 2018.158 p. : il. Disponível em: <
<https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/718262/5/Organizacao-Sistemas-e-Metodos-Aplic-a-Amb-Informacao-LIVRO.pdf>> . Acesso em: 30 ago. 2025.

SANTOS, Giovana Ataria Campos. **Mapeamento de processos e fluxograma no setor de contratos, convênios e prestação de contas da secretaria de saúde de caraguatatuba**. Caraguatatuba, 2017. 64 p Trabalho de Conclusão de Curso (Processos Gerenciais) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo. Disponível em: https://www.ifspcaraguatatuba.edu.br/images/conteudo/TCC_REAL_OFICIAL_GIOVANNA_ATARIA_CAMPOS_SANTOS.pdf. Acesso em: 25 set. 2025.

FADURPE - FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALES, Histórico UFRPE, 2018. Disponível em: <https://siteantigo.fadurpe.com.br/instituicoesapoizadas/historicoufrpe>. Acesso em: 17 set. 2025.

SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA. **Uma universidade do litoral ao sertão**. SBPC. Recife, 2025. Disponível em: <https://sbpc.ufrpe.br/0/UFRPE>. Acesso em: 18 set. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. CARNEIRO, Renata Sá (Org.). **O livro dos 100 anos**: memorial fotográfico da UFRPE. Recife, 2013. 111 p.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. **Solenidade presidida pelo reitor Adierison Erasmo de Azevedo, realizada no salão nobre da UFRPE**. Fotografia, revelada em papel guache, em sépia, 18 cm x 24 cm. Disponível em: <https://repository.ufrpe.br/handle/123456789/2761>. Acesso em: 30 set. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional. **Plano de Desenvolvimento Institucional - UFRPE: 2021 - 2030/ UFRPE**. Proplan. - Recife: EDUFRPE, 2022. 425 p.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (UFRPE). **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia, 2025**. Disponível em: <https://sigs.ufrpe.br/sigaa/public/curso/noticias_desc.jsf?lc=lc=pt_BR&id=28230862¬icia=40559305>. Acesso em: 1 out. 2025.

UNIDADE ACADÊMICA DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA E TECNOLOGIA. Disponível em: <https://www.ead.ufrpe.br/pt-br/quem-somos>. Acesso em: 29 set. 2025.

NETO, Antonio Gomes de Castro; SILVA, Arthur Victor da; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa. Caminhos para a formação profissional em gastronomia: o pioneirismo do curso de bacharelado da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 2, n. 2, 2022. DOI: 10.70051/mangt.v2i2.54926. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/54926>. Acesso em: 17 set. 2025.

FIGUEIREDO, Katherine Medeiros de; BERNARDO, Larissa Indiara Ferreira. **Análise da gestão de compras e de estoques em um minimercado**. 2021. 64 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Uberlândia, Ituiutaba, 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, **Resolução CEPE 262/2001**. Dispõe sobre normas gerais para monitoria na UFRPE. Recife, PE, 2001. Disponível em: <https://drca.ufrpe.br/sites/drca.ufrpe.br/files/Resolucao%20-Geral-%20Monitoria/Resolucao%20CEPE%20262%202001.pdf>. Acesso em: 30 out. 2025.

ERTHAL, Claudia. "Ocupa Rua": um projeto de reuso das ruas do Centro de São Paulo a partir da pandemia da Covid-19. **Latitude**, Maceió-AL, Brasil, v. 16, n. 1, p. 39–64, 2022. DOI: 10.28998/lte.2022.n.1.13094. Disponível em: <https://ufal.emnuvens.com.br/latitude/article/view/13094>. Acesso em: 12 set. 2025.