



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO - UFRPE
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO

MARIA DA CONCEIÇÃO SILVA PEREIRA

**A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO CONTINUADO EM UMA UNIDADE DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Recife, 2019

MARIA DA CONCEIÇÃO SILVA PEREIRA

**A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO CONTINUADO EM UMA UNIDADE DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Relatório técnico científico, apresentado
como requisito para obtenção do Grau de Bacharelado
em Economia Doméstica,
na Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Orientadora: Prof^a. Celiane Gomes Maia da Silva
Co-orientador: Marcony Edson da Silva Júnior

Recife, 2019

- P436i Pereira, Maria da Conceição Silva
 A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO CONTINUADO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E
 NUTRIÇÃO / Maria da Conceição Silva Pereira. - 2019.
 33 f. : il.
- Orientador: Celiane Gomes Maia da Silva.
 Coorientador: Marcony Edson da Silva Junior.
 Inclui referências, apêndice(s) e anexo(s).
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em
 Economia Doméstica, Recife, 2019.
1. Boas práticas. 2. DDSQ. 3. Treinamento. 4. UAN. I. Silva, Celiane Gomes Maia da, orient. II. Junior, Marcony
 Edson da Silva, coorient. III. Título

FOLHA DE APROVAÇÃO

A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO CONTINUADO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

BANCA EXAMINADORA

Prof (a). Dr^a Celiane Gomes Maia da Silva (Orientadora)

Universidade Federal Rural de Pernambuco

Ms Marcony Edson da Silva Júnior (Coorientador -1^a Examinador - Externo)

Universidade Federal da Paraíba

Ms Hortência Cruz de Albuquerque (2^a Examinadora - Interno)

Universidade Federal Rural de Pernambuco

DEDICATÓRIA

*A minha família,
com muito amor e carinho...*

AGRADECIMENTOS

É chegada a hora de agradecer a todos e todas que fizeram parte deste processo de formação profissional e que dividiram comigo as alegrias, preocupações, esforços e perseveranças para chegar até este momento de defesa de um trabalho de conclusão de curso.

AGRADEÇO a Deus por concluir mais essa etapa na minha vida, a Ele toda hora e toda glória, pela interseção de Maria.

A minha família, *in memoriam* a minha mãe Nativa Maria da Silva e ao meu pai José Manoel da Silva, pelo exemplo de luta, coragem e pelos ensinamentos, que juntos sempre se fizeram presentes na minha vida. Aos meus filhos, João Antonio e Pedro Paulo, por serem meu porto seguro, a razão da minha vida e me encherem de orgulho e também não posso esquecer-me de agradecer a minha tia Maria do Carmo e os meus Parentes e Amigos do Junco de Vertentes. E aos meus netos, Octávio Vinicius e Marcos Hadryel.

À minha irmã Adriana Nativa, por ser um exemplo de mulher guerreira, batalhadora e esforçada, que está sempre buscando atingir seus objetivos na vida. Ao meu irmão Daniel, por ser uma pessoa de coração bom e que é muito especial pra mim. E ao meu irmão Adriano, para que Deus possa estar o abençoando.

Para que eu pudesse trilhar esse caminho, e enfrentar as dificuldades nessa jornada, contei com a ajuda da minha turma 2013.1, e em especial *Debora Carla, Lucilene, Maria Normaci e Suzi*, obrigada meninas por tudo que fizeram por mim nessa minha trajetória. E também não posso esquecer de agradecer a turma 2013.2, que tive o prazer de cursar uma disciplina com eles(as) e me receberam de braços abertos.

À professora Celiane Gomes Maia da Silva pela orientação, sua dedicação, compreensão, paciência e tranquilidade e por não ter desistido de mim. Ao meu Co-orientador Marcony Edson da Silva Júnior, pela paciência, compreensão e por todo apoio e dedicação que teve comigo. E a todos (as) professores (as) que tive o prazer de ser aluna no decorrer do curso de Economia Doméstica.

Aos funcionários do Departamento de Ciências do Consumo, em especial a Sônia. E Também agradeço aos amigos (as) Rosemary e Fernando.

Obrigada COZZI por proporcionar-me o meu estágio, por meio dele foi possível adquirir novos conhecimentos e colocar em práticas muitos dos ensinamentos aprendidos no Curso de Economia doméstica. Obrigada a todos (as) funcionários da COZZI, em especial a *Ana Paula Harl e Ana Paula Pontes*.

RESUMO

O Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade (DDSQ) ressalta a importância sobre higiene dos alimentos e perigos que podem ser evitados e/ou prevenidos. Além de contribuir na adequação do processamento e da manipulação dos alimentos visando evitar surtos por toxinfecções alimentares, eliminando riscos a saúde dos comensais, provendo a sustentação de pessoal qualificado, satisfeito e estável, minimizando os custos operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O DDSQ é uma ferramenta bastante eficiente para redução de surtos provocados por Doenças Transmitidas por Alimentos. Diante do exposto este trabalho teve como objetivo avaliar a importância do treinamento continuado aplicado a colaboradores de uma UAN, além de avaliar a metodologia utilizada para os treinamentos continuados e identificar pontos fortes e pontos fracos dos treinamentos aplicados, e propor melhorias e atualizações para melhor aproveitamento das atividades. Este foi um estudo de caso observacional e descritivo de caráter qualitativo, realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada em um Restaurante Universitário (RU) na cidade de Recife. Os treinamentos ocorriam através de aula expositiva e dialogada, com a participação direta dos manipuladores. /as. A metodologia foi dividida em 3 etapas, primeiramente foram realizadas reuniões diárias semanais e aplicado o questionário para conhecer o perfil socioeconômico. No segundo momento foi realizada a leitura do DDSQ e no terceiro debatido o tema apresentado e era realizada a avaliação do aprendizado dos colaboradores./as o questionário Foi aplicado a 37 manipuladores de alimentos, dos quais 42,2% eram do sexo feminino e 56,7% do sexo masculino. A média de idade foi de 31,2 anos, variando entre 19 e 54 anos para os homens e de 39,3 para as mulheres com variação entre 29 e 52 anos. Os manipuladores consideraram o DDSQ como importante instrumento de treinamento (78,3%). A leitura do DDSQ é um ponto forte na UAN, devido a sua importância na contribuição na prevenção da contaminação dos alimentos durante as diferentes fases do preparo. Por meio deste trabalho confirmou-se que é indiscutível que os programas de treinamentos (DDSQ) são meios recomendáveis, e eficazes para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitude nos manipuladores/as de alimentos.

Palavras-chave: Boas práticas. DDSQ. Treinamento. UAN.

ABSTRACT

The Daily Dialogue on Safety and Quality (DDSQ) underscores the importance of food hygiene and hazards that can be prevented and / or prevented. In addition to contributing to the adequacy of food processing and handling to avoid outbreaks by food poisoning, eliminating risks to the health of diners, providing the support of qualified, satisfied and stable staff, minimizing the operational costs of the Food and Nutrition Unit (UAN). DDSQ is a very effective tool for reducing outbreaks caused by Foodborne Diseases. Given the above, this study aimed to evaluate the importance of continuing training applied to employees of a UAN, as well as to evaluate the methodology used for continuing training and identify strengths and weaknesses of the applied training, and propose improvements and updates for better use. of the activities. This was a qualitative observational and descriptive case study, conducted in a Food and Nutrition Unit (UAN) located in a University Restaurant (UK) in the city of Recife. The training took place through lectures and dialogues, with the direct participation of the handlers. The methodology was divided into 3 stages, first held in weekly daily meetings and a questionnaire was applied to know the socioeconomic profile. In the second moment, the reading of the DDSQ was performed and in the third, the topic was debated presenting and evaluating the learning of the collaborators. They were applied to 37 food handlers, of which 42.2% were female and 56.7% male. The average age was 31.2 years, ranging from 19 to 54 years for men and 39.3 years for women ranging from 29 to 52 years. The handlers consider the DDSQ as an important training instrument (78.3%). Reading the DDSQ is a strong point at UAN because of its importance in contributing to the prevention of food contamination during the different stages of preparation. Through this work it has been confirmed that it is undisputed that training programs (DDSQ) are recommendable and effective means to impart knowledge and promote attitude changes in food handlers.

Keywords: Good practices. DDSQ. Training. UAN.

Siglas

UFRPE= Universidade Federal Rural de Pernambuco
RDC= Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
ANVISA= Agência Nacional de Vigilância Sanitária
DDSQ= Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade
UAN= Unidade de Alimentação e Nutrição
LOSAN= Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutrição
POF= Pesquisa de Orçamentos Familiares
IBGE= Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
OMS= Organização Mundial da Saúde
SAPS= Serviço de Alimentação da Previdência Social
BPF =Boas Práticas de Fabricação
POP =Procedimentos Operacionais Padronizadas
MBP= Manual de Boas Práticas
MRA= Avaliação de Riscos Microbiológicos
APPC= Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
SAN =Serviço de Alimentação e Nutrição
ABERC =Associação Brasileira das Empresas de refeições Coletivas
SAN =Serviço de Alimentação e Nutrição
SND =Serviços de Nutrição Dietética
SAC =Serviços de Alimentação de Coletividades
UPR =Unidades Protetoras de Refeição
BPFA =Boas Práticas de Fabricação de Alimentos
LNT =Levantamento da Necessidade de Treinamento
RU= Restaurante Universitário
BPP= Boas Práticas de Produção
SENAI = Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	6
1 REVISÃO DE LITERATURA	8
2.1 OBJETIVO GERAL.....	18
2.2 Objetivos específicos.....	18
3 METODOLOGIA.....	19
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	21
5 CONCLUSÃO	25
REFERÊNCIAS	26
APÊNDICE – Questionário aplicado aos funcionários da UAN.....	32
ANEXO – Fotos do manual de treinamento diário DDSQ	33

INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição são condições básicas para a promoção e proteção da saúde. Com as mudanças ocorridas na sociedade globalizada, a alimentação tornou-se extradomiciliar, mas pode-se dizer que a busca pela manutenção do padrão e costumes caseiros ainda permanece em cada uma das refeições realizadas no dia a dia das pessoas (BRASIL, 2003).

A necessidade de alimentar-se fora de casa traz consigo diversos valores agregados para as pessoas, desde a qualidade e saudabilidade dos alimentos como também a questão psicossocial na escolha por determinado tipo de prato ou cardápio. Os estabelecimentos devem proporcionar alternativas de cardápios balanceados, composição diversificada de alimentos, opções variadas de acompanhamentos, visual ou aparências saudáveis dos pratos e forma de atendimento de acordo com os desejos e expectativas dos clientes (ZANELLA, 2007).

Conforme afirma Fonseca (2006) "um restaurante que se propõe atingir determinado público deve criar produtos que venham a suprir os anseios de determinado grupo." seguindo esse pressuposto o presente trabalho utilizou-se do restaurante universitário da UFRPE para realizar as observações e levantamentos necessários à elaboração deste relatório. Segundo a Cartilha do manipulador de alimentos para distribuição (2004) alimentos seguros são aqueles que não oferecem perigos à saúde e à integridade do consumidor, e nem a qualidade dos alimentos já para as boas práticas são regras que, quando praticadas, ajudam a reduzir e evitar esses perigos.

Neste sentido, Levinger (2005) afirma que a intervenção na educação para manipulação adequada de alimentos pode contribuir para maximizar a segurança do manipulador no manuseio de alimentos, ampliar as perspectivas educacionais deste e fornecer à população um alimento seguro, do ponto de vista microbiológico. Os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser comprovadamente submetidos a curso de capacitação, que deve abordar, no mínimo, assuntos como: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas de manipulação devendo ser este oferecido de modo contínuo a fim de facilitar a implantação de procedimentos de boas práticas de manipulação, que auxiliam na manutenção da qualidade das refeições produzidas (BRASIL, 2004).

Sendo assim, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) dispõe sobre os cuidados com a manipulação através do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

As boas práticas são procedimentos de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor e tem como objetivo evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. (BRASIL, 2004).

O Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade (DDSQ) ressalta a importância sobre higiene dos alimentos e perigos que podem ser evitados e/ou prevenidos. É uma ferramenta bastante eficiente para redução de surtos provocados por Doenças Transmitidas por Alimentos. O manual “Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade – DDSQ” é enviado mensalmente pela empresa e deve ser lido e explicado por um profissional dedicado para este fim, que é o de repassar o conhecimento diariamente para todas as pessoas que tem vínculo empregatício no estabelecimento, já que a mesma oferece treinamento apenas de seis em seis meses e conhece a deficiência em grau de instrução dos mesmos.

Diante do exposto, esse trabalho teve como objetivo avaliar a importância do treinamento continuado aplicado a colaboradores em um Restaurante Universitário da cidade do Recife-PE. Partindo desse pressuposto a partir dos conhecimentos multidisciplinares adquiridos pelo Curso de Economia Doméstica com competência profissional para atuar em uma UAN, foi possível fazer uma avaliação diária dos serviços (atividades) realizados pelos manipuladores a fim de aplicar técnicas educativas para assegurar melhor qualidade higiênico-sanitária na produção de alimentos, fator relevante para a construção deste trabalho.

1. REVISÃO DE LITERATURA

ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

A alimentação e a nutrição, enquanto requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitam a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania, além de desempenhar um papel importante na manutenção da saúde. (BRASIL, 2003). A alimentação e a nutrição contribuem sobremaneira para o enfrentamento da atual situação epidemiológica do país, representada pela tripla carga de doenças, que envolve: uma agenda não concluída de infecções, desnutrição e problemas de saúde reprodutiva; o desafio das doenças crônicas e seus fatores de risco, como tabagismo, sobrepeso, obesidade, inatividade física, estresse e alimentação inadequada; e o forte crescimento das causas externas (MENDES, 2009).

Conforme definição de França *et al.* (2012) alimentação significa um movimento voluntário de consumo de alimentos ou produtos alimentares que suprem a necessidade fisiológica básica do indivíduo de nutrientes para o funcionamento adequado do organismo.

O termo nutrição caracteriza uma sequência de processos do organismo, que englobam a ingestão do alimento, sua digestão, a absorção dos nutrientes, o metabolismo e a excreção. Esses processos têm por objetivo produzir energia e manter as funções vitais do organismo (FERREIRINHA *et al.*, 2007).

Alimentação e nutrição são atribuídos consignados na declaração universal dos direitos humanos e compreendem responsabilidades tanto por parte do Estado, quanto da sociedade e dos indivíduos (BRASIL, 2003). Com base neste fundamento, as políticas nutricionais tem o objetivo de disseminar para toda a população o conhecimento necessário para escolha de uma dieta saudável e balanceada (MARTINEZ – GONZÁLEZ *et al.*, 2000).

O direito humano à alimentação adequada está contemplado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN (Lei n.º 11.346), que foi aprovada pelo Congresso Nacional e sancionada em 15 de setembro de 2006. A definição da LOSAN considera que é dever do Estado garantir o acesso de todos os cidadãos aos alimentos em quantidade suficiente, com qualidade e regularidade (BRASIL, 2006).

Comparando as pesquisas nas décadas de 60, 70 e 80, Mondini; e Monteiro (1994) observaram mudanças significativas na composição da dieta da população urbana do país, com redução no consumo de carboidratos complexos e fibras, e aumento no consumo de gorduras e açúcares. Resultado da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizada em 2002-2003 indicam que houve aumento das despesas com bebidas alcoólicas e infusões como refrigerantes, e redução dos gastos com frutas, se comparando com as pesquisas anteriores (IBGE, 2004). Dados da POF de 2008-2009 demonstram queda na participação relativa de itens tradicionais na

composição do total médio diário de calorias adquirido pelo brasileiro, como arroz e feijão enquanto cresceu a proporção de alimentos industrializados (BRASIL, 2010).

Têm se observado aumento do excesso de peso e obesidade no padrão alimentar mundial e Brasileiro. Considerando a população adulta brasileira (maior que 20 anos), o mais recente inquérito nacional que permite estimar as prevalências do excesso de peso e da obesidade no Brasil é a POF de 2008-2009. Seus resultados revelam diferenças com relações ao excesso de peso e obesidade entre os sexos, se comparados com inquéritos nacionais anteriores. No período compreendido entre meados da década de 70 e 2008 a obesidade cresceu mais de quatro vezes entre os homens (de 2,8% para 12,4%) e mais de duas vezes entre as mulheres (de 8% para 16,9%) (IBGE, 2010). Segundo a organização Mundial de Saúde (OMS) (BRASIL, 2003), a dieta e o sedentarismo são os principais fatores responsáveis pelo crescimento dessas doenças e pelo aumento do peso corporal.

No cenário atual, verifica-se o surgimento de estratégias e políticas do governo voltadas para a prevenção e controle da obesidade e doenças associadas dentre as quais se destacam a estratégia Global para alimentação saudável, atividade física e saúde (BRASIL, 2003) e o guia alimentar para a população Brasileira (BRASIL, 2006). A elaboração dessas políticas tem em comum o fato de serem baseadas no documento publicado pela OMS em 2003, sobre dieta, nutrição e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

No Brasil, segundo dados de uma pesquisa de vigilância de fatores de risco e proteção para Doenças Crônicas por inquérito telefônico (VIGITEL), apenas 18,9% dos brasileiros consomem 5 ou mais porções de frutas e hortaliças diariamente (o que equivale a 400g). Ainda nesta pesquisa, observou-se que dentre as capitais dos estados brasileiros, o Distrito Federal (DF) destaca-se por conter maior proporção de adultos com ingestão de 5 ou mais porções diárias destes alimentos. Mesmo assim, verifica-se que apenas 25,4% da população do DF consomem quantidades adequadas (BRASIL, 2010).

Segundo Worsley (2002) medidas lineares de associação entre conhecimento e comportamento alimentar podem não refletir a influência do conhecimento sobre o comportamento, pois além deste, vários outros fatores podem influenciar no comportamento alimentar tais como valores pessoais e culturais, habilidades culinárias, etc.

Segundo Falk et al (2001) o conceito de alimento saudável pode ser alterado ao longo da vida e variar em complexidade e contexto. Assim como o conhecimento, as representações sobre as práticas alimentares vão manifestar conflitivamente as oscilações do comportamento alimentar, ora construídas pela preocupação com a saúde, ora por outros valores (GARCIA, 2004).

Atualmente, as preocupações com as deficiências nutricionais e a fome existem no Brasil e em muitos outros países, porém, muitos indivíduos convivem com doenças associadas ao consumo excessivo de certos nutrientes e energia. (AZEVEDO, 2008). O consumo de alimentos pode influenciar a saúde de acordo com alguns fatores dentre os quais, a densidade de nutrientes (nutrientes por unidade de energia) e a densidade energética (energia por volume).

De acordo com a OMS (WHO, 2003), a alimentação saudável é uma prática disseminada em três conceitos importantes; a variedade de alimentos como fonte de nutrientes, o equilíbrio energético baseado nas necessidades individuais e a moderação pelo controle do consumo de alimentos energéticos procedentes de gorduras e açúcares simples. Baseado nestes conceitos, o guia alimentar para a população Brasileira (BRASIL, 2006) estabelece que alimentação saudável é sempre constituída por 3 tipos de alimentos: com alta concentração de carboidratos como grãos, pães, massas, tubérculos e raízes; frutas e hortaliças; alimentos vegetais como cereais integrais, leguminosos, sementes e castanhas; alimentos de origem animal como carnes, leites e derivados com baixos teores de gorduras.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O mercado de alimentação, de acordo com Abreu *et al.*(2009), pode ser dividido em diferentes classes, destacando-se a alimentação coletiva como estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de alimentos para coletividades, atualmente recebem o nome de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

As refeições feitas fora do lar conheceram um grande desenvolvimento no Brasil a partir da década de 90, devido à abertura da economia, o Mercosul, a estabilização econômica, as privatizações e a globalização. A crescente demanda do mercado de alimentação, aliada as maiores exigências do público consumidor, tem solicitado do empreendedor que deseja investir no mercado de alimentação uma postura profissional deixando de lado os improvisos (MONTEIRO; BRUNA, 2004).

O surgimento da alimentação coletiva no Brasil ocorreu por volta do final da década de 1930, durante o primeiro governo de Getúlio Vargas. Foi decretada uma lei obrigando a criação de refeitórios em empresas com mais de 500 funcionários, onde o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) foi quem ficou responsável pelas refeições oferecidas a baixo custo e seguindo os padrões científicos da época (AGUIAR; KRAAEMER; MENEZES, 2013).

Conforme ABREU; SPINELLI; ZANARDI (2009) os estabelecimentos que produzem e distribuem refeições para coletividades em âmbito institucional já foram denominados como Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN), quando relacionados a coletividades sadias, e Serviços de Nutrição Dietética (SND), quando ligado à coletividade enferma. Atualmente não há

consenso em relação à nomenclatura para os serviços de alimentação para coletividade ou da alimentação fora do lar. Essas podem ser referenciadas como Serviços de Alimentação de Coletividades (SAC), Unidades Protetoras de Refeição (UPR) e Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (BORGES, 2015).

De acordo com ABREU; ESPINELLI; PINTO (2014) as Unidades de Alimentação e Nutrição são serviços produtores de alimentação para coletividades e devem possuir além do padrão dietético, os higiênicos, conforme as condições financeiras do estabelecimento, com o objetivo de fornecer necessidades nutricionais de seus clientes.

UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Segundo Teixeira (2006), UAN é uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, independente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade, seja no nível de divisão, seção, setor, etc. Abreu et al (2007), relata que UAN é um conjunto de áreas com objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades. Consiste de um serviço organizado, compreendendo uma sequência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando assim, atender as necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajuste aos limites financeiros da Instituição. Assim,

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma unidade de trabalho com a finalidade de desempenhar atividades relacionadas à alimentação e nutrição. Além de ser responsável por fornecer alimentos com boas qualidades nutricionais, sensoriais e higiênico-sanitárias. (ANTUNES, 2006; TEIXEIRA et al., 2004).

UANs são espaços voltados para preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, conforme o perfil da clientela, e tem a finalidade de fornecer refeições saudáveis do ponto de vista nutricional, e seguras do ponto de vista higiênico-sanitários, que possam contribuir para manter ou recuperar a saúde de coletividades, e ainda auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (ABREU; SPINELLI; ZANARDI, 2009).

O objetivo de uma UAN é fornecer refeições nutricionalmente equilibradas com qualidade higiênico-sanitária, e satisfazer o cliente com o serviço oferecido - o ambiente físico, a convivência e as condições de higiene das instalações e manipuladores. Uma UAN sempre deve visar à melhoria dos serviços prestados, por meio de um planejamento competente, de um conhecimento aprofundado dos processos executados e da disseminação do conceito de alimentação saudável (AKUTSU et al., 2005).

As UAN's podem adotar dois tipos de sistema de distribuição: o self-service, quando o próprio cliente se serve, ou do tipo porcionado por atendentes. No primeiro sistema, não existem

restrições das quantidades servidas, enquanto no porcionado, o cliente consome a porção já definida das preparações disponíveis. Portanto, os cardápios devem ser bem elaborados, balanceados de modo que os requerimentos de energia e nutrientes possam ser atendidos adequadamente. Esta adequação deve, além de desenvolver hábitos alimentares saudáveis, amparados pela educação alimentar, manter e/ou recuperar a saúde dos comensais (AMORIM; JUNQUEIRA; JOKL, 2005; VEIROS, 2002).

O crescimento do mercado da alimentação e a exigência dos clientes, fez com que as UANs buscassem a qualidade no serviço para garantir seu lugar no mercado. Com a finalidade de promover a garantia da qualidade em uma UAN, há vários instrumentos que podem auxiliar nesse controle. Com relação às condições higiênico-sanitárias dos alimentos, tem-se a recomendação para a implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), Avaliação de Riscos Microbiológicos (MRA), e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (FIB, 2008).

É cada vez maior a tendência na demanda por serviços de alimentação. Devido à falta de tempo, de qualidade, motivação e habilidades das pessoas. Segundo a Associação Brasileira das Empresas de refeições Coletivas (ABERC), o faturamento com a produção de refeições no ano de 2017 foi de R\$47,62 bilhões. Nesse mesmo ano, a modalidade “prestadora de serviço”, ou terceirização, foi a mais adotada entre as empresas/instituições, atendendo a cerca de 60% desse mercado, com aproximadamente 12,0 milhões de refeições/dia. Para 2018, a estimativa foi R\$50,78 bilhões e manter o percentual de participação das terceirizadas. (ABERC, 2019).

Para que o fornecimento de refeições aconteça, é necessária a execução de vários processos e para esses, as atividades de planejamento são fundamentais. Dentre os processos necessários estão o de planejamento físico adequado, equipamentos, matéria-prima, recursos humanos com capacitações constantes, implantação do Manual de Boas Práticas (MBP), elaboração e implantação dos POP's, gerenciamento e controle de processos, além de gerenciamento e controle de riscos. (ABREU; SPINELLI; ZANARDI, 2009; ALEVETO; ARAÚJO, 2009).

As refeições produzidas em UAN's devem atender às necessidades nutricionais, oferecendo além de alimentos adequados aos aspectos sensorial e nutricional, produtos seguros em relação às condições higiênico-sanitárias, protegendo e promovendo a saúde dos beneficiários (CARDOSO et al., 2010).

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS (BPF)

A higiene dos alimentos se inicia na área de produção, acompanha o processamento, armazenamento e a distribuição do produto final ao consumidor. Considerando-se os possíveis

riscos de contaminação de alimentos, na fase de distribuição, torna-se necessária à avaliação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, por meio de inspeções sanitárias bem como a orientação e treinamento dos manipuladores de alimentos (ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 2010).

A qualidade dos alimentos no aspecto higiênico e sanitário é primordial o conhecimento de diversos procedimentos que têm início na compra da matéria-prima e terminam com o consumo do alimento pronto, considerando-se as etapas de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos. Estes procedimentos são conhecidos como Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e se aplicados corretamente melhoram a qualidade do alimento, pois reduzem a probabilidade de contaminação química, física ou biológica. Sabe-se que o caráter repetitivo das tarefas e a falta de estímulos favorecem uma redução gradativa na eficácia da aplicação dos programas de controle de qualidade, incluindo as Boas Práticas. Independentemente do número de funcionários, é possível alcançar melhorias nas condições higiênicas de manipulação, desde que implementados mecanismos de motivação, treinamento e monitoramento do trabalho do manipulador\a. (ALMEIDA, 2002).

O Codex Alimentarius (2001) estabelece as condições necessárias para a higiene e produção de alimentos seguros. Seus princípios são pré-requisitos para a implantação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), em que ocorre o controle de cada etapa de processamento. Galhardi (2002) confirma as BPF como pré-requisitos fundamentais para a implantação do sistema de APPCC, considerado parte integrante das medidas de segurança alimentar e ponto referencial para produção de normas reguladoras (legislação) da produção de alimentos.

BPF são normas de procedimentos a fim de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, incluindo-se bebidas, utensílios e materiais em contato com alimentos. (BRASIL, 1993). As BPF são um conjunto de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando à promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento. (BRASIL, 2004).

A qualidade da matéria prima, arquitetura dos equipamentos e das instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, as técnicas de manipulação dos alimentos e a saúde dos funcionários são fatores importantes a serem considerados na produção de alimentos seguros e de qualidade. (CARRIZO; TOLEDO, 2006).

A implantação de programas de qualidade como boas práticas de fabricação de alimentos (BPFA) constitui a plataforma principal da legislação para todos os setores da indústria alimentícia contemplando todos os requisitos citados anteriormente. No Brasil, as Boas Práticas são estabelecidas por Leis e Portarias da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária),

dentre as quais destacam-se a Resolução 275 (BRASIL, 2002) para as indústrias produtoras de alimentos e a Resolução 216 (BRASIL, 2004) para serviços de alimentação.

Como resultado da implementação das boas práticas, gera-se um documento denominado Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) do estabelecimento, o qual deve ser personalizado, contendo todas as informações, sobre os procedimentos adotados em relação às BPF, incluindo procedimentos operacionais padronizados (POP's), as instruções técnicas e os registros utilizados (SENAI, 2002).

As BPF possuem quatro pontos principais a serem analisados: termos relevantes - inclusive pontos críticos de controle e práticas referentes à pessoal; instalações - áreas externas, plantas físicas, ventilação e iluminação adequadas, controle de pragas, uso e armazenamento de produtos químicos, abastecimento de água, encanamento e coleta de lixo; requisitos gerais de equipamentos - construção, facilidade de limpeza e manutenção; e controles de produção.

A relação alimento-saúde é, portanto, de grande relevância, mostrando a necessidade de desenvolver programas que visem difundir conhecimentos que protejam a população através da orientação aos profissionais do ramo de alimentos quanto aos riscos inerentes ao consumo alimentar. Além de difundir a legislação, esses programas devem sensibilizar o profissional para a adoção de Boas Práticas operacionais na manipulação, preparo e comércio de alimentos, visando a produção de alimentos mais seguros.

Os procedimentos preconizados para garantir um alimento de boa qualidade higiênico-sanitária difundidos através de programas de educação são aplicáveis tanto no preparo profissional quanto no domiciliar, contribuindo para a promoção da saúde e para a melhoria da qualidade de vida do indivíduo e da coletividade. (SOUZA et. al, 2003).

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pela Resolução 216 de 2004, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. (BRASIL, 2004). Somente através de eficazes e permanentes programas de treinamentos, informação e conscientização é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumidor alimentos seguros.

IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

O termo “Manipulador de Alimentos” é, genericamente, utilizado para classificar todas as pessoas que podem entrar em contato com parte ou com toda produção de alimentos, incluindo os que colhem, abatem, armazenam, transportam, recebem, processam ou preparam alimentos e ainda, os trabalhadores da indústria e comércio de alimentos. (RODRIGUES, 2003).

A maioria dos manipuladores de alimentos nos estabelecimentos não tem conhecimentos relativos dos cuidados higiênico-sanitários que devem ser adotados na elaboração dos produtos, desconhecendo também a possibilidade de serem portadores assintomáticos de microrganismos (FALCÃO, 2001).

O treinamento dos manipuladores é um ponto importante para a prevenção da contaminação aos alimentos durante as diferentes fases do preparo, nas quais são incluídas todas as medidas de higiene pessoal, dos alimentos e ambiental. (GONÇALVES et al, 2003).

Desta forma, é de fundamental importância que os manipuladores de alimentos sejam treinados para evitar a contaminação dos alimentos produzidos. Segundo JUNIOR. (2005), o treinamento pode envolver pequenas exposições teóricas, utilização de visuais complementares (filmes) e cultura de microrganismos oriundos das mãos, orofaringe, roupas, etc., Durante o treinamento existem itens básicos para sua elaboração são eles:

-Higiene pessoal: Higienização (limpeza e antissepsia) as mãos, informações importantes em relação à higiene corporal, uniforme e cuidados gerais.

-Higiene ambiental: adequação dos métodos e utilização dos desinfetantes mais adequados para higienização dos equipamentos, utensílios de preparação e de mesa, superfícies de manipulação, pisos, paredes, câmaras e ralos.

-Higiene dos alimentos: utilização de desinfetantes próprios para alimentos e aplicação correta das técnicas de higienização dos vegetais (verduras, legumes e frutas) além de regras corretas para manter a higiene dos perecíveis (carnes e laticínios) e dos não perecíveis.

-Controle do tempo e temperatura: informações importantes e desenvolvimento técnico adequado em relação ao tempo de manipulação e temperaturas limites pra evitar a reprodução de microrganismos. Manutenção da cadeia quente a cadeia fria durante a manipulação, armazenamento e distribuição.

-Controle técnico: adequação técnica em relação à preparação dos alimentos e a realidade da cozinha. Aplicação das técnicas corretas na recepção das mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo final, tempo de espera e distribuição, relata o autor. JUNIOR (2005).

Assim, os programas de treinamento são importantes para melhorar o conhecimento de manipuladores de alimentos, entretanto a melhoria no conhecimento nem sempre resulta em mudanças positivas no comportamento desses trabalhadores. (SOARES, et al, 2012).

Oliveira e Faria (2012) avaliaram a contaminação nas mãos de manipuladores de alimentos em uma UAN em Cuiabá. Os autores identificaram que, após a capacitação dos manipuladores para utilização de POP de higienização de mãos, os resultados obtidos para *Estafilococos coagulase* positiva foram satisfatórios. Dos manipuladores de alimentos entrevistados 46% nunca haviam participado de treinamentos em Boas Práticas de Produção

(BPP). Com isso, os autores questionam a eficácia dos treinamentos bem como a frequência e as técnicas aplicadas sugerindo reformulações desses treinamentos. Souza (2006) aponta como obstáculos os vícios que os funcionários adquirem durante o transcorrer de sua vida profissional em outras empresas.

As vias de contaminação de um manipulador são inesgotáveis. Por exemplo, podem ser citadas as mãos, que constituem importante foco de microrganismos e que, mediante higienização inadequada, transferem microrganismos provenientes do intestino, da boca, do nariz, da pele, dos pêlos, dos cabelos e até mesmo de secreções e ferimentos . (NASCIMENTO NETO, 2005).

Um dos princípios da alimentação de qualidade consiste em assegurar o consumo de alimentos que foram submetidos à manipulação correta durante toda a cadeia produtiva. Desse modo, o risco de contaminação pode ser bastante reduzido. O conhecimento dos principais pontos de contaminação durante o processamento dos alimentos é essencial para garantir qualidade microbiológica e segurança para o consumidor. As boas práticas de higiene e manipulação e a educação continuada dos manipuladores de alimentos contribuem para a redução da incidência de DTA .(MARMETINI; RONQUI; ALVARENGA, 2010). A partir disso, é preciso orientar e treinar os manipuladores sobre os cuidados na aquisição, acondicionamento, manipulação, conservação e exposição ao consumo dos alimentos, bem como a estrutura física do local de manipulação, para que a qualidade sanitária do alimento não esteja em risco pelos perigos químicos, físicos e biológicos que oferecem. Dessa forma, as boas práticas de manipulação são regras que, quando praticadas, ajudam a reduzir os perigos ou contaminação de alimentos (MARMETINI; RONQUI; ALVARENGA, 2010).

Os programas de treinamento devem ser frequentes devido à alta rotatividade dos funcionários em empresas de alimentos. O Manual de Boas Práticas de Fabricação da Unidade deve ser um programa de treinamento para os funcionários, assim como deve conter informações sobre operações de controle, controle de perigos e identificação de etapas críticas à segurança do alimento, medidas eficazes de controle, eficiências dos métodos de monetização e sua revisão.

O conhecimento mínimo exigido para os manipuladores de alimentos deve atender os seguintes requisitos: principais fontes de microrganismos para o produto sob sua responsabilidade; papel dos microrganismos nas doenças transmitidas por alimentos e na deterioração de alimento; princípio de higiene pessoal; importância da comunicação de doenças, ferimentos e cortes supervisão; natureza dos controles exigidos e sua função no processo; métodos de limpeza dos equipamentos sob sua responsabilidade; modo de registro de desvio e especificação dos controles; características de produtos normais e alterados; importância da conservação de registros; princípios de contaminação cruzada por microrganismos patógenos e

deteriorantes de alimentos; princípios de segurança alimentar durante o transporte; princípios de limpeza e desinfecção aplicadas aos veículos; papel da temperatura na segurança alimentar; importância do controle das pragas. (SILVA NETO, 2006).

Deve-se realizar uma avaliação e análise periódica da eficiência do treinamento e dos programas de instrução, assim como da rotina de treinamento e supervisão, para garantir que os procedimentos sejam efetuados. Os gerentes e supervisores devem ter o conhecimento necessário sobre os princípios e as práticas de higiene de alimentos, de modo que sejam capazes de julgar os perigos potenciais e tomar as medidas necessárias para controlar as deficiências.

A capacitação de funcionários para a manipulação de alimentos é fundamental para o controle de microrganismos indesejáveis nas matérias primas utilizadas na alimentação humana e na produção de alimentos. Os programas de capacitação devem oferecer conhecimentos teórico-práticos necessários para levá-los ao desenvolvimento de habilidade e atividades do trabalho específico na área de alimentos. A Educação em serviço ou treinamento deve ser um processo contínuo e planejado que visa a promover habilidades por meio de programas educativos, prover a sustentação de pessoal qualificados satisfeito e estável, minimizando os custos operacionais da empresa (GÓES et al., 2001; MONTEIRO et al., 2001; TAOLARO; OLIVEIRA; LEFEVRE, 2006).

São reportados alguns estudos na literatura sobre treinamento com manipuladores de alimentos, Souza, Pelicioni e Pereira (2003) entrevistaram 832 participantes (proprietários e responsáveis), em São Paulo, 78% não tinham recebido qualquer treinamento na área de alimentos. Saccol et al, (2006) estudaram a importância de treinamentos periódicos em Boas Práticas para a conscientização dos manipuladores. Silva Neto (2006) avaliou as condições de funcionamento das cozinhas hospitalares, públicas e privadas de Brasília, com respeito à implantação e à implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação, dos Procedimentos Operacionais Padronizados, e do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

A manipulação incorreta e a negligência com normas de higiene promovem a contaminação dos alimentos. O manipulador é a principal via de contaminação dos alimentos produzidos em larga escala. Sabendo-se da importância dos manipuladores no fornecimento de alimentos seguros, torna-se necessário a efetivação de um programa contínuo de capacitação em boas práticas, incluindo também, as DTA, relações interpessoais e demais assuntos identificados no processo de Levantamento da Necessidade de Treinamento (LNT) (Mello, Gama, Marin & Colares, 2010; Teixeira, Araújo & Carvalho, 2016).

2. OBJETIVOS

2.1 Geral

Avaliar a importância do treinamento continuado aplicado a colaboradores\as de uma UAN.

2.2 Específicos

- Avaliar a metodologia utilizada para os treinamentos continuados;
- Identificar pontos fortes e pontos fracos dos treinamentos aplicados;
- Propor melhorias e atualizações para melhor aproveitamento das atividades desenvolvidas nos treinamentos.

\

3. METODOLOGIA

Este é um estudo de caso observacional e descritivo de caráter qualitativo, realizado no período de 01/06/2017 à 31/08/2017, tendo o horário de atividades compreendido das 12:00h às 18:00h em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada em um Restaurante Universitário (RU) na cidade de Recife, Pernambuco. Tendo como requisitos práticos a observação das atividades cotidianas dos funcionários quanto ao conhecimento sobre as condições de higiene ambiental e pessoal.

O Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade (DDSQ) é um manual instrutivo e tem temas relevantes e referentes às atividades desenvolvidas pelos profissionais da UAN, visando o aprendizado teórico e prático com disposições sobre qualidade e segurança. Tais temas englobam a necessidade de se fazer conhecer sobre: A importância da lavagem das mãos; Como deve ser o comportamento do manipulador de alimentos e como deve ser às condições higiênico-sanitárias de utensílios e ambiente, Doenças Transmitidas por Alimentos, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), entre tantos outros.

Os recursos humanos utilizados para este trabalho foram constituídos por trinta e sete (37) colaboradores dos sessenta e dois (62) funcionários da UAN durante a apresentação de palestras. Tendo esses temas como referencial, foi colocada em prática a leitura dos mesmos no tempo determinado pela empresa de 15 minutos, e sempre com a dificuldade diária de chamar a atenção para a importância do material, considerado como motivo de chateação e perda de tempo pelos colaboradores. Sendo o tempo dentro do estabelecimento corrido e curto para tantos afazeres, faz-se necessário o cumprimento de tais atividades (leitura) para que melhore ainda mais a qualidade do serviço prestado a todas as pessoas que frequentam o restaurante.

A metodologia ocorreu através de aula expositiva e dialogada, com a participação direta dos manipuladores. Dividida em 3 etapas, primeiramente em reuniões diárias semanais foi aplicado um questionário individualmente no próprio restaurante, durante o intervalo do trabalho, com o objetivo de caracterizá-los com relação às condições socioeconômicas (sexo, idade, escolaridade e a função exercida por cada um deles).

A segunda etapa constou-se da leitura do DDSQ, manual instrutivo fornecido pela empresa, os temas abordados visavam o aprendizado teórico e prático como disposições sobre qualidade e segurança. Os temas apresentados foram:

Questão -1- Conceito e importância das Boas Práticas.

Questão -2- Toxinfecção alimentares.

Questão -3-Microrganismos.

Questão -4- Perigos (biológicos , químicos e físicos) nos alimentos.

Questão -5- Higiene pessoal e comportamental .

Sendo o tempo dentro do estabelecimento corrido e curto para tantos afazeres, faz-se necessário o cumprimento de tais atividades (leitura do DDSQ) para que melhorem ainda mais a qualidade do serviço prestado a todas as pessoas que frequentam o restaurante.

A terceira etapa foi realizada por meio da avaliação do nível de aprendizagem dos colaboradores por meio da observação, avaliação da participação dos manipuladores sobre os temas abordados no DDSQ, além dos comentários e perguntas realizadas pelos mesmos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Perfil socioeconômico dos/as manipuladores/as de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição

Foram aplicados a 37 manipuladores de alimentos, dos quais 42,2% eram do sexo feminino e 56,7% do sexo masculino. A média de idade foi de 31,2 anos, variando entre 19 e 54 anos para os homens e de 39,3 para as mulheres com variação entre 29 e 52 anos. Gonzales *et al.*, (2009) constataram resultado semelhante em seu estudo realizado no Brasil, cujos manipuladores de alimentos integrantes das pesquisas apresentavam, em sua maioria, idade inferior a 40 anos.

Quanto à escolaridade, 80,9% dos homens e 50,0% das mulheres afirmaram ter ensino médio completo ou incompleto, e apenas 6,2% das mulheres afirmaram ter curso superior completo. Garcia e Centenaro (2016) ao realizar uma capacitação com os manipuladores de alimentos de um serviço de alimentação de Itaqui -RS perceberam que predominou o ensino médio incompleto (80%).

Para esta pesquisa o percentual maior foi de homens trabalhando na UAN o que difere dos resultados encontrados por Maluf (2003), que relata a faixa etária, grau de escolaridade e outras características dos trabalhadores de uma UAN, onde mostrou que tinha uma maior predominância de mulheres, com faixa etária de 39 anos, o 2º grau de escolaridade e que 40% deles trabalham lá há menos de 10 anos.

Em relação à função exercida pelos/as colaboradores da unidade de Alimentação e Nutrição: 10% são chefes de cozinha, 20% são cozinheira/o, 25% oficial de cozinha, 10% auxiliar de cozinha, 10% auxiliar de serviços, 10% saladeira, 10% magarefe, 5% estoquista.

Dentre os (as) funcionários que responderam ao questionário, apenas 25% dos homens e 37,5% das mulheres afirmaram já possuir algum tipo de curso sobre manipulação de alimentos e 100% dos homens e 87,5% das mulheres relatam possuir experiência anterior nessa área.

Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade – DDSQ e sua importância para o treinamento dos manipuladores

O Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade (DDSQ) ressalta a importância sobre higiene dos alimentos e perigos que podem ser evitados e/ou prevenidos. É uma ferramenta bastante eficiente para redução de surtos provocados por Doenças Transmitidas por Alimentos. O manual “Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade – DDSQ” é enviado mensalmente pela empresa e deve ser lido e explicado por um profissional dedicado para este fim, que é o de repassar o conhecimento diariamente para todas as pessoas que tem vínculo empregatício no

estabelecimento, já que a mesma oferece treinamento apenas de seis em seis meses e conhece a deficiência em grau de instrução dos mesmos.

Segundo Rego, Stamford e Pires (2001) oferecer aos manipuladores conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades e de atividades específicas na área de alimentos. O programa de treinamento para funcionários de cozinha tem por objetivo adequar o processamento e a manipulação dos alimentos de acordo com as normas atuais em relação às condições higiênico-sanitárias necessárias para evitar os surtos de toxinfecções alimentares, eliminando riscos a saúde dos comensais, mantendo a integridade da empresa, provendo a sustentação de pessoal qualificado, satisfeito e estável, minimizando os custos operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), devendo ser um processo contínuo e planejado (SILVA JR., 2001; GÓES; SANTOS; VELOSO, 2001).

Sabe-se que o caráter repetitivo das tarefas e a falta de estímulos favorecem uma redução gradativa na eficácia da aplicação dos programas de controle de qualidade, incluindo as Boas Práticas. Independentemente do número de funcionários/as, é possível alcançar melhorias nas condições higiênicas de manipulação, desde que implementados mecanismos de motivação, treinamento e monitoramento do trabalho do manipulador (ALMEIDA, 2002).

O DDSQ como instrumento de treinamento diário foi considerado como importante por 78,3% dos 37 participantes que responderam ao questionário A. Para Araújo (2015) a principal característica do DDSQ é a simplicidade da ferramenta e o custo zero, tendo altas expectativas quanto ao retorno na redução de acidentes, na busca prioritária que é a conscientização de trabalhadores no quesito segurança do trabalho. Vale ressaltar que na Unidade estudada quanto ao DDSQ os/as funcionários/as não demonstram entusiasmo quanto à participação nas palestras ministradas, fato que pode estar relacionado a uma má explanação do contexto, postura e comprometimento de quem o aplica.

Durante o questionamento aos manipuladores sobre o DDSQ, foi relatado nas respostas que o DDSQ tem a finalidade de aprimorar o conhecimento e melhorar o desempenho profissional. Sendo este fator colocado como sendo um ponto positivo, é possível fazer deste um instrumento capaz de produzir o efeito pretendido, como o de conscientizar para a mudança de possíveis hábitos falhos destes profissionais. Responderam também que o DDSQ tinha função de “capacitar” e “preparar do profissional no exercício de suas atividades”. Mesmo com dificuldades na escrita e o baixo conhecimento teórico apresentado nas respostas dos questionários, é possível internalizar que o treinamento aplicado para o conhecimento contínuo é a forma mais eficaz para a garantia de ações corretas na prática profissional, conforme pode ser observado nas falas destacadas abaixo:

“Por que é uma forma de nos capacitar para melhorar no exercício das atividades”
(Maria Lúcia);

“Preparar os profissionais com mais competência” (Carlos Augusto).

Vasconcelos (2008) destaca que no Brasil, a mão-de-obra recrutada para manipulação de alimentos normalmente não é qualificada e não passa por treinamentos específicos para exercer as atividades referentes à produção de alimentos. Tendo esses profissionais à necessidade de conhecimento e a UAN acima citada oferece treinamento semestral, é possível que uma equipe responsável pela formação e trabalhando de forma didática os aspectos individuais e grupais, designado pela empresa, torne o aprendizado diário através do “DDSQ”. Tornando o DDSQ uma prática que venha minimizar possíveis irregularidades por parte destes profissionais, evitando possíveis problemas com a Vigilância Sanitária.

O programa de treinamento para funcionários de cozinha tem por objetivo adequar o processamento e a manipulação dos alimentos de acordo com as normas atuais em relação às condições higiênico-sanitárias necessárias para evitar os surtos de toxinfecções alimentares, eliminando riscos a saúde dos comensais, mantendo a integridade da empresa, provendo a sustentação de pessoal qualificado, satisfeito e estável, minimizando os custos operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), devendo ser um processo contínuo e planejado (SILVA JR., 2001; GÓES; SANTOS; VELOSO, 2001).

Pontos fracos e fortes dos treinamentos, propostas de melhorias e avaliação das metodologias

As principais dificuldades encontradas para aplicação do DDSQ foram: o tempo, que ocorria entre as refeições servidas pela UAN (almoço e jantar) e durante o intervalo dos/as colaboradores/as, fazendo com que eles (as) perdessem seu descanso, que já era curto. A maioria dos funcionários/as não prestavam atenção no treinamento e na leitura do DDSQ (ficavam conversando, no celular ou fazendo outra atividade). Um ponto importante de destaque é que o Cozinheiro-chefe auxiliava no momento de chama-los para o treinamento, e os colaboradores(as) atendiam ao chamado dele. Ressalta-se que ocorreram dias que a frequência dos funcionários (as) foi baixa no treinamento e na leitura do DDSQ. O tempo nessa unidade é corrido, porque fecha do almoço às 14:00hs e reabre às 16:30hs para o jantar. Nesse intervalo eles além de almoçar, realizam outras atividades, como por exemplo, lavar as bandejas utilizadas no almoço, embalar os pães a serem servidos no jantar, além de adiantar tarefas para o dia seguinte (escolher

o feijão). A falta de um ambiente apropriado para realização dos treinamentos também é um ponto fraco, pois a leitura do DDSQ ocorria no salão de refeições.

Outra dificuldade encontrada foi em relação à baixa escolaridade dos funcionários (as), apresentavam dificuldades em compreender conteúdos abstratos e visualizar a importância da manipulação adequada para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos. Outro fato importante referido foram os vícios que os funcionários adquirem durante a sua vida profissional, repercutindo negativamente sobre o treinamento. A rotatividade de mão de obra também deve ser considerada, assim como a indisponibilidade de horário para a realização dos treinamentos por parte dos manipuladores. Sousa e colaboradores (2010) consideram a escolaridade um fator de risco, principalmente dos manipuladores diretos, que dificulta a compreensão dos temas e sua importância no processo de segurança dos alimentos.

A leitura do DDSQ é um ponto forte na UAN, devido a sua importância sobre conhecimentos referentes à higiene pessoal e dos alimentos e perigos que podem ser evitados e/ou prevenidos no ambiente de trabalho. Além de contribuir na prevenção da contaminação dos alimentos durante as diferentes fases do preparo. O apoio da empresa para realização do DDSQ é um ponto positivo que precisa ser destacado, assim como disponibilizar os manuais para o treinamento diário com os funcionários.

Durante a realização do estágio percebeu-se diversas dificuldades para realização dos treinamentos com os (as) manipuladores (as), onde diversas sugestões de melhoria podem ser sugeridas visando contribuir na melhoria da realização do DDSQ. Como sugestões têm-se: novas alternativas para a apresentação e leitura do DDSQ, utilização de data show, auxiliando na ilustração dos treinamentos fornecidos; além de atividades lúdicas e jogos para prender a atenção dos manipuladores, gerar interesse e consequentemente contribuir para o aprendizado e garantir a presença durante a realização dos treinamentos. Para facilitar o aprendizado, Gemano (2003) recomenda a utilização de recursos de ensino variados e de fácil compreensão, bem como o estímulo à conscientização do manipulador de alimentos de sua responsabilidade no preparo de refeições e alimentos saudáveis. Góes et al.(2001) sugeriram que eles recebam educação e formação por meio de uma metodologia que considerasse suas limitações e ressaltasse a importância da educação em serviço de formação contínua e planejada.

O DDSQ é de fundamental importância para o aprendizado constante dos colaboradores da UAN, por meio deste trabalho constata-se que é uma ferramenta bastante eficiente para redução de surtos provocados por doenças transmitidas por alimentos e contribuindo para higienização pessoal e dos alimentos. Este manual é lido, explicado e debatido com os colaboradores (as) a fim de repassar o conhecimento diariamente para todos (as).

5. CONCLUSÃO

Por meio deste trabalho confirmou-se que é indiscutível que os programas de treinamentos específicos para manipuladores de alimentos (DDSQ) são meios recomendáveis, e eficazes para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitude nos manipuladores de alimentos. Os dados obtidos revelam a necessidade da realização da leitura dos manuais de ensino (DDSQ). A importância dada aos cursos de capacitação está fundamentalmente pautada na divulgação de informações que estimule a participação dos ouvintes e eleve a compreensão do que está sendo transmitido,

Este trabalho evidencia a necessidade de contratação de profissionais capacitados, como de Economia Doméstica, que através do conhecimento multidisciplinar poderá supervisionar, orientar e realizar os treinamentos com os (as) colaboradores (as) da UAN.

REFERÊNCIAS

ABERC. Associação Brasileira das Empresas de refeições Coletivas. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>. Acesso em 24 abr 2019.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. H.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2. ed. São Paulo:Editora Metha, 2007.

AGUIAR, O. B.; KRAAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. **Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

ALMEIDA, G. D. Produção de refeições em creche: recursos para implementação das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, em busca de qualidade. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 94, p. 26-29, 2002.

AMORIM, M. M. A.; JUNQUEIRA, R. G.; JOKL, L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. *Rev. Nutr.*, Campinas, vol. 18, no. 1, p. 145-156, 2005.

ANTUNES, M. A. Sistema multimídia de apoio à decisão em procedimentos de higiene para unidades de alimentação e nutrição. **Revista Nutrição**, Campinas, v.19, n. 1, jan./fev. 2006.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, p.101162, 2004.

ARAÚJO, M. P. de. - Performance de DDS como reflexo nos resultados de Segurança- **Revista Especialize On-line IPOG** - Goiânia - 9ª Edição nº 010 Vol.01, 2015.

AKUTSU, RC. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev. de Nutr.**, Campinas, v.18, n.3, p. 419-427, 2005.

AZEVEDO E. Reflexões sobre risco e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. Ver Nutr. 2008; 21 (6) : 717 – 23. ff

BORGES, Karina de Moura. Avaliação do planejamento de refeições de uma UAN hospitalar privada em Porto Alegre/RS. **Trabalho de Conclusão de curso de Graduação em Nutrição**, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2015. 37p.

BRASIL. Lei nº12.305, de Agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos sólidos: Altera a lei Nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1988; e da outras providencias. Presidência da Republica casa civil. Subchefia para assuntos jurídicos. Brasília, DF, 2010

_____. Ministério da Saúde. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica, Brasília, DF, 2010. Disponível em:<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manual_doencas_transmitidas_por_alimntos_.pdf>. Acesso em: 03/08/16.

_____. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos**. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em>www.anvisa.gov.br> Acesso em: 21/07/16.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 276, de 25 de setembro de 2003**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e a Lista de Verificação das Boas Práticas de fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216**, de 15 set. 2004.

_____. Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 set. 2006.

_____. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2003.

_____. Portaria nº 58/93 de 17 de maio de 1993. Estabelece Diretrizes e Princípios para a

inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Diretrizes e Orientações para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade de Bens e Serviços na Área de Alimentos – Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços; Regulamento Técnico para Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade dos Alimentos. Brasília: **Diário Oficial da União**, 31 maio 1993. Seção I, p. 7228-33.

CARDOSO, R. C. V. et al. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos para consumo servidos em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 69, n 2, p. 208-213, 2010.

CARRIZO, A., TOLEDO, J. C. **Proposta para integrar os sistemas de gestão de qualidade, das BPF e da segurança do alimento em uma empresa de pequeno porte produtora de sucos de frutas**. Anais do XXVI ENEGEP - Fortaleza, CE, Brasil, 2006.

CODEX ALIMENTARIUS. **Food Hygiene basic texts**. 2nd ed. Rome; 2001.

ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, XXX, 2010, São Paulo. **Importância da capacitação profissional dos manipuladores dos estabelecimentos alimentícios-Um estudo no Município de Ivaiporã/PR**, 2010.

FALCÃO, R. K. **Programa de treinamento para manipuladores de alimentos em unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília – UNB Brasília – DF, 2001. 24 f.

FALK, L. W., SOBAL, J., BISOGNI, C. A., CONNORS, M., DEVINE, C. M. Managing healthy eating: definitions , classificotions , and strategies . Health Educ Behav. 2001 ; 28 (4) 425-39.

FONSECA. Z. K ; SANTANA R. G., **O nutricionista como promotor da saúde em unidades de alimentação e nutrição: dificuldades e desafios do fazer**. ENCICLOPÉDIA BIOSFERA, Centro Científico Conhecer - Goiânia, vol.7, N.13; 2011 Pág. 1466.

FERREIRINHA, Lourdes Carlos Rodrigues *et al.*, **Módulo 15: Planejamento e preparo de alimentos desenvolvimento e aprendizagem** – Brasília : Universidade de Brasília, 2007. 102 p.

FIB. Revista Foods ingredients Brasil - Nº04, 2008. Segurança Alimentar. Disponível em: <http://www.Revista-fi.com>. Acesso em: 24 de out 2019.

FRANÇA, F. C. O. *et al.* **Mudanças dos Hábitos Alimentares Provocados pela Industrialização e o Impacto sobre a Saúde do Brasileiro.** Anais de I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia, UEFS, 2012.

GALHARDI, M.G. **Boas Práticas de Fabricação.** Módulos do centro de excelência em turismo da Universidade de Brasília. Brasília: Universidade de Brasília; 2002.

GARCIA, R. W. D. Representações sobre Consumo Alimentar e suas Implicações em inquéritos Alimentares: estudo qualitativo em sujeitos submetidos a prescrição dietética. Revista de Nutrição, v.17(1), p.12-28, 2004.

GARCIA, M.V; CENTENARO, G.S. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação - **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 7, n. 2, p. 96-111, 2016

GERMANO, M.I.S. **treinamento de Manipuladores de Alimentos:** fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Varela, 2003, 165p.

GÓES, J. A. W.; SANTOS, J. M.; VELOSO, I. S. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 15, n. 82, p.20-22, mar. 2001.

GONÇALVES, M. O. *et al.* Manipulador de alimento, equipamento e utensílios como fatores de risco em cozinhas de creches no município de Recife. **Nutrição Brasil**, v.2 (.4), 2003.

GONZALEZ, C. D.; PERRELLA, N. G.; RODRIGUES, R. L.; GOLLÜCKE, A. P. B.; SCHATTA, R. B.; TOLEDO, L. P. **Conhecimento e percepção de risco sobre higiene alimentar em manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais.**

Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 34, n. 3, p. 45-56, dez. 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (**IBGE**). POF 2008 – 2009. Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil, 2010.

Disponível em:

>http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_cofsumo/pofanalise_2008_2009.pdf< Acesso em: 24 de out de 2018.

JUNIOR, E. A. S. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: **Livraria Varela**, 6. ed. 2005.

LEVINGER, B. School feeding, school reform, and food security: connecting the dots. **Food Nutrition Bulletin**, v. 26, p.170-178, 2005.

MARMETINI, P. R.; RONQUI, L.; ALVARENGA, O. V. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Científica Facimed**, p. 263-273, 2010.

MELLO, A. G., GAMA, M. P., MARIN, V. A., COLARES, L. G. T. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos 44 restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Braz. J. Food Technol**, v.13(1), p.60-68, 2010.

MENDES, E. V. Agora mais do que nunca: uma revisão bibliográfica sobre a atenção primária à saúde. 2009. Disponível em: <[http:// new.paho.org/bra/apsredes](http://new.paho.org/bra/apsredes)>. Acesso em 04 set de 2019.

MONDINI L, MONTEIRO CA. Mudanças no padrão de Alimentação da população urbana brasileira (1962- 1988): **Saúde pública**, v. 28(6), p. 433-9, 1994.

NASCIMENTO NETO, F. **Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF)**. Ed. Senac. São Paulo, SP. 2005. 145p.

OLIVEIRA, R. R. A.; FARIA, C.P. Desenvolvimento, validação e implantação de procedimento operacional padronizado, para higiene e saúde dos manipuladores de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, n.26, vol.210/211, p:56-60, jul/ago. 2012

RÊGO, J. C.; STAMFORD, T. L. M.; PIRES, E. M. F. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 89, p. 22-27, out. 2001.

RIBEIRO, Maria Normaci Nunes. Nível de conhecimento dos/as manipuladores/as sobre boas práticas em um restaurante universitário na cidade do Recife/PE. Monografia apresentada ao

Curso de Bacharelado em Economia Doméstica, Departamento de Ciências Domésticas, da Universidade Federal Rural de Pernambuco, 2018.

RODRIGUES, G. A. **Programa de treinamento para manipuladores de alimentos**. Brasília – DF, 2003. 49 f. Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília-UNB.

SACCOL, A. L. F.; RUBIM, B. A.; MESQUITA, M. O.; WELTER, L. Disc. Scientia. **IMPORTÂNCIA DE TREINAMENTO DE MANIPULADORES EM BOAS PRÁTICAS**. **Série: Ciências da Saúde, Santa Maria**, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2006.

SILVA NETO, MANOEL. Diagnóstico situacional da utilização das ferramentas de segurança na produção de alimentos nas cozinhas das unidades de alimentação e nutrição dos hospitais de Brasília-DF. **Dissertação da Pós-Graduação em Nutrição Humana** do Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília, 2006.

SILVA JR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001. 385 p.

SOARES L. S, ALMEIDA RCC, CERQUEIRA ES, CARVALHO JS, NUNES IL. **KNOWLEDGE, Attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci on hands of foodhandlers in the schools of Camaçari, Brazil**. Food Control, 2012.

SOUZA, C. P. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliformes como um dos indicadores de qualidade de alimentos. **Revista APS**, v.9, n.1, p. 83-88, jan./jun. 2006.

SOUZA, S. S.; PELICION I, M. C. F.; PEREIRA, I. M. T. B. A vigilância sanitária de alimentos como instrumento de promoção de saúde. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 113, p. 33-37, 2003.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**, São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

WORLEY A. Nutrition knowledge and food Consumption ;Can nutrition knowledge change food behaviour?Asia pac j clin Nutr . 2002;11 suppl 3: 5579-85.

APÊNDICES

APÊNDICE A. Questionário aplicado aos funcionários da UAN

Nome _____

1º- Sexo: Masculino () Feminino()

2º- Idade:

3º- Qual o seu nível de escolaridade?

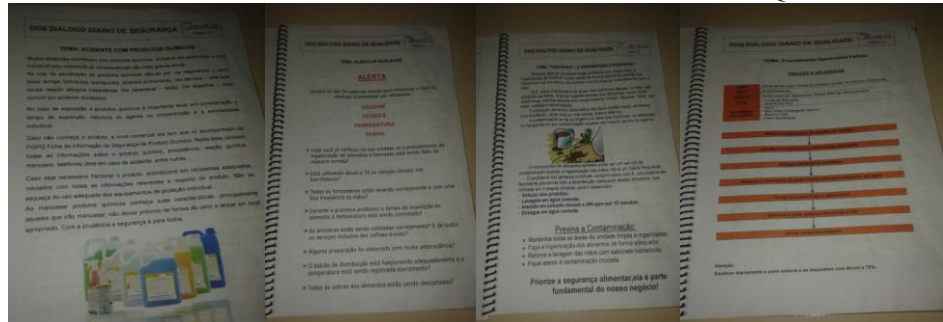
- () Não alfabetizado
- () Ensino fundamental completo
- () Ensino fundamental incompleto
- () Ensino médio completo
- () Ensino médio incompleto
- () Ensino superior completo
- () Ensino superior incompleto

4º- Esse é o seu primeiro emprego? Sim () Não()

5º- Em qual função você atua?

ANEXO

Fotos do Manual de Treinamento Diário “DDSQ”



Fonte: Própria.