



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

**Alexandre Dias Pereira de Barros**

**A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO EM TÉCNICAS DE PRIMEIROS  
SOCORROS PARA DISCENTES EM COZINHAS DIDÁTICAS: o  
Laboratório de Gastronomia da UFRPE**

Recife  
Setembro/2023

ALEXANDRE DIAS PEREIRA DE BARROS

**A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO EM TÉCNICAS DE PRIMEIROS  
SOCORROS PARA DISCENTES EM COZINHAS DIDÁTICAS: o  
Laboratório de Gastronomia da UFRPE**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado 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.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calabria

Recife  
Setembro / 2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

B277i Barros, Alexandre Dias Pereira  
A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO EM TÉCNICAS DE PRIMEIROS SOCORROS PARA  
DISCENTES EM COZINHAS DIDÁTICAS: o Laboratório de Gastronomia da UFRPE / Alexandre Dias  
Pereira Barros. - 2023.  
44 f.

Orientadora: Ericka Maria de Melo Rocha Calabria.  
Inclui referências e apêndice(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,  
Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2023.

1. Acidentes. 2. Gastronomia. 3. Cozinhas profissionais. I. Calabria, Ericka Maria de Melo Rocha,  
orient. II. Título

---

CDD 641.013

ALEXANDRE DIAS PEREIRA DE BARROS

**A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO EM TÉCNICAS DE PRIMEIROS  
SOCORROS PARA DISCENTES EM COZINHAS DIDÁTICAS: o  
Laboratório de Gastronomia da UFRPE**

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório apresentado 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**

Profa. Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calabria  
(Orientadora/Presidente)

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira  
(Membro Interno)

Profa. Dra. Edenilze Teles Romeiro  
(Membro Interno)

Recife  
Setembro/2023

## **AGRADECIMENTOS**

Venho agradecer à professora Ericka Rocha, minha orientadora, por ter aceitado o desafio de me orientar. Estendo esse agradecimento a todos os professores por estimularem a dar o meu melhor para aprender, assim utilizando o conhecimento em melhoria da sociedade.

Agradeço aos amigos e colegas de turma, os quais me deram suporte durante a jornada acadêmica. Em especial, agradeço a Aaron, por tem me ajudado na formatação da ABNT e no texto, discutindo a melhor forma de escrevê-lo. Aos meus familiares, sobretudo à minha mãe.

Por fim, minha gratidão a toda a comunidade de funcionários da universidade, principalmente aos do Laboratório de Gastronomia, envolvidos na limpeza, manutenção e atendimento aos alunos e professores, por facilitar e sanar as dúvidas e melhorar a vivência na UFRPE.

## RESUMO

Nos cursos de gastronomia, as cozinhas didáticas reúnem algumas condições de risco similares às cozinhas profissionais, sendo o local onde grande parte dos discentes têm o primeiro contato com esse tipo de ambiente laboral. Acidentes como cortes, amputações, queimaduras, choques elétricos ou engasgos são passíveis de acontecer e, nesse caso, deve-se chamar o serviço especializado. Entretanto, antes que este chegue ao local, o conhecimento adequado, dentre os presentes, de técnicas de primeiros socorros, pode mitigar danos à vítima. Este trabalho buscou averiguar a importância do treinamento em técnicas de primeiros socorros para estudantes com aulas práticas em cozinhas didáticas, tendo como estudo de caso o Laboratório de Gastronomia da UFRPE. Para tanto, foi realizada inicialmente uma pesquisa bibliográfica sobre riscos de acidentes em cozinhas profissionais e didáticas e técnicas de primeiros socorros. Foi realizada ainda uma pesquisa de campo envolvendo: formulário de pesquisa de opinião sem identificação do respondentes, em meio digital; levantamento de riscos das cozinhas didáticas do Laboratório de Gastronomia da UFRPE, resultantes da estrutura física, equipamentos e utensílios; medição de distância e tempo de deslocamento para as unidades de atendimento mais próximas. Como resultados, foi observado que a maioria dos respondentes não tem conhecimentos formais sobre primeiros socorros, além de que, se que parte dos participantes adotaria procedimentos recomendados pela literatura, outros realizariam medidas incorretas, o que poderia comprometer o estado da vítima. Boa parte dos participantes informaram já ter sofrido algum acidente em cozinha profissional ou didática e, a grande maioria se mostrou interessada em receber treinamento em primeiros socorros. Na análise do espaço do laboratório, foram listados riscos na estrutura física, equipamentos e utensílios, inerentes a esse espaço, que podem gerar queda, cortes, amputações, choque elétrico, queimadura, dentre outros. A distância para os serviços de saúde mais próximos está entre 3 e 6 km da universidade e, em média, de 6 a 12 minutos, a depender do trânsito. Conclui-se que promover o conhecimento adequado de primeiros socorros para estudantes de gastronomia é uma habilidade relevante para sua vivência nas cozinhas didáticas e nas futuras experiências em cozinhas profissionais.

**Palavras - chave:** Acidentes, Gastronomia, cozinhas profissionais.

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>REVISÃO DA LITERATURA</b>	<b>2</b>
2.1	ACIDENTES DE TRABALHO NAS COZINHAS PROFISSIONAIS	2
2.2	NORMAS REGULAMENTADORAS APLICÁVEIS A COZINHAS PROFISSIONAIS	4
2.3	PRIMEIROS SOCORROS	5
<b>3</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>9</b>
4.1	OBJETIVO GERAL	9
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
<b>5</b>	<b>METODOLOGIA</b>	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO</b>	<b>9</b>
6.1	CONHECIMENTOS DOS ALUNOS ACERCA DE PRIMEIROS SOCORROS	11
6.2	RISCOS PROVENIENTES DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA DA UFRPE	18
6.3	DISTÂNCIA PARA A REDE DE ATENDIMENTO E CONDIÇÕES ADICIONAIS DE SOCORRO	25
<b>7</b>	<b>CONCLUSÃO</b>	<b>27</b>
<b>8</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>28</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>29</b>
	<b>APÊNDICE</b>	<b>33</b>



## 1. INTRODUÇÃO

Nos estabelecimentos gastronômicos, a cozinha é um local de grande risco para acidentes, tendo em vista a presença de objetos cortantes, altíssimas temperaturas e maquinário industrial, possibilitando a ocorrência de ameaças constantes para a saúde dos profissionais (De Paula, 2011). De acordo com Lima e Cadete (2017, p.14), trabalhadores das cozinhas profissionais realizam suas atividades em condições extremas, enfrentando jornadas longas e desgastantes de trabalho, expostos ao calor e sob intensa pressão de tempo e qualidade, o que afeta sua saúde física e mental.

Analisando doenças ocupacionais e acidentes de trabalho em trabalhadores de cozinhas profissionais, as pesquisadoras Raquel Aparecida Casarotto e Luciane Frizo Mendes (2003) realizaram uma pesquisa com funcionários de cozinhas de quatro restaurantes universitários e de um hospital pediátrico. Dentre os 199 respondentes do questionário utilizado no estudo, 36 relataram ter sofrido cortes em suas funções na cozinha, 12 sofreram queimaduras e 4 algum tipo de amputação (Casarotto e Mendes, 2003, p. 121).

Dutra (2017, p.20), chama a atenção para os riscos ambientais das cozinhas profissionais, defendendo a necessidade de haver profissionais de segurança do trabalho atuando nesses espaços. Entretanto, segundo o Manual da Fiocruz (2003, p.08), além destes, outras pessoas com os conhecimentos técnicos apropriados podem atuar realizando primeiros socorros (PS) enquanto o serviço especializado não chega.

O perigo de acidentes não é apenas circunscrito ao ambiente da cozinha, e pode ocorrer no salão, dentre os clientes, sendo a ocorrência mais comum o engasgo. É possível encontrar diversas menções a esse tipo de sinistro em veículos da imprensa, como os publicados por Rossi (2021), Nolf (2021), Costa (2022), Pessoa (2022), Cidade Alerta (2022) e Revista Menu (2022).

Nesse sentido, pode-se refletir sobre o preparo das pessoas que atuam em cozinhas profissionais. De acordo com Borba (2015, p. 121), historicamente, a formação desses trabalhadores se iniciava no próprio trabalho, onde aprendiam ao mesmo tempo em que já operavam na prática dos estabelecimentos. A partir de 1999, com o surgimento dos cursos superiores de gastronomia no Brasil, tem sido comum a formação prática dos profissionais do mercado em cozinhas didáticas, que passam a

ser o primeiro contato de grande parte dos trabalhadores em gastronomia que recebem educação formal.

Os profissionais de gastronomia possivelmente precisarão, em suas trajetórias profissionais, lidar com acidentes nas cozinhas profissionais. Em sua formação, entretanto, pode não haver treinamento para enfrentar tais situações. Além disso, na própria graduação, é possível que os discentes venham a vivenciar situações de sinistro que demandem a utilização das técnicas de PS.

Sendo assim, este trabalho visa compreender qual o nível de conhecimento dos estudantes do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco sobre as técnicas de primeiros socorros voltadas a acidentes na cozinha.

## 2. REVISÃO DE LITERATURA

### 2.1 Acidentes de trabalho nas cozinhas profissionais

De acordo com a lei 6367/76, “Art. 2º, acidente do trabalho é aquele que ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a morte, ou perda, ou redução, permanente ou temporária, da capacidade para o trabalho” (Presidência da República, 1976).

Em uma cozinha profissional existem diversos tipos de riscos, como quedas, queimaduras, choques elétricos, cortes e vários outros. O Quadro 1 apresenta uma síntese dos principais tipos de acidentes e suas causas, tal como proposto no site de uma empresa especializada em prevenção de acidentes de trabalho.

**Quadro 1:** Tipos de riscos de acidentes nas cozinhas profissionais

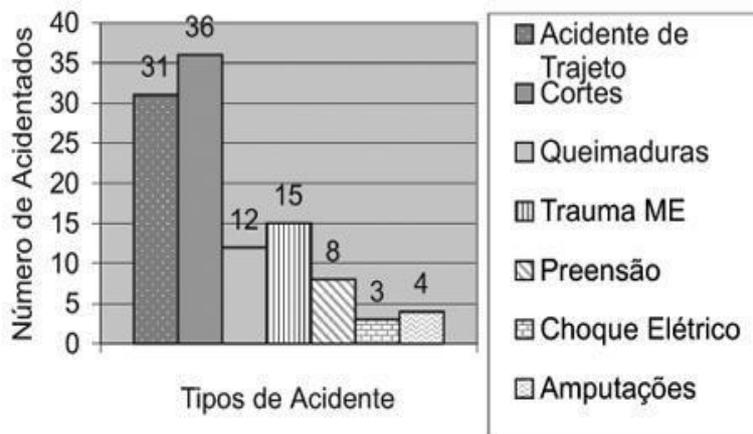
Acidente	Causa
1) Choque Elétrico	Dentro de uma cozinha, os choques elétricos estão por toda parte. O mesmo acontece nas cozinhas industriais e por isso este é um dos riscos mais importantes a se cuidar. Existem muitas máquinas e aparelhos que são movidos a eletricidade e, por isso, é fundamental que não sejam manuseados com as mãos molhadas.
2) Queimaduras	Seja queimaduras por óleos quentes, pelo próprio fogo ou por encostar em superfícies

	quentes, todas são desagradáveis e devem ser evitadas.
3) Cortes e Perfurações	Facas, cortadores e outros tipos de objetos afiados estão sempre presentes na Cozinha Industrial trazendo riscos à saúde dos trabalhadores. Além de causarem cortes e perfurações, ao causarem esses acidentes, acabam por contaminar o alimento que deverá ser descartado
4) Quedas	A grande maioria das Cozinhas Industriais possui piso frio, por questões de higiene, fácil limpeza entre outros. Dessa forma, muitas vezes torna-se úmido e escorregadio devido aos vapores e condensações causados pelo calor do ambiente. Além dos Calçados de Segurança, fundamentais nessas situações, às vezes são necessários a implantação de pisos antiderrapantes.

Fonte: Prometal (2018)

Em sua pesquisa realizada em cozinhas industriais e hospitalares, Casarotto e Mendes (2003) mapearam os tipos de acidentes com maior número de ocorrências, tendo chegado aos seguintes resultados, incluindo outras categorias, tais como trauma, prensão e amputações, conforme pode ser observado na Figura 1.

**Figura 1:** Número e tipos de acidentes de trabalho sofridos pelos trabalhadores de cozinhas industriais



Fonte: Casarotto e Mendes (2003)

Além dos riscos apresentados, outros agentes poderão ser identificados e deverão estar previstos em um Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) para serem eliminados ou atenuados através de medidas de controle de risco, envolvendo o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) (Prometal, 2018). O PPRA é um documento elaborado com o objetivo de estabelecer conhecimento e antecipação dos riscos, permitindo que sejam propostas medidas de prevenção. Além disso, deve consolidar a mensuração dos riscos ambientais apontados, por meio de avaliações ambientais mecanizadas (Dutra, 2017, p.20).

Sobre a importância do PPRA, a autora salienta:

“O PPRA deve ser realizado de modo efetivo em todo o ambiente de trabalho, não podendo servir apenas como um documento para fins de fiscalização, desvirtuando, portanto, os verdadeiros objetivos que as Normas propõem. A sua implantação deve contar com a colaboração e participação de todos os trabalhadores para que o seu verdadeiro objetivo seja alcançado, mantendo as condições ambientais ocupacionais dentro dos limites de tolerância, promovendo o bem estar dos trabalhadores, a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais” (Dutra, 2017, p.20).

## **2.2 Normas regulamentadoras aplicáveis a cozinhas profissionais**

Reconhecendo o perigo iminente de ambientes laborais, o Ministério do Trabalho definiu as normas regulamentadoras (NR) para prevenir ou minimizar os acidentes de trabalho. Nesse âmbito, as cozinhas profissionais são locais onde se podem ver aplicados os parâmetros e determinações das (NR), tendo esse tema sido trabalhado por estudos como os de Paula (2011), Lafetá e Werneck (2017), Dutra (2017), Nicola (2008), dentre outros.

Nesse sentido, cabe destacar algumas das principais NRs que têm alguma relação com o tema.

A NR1 é o documento base para a interpretação das outras regulamentações de Saúde e Segurança do Trabalho, englobando tudo e todos que estão envolvidos com a segurança do trabalho, seja de forma direta ou indireta (Meira, 2022).

A NR6 trata dos equipamentos de proteções individuais, os EPIs, com ênfase no seu caráter individual, garantindo o uso exclusivo de cada profissional. Lafetá e Werneck (2017) salientam, entretanto que, “ao ser utilizado em uma situação de risco, a proteção individual não poderá ter seu efeito anulado por Equipamentos de Proteção Coletiva” (Lafetá & Werneck, 2017).

A maioria dos acidentes na cozinha são de natureza mecânica, a exemplo dos cortes, que podem resultar de fatores como distração ao manusear objetos cortantes, acondicionamento incorreto de utensílios, entre outros. A utilização adequada do EPI é um dos principais mecanismos para prevenir essas ocorrências (Da Costa 2011 p 24).

A NR9 trata dos riscos ambientais, classificando-os em químicos, físicos e biológicos. Além disso,

“A norma regulamentadora NR9 é responsável pelo Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, também conhecida como PPRA. Originalmente editada pela Portaria MTb nº 3.214, de 08 de junho de 1978, sob o título “Riscos Ambientais”, a norma serve para assegurar a saúde física e mental dos trabalhadores.” (Windtec, 2021)

A NR12 trata dos possíveis acidentes causados por equipamentos, definindo “referências técnicas, princípios fundamentais e medidas de proteção para resguardar a saúde e a integridade física dos trabalhadores” (Sesi, 2022). A NR17 estabelece os parâmetros para adaptar as condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, com o objetivo de promover conforto, segurança e desempenho (De Paula, 2011, p.23).

As normas, se seguidas adequadamente, podem trazer menores riscos para os usuários de cozinhas profissionais. Entretanto, ainda assim, acidentes acontecem, necessitando de atendimento emergencial quando implicam em vítimas e riscos à sua integridade física.

## **2.2 Primeiros socorros**

Segundo a Fundação Oswaldo Cruz pode-se definir primeiros socorros como os “cuidados imediatos que devem ser prestados rapidamente a uma pessoa, vítima

de acidentes ou de mal súbito, cujo estado físico põe em perigo a sua vida, com o fim de manter as funções vitais e evitar o agravamento de suas condições, aplicando medidas e procedimentos até a chegada de assistência” (FIOCRUZ, 2003, p.8).

Ainda segundo a Fiocruz qualquer pessoa treinada pode aplicar essas técnicas até a chegada do serviço especializado, como médicos, socorristas e enfermeiros, ou no serviço especializado, como postos de saúde, unidades de pronto atendimento e hospitais FIOCRUZ, 2003, p.8).

Nesse sentido, Castro, Cordeiro e Andrade (2019), ressaltam a importância de saber as técnicas de primeiros socorros para salvar vidas e evitar danos ainda maiores. Porém tal conhecimento é acompanhado de responsabilidade, tendo em vista que não prestar ou providenciar socorro à vítima, pode implicar em crime de omissão de socorro. Os autores salientam ainda que a omissão de socorro e o atendimento inadequado nos primeiros socorros estão dentre os principais motivos de mortes e danos irreversíveis para as vítimas.

E, nesse contexto,

“Professores e funcionários que atuam em ambiente escolar devem receber cursos e treinamentos para o enfrentamento de situações que necessitem de cuidados imediatos, visto que é nesse ambiente que crianças e jovens passam a maior parte do dia e estão suscetíveis a sofrerem diversos acidentes, sejam eles em atividades esportivas ou até mesmo na própria sala de aula (SÓNMEZ et. al. 2014; MARTÍN, 2015) apud (Castro, Cordeiro, & Andrade, 2019, p.225).

Portanto, se é aconselhável o treinamento em primeiros socorros para cenários corriqueiros do dia a dia, podemos compreender como esses conhecimentos são especialmente necessários em cozinhas profissionais onde se dá a interação de diversos riscos.

Por fim, pode-se refletir ainda sobre a condição das cozinhas didáticas como ambientes educacionais que, em paralelo, replicam algumas condições encontradas em cozinhas profissionais. Configuram-se como local de aprendizagem de técnicas, práticas e comportamentos que serão utilizadas na vida profissional, nos futuros desafios.

### 3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio foi realizado no Laboratório de Gastronomia da UFRPE, localizado no endereço: na rua Dom Manuel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos - CEP: 52171-900 - Recife/PE.

O curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) foi criado em 2004. No ano de 2012, foi inaugurado o laboratório onde se localizam as cozinhas didáticas para suprir o curso do espaço e demais condições necessárias à realização das aulas práticas (UFRPE, 2022) (Figura 2). Oferecendo usualmente 60 vagas anuais, em duas entradas, e.

No Laboratório de Gastronomia, acontecem as atividades de ensino, pesquisa e extensão relacionadas ao curso. Podem, nesse sentido, ser citadas as aulas práticas de diversas disciplinas, tais como Habilidades e Técnicas Culinária I e II, Cozinhas Clássica, Europeia, Brasileira, Típica de Pernambuco, Doçaria e Confeitaria, Panificação, dentre outras. Dentre as atividades de extensão, destacam-se cursos e palestras que são oferecidas para a comunidade. Por fim, pesquisas que demandam desenvolvimento de produtos e análise sensorial ocorrem continuamente no edifício.

**Figura 2:** Vista externa do Laboratório de Gastronomia da UFRPE



Fonte: Autoria própria

O espaço conta com funcionários terceirizados que são responsáveis pela limpeza, organização das salas e dos insumos, recepção dos alunos, dentre outros. No momento, há um técnico de laboratório para ajudar na coordenação do edifício, que é de responsabilidade de um dos professores do curso.

O edifício contém uma recepção principal e uma de serviço, na recepção de serviços ocorrem os recebimentos dos insumos, um setor de armazenamento, e na recepção principal e a entrada de estudantes, tem também: uma sala de análise sensorial, uma cozinha-show, uma sala de bar e restaurante, duas cozinhas didáticas, uma cozinha didática de panificação e confeitaria, dois vestiários e sanitários divididos por sexo, uma sala dos professores.

Quanto aos equipamentos e ao mobiliário fixo, as cozinhas didáticas 1 e 2 são compostas de: três bancadas de inox, três fogões de 6 bocas, uma geladeira, duas coifas, um ar-condicionado e balcões de granito com quatro cubas. A cozinha de panificação e confeitaria contém: um fogão de 4 bocas, uma geladeira, 3 bancadas de inox, um forno de lastro, um balcão de granito com quatro pias, 2 cilindros de massa elétrico, 1 modeladora de massa, 6 batedeiras sendo 3 industrial e 3 domésticas.

Todas as cozinhas didáticas possuem piso em cerâmica branca antiderrapante e paredes revestidas em cerâmica lisa branca, sendo o teto composto pela própria laje com pintura em tinta látex branca. As salas possuem iluminação natural provida por janelas amplas e iluminação artificial, por meio de luminárias duplas de lâmpadas fluorescentes de 120W, resultando em espaços claros. Aparelhos de ar condicionado climatizam o ambiente, de modo a promover o conforto ambiental térmico.

As características mencionadas acima podem ser vistas nas figuras 3, 4 e 5.

**Figura 3: Cozinha didática 1**



Fonte: Autoria própria

**Figura 4: Cozinha didática 2**



Fonte: Autoria própria

**Figura 5: Sala de panificação e confeitaria**



Fonte: Autoria própria

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1. Objetivo Geral**

Avaliar a importância das técnicas de primeiros socorros em cozinhas didáticas, tendo como estudo de caso o Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE

#### **4.2. Objetivos Específicos**

- Medir o conhecimento dos estudantes do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE com relação as técnicas de primeiros socorros.
- Avaliar os principais aspectos de riscos referentes aos espaços e equipamentos das cozinhas didáticas do Laboratório de Gastronomia da UFRPE.
- Avaliar a distância no caso de remoção do laboratório para os postos de atendimento médico de urgência mais próximos ao laboratório.

#### **5. METODOLOGIA**

O trabalho foi realizado inicialmente por meio de pesquisa bibliográfica em meio virtual, envolvendo artigos, sites, manuais de primeiros socorros, leis e matérias jornalísticas, acerca dos temas referentes primeiros socorros e acidente de trabalho em cozinhas didáticas e profissionais. Com relação às cozinhas didáticas não foram identificados outros trabalhos acadêmicos, porém, como há já uma produção de conhecimento voltada às cozinhas profissionais ou industriais, no âmbito da segurança do trabalho, esta terminou sendo a principal fonte de consulta. Além disso, foram examinados manuais de instituições de referência como a Fundação Osvaldo Cruz e o Corpo de Bombeiros.

No momento seguinte, foi conduzida a pesquisa de campo, envolvendo pesquisa de opinião, análise dos riscos do laboratório e mapeamento das unidades de atendimento mais próximas.

A pesquisa de opinião sem identificação de respondente foi realizada por meio de formulário online, incluindo coleta de dados socioeconômicos e medição de conhecimentos dos respondentes sobre as técnicas de primeiros socorros, bem como a receptividade em receber o treinamento na área (Apêndice 1). Os participantes foram discentes do Curso de Bacharelado em Gastronomia que já tivessem realizado aulas práticas nas cozinhas didáticas do laboratório. Em 21 dias, nos quais o formulário esteve aberto para respostas, foram obtidas 38 respostas, dentre um total de 218 discentes com matrículas ativas, considerando ainda que desse total, aproximadamente 180 já realizaram algum tipo de aula prática. Sendo assim, o

percentual de participação equivale a aproximadamente 21% dos discentes aptos a colaborar com a pesquisa.

Para a análise dos riscos, foi elaborado um checklist com base nas normas regulamentadora número 6, 9 e 12, compreendendo estrutura física, equipamentos e utensílios. Por fim, foi utilizada a base cartográfica georreferenciada do aplicativo Google Maps para visualizar os centros de atendimento de saúde próximos ao campus da UFRPE, aos quais se podem levar eventuais acidentados, verificando-se o tempo de deslocamento e a distância.

## **6. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

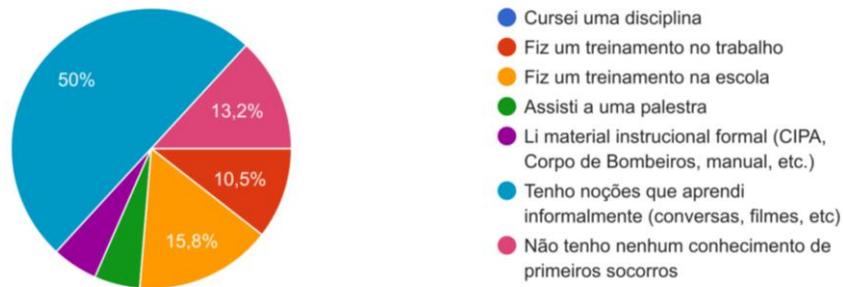
### **6.1 Conhecimentos dos alunos acerca de primeiros socorros**

Foi realizada uma breve caracterização socioeconômica dos estudantes, para melhor compreensão da amostra. A maioria (63,2%) está na faixa etária entre 19 e 25 anos, enquanto 18,4% está entre 26 e 33 anos, e 13,2% têm acima de 34 anos, e por último, 5,3% até 18 anos. Ademais, a maioria se identifica como do gênero feminino (78,9%) e 21,1% do gênero masculino. Com relação à renda, 42,1% ganham até 1 salário-mínimo, 23,7% não possui renda, 15,8% ganham entre 1 e 3 salários, 13,2% entre 3 e 6 salários e 5,3% acima de 6 salários. Com relação à escolaridade, 21,1% já possui formação de nível superior, nas áreas como nutrição, administração e terapia ocupacional.

Na análise das noções sobre os primeiros socorros foi possível notar que apenas 5,3% dos participantes afirmaram ter conhecimento sobre o tema por meio de fontes oficiais e confiáveis como: apostila de bombeiros, comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), entre outros (Figura 6). Observando esses resultados, salienta-se que mais de 63,2% não tem informações ou treinamento fidedigno nas técnicas de primeiros socorros.

Rosa, Bergamo e Dorini (2001, p.15), apontam para os riscos de um atendimento inadequado, oriundo de informações equivocadas, advertindo que “a vontade de ajudar e a pressa em prestar assistência, sem o adequado conhecimento, podem agravar ao invés de minimizar o sofrimento e as lesões sofridas por quem necessita de primeiro atendimento”.

**Figura 6: Treinamento e conhecimento em primeiros socorros (n=38)**

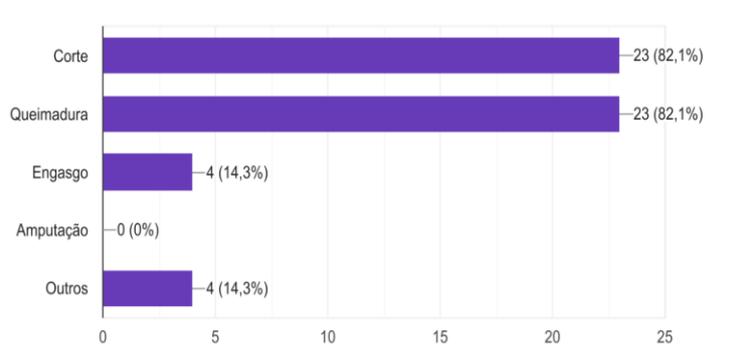


Fonte: Autoria própria com dados do Google Forms

Com relação à experiência de trabalho ou estágio dos participantes em cozinhas profissionais, 68,4% dos discentes participantes afirmaram já ter alguma vivência. Em paralelo, 73,7% haviam sofrido algum tipo de acidente em cozinhas didáticas ou profissionais, sendo as ocorrências corte, queimaduras e engasgo, além de outros, que não foram especificados.

Cortes e queimaduras caracterizam-se como acidentes decorrem do uso contínuo ou inadequado de utensílios e equipamentos. De acordo com Nicola (2008, p.41), esses tipos de acidentes em geral resultam de “falhas em atender procedimentos de segurança específicos, que podem ser ocasionadas por estresse, desatenção ou mesmo excesso de confiança em uma ação rotineira”.

**Figura 7: Acidentes sofridos pelos discentes em ambientes profissionais (n=38)**

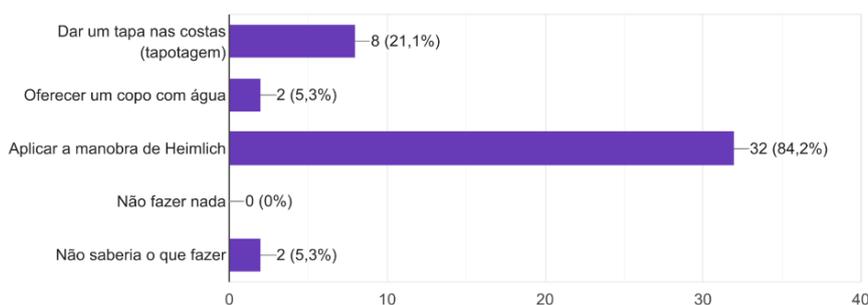


Fonte: Autoria própria com dados do Google Forms

No que concerne aos conhecimentos específicos sobre a técnica apropriada a ser aplicada em cada tipo de intercorrência, foi possível verificar o conhecimento dos respondentes sobre primeiros socorros, cotejando os resultados com os procedimentos propostos no *Manual de primeiros socorros para leigos* produzido pelo Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) de São Paulo (Lopes, 2022). É importante notar que o guia orienta como primeira ação chamar o serviço de socorro especializado, indicando as ações que devem ser realizadas enquanto se aguarda a chegada deste.

Quando indagado no formulário o que se fazer em caso de engasgo, 84,7% dos participantes escolheram, dentre as opções disponíveis, aplicar a manobra de Heimlich, ao passo que 21,1% dar um tapa nas costas, 5,3% ofereceriam um copo de água, sendo este o mesmo percentual de discentes que afirmaram não saber o que fazer (Figura 8).

**Figura 8: Como proceder em caso de engasgo**



Fonte: Autoria própria com dados do Google Forms

Orienta-se a aplicação da manobra de Heimlich (Figura 9), cujos procedimentos envolvem primeiramente postar-se por trás da vítima, posicionando a mão dominante em forma de punho, com o polegar no seu abdômen, envolvido pela outra mão. Em seguida realiza-se a manobra pressionando as mãos para dentro do abdômen, e no mesmo movimento, para cima, no que se assemelha à letra 'J', até perceber que o socorrido voltou a respirar (Lopes, 2022 p.20).

**Figura 9 – Manobra de Heimlich**



Fonte: <https://guiaparadocentes.blogspot.com/p/maniobra-de-heimlich.html>

A manobra contempla uma variação para gestantes onde a compressão é feita no tórax acima da barriga onde se encontra o feto (LOPES, 2022 p.20 - 21), e situações em que a vítima já esteja desmaiada. Se for esse o caso, deve-se começar a compressão cárdio torácica, que se realiza com o paciente com as costas deitadas em uma superfície lisa e rígida que aguarde o peso e a força da manobra, que consiste em aplicações sequenciadas de trinta compressões no tórax.

“coloque as mãos entrelaçadas sobre o tórax da vítima e comprima com 5 cm de profundidade, deixando o tórax retornar. Abra a boca da vítima e veja se consegue ver o corpo estranho. Tente remover o corpo estranho com os dedos em pinça<sup>1</sup>” (Lopes, 2022 p.20 - 21).

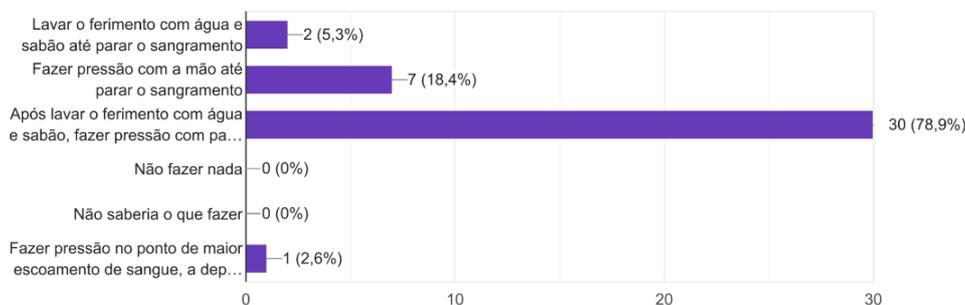
<sup>1</sup> Apenas se ele estiver visível e solto.

É interessante notar que no formulário foram colocadas opções que são desaconselháveis de serem realizadas, e que, entretanto, foram a opção de alguns participantes, como se pode ver na figura 8. São estas:

“1. Não dê água para a vítima beber; 2. Não sacuda a vítima, 3. Não bata nas costas, 4. Não provoque vômito; 5. Não coloque nada na boca da vítima; 6. Não tente retirar o objeto da boca, ele tem que ser expelido” (Lopes, 2022, p. 22).

A próxima pergunta analisou o conhecimento da ação adequada a se fazer no caso de corte com sangramento contínuo. A maior parte dos respondentes (78,9%) optaria por lavar o ferimento com água e sabão e fazer pressão com panos limpos até parar o sangramento (Figura 10).

**Figura 10: Como proceder em caso de corte profundo com sangramento contínuo**

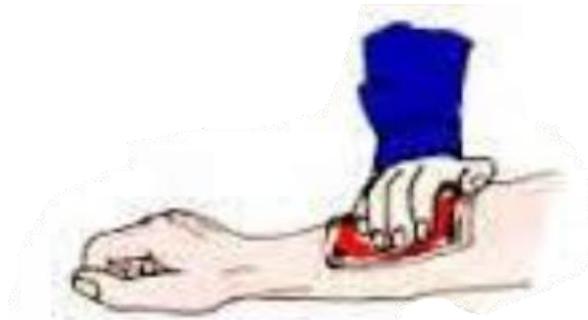


Fonte: Autoria própria com dados do Google Forms

As orientações para esse caso envolvem proteger as mãos com luvas de látex, vinil, plásticos entre outros, cobrir o local com um pano limpo e o comprimir (Figura 11) (Lopes, 2022, p.45). Caso o primeiro pano encharque de sangue, a orientação é cobrir com outro pano limpo e comprimir novamente, e enfaixar. Caso a ação não seja suficiente para obter sucesso, deve-se realizar um torniquete (Figura 12) (Lopes, 2022, p.47). Essa técnica é realizada com auxílio de uma faixa ou tira de pano aplicada um

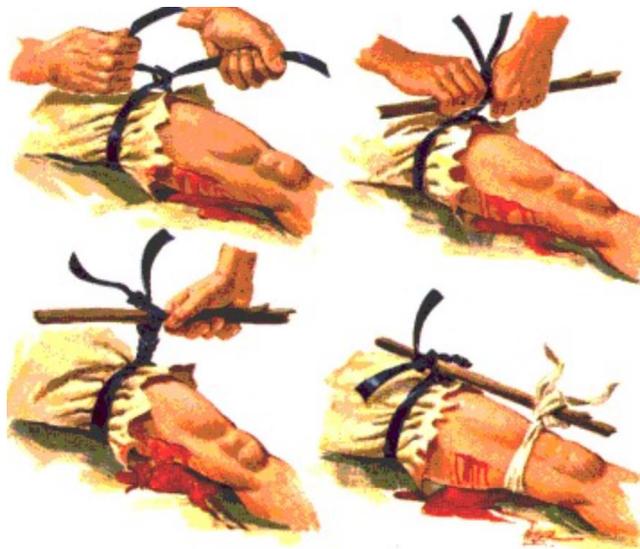
pouco acima do local de sangramento que deve ser torcida até cortar a circulação sanguínea, de modo a cessar o sangramento (Lopes, 2022, p.47 - 48).

**Figura 11: Controlando um sangramento**



Fonte: <http://www.ufrj.br/institutos/it/de/acidentes/ferim.htm>

**Figura 12: Torniquete**



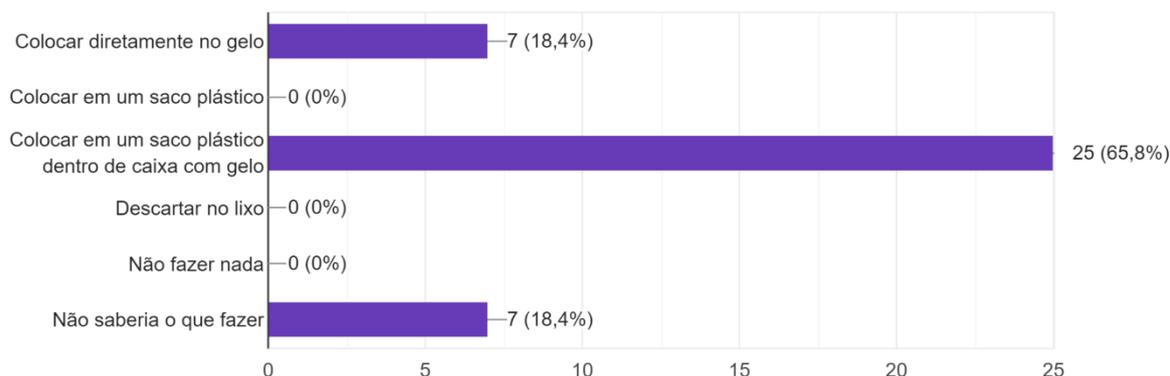
Fonte: <http://www.ufrj.br/institutos/it/de/acidentes/ferim.htm>

Nesse caso a maioria dos participantes da pesquisa erraram a técnica, pois não se lava o ferimento, só o comprime, ressaltando que os demais procedimentos devem ser realizados pelo serviço especializado.

Em situação de amputação de uma parte do corpo, 65,8% dos participantes escolheriam colocar a parte separada em um saco plástico e posteriormente no gelo,

enquanto que 18,4% colocariam diretamente no gelo. Destaca-se o número de pessoas que, nesse caso, admitem que não saberiam o que fazer (18,4%), denotando a especificidade da situação (Figura 13).

**Figura 13: Como agir em caso de amputação**



Fonte: Autoria própria com dados do Google Forms

Casos de amputação demandam um tratamento detalhado:

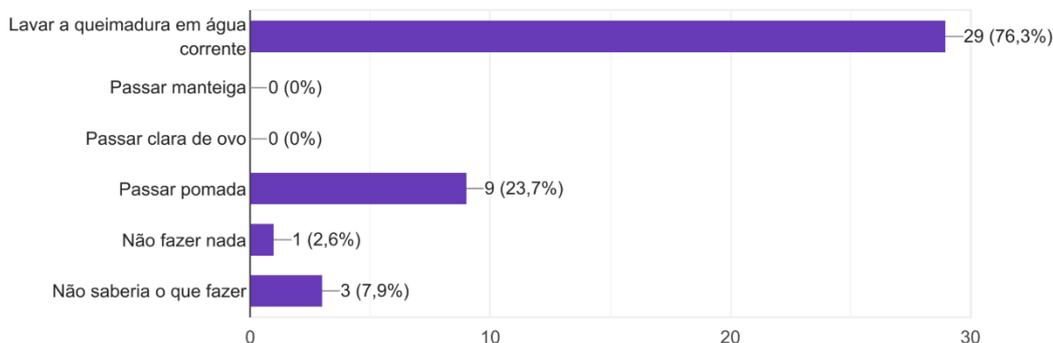
1. Controle da hemorragia, 2.—Cuidados com o segmento amputado: a) Limpeza com solução salina, sem imersão em líquido, b) Envolvê-lo em gaze estéril, seca ou compressa limpa, c) Cobrir a área ferida com compressa úmida em solução salina, d) Proteger o membro amputado com dois sacos plásticos, e) Colocar o saco plástico em recipiente de isopor com gelo ou água gelada, f) Jamais colocar a extremidade em contato direto com o gelo. (FIOCRUZ, 2003, p125)

Embora não tenha sido medido o conhecimento completo do procedimento, pode-se perceber que maioria dos respondentes tem uma noção do que fazer, restando, contudo, uma parcela que necessita de orientação.

Quanto às queimaduras a maior parte dos participantes marcou a opção de lavar a queimadura com água corrente com a frequência de 76,3%, porém 22,7% passaria uma pomada (Figura 14).

Segundo Lopes (2022, p.53-54), em caso de queimadura, o correto é resfriar área afetada com água corrente por aproximadamente 10 minutos. Já, o que não se deve fazer, é perfurar as bolhas, passar algo nas lesões, usar gelo ou resfriar demais o local. Sendo assim, seria desaconselhável a ação de passar uma pomada, que seria adotada por boa parte da amostra.

**Figura 14: Como agir em caso de queimaduras**



Fonte: Autoria própria com dados do Google Forms

Fechando o formulário, foi indagado o interesse em ter formação em primeiros socorros, sendo obtida uma resposta positiva por parte 94,7% dos estudantes. O resultado aponta para uma alta possibilidade de adesão na condução de ações formativas sobre o tema e traz indícios do reconhecimento dos participantes sobre a importância dessa habilidade em suas vidas profissionais.

## **6.2 Riscos provenientes de instalações, equipamentos e utensílios no Laboratório de Gastronomia da UFRPE**

De Paula (2011, p.13) aponta que além dos riscos físicos, químicos e biológicos definidos na NR9 ou dos riscos ergonômicos definidos na NR17, outros fatores podem implicar em comprometimento para a segurança dos usuários de instalações para a produção de alimentos. Sendo assim, lista os riscos mecânicos,

“considerados os equipamentos, dispositivos, ferramentas, produtos, instalações, proteções e outras situações de risco que possam contribuir para a ocorrência de acidentes durante a execução do trabalho devido ao uso, disposição ou construção incorreta”.

Admite-se que a maioria dos itens em uma cozinha pode levar a acidentes, sobretudo cortes, gerados pelas facas, liquidificadores, batedeiras, entre outros (Costa, 2011, p.22) e queimaduras ocasionadas pelos utensílios aquecidos, como formas, panelas ou chamas do fogão (Prometal, 2018). Entretanto, devem ser

considerados também possibilidades de quedas, principalmente devido a piso escorregadio, choque elétricos ou mesmo esmagamentos decorrentes de equipamentos defeituosos ou do seu uso sem os EPIs adequados, dentre outros<sup>2</sup>.

Para investigar os tipos de riscos de acidentes que as estruturas, os utensílios e equipamentos podem ocasionar, foi elaborado um checklist, identificando, detalhando e atribuindo localizações dentre os ambientes que compõem o Laboratório de Gastronomia da UFRPE, cuja síntese pode ser vista no Quadro 2.

**Quadro 2: Checklist de levantamento dos principais riscos das instalações, equipamentos e utensílios do Laboratório de Gastronomia da UFRPE**

Itens	Tipo de Acidente	Cozinha Didática
<b>Estrutura</b>		
Piso Figuras 3 e 4	queda	1, 2, panificação, cozinha show
<b>Equipamento/maquinário</b>		
Fogão Figuras 3 e 4	queimadura	1, 2, panificação
Forno Figuras 15 e 16	queimadura, choque elétrico	1, 2, panificação
Cilindro laminador Figuras 17 e 18	amputação por esmagamento, choque elétrico	Panificação
Modeladora de massa para pão Figura 19	amputação por esmagamento, choque elétrico	Panificação
Batedeira Figuras 20 e 21	corte, amputação, choque elétrico	1, 2, panificação
Liquidificador Figura 22	corte, amputação, choque elétrico	1, 2
Fatiador de frios Figura 23	corte, amputação, choque elétrico	
<b>Utensílios</b>		
Faca e cutelos Figura 24	corte, amputação	1, 2, panificação
Garfo Figura 25	perfuração	1, 2, panificação
Louças Figura 26	corte	1, 2, panificação
Panelas Figura 27	queimaduras	1, 2, panificação
Formas para forno Figura 28	queimaduras	1, 2, panificação

Fonte: Autoria própria com base nas NR 9 e NR 12

<sup>2</sup> O risco de choque elétrico é reduzido considerando que a rede elétrica do laboratório é provida de aterramento e o uso de sapatos de borracha obrigatório nas aulas. Além disso, os equipamentos usualmente possuem proteção para o manuseio, reduzindo o risco.

**Figura 15: Forno de pizza**



Fonte: Autoria própria

**Figura 16: Forno elétrico**



Fonte: Autoria própria

**Figura 17: Cilindro laminador**



Fonte: Aatoria própria

**Figura 18: Cilindro laminador**



Fonte: Aatoria própria

**Figura 19: modeladora de massa para pães**



Fonte: Aatoria própria

**Figura 20: (a) bateadeira industrial**



Fonte: Autoria própria

**Figura 21: Acessórios da bateadeira industrial**



Fonte: Autoria própria

**Figura 22: Liquidificador**



Fonte: Autoria própria

**Figura 23: Fatiador de frios**



Fonte: Aatoria própria

**Figura 24: Garfo**



Fonte: Aatoria própria

**Figura 25: Faca**



Fonte: Aatoria própria

**Figura 26: Louças**



Fonte: Autoria própria

**Figura 27: Panelas**



Fonte: Autoria própria

**Figura 28: Formas**



Fonte: Autoria própria

### 6.3 Distâncias para a rede de atendimento e condições adicionais de socorro

Em caso de solicitação de serviço médico emergencial na UFRPE, é orientado o acionamento telefônico do serviço especializado do SAMU (192) ou do Corpo de Bombeiros (193) para que estes efetuem o atendimento ou façam a remoção para pontos da rede atendimento médico-hospitalar público mais próximos. Porém, o tempo de chegada desse atendimento não pode ser previsto.

Matéria da TV Globo (Giacomi, Santos e Alan, 2019), com dados de cinco capitais brasileiras, detectou que o tempo médio de chegada do Samu varia de 15 a 38 minutos, sendo que de acordo com a Associação Brasileira de Resgate e Salvamento, o tempo ideal deveria ser de até 10 minutos. Este é mais um fator para ser levado em conta no que concerne ao tempo de atendimento no caso de acidentes graves.

Buscando avaliar o tempo de remoção para os serviços de saúde especializados próximos, e utilizando o aplicativo Google Maps, obteve-se a distância e o tempo estimado de deslocamento entre cada um deles e o Laboratório de Gastronomia da UFRPE. A análise apontou para a Unidade de Pronto Atendimento (UPA) da Caxangá e a Policlínica e Maternidade Barros Lima como as melhores opções de atendimento em relação à distância.

Mesmo estando próximos ao laboratório, respectivamente 2,9 km e 5,6 km, o tempo para percorrer essas distâncias pode variar em função do trânsito. O Google Maps avalia que o tempo estimado para chegar na UPA da Caxangá é 6 minutos e para policlínica 12 minutos, resultados que foram sistematizados na Tabela 1.

**Tabela 1**

**Distância do Laboratório de Gastronomia da UFRPE para os pontos de atendimento médico mais próximos**

Unidade de Saúde para Pronto Atendimento	Tempo estimado de deslocamento	Distância em Km
UPA da Caxanga	6 mim	2,9
Policlínica e Maternidade Professor Barros Lima	12 mim	5,6

Fonte: tabela produção própria

Cabe ainda notar que no dia a dia, ocorrem acidentes de baixa gravidade, conforme informado pelas funcionárias terceirizadas, que atuam no apoio das cozinhas didáticas. Para isso, é utilizado um kit de primeiros socorros, que atualmente está gasto e com poucos itens, alguns com os recipientes quase vazios (Figura 36).

O Corpo de Bombeiros de Roraima, em matéria ao Jornal Folha BV (2023), indicou que para a composição de um kit deve constar: 2 frascos de Soro Fisiológico a 0,9%, 10 pacotes de compressa de gaze com 10 unidades, 1 rolo de esparadrapo; 10 ataduras de crepom, 1 pacote de algodão 50g, 2 pares de luvas descartáveis, 1 caixa de band-aid e 1 tesoura sem ponta.

**Figura 29:** Kit de primeiros socorros existente no Laboratório de Gastronomia



Fonte: Autoria própria

Destaca-se, por fim, que uma das funcionárias terceirizadas do laboratório é técnica em enfermagem e informou que a empresa pela qual é contratada, possui uma CIPA, a qual costuma prestar treinamento em segurança do trabalho para os colaboradores. Entretanto, formalmente, ela não tem função designada para atuar nesse sentido no laboratório, embora a sua presença pode indicar um potencial no caso da composição de uma rede de treinamento.

## **7. CONCLUSÃO**

Analisando os ambientes das cozinhas didáticas do Laboratório de Gastronomia da UFRPE, foi possível constatar a existência de diversas fontes de riscos de acidentes, provenientes das instalações físicas, dos equipamentos e dos utensílios.

Em caso de acidente, a orientação da UFRPE é acionar o SAMU ou o Corpo de Bombeiros. Embora exista rede de atendimento médico-hospitalar próxima, é necessário aguardar a chegada desse serviço, que dependendo do trânsito, pode levar vários minutos.

Nesse íterim, o conhecimento de primeiros socorros por parte daqueles que estejam no local pode significar maiores possibilidades de sobrevivência. Por outro lado, o socorro prestado de forma inadequada, pelo desejo ou desespero de ajudar numa situação extrema, pode agravar a situação da vítima.

Analisando as respostas de uma amostragem de 38 voluntários dentre um universo de aproximadamente 180 discentes que frequentam as cozinhas didáticas do Laboratório de Gastronomia da UFRPE, foi possível observar a significativa ausência de treinamento nas técnicas de primeiros socorros. Essa lacuna soma-se ao conhecimento superficial destas a partir de meios informais, como filmes, conversas e outras formas, que possivelmente não difundem instruções adequadas de como proceder em casos de acidentes.

Acrescente-se a isso, que um expressivo número dentre os participantes, em sua maioria jovens, já contam com experiências de acidentes em sua carreira profissional e vão prosseguir atuando em cozinhas de restaurantes, nas quais serão submetidos à pressão do tempo e de qualidade.

Conclui-se, desse modo, que o treinamento em primeiros socorros para os discentes de gastronomia tem o potencial de contribuir para a segurança destes, nas cozinhas didáticas nas quais têm suas primeiras experiências com equipamentos profissionais, mas sobretudo, tornando-os mais preparados para o mercado de trabalho, onde estarão ainda mais expostos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho surgiu da inquietação do autor a respeito da ausência de treinamento em primeiros socorros no curso de gastronomia. Pode-se dizer que a criação de uma disciplina ou mesmo uma modificação na disciplina de Segurança do Trabalho já existente na grade curricular do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, para incorporar essas técnicas, com aulas práticas, poderiam enriquecer a formação do egresso dessa instituição de ensino. Cabe notar, que dentre os participantes da pesquisa, a maioria expressiva se mostrou receptiva a esse treinamento.

Esse ponto é corroborado pela literatura e as leis aprovadas a respeito de primeiros socorros, que permitem que qualquer indivíduo que tenha conhecimento ou treinamento técnico em primeiros socorros possa prestar auxílio em caso de acidente e sendo o treinamento dessas técnicas incentivadas nas empresas e indústrias. Sendo assim, porque não difundir para os estudantes de gastronomia, futuros profissionais de cozinhas, ainda mais considerando que as cozinhas didáticas e profissionais são compostas de diversos fatores de risco para ocorrência de acidentes?

Por fim, é importante admitir a dificuldade de encontrar material a respeito de segurança contra acidentes em cozinhas didáticas, tendo a pesquisa se apoiado nos materiais existentes sobre cozinhas profissionais. Sendo assim, espera-se que este trabalho tenha trazido contribuições para o campo e que outros estudos possam ser realizados, trazendo mais informações.

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, G. **Noções básicas de primeiros socorros**. Rio de Janeiro: Universidade federal rural do Rio de Janeiro, 2020.

ARAÚJO, Debora. **Condições de trabalho em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão**. Monografia. (Pós-graduação lato sensu em higiene ocupacional). Curso de pós-graduação lato sensu em higiene ocupacional. Instituto Federal da Paraíba. (Patos 2019)

BORBA, Clarissa. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha**. Tese (Doutorado em Sociologia). Programa de Pós-graduação em Sociologia. Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2015

CASAROTTO, R., MENDES, L. Queixas, doenças ocupacionais e acidentes de trabalho em trabalhadores de cozinhas industriais. **revista brasileira de saúde ocupacional**, 119-126. 2003.

CASSIA. Câmera de segurança flagra momento em que homem engasga com comida e é salvo por dona de restaurante em MG. **G1**. 2022.

Disponível em g1: <<https://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/noticia/2022/09/30/camera-de-seguranca-flagra-momento-em-que-homem-engasga-com-comida-e-e-salvo-por-dona-de-restaurante-em-mg.ghtml>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

CASTRO, J., CORDEIRO, B., ANDRADE, K. O conhecimento e a importância dos primeiros socorros para professores e funcionários em uma instituição de ensino federal do Rio de Janeiro. **Debates em Educação**, 225. Volume 11 2019.

CIDADE ALERTA DF. Policial militar salva colega de farda de engasgo no DF. **R7**. 2022. Disponível em: <<https://noticias.r7.com/brasil/cidade-alerta-df/videos/policial-militar-salva-colega-de-farda-de-engasgo-no-df-21092022>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

COSTA, M. Mulher se engasga em restaurante e é salva por policiais: “Anjos”. **Metrópole**. 2022. Disponível em: <<https://www.metropoles.com/brasil/mulher-se-engasga-em-restaurante-e-e-salva-por-policiais-anjos>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

DE PAULA, Cheila. **Riscos ocupacionais e condições de trabalho em cozinhas industriais**. Monografia. (Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho). Curso de Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre 2011

DUTRA, Taíres. **PPRA – programa de prevenção de riscos ambientais aplicado a cozinha industrial**. monografia. (Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho). Curso de especialização em engenharia de segurança do trabalho. Laboro ensino de excelência. São luiz. 2017.

FIOCRUZ. **Manual de Primeiros Socorros**. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz. 2003.

**FOLHA BV**. Corpo de Bombeiros dá dicas de como montar um kit de primeiros socorros. (07 de janeiro de 2023). **FOLHA BV**. 2023. Disponível em: <<https://www.folhabv.com.br/cotidiano/corpo-de-bombeiros-da-dicas-de-como-montar-um-kit-de-primeiros-socorros/>> Acesso em 25 de setembro de 2023.

GIACOMONI, Roberta; SANTOS, William; Severiano, ALAN. Samu demora mais do que o tempo recomendado para atender casos graves em 5 capitais. **G1**. 2019. Disponível em g1: < <https://g1.globo.com/ciencia-e-saude/noticia/2019/12/26/samu-demora-mais-do-que-o-tempo-recomendado-para-atender-casos-graves-em-5-capitais.ghtml>> Acesso em 28 de setembro de 2023.

LAFETÁ, F., WERNECK, T. NR 6: Descubra tudo sobre os Equipamentos de Proteção Individual!. **Ius Natura**. 2017. Disponível em: <<https://iusnatura.com.br/equipamento-de-protecao-individual/>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

LIMA, Sandro; CADETE, Matilde. Ambiente e condições de saúde física e mental de trabalhadores de cozinhas profissionais: revisão teórica. **Revista caribenhade ciências sociais**. (mayo,2017). Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/caribe/2017/05/saude-fisica-trabalhadores.html>>

LOPES, C. Manual de primeiro socorros para leigos. **Suporte básico de vida**. São Paulo: SAMU-192, 2022.

MESTRE BLOGUEIRO. **Imagem procedimentos para queimadura 2014**. Disponível em <<https://www.oblogdomestre.com.br/2014/03/queimaduras.primeirosocorros.html>> . Acessado em 26 de novembro de 2023

MEIRA, M. NR1: Disposições gerais da norma atualizada. **Ius Natura** . 2022. Disponível em: <<https://iusnatura.com.br/nr1-atualizada/>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

NICOLA, Alessandro. **Desenvolvimento de uma proposta de gestão para a redução de erros não intencionais em cozinhas profissionais, utilizando como base o conceito de ferramentas Poka Yoke**. Dissertação. (Gestão Integrada e Saúde do Trabalho e Meio Ambiente). Mestrado em Gestão Integrada da Saúde do Trabalho e Meio Ambiente. Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro. São Paulo. 2008

NOLF, I. Homem é salvo com manobra de Heimlich em restaurante às margens da BR-116. **NSC Total**. 2021.

Disponível em: <<https://www.nsctotal.com.br/noticias/homem-salva-cliente-manobra-heimlich-restaurant-br-116-veja-video>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.  
PESSOA, M. **NE10**. 2021.

Disponível em: <<https://interior.ne10.uol.com.br/noticias/2021/12/14916542-garcom-e-agente-da-prf-salvam-homem-que-se-engasgou-em-restaurant-veja-video.html>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

PINTO, Eliane et al. Elaboração do mapa de risco para prevenção de acidentes em uma cozinha industrial de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar.  
**Alimentos: ciência, Tecnologia e Meio Ambiente, vol. 2 – N.12** dezembro 2021

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei Nº 6.367, de 19 de outubro de 1976. Dispõe sobre o seguro de acidentes do trabalho a cargo do INPS e dá outras providências. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 1976. Disponível em:  
<[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l6367.htm#:~:text=ao%20empregado%20do m%C3%A9stico.-,Art.,da%20capacidade%20para%20o%20trabalho](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6367.htm#:~:text=ao%20empregado%20do m%C3%A9stico.-,Art.,da%20capacidade%20para%20o%20trabalho)> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.>

PROMETAL. Como os riscos afetam a saúde do trabalhador na cozinha industrial?.  
**Prometal EPIs**. 2018. Disponível em: <<https://prometalepis.com.br/blog/riscos-a-saude-do-trabalhador-na-cozinha-industrial/>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

REVISTA MENU. Criança engasga com e é salva por dono de restaurante. (25 de novembro de 2022). **Revista menu**. 2022. Disponível em:  
<<https://revistamenu.com.br/crianca-engasga-com-pao-e-e-salva-por-dono-de-restaurant-assista/>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

ROSA, Daniela; BÉRGAMO, Nilce; DORINI, Sílvia. **ORGANIZAÇÃO DE PRIMEIROS SOCORROS NA EMPRESA**. Dissertação. (curso de especialização em medicina do trabalho). curso de especialização em medicina do trabalho. universidade federal da santa catarina - UFSC. Blumenau. 2001

ROSSI, M. Homem engasga com comida e desmaia na mesa e é salvo por policiais em restaurante de posto na Regis Bittencourt. **G1**. 2021.  
Disponível em: <<https://g1.globo.com/sp/santos-regiao/noticia/2021/12/01/homem-engasga-com-comida-desmaia-na-mesa-e-e-salvo-por-policiais-em-restaurant-de-posto-na-regis-bittencourt-video.ghtml>> Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

SALUD Y BIENESTAR PARA NIÑOS. **Imagem manobra de Heimlich 2015**.  
Disponível em: < <https://guiaparadocentes.blogspot.com/p/maniobra-de-heimlich.html> > . Acessado em 26 de novembro de 2023

**SESI PARANÁ**. Tudo sobre a NR-12 para adequação de segurança em máquinas e equipamentos. 2023.  
Disponível em: <<https://www.sesipr.org.br/informacoes-sst/nrs/tudo-sobre-a-nr-12>>

para-adequacao-de-seguranca-em-maquinas-e-equipamentos-1-38715-471326.shtml>  
Acesso em 27 de fevereiro de 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO - UFRRJ. **Imagem procedimentos para corte.** Disponível em:  
<http://www.ufrrj.br/institutos/it/de/acidentes/ferim.htm> . Acessado em 26 de novembro de 2023

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO - UFRRJ. **Imagem procedimentos para corte.** Disponível em:  
<http://www.ufrrj.br/institutos/it/de/acidentes/ferim.htm> . Acessado em 26 de novembro de 2023

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO - UFRRJ. **Imagem procedimentos para torniquete.** Disponível em:  
<http://www.ufrrj.br/institutos/it/de/acidentes/ferim.htm> . Acessado em 26 de novembro de 2023

**WINDTEC.** O que é a NR 9: programa de prevenção de riscos ambientais. 2021.  
Disponível em: <<https://www.windtec.ind.br/blog/o-que-e-nr9>> Acesso em 25 de 07 de 2023

TEENFERMAGEM. **Imagem manual de primeiros socorros - emergência traumática - lesões dos tecidos moles: amputação traumática 2016.** Disponível em: < <https://teenfermagem.wixsite.com/tecnicoemenfermagem/single-post/2016/11/28/028-manual-de-primeiros-socorros-emerg%C3%A2ncia-traum%C3%A1tica-les%C3%B5es-dos-tecidos-moles-amput>> . Acessado em 26 de novembro de 2023

## APÊNDICE

### **A importância e conhecimento dos procedimentos de primeiros socorros para discentes do Bacharelado em gastronomia (UFRPE)**

Este formulário refere-se a uma pesquisa para o Relatório de Estágio Supervisionado do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, e visa sondar a opinião de estudantes de gastronomia do Bacharelado em Gastronomia da UFRPE quanto ao seu conhecimento dos procedimentos de primeiro socorros e quanto à disponibilidade em receber treinamento sobre os mesmos.

Dispensado de aprovação na CEPE por se tratar de pesquisa de opinião sem identificação do respondente, conforme artigo 1º da Resolução CNS n.º 510, de 2016.

\* Indica uma pergunta obrigatória

---

#### 1. **Você é discente do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE? \***

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

#### 2. **Qual a sua idade? \***

*Marcar apenas uma oval.*

Até 18 anos

Entre 19 e 25 anos

Entre 26 e 33 anos

Mais de 34 anos

#### 3. **Qual o seu gênero? \***

*Marcar apenas uma oval.*

Feminino

Masculino

Outros

Prefiro não responder

#### 4. **Qual sua média de renda em salários mínimos?**

*Marcar apenas uma oval.*

Até 1

- Maior do que 1 e até 3
- Maior do que 3 e até 6
- Superior a 6
- Não possuo renda

5. Possui outra graduação? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Não
- Sim

6. Caso tenha outra graduação, qual?

7. Tem algum treinamento em primeiro socorros? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Cursei uma disciplina
- Fiz um treinamento no trabalho
- Fiz um treinamento na escola
- Assisti a uma palestra
- Li material instrucional formal (CIPA, Corpo de Bombeiros, manual, etc.) Tenho
- noções que aprendi informalmente (conversas, filmes, etc)
- Não tenho nenhum conhecimento de primeiros socorros

8. Já trabalhou ou estagiou em serviço de alimentação? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Sim
- Não

9. Você já sofreu algum acidente em cozinha profissional ou didática? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Sim
- Não

10. Se sim que tipo?

*Marque todas que se aplicam.*

- Corte
- Queimadura
- Engasgo
- Amputação
- Outros

### **Conhecimentos de procedimentos de primeiros socorros**

Aqui vamos medir o seu conhecimento sobre os procedimentos de primeiros socorros em cozinhas. Lembrando que em caso de acidente, deve-se chamar o serviço especializado para atendimento médico (SAMU - 193) (Corpo de Bombeiros - 192) ou a CIPA da empresa.

#### 11. O que fazer em caso de engasgo \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Dar um tapa nas costas (tapotagem)
- Oferecer um copo com água
- Aplicar a manobra de Heimlich
- Não fazer nada
- Não saberia o que fazer
- Outro: \_\_\_\_\_

#### 12. O que fazer em caso de corte profundo com sangramento contínuo \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Lavar o ferimento com água e sabão até parar o sangramento
- Fazer pressão com a mão até parar o sangramento
- Após lavar o ferimento com água e sabão, fazer pressão com panos limpos até parar o sangramento
- Não fazer nada
- Não saberia o que fazer
- Outro: \_\_\_\_\_

#### 13. Em caso de amputação total ou parcial, o que fazer com o membro amputado \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Colocar diretamente no gelo
- Colocar em um saco plástico
- Colocar em um saco plástico dentro de caixa com gelo
- Descartar no lixo
-

- Não fazer nada
- Não saberia o que fazer
- Outro: \_\_\_\_\_

14. O que fazer em caso de queimadura \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Lavar a queimadura em água corrente
- Passar manteiga
- Passar clara de
- ovo Passar
- pomada Não fazer
- nada
- Não saberia o que fazer
- Outro: \_\_\_\_\_

15. Você gostaria de receber um treinamento em procedimentos de primeiros socorros? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Sim
- Não