

TREINAMENTO COMO INSTRUMENTO PARA CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL DA CIDADE DE PELOTAS/RS

CAVADA, Giovanna da Silva¹; LIMBERGER, Vanessa Regina¹; KATREIN, Marlene²; ALMEIDA, Ângela Teresinha Santiago³

¹Universidade Federal de Pelotas, Curso de Nutrição. ²Instituto Federal Sul-Riograndese, Nutricionista. ³Universidade Federal de Pelotas, Nutricionista.
gc.nutri@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é necessidade básica para qualquer sociedade, pois influencia de forma direta na qualidade de vida dos indivíduos, por ter relação com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde. Portanto, ela deve ser saudável, variada, nutricionalmente equilibrada, agradável ao paladar e segura sob o ponto de vista higiênico-sanitário para, assim, cumprir seu papel (ZANDONADI et al., 2007).

A qualidade do alimento produzido deixou de ser um diferencial do estabelecimento para se tornar fundamental na produção e comercialização alimentícia. Uma das maneiras para que isso ocorra, é a implantação na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) das Boas Práticas (BP), que são normas de procedimentos que visam assegurar um padrão de qualidade reconhecido ao produto final e/ou serviço na área de alimentação (SILVA; SACCOLE; MESQUITA, 2007).

A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que as Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) são, de acordo com o Comitê *World Health Organization*, um dos maiores problemas de saúde no mundo contemporâneo (WHO; 1999)

Fatores como a qualidade da matéria-prima, condições ambientais, características dos equipamentos usados nas preparações e os procedimentos adotados na rotina de higienização são pontos importantes na epidemiologia das DVAs. Entretanto, nenhum destes aspectos supera a importância das técnicas de manipulação e a própria saúde do manipulador (FREITAS et al., 2003). O manipulador de alimentos, através de sua conduta, assume neste contexto particular importância na prevenção das DVAs.

Diante do exposto, justifica-se como uma das maneiras de garantir à inocuidade dos alimentos a realização de programas de capacitação dos manipuladores com treinamentos específicos sobre as etapas da manipulação, que incluem a produção, armazenamento e distribuição dos alimentos (STEFANELLO; LINN; MESQUITA, 2009).

Visando a melhoria dos serviços prestados aos alunos que utilizam o restaurante em estudo, esse trabalho teve como objetivo realizar a capacitação dos funcionários que trabalham na manipulação dos alimentos, assim como o aproveitamento destes, antes e após o treinamento.

2 METODOLOGIA

O treinamento ocorreu durante quatro manhãs do mês de julho de 2011 nas dependências do restaurante em que se desenvolveu o presente estudo, sendo a participação no mesmo opcional.

O treinamento foi realizado pela estagiária de nutrição a pedido da Nutricionista do local.

O curso teve seu conteúdo baseado na legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Centro Estadual de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul, Resolução RDC 216 e Portaria nº 78 respectivamente (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009). Essas legislações norteiam todas as atividades e procedimentos necessários para implantação de Boas Práticas no preparo de refeições.

Como método de ensino, adotou-se a demonstração passo a passo da técnica correta da higienização das mãos e da diluição dos produtos utilizados no referido local para a anti-sepsia das mãos e desinfecção de alimentos, áreas, utensílios e equipamentos. A abordagem teve predomínio de exercícios práticos e ilustração dos conceitos a partir de relatos de experiências anteriores. Para testar a efetividade da abordagem aplicada e a assimilação das informações repassadas, utilizou-se questionários, de igual conteúdo, aplicados antes e ao final do curso, considerando-se como conhecimento adquirido no curso os conteúdos que obtiveram acerto nas questões do pós-teste com desconhecimento no pré-teste.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O restaurante avaliado serve almoço e jantar apenas para os alunos do instituto. O instituto fornece os gêneros alimentícios e os funcionários que preparam as refeições são de uma empresa terceirizada, totalizando oito funcionárias do sexo feminino divididas em uma gerente, duas cozinheiras e cinco auxiliares de cozinha.

Das oito funcionárias que trabalham na Unidade de Alimentação em Nutrição, apenas uma auxiliar de cozinha não compareceu em nenhum dos dias, pois estava de atestado médico, outra auxiliar de preparo não compareceu apenas no primeiro dia do treinamento por motivos pessoais.

No pré-teste observou-se que todos os participantes tiveram em média 80% de acertos no questionário aplicado. Com relação ao pós-teste, os participantes tiveram em médias 90% de acertos, demonstrando um bom aproveitamento pela maioria dos participantes, sendo que todos exceto o participante três tiveram seu número de acertos aumentados (Tabela 1).

Tabela 1: Desempenho das funcionárias do refeitório em avaliação, de conhecimento do curso de treinamento em Boas Práticas.

Participantes	Pré- Teste (% de acertos)	Pós- Teste (% de acertos)
1	90%	100%
2	80%	90%
3	90%	90%
4	70%	80%
5	60%	80%
6	90%	100%
Médias de acertos	80%	90%

Ainda de acordo com a tabela 1, podemos verificar que no presente estudo, em média o aproveitamento ficou em torno de 10%. Em um estudo feito em uma comunidade sem experiência no trabalho com alimentos, Cavada et al. (2010), após aplicarem treinamento em uma comunidade sem experiência no trabalho com alimentos verificaram entre a maioria dos participantes um aproveitamento acima de 54,5%, evidenciando a diferença dos profissionais que já trabalham na área daqueles que não possuem nenhum conhecimento prático. Em estudo realizado na cidade de Santa Maria/RS, com 12 funcionários em uma unidade de alimentação em nutrição, Ghislen; Basso. (2008), depois de realizada a capacitação, observaram através do teste aplicado que 25% obtiveram resultado “Muito Bom”; 42% dos manipuladores obtiveram resultado “Bom”; 8% obtiveram resultado “Regular” e 25% obtiveram resultado “Ruim, esses dados evidenciam a importância deste tipo de treinamento para reciclar os conhecimento dos manipuladores de alimentos.

4 CONCLUSÃO

Diante dos resultados apresentados observou-se que os funcionários tiveram bom aproveitamento, demonstrando um real interesse nos conteúdos ministrados, tendo em vista frequência observada.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL, Resolução – RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004. Regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Brasília: **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, 2004.

CAVADA, G. S.; BRAGA, L. C.; DEMOLINER, F.; PREUSS, E; BUCHWEITZ, M. R. Efetividade do treinamento de manipuladores de alimentos realizado na comunidade próxima ao Campus Universitário Porto-Ufpel. **XIX Congresso de Iniciação Científica. Universidade Federal de Pelotas/RS**. Pelotas/RS, 2010.

FREITAS, J. R.; MUJICA, P. Y. C.; BANDEIRA, E. A.; PEREIRA, F. O; LEITE, V .F. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de preparo de alimentos em um restaurante comercial de Palmas-TO. **Higiene Alimentar**, v.16, n.104/105. São Paulo, Jan/Fev, 2003.

GHISLEN, D. R.; BASSO, C. Educação em saúde a manipuladores de duas unidades de alimentação e nutrição do Município de santa Maria/RS. **Disc. Scientia**. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 9, n. 1, p. 101-108, 2008.

PORTARIA nº 78 do Centro Estadual de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul. Disponível www.saude.rs.gov.br/dados/NORMAS%20COMERCIO%20ALIMENTOS.pdf. Acessado 01 julho de 2011.

SILVA, S. F; SACCOLE, A. L. F; MESQUITA, M. O. Avaliação Das Boas Práticas em Cantina Universitária. **Disc. Scientia**. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 8, p. 151-157, 2007.

STEFANELLO, C. L.; LINN, D. S.; MESQUITA, M. O. Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de Cozinha de uma UAN do noroeste do rio grande do sul. Vivências: **Revista Eletrônica de Extensão da U. R. I.** Vol.5, N° 8, p.93-98, Outubro/2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1999. Disponível em: <http://www.who.int/en/>. Acessado em 20 de Maio de 2011.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; , AKUTSU, R. C.; ARAÚJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Campinas. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, 2007.