

AVALIAÇÃO DOS MANIPULADORES EM RELAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E ELABORAÇÃO DE UM GUIA PRÁTICO EM UMA UAN NA CIDADE DE PATO BRANCO-PRAlana Soeiro Kirchheim¹, Juceli Aleixo Garcia¹, Indiomara Baratto²**RESUMO**

Para atingir um padrão de qualidade e garantir a segurança dos alimentos é de suma importância a implementação das boas práticas de manipulação. O presente estudo foi realizado em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Pato Branco e teve como objetivo a elaboração de um guia prático para manipuladores de alimentos e avaliar o conhecimento dos manipuladores em relação às boas práticas de manipulação de alimentos através da aplicação de duas provas escritas. O trabalho foi desenvolvido em três etapas, a primeira etapa se deu pela aplicação de uma prova escrita sem aviso prévio, possibilitando avaliar o conhecimento dos manipuladores, a segunda etapa se deu pela entrega e leitura em conjunto de um guia prático para manipuladores de alimentos, elaborado e adaptado as necessidades da UAN em que foi realizado o trabalho e a terceira e última etapa se deu pela aplicação da segunda prova, sendo possível avaliá-los após a capacitação. Aplicaram-se ambas as provas para 10 manipuladores de alimentos. Quanto aos resultados, 60% dos manipuladores obtiveram nota acima da média na primeira prova, enquanto na segunda avaliação, depois da entrega do guia esse percentual subiu para 100%. Ressaltando a importância da capacitação e avaliação contínua dos manipuladores de alimentos.

Palavras-chave: Capacitação. Manipuladores de alimentos. Boas práticas de manipulação. Unidade de Alimentação e Nutrição.

ABSTRACT

Evaluation of handlers in relation to good practices in handling foods and the preparation of a practical guide in a UAN in the city of Pato Branco-PR.

To achieve a quality standard and to ensure food safety, the implementation of good handling practices is of the utmost importance. The present study was carried out in a food and nutrition unit in the city of Pato Branco and had as objective to evaluate the knowledge of food handlers in relation to good practices of food handling through the application of two written tests. The work was developed in three stages, the first step was the application of a written test without prior notice, allowing to evaluate the knowledge of the manipulators, the second step was the delivery and reading together of a practical guide for food handlers, prepared and adapted the needs of the UAN in which the work was carried out and the third and last stage was the application of the second test, being possible to evaluate them after the training. Both tests were applied to 10 food handlers. Regarding the results, 60% of the handlers scored above average in the first test, while in the second evaluation, after delivery of the guide this percentage rose to 100%. Emphasizing the importance of training and continuous evaluation of food handlers.

Key words: Training. Food manipulators. Good manipulation practices. Food and nutrition unit.

E-mail das autoras:

alana_soeiro@hotmail.com

juceli.garcia@hotmail.com

indybaratto@yahoo.com.br

Autor para correspondência:

Indiomara Baratto.

Rua Luiz Favretto, número 82.

Bairro Centro, Pato Branco-PR, Brasil.

CEP: 85.505-150.

1 - Faculdade de Pato Branco/FADEP, Pato Branco-PR, Brasil.

2 - Universidade Paranaense-UNIPAR, Francisco Beltrão-PR, Brasil.

INTRODUÇÃO

Os serviços de alimentação coletiva têm aumentado em todo o mundo e, no Brasil, atende a milhões de trabalhadores.

De acordo com a Lei nº 11.346 (Brasil, 2006), a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável.

Para garantir a segurança higiênico-sanitárias dos alimentos em todos os processos de manipulação e, com isso, minimizar o risco de doenças transmitidas por alimentos (DTA), os manipuladores de alimentos necessitam conhecer, entender e aplicar de forma correta as Boas Práticas de Manipulação (BPM).

A Organização Mundial de Saúde (OMS) define DTA como doenças de origem infecciosa ou tóxica causadas pelo consumo de água ou alimento contaminado.

Conforme Sant'Ana (2012), a qualidade das refeições visa à manutenção da saúde, segurança e satisfação dos clientes. A preocupação com a ingestão de alimentos contaminados traz como foco principal a qualidade higiênico-sanitária.

A qualidade sensorial dos alimentos é responsável pela aceitação ou rejeição dos clientes, onde se pode citar sabor, cheiro, aparência, textura e temperatura.

Desta forma, a implantação de sistemas de qualidade e a preservação da higiene são de fundamental importância quando se manipula alimentos.

Entretanto, muitas vezes, ela é negligenciada ou efetuada sob condições inadequadas, favorecendo o desenvolvimento de microrganismos contaminantes.

Segundo Teixeira e colaboradores, (2007), o funcionário admitido para trabalhar em uma UAN geralmente não possui treinamento na área de alimentação e nutrição, sendo assim, o treinamento proporciona informações aos empregados sobre as técnicas dietéticas (de pré-preparo, preparo, cocção, armazenamento e distribuição), evitando desperdícios e melhorando a qualidade das preparações.

Os funcionários que já fazem parte da empresa também precisam de treinamentos e serão avaliados em relação a sua capacidade para o trabalho executado.

Com base em SENAC (2007), a avaliação do desempenho dos funcionários possibilita confrontar o desempenho com os padrões estabelecidos.

O presente estudo teve como objetivo avaliar os manipuladores em relação aos conhecimentos sobre boas práticas de manipulação de alimentos e desenvolver um guia prático para manipuladores de alimentos.

MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo foi desenvolvido em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa da cidade de Pato Branco - PR, durante os meses de setembro e outubro de 2018.

Este estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos da Plataforma Brasil sob o parecer 018821/2016 e foi aprovado pelo Comitê de Ética União do Ensino do Sudoeste do Paraná - UNISEP. Todos os profissionais que participaram da pesquisa assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE).

O trabalho foi desenvolvido em três etapas, a primeira etapa se deu pela aplicação de uma prova escrita aos manipuladores de alimentos da UAN, no próprio local de trabalho, durante o horário de funcionamento, com o objetivo de avaliá-los quanto aos seus conhecimentos sobre boas práticas de manipulação de alimento.

Na segunda etapa foi entregue aos manipuladores um guia prático elaborado pelas autoras do trabalho.

Nesta mesma etapa, realizou-se a leitura do guia prático juntamente com todos os manipuladores, ofertando uma breve capacitação, explicando e esclarecendo dúvidas gerais. A terceira e última etapa do trabalho se deu pela aplicação de outra prova escrita, com o intuito de verificar a eficácia do trabalho.

O guia prático para manipuladores de alimentos foi elaborado de acordo com as normas e leis vigentes para garantir segurança higiênico-sanitárias dos alimentos em todos os processos de manipulação. O guia foi adaptado a rotina que os manipuladores de alimentos possuem na UAN em que foi realizado o trabalho.

Tanto a prova escrita aplicada antes da entrega do guia prático quanto à prova aplicada após a entrega foi formulada com questões que abordavam a rotina dos manipuladores. Ambas as provas possuíam peso 10 (dez).

RESULTADOS

Foram avaliados 10 manipuladores de alimentos, correspondendo a 100% dos funcionários da UAN, todas do sexo feminino.

Os resultados apresentados durante o estudo estão apresentados no Quadro 1.

Quadro 1 - Nota das provas aplicadas durante o estudo.

Manipuladora de alimentos	Nota 1	Nota 2
1	7,9	9,5
2	5,4	9,2
3	10	10
4	7,6	9,5
5	7,9	8,8
6	5,25	9,4
7	3,4	9,4
8	5,6	8,9
9	8,7	10
10	7	10

Fonte: As autoras, 2018.

Anterior a entrega do guia prático para manipuladores de alimentos, apenas 60% (n=6) das manipuladoras apresentaram nota da prova escrita acima da média, ou seja, igual ou superior a 6 pontos. Após a entrega do guia, a breve capacitação e o aviso prévio

da data da próxima prova escrita foi possível observar um acréscimo de 40% de notas acima da média, totalizando 100% de aproveitamento, conforme representado no Figura 1.

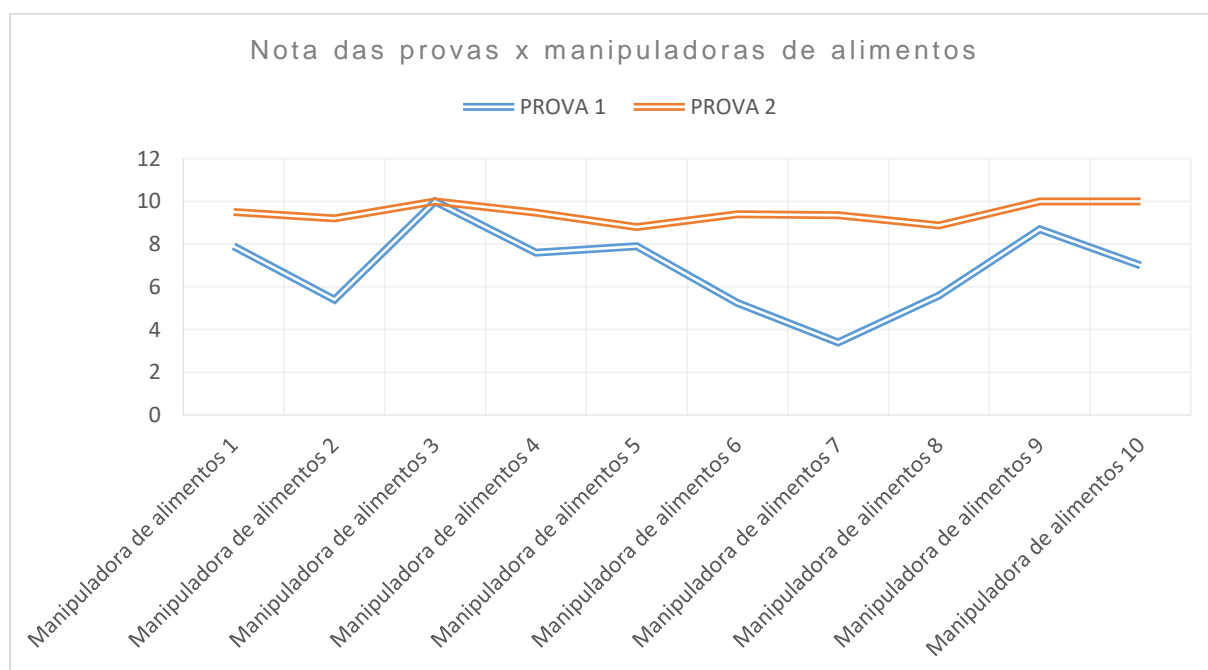


Figura 1 - Nota das provas X manipuladores de alimentos. Fonte: As autoras, 2018.

DISCUSSÃO

Em relação à avaliação do conhecimento das manipuladoras de alimentos, pode-se atribuir as notas abaixo da média na primeira prova devido à mesma ter sido aplicada sem aviso prévio as manipuladoras.

Quando questionadas sobre as notas, relataram não conseguir interpretar as perguntas de forma correta e afirmaram possuir dificuldades de se expressarem através da escrita, tendo em vista, que todas as questões abordadas na prova faziam referência as funções diárias das funcionárias.

Assim sendo, após a entrega do guia prático e marcada a data para aplicação da prova, as manipuladoras tiveram tempo hábil para se prepararem, resultando assim na melhora das notas, como se esperava.

Em um estudo realizado por Stefanello, Linn e Mesquita (2009), quando as participantes foram questionadas sobre a forma pela qual a capacitação sobre Boas Práticas influencia na profissão, foi relatado por uma das participantes que o treinamento agrega valores e conhecimento ao trabalho, para o melhor desempenho profissional. Outra relatou ser uma forma de conhecer melhor a empresa, os colegas e chefes, para um melhor desempenho das tarefas proporcionando o andamento da empresa.

De acordo com Cavalli e Salay (2007), para a segurança alimentar é de extrema relevância a capacitação dirigida aos colaboradores, para operacionalizar sistemas de controle de qualidade.

Pittelkow e Bitello (2014), aplicaram um check list em uma UAN seguindo a RDC nº 216/2004 sendo possível avaliar os manipuladores de alimentos sobre boas práticas. A avaliação ocorreu em duas etapas, antes e após um treinamento para analisar as conformidades e não conformidades de acordo com a legislação utilizada como base.

Nos resultados obtidos antes da realização do treinamento, 61,11% dos itens apresentavam conformidade e após o treinamento esse índice aumentou para 72,22%. Através deste estudo, os autores constataram que, após o treinamento realizado, ocorreram mudanças em nível de comportamento, porém ainda há uma margem a ser trabalhada. Ressaltando assim a importância de capacitações contínuas aos manipuladores.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados observados, pode-se afirmar que a capacitação dos manipuladores de alimentos é de suma importância, devendo ser um processo contínuo e planejado, sobretudo, se torna necessário a fiscalização de um profissional habilitado para que se obtenha êxito nos resultados, tendo em vista que no setor de alimentação nem sempre são contratados profissionais com experiência na função que irão desempenhar, contribuindo para que ignorem os princípios das boas práticas de manipulação por não possuírem conhecimento.

REFERENCIAS

- 1-Brasil. Lei nº 11.346, de 15 de setembro 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.
- 2-Cavalli, S.B.; Salay, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. Rev. Nutr. Vol. 20. Num. 6. 2007. p. 657-667.
- 3-Pittelkow, A.; Bitello, A.R. A higienização de manipuladores de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Revista Destaques Acadêmicos CCBS/UNIVATES. Vol. 6. Num. 3. 2014. p.22-27.
- 4-Sant'ana, H.M.P. Planejamento Físico-Funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro. Rubio. 2012.
- 5-SENAC. Administração na alimentação coletiva. São Paulo. SENAC. 2007.
- 6-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. Vol. 5. Num. 8. 2009. p. 93-98.
- 7-Teixeira, S.; e colaboradores. Administração aplicada às unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo. Atheneu. 2007.

Recebido para publicação em 22/04/2020
Aceito em 11/12/2021