

## **CAPACITAÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL DE ENSINO DA CIDADE DE PELOTAS-RS**

**OLIVEIRA, Pathise Souto<sup>1</sup>; KATREIN, Marlene<sup>2</sup>; LEAL, Cynthia Munhoz dos Anjos<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – curso de Nutrição.

<sup>2</sup>Instituto Federal Sul-Rio-Grandense- Nutricionista.

<sup>3</sup> Universidade Federal de Pelotas- Nutricionista.

pathisesouto@hotmail.com

### **1 INTRODUÇÃO**

A alimentação adequada é uma das condições básicas para promoção e manutenção da saúde, desde que a produção e a manipulação dos alimentos ocorram dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios. O controle inadequado desses padrões é um dos responsáveis pela ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Sendo assim, há necessidade de educação e treinamento adequado dos manipuladores para garantir uma alimentação de qualidade <sup>1</sup>.

As DTA são caracterizadas como ocorrências pontuais na população exposta ao risco, podendo apresentar diferentes quadros clínicos e períodos de incubação, sendo que os casos graves podem evoluir a óbito <sup>2,3</sup>. Os surtos alimentares geralmente se desenvolvem por falhas múltiplas em uma ou mais etapas da produção, incluindo a refrigeração inadequada, contaminação cruzada, higienização incorreta, manipuladores contaminados, preparo do alimento com amplo intervalo antes do consumo, processamento térmico insuficiente (cocção ou reaquecimento), conservação térmica inapropriada e utilização de sobras não conservadas adequadamente<sup>4</sup>.

A fim de minimizar os riscos de contaminação nos alimentos, a resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 regulamenta técnicas de boas práticas (BP) no serviço de alimentação, dispondo de vários critérios para padronização das mesmas<sup>5</sup>. O manual de BP para serviços de alimentação é um documento que deve descrever os requisitos fundamentais das práticas e técnicas higiênico-sanitárias, específicos para cada estabelecimento, subsidiando as etapas operacionais e as

ações da Vigilância Sanitária, estabelecendo critérios de higiene e procedimentos operacionais padronizados (POP's), a fim de prevenir e proteger a saúde do consumidor<sup>5</sup>.

A educação em serviço ou treinamento deve ser um processo contínuo e planejado<sup>6</sup> e esses devem focar técnicas de preparo, armazenamento adequado dos produtos, higiene e segurança alimentar<sup>7</sup>. Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi capacitar os manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), fornecendo conhecimentos técnico-práticos necessários para o desenvolvimento de técnicas de trabalho específicas da área de alimentos.

## **2 METODOLOGIA**

Foi realizada uma capacitação em uma UAN, sendo desenvolvida concomitante às atividades de estágio em Administração em Serviço de Alimentação da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas. As palestras foram ministradas pela estagiária da Faculdade de Nutrição e realizadas nas dependências da instituição, perfazendo um total de quatro horas.

A capacitação abordou aspectos teóricos e de legislação relacionados às BP de manipulação de alimentos, conforme recomendações da RDC nº 216/04 e foi fornecida a oito funcionárias do refeitório, sendo uma gerente, duas cozinheiras, quatro auxiliares de cozinha e uma auxiliar de serviços gerais. Para avaliação dos conhecimentos dos manipuladores foi aplicado o mesmo teste, antes e após a capacitação, baseado na RDC nº 216/04, a fim de avaliar o desempenho e o conhecimento adquirido pelos manipuladores.

## **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os resultados referentes ao pré-teste mostraram que todas as funcionárias obtiveram uma média de 58% de acerto, enquanto que no pós-teste a média de acerto foi de 66%. Pode-se verificar nesse estudo um baixo (7%) aproveitamento de conhecimentos pelas funcionárias capacitadas.

Uma possível explicação para o baixo aproveitamento pode ter sido devido à dificuldade de interpretação das funcionárias em relação ao teste, uma vez, que algumas delas marcaram mais de uma alternativa. Em um estudo semelhante realizado em uma instituição de ensino, alguns autores verificaram que a maioria dos funcionários obteve um aproveitamento de 10% após capacitação e relataram que os funcionários demonstraram interesse e atenção nos conteúdos ministrados<sup>8</sup>.

#### **4 CONCLUSÃO**

A atividade educativa desenvolvida com os manipuladores apresenta aspectos positivos, pois possibilita um momento de reunião formal com todos os membros da equipe da UAN, além de apresentar interesse e atenção de todos os envolvidos na capacitação. O baixo aproveitamento no pós-teste observado no presente estudo sugere a necessidade de outros a fim de para avaliar o desempenho dos manipuladores em relação à capacitação.

#### **5 REFERÊNCIAS**

1. Oliveira AM, Gonçalves MO, Shinohara NKS, Stamford TLM. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. Hig aliment.2003; 17: 12-19.
2. FRANCO, B.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996.
3. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Agentes bacterianos de toxinfecções. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
4. SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em serviços de alimentação. São Paulo. 2005.
5. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. DOU - Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, 16 set. 2004.
6. GÓES, J. A., et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. Revista Higiene Alimentar. v.15, n.82, p.20-22. São Paulo, mar., 2001.

7. FARCHE, L. M. et al. O panorama higiênico-sanitário nas cozinhas das escolas da rede pública de Franca, SP. Revista Higiene Alimentar. v.21, n.154, p.27-29. São Paulo, set., 2007.
8. CAVADA, G.S.; LIMBERGER, V.R.; KATREIN, M.; ALMEIDA, A.T.S. Treinamento como instrumento para capacitação de manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional da cidade de Pelotas/RS. **Congresso de Iniciação Científica - UFPel**. 2011.