



IDENTIFICAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES E APLICAÇÃO DE TREINAMENTOS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

Thaiane da Silva Rios (apresentadora)¹

Franciele A.O. Camara¹

Andressa Damin¹

Viviane Neuza Scheid¹

Ana Claudia Garda¹

Marilei da Silva¹

Sabrinne Luana Colling²

Elis Carolina de Souza Fatel³

Resumo: A alimentação coletiva é representada pelas atividades relacionadas a alimentação e nutrição, no qual são desenvolvidas nas unidades de alimentação e nutrição (UAN). As UANs têm por finalidade o fornecimento de uma alimentação que seja equilibrada tanto do ponto de vista nutricional, como do higiênico sanitário, e que seja adequada ao comensal. Desta forma, para que a UAN consiga se manter em um mercado que é altamente competitivo, esta deve englobar diversos quesitos desde o ambiente físico, conveniência, condições de higiene de instalação e equipamentos disponíveis até mesmo o contato entre colaboradores da UAN e comensais. Para que a UAN mantenha um padrão de qualidade em seus serviços e na segurança de trabalho dos seus colaboradores é essencial a aplicação de treinamentos referentes as boas práticas de manipulação de alimentos e sobre segurança do trabalho. Sendo assim, este trabalho tem como objetivo identificar as principais não conformidades, para aplicação de treinamentos com as colaboradoras. Para identificação das não conformidades utilizou-se um check-list adaptado de Andrade (1978), denominado de “Cuidados Diários Do Profissional De Cozinha” que é dividido, nos seguintes aspectos: da equipe, dos materiais, da higienização dos alimentos e equipamentos, além disso, observou-se diariamente as não conformidades do local. Após identificação das não

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: thaiane_rios2@hotmail.com

² Nutricionista Responsável Técnica, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: sabrinnecolling@hotmail.com

³ Docente do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: elis.fatel@uffs.edu.br

conformidades realizou-se dois treinamentos com duração média de 30 minutos. Como resultados do check-list obteve-se um total de 90,12% de adequação, sendo que 91,67% dos aspectos da equipe, 90% dos aspectos materiais e 88,89% da higienização dos alimentos e equipamentos estavam adequados. Avaliando as principais não conformidades diárias verificou-se que: 23,33% se referiam à não utilização correta de equipamentos de proteção individual (EPIs), 19,17% compreendiam os utensílios e equipamentos, 12,92% à manipulação de alimentos e 9,58% a higienização das mãos. Posteriormente, aplicou-se um treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos através de uma breve explicação sobre a contaminação por meio das dinâmicas da purpurina, da tinta guache e de um miniteatro. O segundo treinamento abordou sobre a utilização de EPIs e sua importância para a saúde das colaboradoras, através de uma breve explanação do assunto e das dinâmicas com histórias onde as colaboradoras deveriam associar os EPIs corretos com o enredo da história, também realizou-se uma dinâmica de mimica. Desta forma, conclui-se que a aplicação de treinamentos é essencial para manter um padrão de qualidade da UAN, bem como promover a segurança dos colaboradores é de suma importância para satisfação do cliente e da equipe. Após os treinamentos observou-se que as colaboradoras passaram a higienizar as mãos corretamente e entre as trocas de funções, a higienização de alimentos passou a ser realizada corretamente, entretanto, as colaboradoras ainda resistem a higienização dos alimentos destinados a decoração. Sendo assim, salienta-se que deve-se promover constantemente mecanismos de motivação, treinamento e monitoramento do trabalho do manipulador, pois sabe-se que a repetição das tarefas e a ausência de estímulos contribuem para uma redução gradativa da eficácia dos treinamentos.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação. Saúde do trabalhador. Manipulação de alimentos.

Categoria: Ensino

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Formato: Oral