

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

RAFAEL DEWES LENZ

**TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA
MANIPULADORES DE UMA EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES DO
MUNICÍPIO DE CASCAVEL – PR**

CASCAVEL - PR

2019

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

RAFAEL DEWES LENZ

**TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA
MANIPULADORES DE UMA EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES DO
MUNICÍPIO DE CASCAVEL – PR**

Trabalho apresentado ao Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição como requisito parcial para obtenção da aprovação semestral no Curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz.

Professora Orientadora: Adriana
Hernandes Martins

CASCAVEL – PR

2019

TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA MANIPULADORES DE UMA EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES DO MUNICÍPIO DE CASCAVEL – PR

RESUMO

A qualidade dos alimentos produzidos em empresas produtoras e fornecedoras de refeições está proporcionalmente relacionada ao grau de capacitação do quadro de funcionários no tocante a boas práticas de produção/fabricação. Para dar condição ao conhecimento dos colaboradores bem como presar pela qualidade do produto que oferece, é necessário que a empresa faça a implantação rotineira de treinamentos e capacitação. Com base nisto, este trabalho teve por objetivo promover treinamento para capacitação de manipuladores de uma empresa fornecedora de refeições do município de Cascavel do estado do Paraná.

Palavras-chave: Treinamentos, qualidade, alimentos, cozinha industrial, refeições.

1. INTRODUÇÃO

Quando falamos em alimentação de qualidade, atribuímos o termo qualidade a atenção aos fatores microbiológicos, sensoriais e nutricionais do alimento. Todas as etapas de processamento de alimentos devem objetivar a saúde do consumidor. (CAMPOS & SOUZA, 2003).

E para que a produção seja realizada com qualidade, cada componente da cadeia de uma UAN deve ser conscientizado sobre sua importância e influência na qualidade do produto final (CAMPOS & SOUZA, 2003).

Se tratando da saúde do consumidor, a segurança é o parâmetro principal de qualidade dos alimentos. Alimento seguro “é aquele que além de apresentar as propriedades nutricionais esperadas pelo consumidor, não lhe causa danos à saúde, não lhe tira o prazer que o alimento deve lhe oferecer, não lhe rouba a alegria de alimentar-se correta e seguramente”. (PANETTA, 2004).

A segurança alimentar é assegurada como direito a todo os consumidores, como é instituído através do artigo 6º do Código de Defesa do Consumidor (CDC), tendo o seguinte texto:

“Art. 6º São direitos básicos do consumidor:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;”

Dentro da mesma disposição legal, se encontra outro dispositivo de segurança para o consumidor, o artigo 12, definindo as responsabilidades dentro da cadeia de produção e consumo, com o seguinte texto:

“Art. 12. O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos”

Continuando com as disposições legais, a portaria 326/97- ANVISA define que um alimento ideal para o consumo humano deve atender ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecidos, quanto aos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais

DTA (Doença Transmitida por Alimentos) é o termo utilizado para se referir a um quadro de doença ou adoecimento motivada pela ingestão de microrganismos patogênicos, normalmente bactérias, que através destes ou de toxinas por eles produzidas dão condições para o desenvolvimento de quadro de doença. (OMS-WHO)

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS-WHO), as DTA's constituem-se como uma ameaça notável à saúde humana e à economia da população, e nações, considerando gastos com saúde e prejuízos as empresas de fornecimento de refeições. Seu controle requer uma combinação de esforços, como parte de uma campanha de educação sobre segurança alimentar entre parceiros, governos, indústrias alimentícias e consumidores. Segundo estimativas feitas pela mesma, A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que, anualmente, mais de um terço da população, incluindo países desenvolvidos, são acometidos por surtos de DTA's.

Devido a presença de microrganismos em praticamente todo e qualquer ambiente de convívio natural do homem, como o solo, o ar, a água e no próprio ser humano e todos os seres vivos do planeta, qualquer produto alimentício, pode estar contaminado por diversas espécies de microrganismos, inclusive os patógenos (GERMANO et AL., 2000).

Assim, o objetivo do presente trabalho foi de realizar e avaliar a capacitação de manipuladores em um serviço de alimentação (SA).

2. METODOLOGIA

O treinamento foi realizado visando o aperfeiçoamento e enriquecimento do conhecimento dos colaboradores da empresa atendida no que diz respeito à segurança alimentar, dando a estes a base teórica necessária para que entendam como que a contaminação de alimentos gera as DTA's, explicando a importância do cuidado na manipulação de alimentos para a saúde dos consumidores atendidos pela empresa, através das boas práticas de fabricação.

A participação dos colaboradores se deu de forma facultativa, e os interessados tiveram suporte da empresa para o transporte até o local determinado para o treinamento.

Este se deu utilizando de recursos audiovisuais, através de projetor e som para o conteúdo em vídeo.

Após a realização da parte teórica, foi feita uma dinâmica com o grupo para que estes visualizassem como que ocorre a contaminação através de situações corriqueiras no trabalho. Assim os colaboradores tiveram o elemento visual para reforçar o quanto a contaminação pode se espalhar no manipulador, nos utensílios e no alimento.

Para avaliar o conhecimento adquirido e atenção dos participantes e compor os resultados, foi aplicado um simples questionário após o treinamento e a dinâmica.

O questionário era composto por questões objetivas as quais tinham como conteúdo a identificação da faixa etária participante, escolaridade e sua função desempenhada na empresa; questões para teste do conhecimento e absorção dos ensinamentos passados e por fim uma avaliação pessoal quanto ao treinamento e sua utilidade para o desempenho adequado do trabalho.

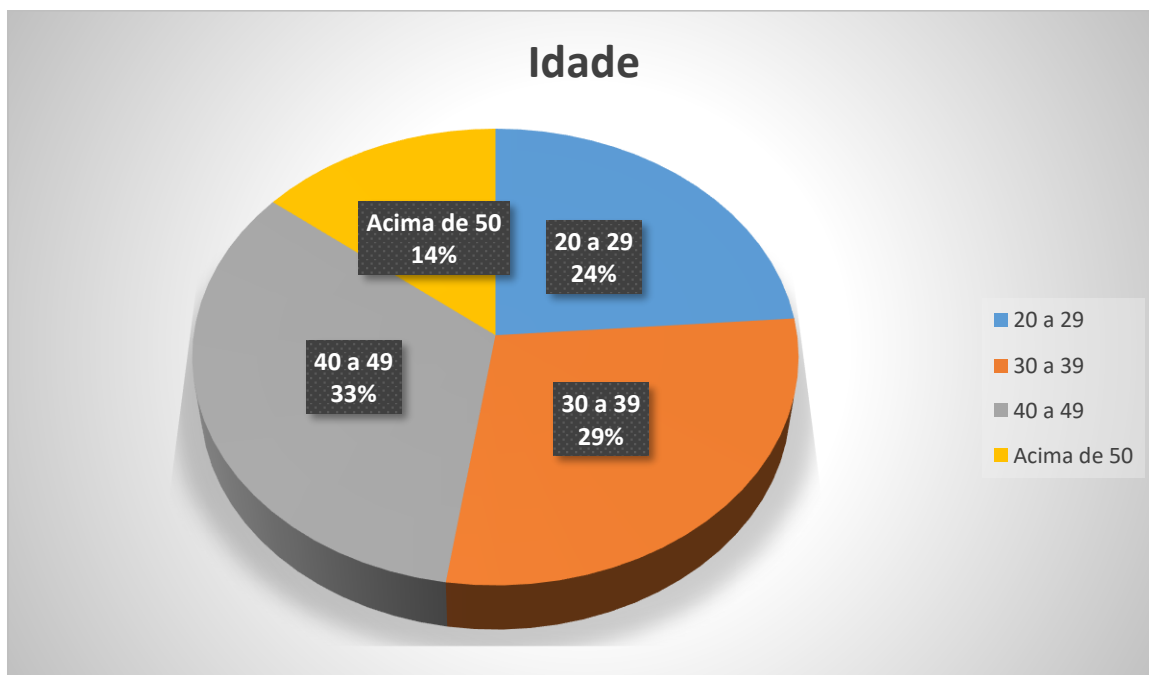
3. RESULTADOS

GRÁFICO 1: Participação dos funcionários à capacitação proposta.



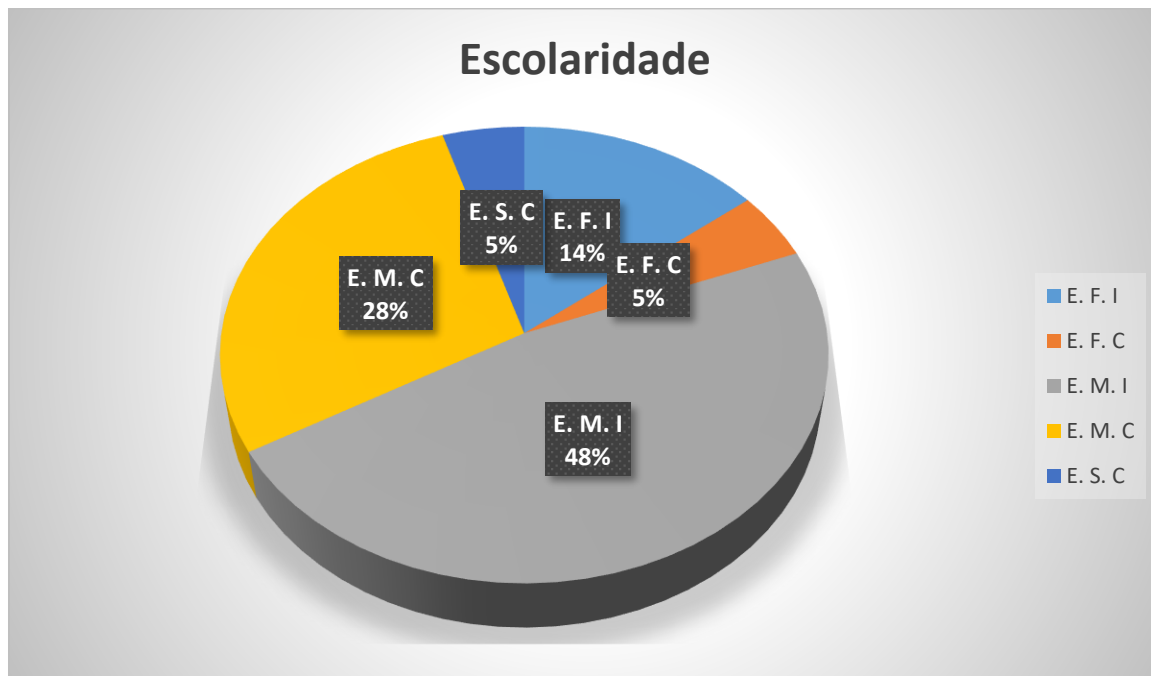
Dentre os 25 funcionários componentes do quadro da empresa, 21 compareceram no para a realização do treinamento, caracterizando uma participação de 84%.

GRÁFICO 2: Idade dos funcionários participantes.



A faixa etária predominante no quadro de funcionários é de pessoas de 40 a 49 anos (33%), seguida por 30 a 39 anos (29%), 20 a 29 anos (24%) e acima de 50 anos (14%).

GRÁFICO 3: Escolaridade dos funcionários participantes.



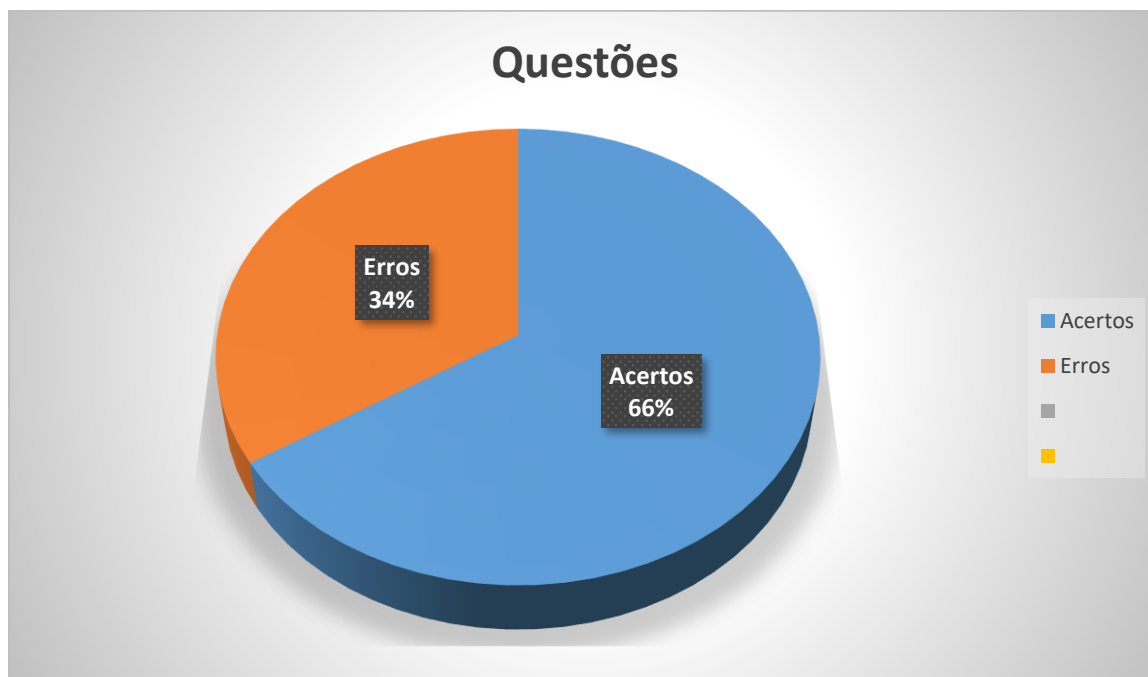
Quanto ao grau de escolaridade dos colaboradores, a grande maioria possui o Ensino Médio incompleto (48%), seguido por Ensino Médio Completo (29%), Ensino Fundamental Incompleto (14%), Ensino Fundamental Completo (5%), Ensino Superior Completo (5%).

GRÁFICO 4: Experiências anteriores em trabalhos em UAN's.



No tocante a experiência anterior no trabalho em unidade de alimentação e nutrição, 81% dos funcionários presentes no treinamento já haviam tido empregos anteriores nesta área, enquanto 19% não.

GRÁFICO 5: Percentual de erros e acertos ao questionário aplicado.



Quanto a avaliação do conhecimento dos participantes, 66% acertaram as questões constantes no questionário, e 34% erraram, mesmo que o questionário tenha sido aplicado logo em seguida ao treinamento dos colaboradores. Tal fato talvez pode ter relação a uma dificuldade na interpretação de texto por parte do colaborador, pois a maior parte deste não possui ensino médio completo.

E por fim, a totalidade dos presentes consideraram o treinamento importante e útil, com real possibilidade para a aplicabilidade dos ensinamentos passados para o ambiente de trabalho.

Após o treinamento, observou-se o interesse e participação dos manipuladores, devido ao número satisfatório de dúvidas e perguntas sobre os temas abordados.

Devido ao questionário ter sido aplicado imediatamente após a realização do treinamento, o grau de acertos foi alto na maior parte das questões, demonstrando a devida atenção dos colaboradores na participação do treinamento.

Esse treinamento foi muito positivo, teve sua realização de forma interativa e fez com que os ouvintes ficassem atentos e interessados ao assunto proposto.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presença do nutricionista nas unidades produtoras de refeições é indispensável para o cuidado e observação na atuação dos colaboradores e para aplicação das Boas práticas de fabricação. No entanto é incontestável que os programas exclusivos que visem o treinamento de manipuladores de alimentos são o caminho mais aconselhável e efetivo para disseminar conhecimentos e fomentar mudanças de atitudes.

É importante frisar que somente através de uma programação rotineira de treinamentos, que a informação e conscientização dos manipuladores é que se dará de forma efetiva, para que esses possam produzir e oferecer alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente com a qualidade do alimento que consome, e informado sobre os impactos que uma alimentação adequada tem na sua saúde e de sua família.

Pelos resultados positivos obtidos nesta pesquisa, percebe-se a necessidade do desenvolvimento de mais trabalhos nesta área conseguem atrair a atenção dos manipuladores para o aprimoramento do seu trabalho, cabendo ao empregador tomar providências para que os manipuladores recebam instruções adequadas e de forma continuada.

E por último, mas não menos importante, além dos treinamentos, é indispensável que as empresas produtoras de alimentos tenham o manual de boas práticas, manual de procedimentos operacionais padronizados e as instruções de trabalhos, devendo estes serem aplicados e controlados diariamente.

REFERÊNCIAS

CAMPOS, G.D., SOUZA, C.L. Condições higiênicas sanitárias de uma dieta hospitalar. Campinas, v. 1, 2003.

PANETTA, J. C. Globalização e consumo seguro de alimentos. Hig. Aliment., v. 18, 2004.

CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - Lei 8078/90

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – WORLD HEALTH ORGANIZATION

GERMANO, et al. Manipuladores de Alimentos: Capacitar? É preciso, Regular? Será Preciso? Higiene Alimentar, São Paulo, 2000.

ANDRADE, N. J.; BRABES, K. C. da S. Procedimentos de higienização e biofilmes microbianos na indústria de alimentos. Viçosa: Tribuna, 2003.

1. Identificação do Manipulador

- 1.1. Sexo: () Masculino () Feminino
- 1.2. Idade: () Até 20 anos () 20 – 29 anos () 30 – 39 anos () 40 – 49 anos
() Acima de 50 anos .
- 1.3. Escolaridade: () Ensino Fundamental Incompleto () Ensino Fund. Completo
() Ensino Médio Incompleto () Ensino Médio Completo
() Ensino Superior Incompleto () Ensino Superior Completo
- 1.4. É seu primeiro emprego em Serviços de Alimentação? () Sim () Não
- 1.5. Qual a sua função na empresa?
-

2. Conhecimento Sobre Boas Práticas

- 2.1. Você acha que alimentos podem causar doenças? () Sim () Não
- 2.2. Você já tinha ouvido falar sobre contaminações de alimentos? () Sim () Não
- 2.3. Em quais setores da unidade produtora de refeição pode ocorrer a contaminação:
1 – Pessoas, 2 – Bancadas; 3 – Recebimento, 4 – Estoque; 5 – Utensílios; 6 - Transporte
- a) 1 e 2
b) 1, 2, 5 e 6
c) Todas as alternativas
d) Nenhuma
- 2.4. Assinale com X as ações demonstradas abaixo que você considera adequadas ao ambiente de trabalho em cozinha:
- () Falar, dar risadas em cima dos alimentos;
- () Lavar as mãos a cada procedimento de manipulação na cozinha;
- () Uso de somente um par de luvas durante o turno de trabalho;
- () Uso de panos para secagem de mãos, pias e balcões;
- () Uso de perfumes, maquiagens, adereços (brincos, anéis, pulseiras, etc.) unhas compridas e esmaltes;
- () Manter as portas com acesso a áreas externas abertas ou entreabertas para ventilação do ambiente;
- () Evitar o contato da matéria prima com o chão e paredes;

2.5. Você considera todos os cuidados com a manipulação e controle de qualidade na produção dos alimentos:

() Extremamente necessários () Necessários () Pouco necessários
() Totalmente desnecessários

3. Avaliação do treinamento

3.1. Este treinamento abordou assuntos importantes? () Sim () Não

3.2. Achou útil? () Sim () Não

3.3. Conseguirá aplicar os ensinamentos passados no seu ambiente de trabalho?

() Sim () Não