

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
GLEIDSON DINIZ
ISABEL RIOS

**IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM UMA UNIDADE DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COLETIVA DE UMA EMPRESA NA CIDADE DE
CASCAVEL - PARANÁ**

CASCAVEL
2021

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

GLEIDSON DINIZ

ISABEL RIOS

**IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM UMA UNIDADE DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COLETIVA DE UMA EMPRESA NA CIDADE DE
CASCAVEL - PARANÁ**

Trabalho apresentado como conclusão
do estágio de nutrição ASA II
apresentado como requisito para
obtenção de nota e conclusão de
estágio.

Professora Orientadora: Esp. Adriana
Hernandes Martins

CASCAVEL

2021

IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COLETIVA DE UMA EMPRESA NA CIDADE DE CASCAVEL - PARANÁ

IMPLEMENTATION OF THE BEST PRACTICES MANUAL IN A COLLECTIVE FOOD AND NUTRITION UNIT OF A COMPANY IN THE CITY OF CASCAVEL- PARANÁ

Gleidson Diniz¹, Isabel Rios^{2*}, Adriana Hernandez Martins³

¹ Acadêmico do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG. ² Acadêmico do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG. ³ Nutricionista, Especialista em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos – UNICAMP. Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG

*Autor correspondente: irios@minha.fag.edu.br

RESUMO

Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são um conjunto de áreas com o objetivo de padronizar o fornecimento nutricional das coletividades. O papel de um nutricionista em uma unidade de alimentação e nutrição engloba o planejamento de cardápios diversificados, considerando as preferências alimentares e nutritivas do seu público alvo, e contendo variedades de alimentos. O manual de boas práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado. O presente estudo avaliou o desempenho, qualidade e segurança alimentar da cozinha Transvale. A análise dos dados foi obtida por meio de observação onde os pesquisadores avaliaram se os critérios aplicados pelo check list e treinamentos foram seguidos pelos colaboradores. Pesquisa de satisfação do público usuário da unidade de alimentação, onde o cliente respondeu entre ótimo, bom e ruim, a respeito de sabor das preparações, temperatura, aparência, atendimento, tendo o objetivo adequar à unidade de alimentação as normas vigentes. Após a implantação do manual de boas práticas, por meio de treinamento aos funcionários da cozinha, foi observado maior satisfação dos clientes da cozinha Transvale com relação a temperatura, em consequência da prática dos procedimentos operacionais padronizados. Sugere-se então o acompanhamento dos colaboradores da cozinha Transvale para manter a qualidade estabelecida dentro das normas vigentes.

Palavras-chave: unidade de alimentação, legislação, nutrição.

ABSTRACT

Food and Nutrition Units (UANs) are a set of areas with the objective of standardizing the nutritional supply of communities. The role of a nutritionist in a food and nutrition unit encompasses the planning of diversified menus, considering the food and nutritional preferences of their target audience, and containing food varieties. The good practices manual is the document that describes the operations carried out by the establishment, including the hygienic and sanitary requirements

of the buildings, the integrated control of vectors and urban pests, professional training, the control of hygiene and health of handlers, management of residues and the control and quality assurance of the prepared food. The present study evaluated the performance, quality and food safety of the Transvale kitchen. Data analysis was obtained through observation, where the researchers assessed whether the criteria applied by the checklist and training were followed by the collaborators. Satisfaction survey of the public using the food unit, where the customer answered between excellent, good and bad, regarding the taste of the preparations, temperature, appearance, service, with the objective of adapting the food unit to the current stand. After the implementation of the good practices manual, through training of kitchen employees, greater satisfaction was observed among Transvale kitchen customers with regard to temperature, as a result of the practice of standardized operating procedures. It is therefore suggested that Transvale kitchen employees be monitored in order to maintain the quality established within current standards.

Keywords: food unit, legislation, nutrition.

1. INTRODUÇÃO

Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são um conjunto de áreas com o objetivo de padronizar o fornecimento nutricional das coletividades. Consiste em um serviço organizado, compreendendo uma sequência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando, assim, atender às necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se adequem aos limites financeiros da Instituição (ABREU, SPINELLI E PINTO, 2011).

As UANs, devem ser bem planejadas, de modo que permitam a melhor utilização dos recursos humanos e materiais, com a finalidade de facilitar as operações de produção, manutenção e higienização. Entre os setores em que se encontram unidades de alimentação e nutrição estão estabelecidas em complexos industriais, empresas, escolas e hospitais sob diversas formas de gerenciamento (VIEIRA; JAPUR, 2012).

O papel de um nutricionista em uma unidade de alimentação e nutrição engloba o planejamento de cardápios diversificados, considerando as preferências alimentares e nutritivas do seu público alvo, e contendo variedades de alimentos. Inclui também o gerenciamento dos custos, execução do cardápio, monitoramento das boas práticas de produção, controle higiênico-sanitário, ajudando, dessa forma, a assegurar saúde, segurança e produtividade com a refeição fornecida (TREIXEIRA, 2004).

A Resolução do Conselho Federal de Nutrição n 600, de 25 de fevereiro de 2018 apresenta e assegura a definição das áreas de atuação do profissional nutricionista e suas atribuições, cabendo ao nutricionista responsável pela unidade de alimentação e nutrição coletiva garantir o controle de qualidade das refeições, realizando o planejamento dos cardápios, organização de toda cozinha e equipamentos, direção da equipe, supervisão e avaliação do local (RESOLUÇÃO CFN 600/2018).

O manual de boas práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado. Aplica-se também a todas etapas envolvidas na preparação do alimento, desde a matéria-prima, embalagens, produção, armazenagem e distribuição. O manual deve ser elaborado atendendo as individualidades do local, e aplicado a todos os responsáveis e colaboradores que atuam

no estabelecimento, para que se cumpram os requisitos pertinentes descritos no mesmo (ANVISA 2021).

A portaria utilizada nesse projeto para a implantação de boas práticas é a Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013, tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de boas práticas e de procedimentos operacionais padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos (PORTARIA CVS 5).

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi implantar o manual de boas práticas na cozinha da empresa Transvale, a fim de garantir e melhorar a qualidade e segurança nutricional das preparações servidas.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado cozinha da empresa Transvale Transportes Rodoviários, na cidade de Cascavel no Paraná. O estudo foi experimental e qualitativo, por meio da implantação do manual de boas práticas na unidade de alimentação e nutrição.

A implantação do manual de boas práticas ocorreu no período de 13 de setembro à 30 de novembro de 2021, através de treinamentos e orientações passados aos colaboradores da cozinha Transvale, terceirizada pela empresa Sabores Refeições Industriais.

A unidade de alimentação e nutrição onde foi realizado o projeto conta com a participação de dois colaboradores, sendo uma cozinheira e uma auxiliar de cozinha. O local contém cozinha e refeitório onde são produzidos diariamente aproximadamente cem refeições de almoço, e uma vez na semana lanche da tarde.

Foi realizado o check list, da Portaria CVS 5 de abril de 2013, para compreender e listar as não conformidades, assim dado início para começar os treinamentos e modificações necessárias. Os treinamentos e orientações tiveram como base os POPS (Procedimentos Operacionais Padrões) contidos no manual de boas práticas, onde os funcionários tiveram acesso as metodologias de produção, manipulação, higiene e segurança no trabalho, foram utilizados materiais visuais e explicações orais.

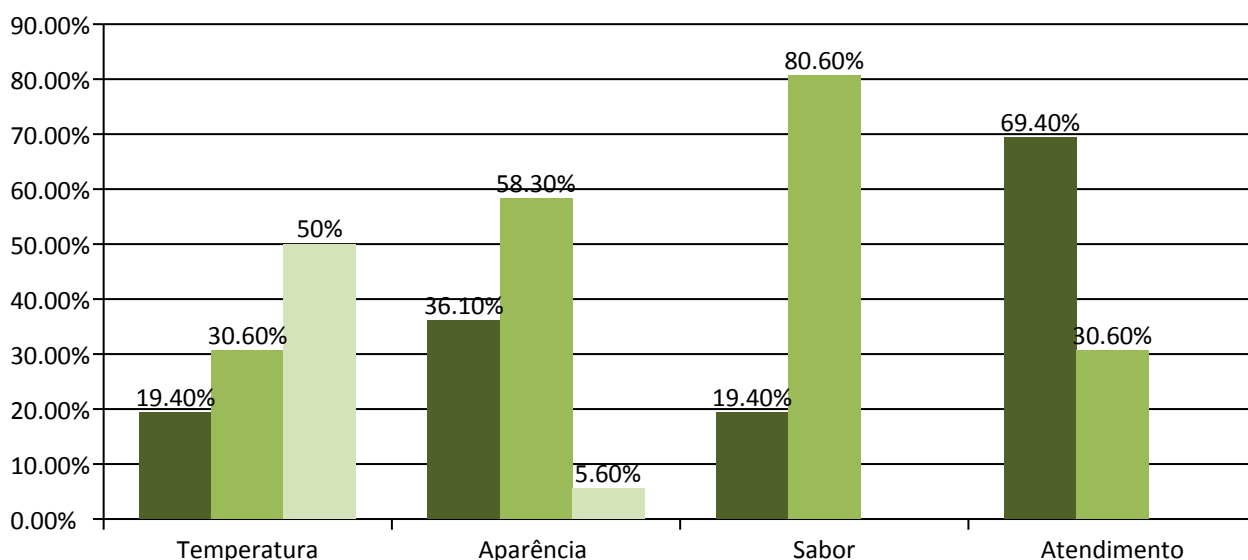
O presente estudo avaliou o desempenho, qualidade e segurança alimentar da cozinha Transvale. A análise dos dados foi obtida por meio de observação onde os pesquisadores avaliaram se os critérios aplicados pelo check list e treinamentos foram seguidos pelos colaboradores. Pesquisa de satisfação do público usuário da unidade de alimentação, onde o cliente respondeu entre ótimo, bom e ruim, a respeito de sabor das preparações, temperatura, aparência, atendimento, tendo o objetivo adequar a unidade de alimentação as normas vigentes.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A coleta dos dados desse trabalho ocorreu durante o período de novembro de 2021, e foi referente ao público da cozinha Transvale Transportes Rodoviários, terceirizada pela empresa Sabores Refeições Industriais, onde contou com a participação de 61 pessoas.

O gráfico 1, abaixo, apresenta a opinião dos indivíduos entrevistados referente as refeições servidas no refeitório Transvale, notasse que apenas 19,4% participantes consideram a temperatura das refeições oferecidas como “ótimo”, sendo a opinião com menor votos, enquanto, 50% dos participantes se mostram insatisfeitos com a temperatura, sendo “ruim” a opinião de maior voto.

Gráfico 1 – Pesquisa de satisfação com o público da cozinha Transvale.



Serie 1: **Ótimo** Serie 2: **Bom** Serie 3: **Ruim**

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

A insatisfação dos clientes com a temperatura das preparações servidas tem ligação direta com o manual de boas práticas, uma vez que quando não seguidas as orientações e os procedimentos operacionais padronizados (POPs) perdesse a qualidade das refeições.

Os alimentos expostos para consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, algumas falhas podem resultar em contaminação e perda da qualidade, como: não tampar as preparações, não manter a água do balcão limpa e não controlar a temperatura do balcão (PORTARIA CVS 5).

Após a implantação do manual de boas práticas, por meio de treinamento aos funcionários da cozinha, foi observado maior satisfação dos clientes da cozinha Transvale com relação a temperatura, em consequência da prática dos procedimentos operacionais padronizados (POPs).

Foram realizados demais treinamentos, com o objetivo sempre de por em vigor o manual de boas práticas para garantir melhor qualidade e segurança alimentar. A tabela 1, abaixo, apresenta a relação de treinamentos realizados durante o período de setembro de 2021, à novembro de 2021.

Tabela 1- Registro de treinamentos realizados aos colaboradores da cozinha Transvale.

Treinamento	Período	Número de colaboradores
Higienização e controle do buffet	Setembro	2
Contaminação cruzada	Setembro	2
Descongelamento de alimentos	Outubro	2
Armazenamento de alimentos	Outubro	2
Higiene dos colaboradores	Outubro	2
Visitantes na cozinha	Outubro	2
Higienização dos utensílios	Novembro	2
Manejo de resíduos	Novembro	2
Recebimento de gêneros	Novembro	2

Fonte: elaborado pelos autores (2021).

Com realização dos treinamentos foi observado o aumento da qualidade das preparações servidas, e a maior segurança para os consumidores e manipuladores dos alimentos. Em relação aos manipuladores dos alimentos, foi observado uma certa dificuldade em realizar os procedimentos operacionais padronizados (POPs), porém os mesmos compreenderam os seus benefícios e importância.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observou-se ao realizar a implantação do manual de boas práticas os benefícios atingidos tanto aos manipuladores dos alimentos, quanto aos consumidores uma vez que aplicado os procedimentos operacionais padronizados se tem maior qualidade e segurança alimentar, percebido através da maior satisfação dos clientes em relação as preparações servidas.

Sugere-se então o acompanhamento dos colaboradores da cozinha Transvale para manter a qualidade estabelecida dentro das normas vigentes.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S.. **Gestão de unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. rev. e aum. [S. l.]: Metha, 2011.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonezi. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 294 p.

TEIXEIRA, S., et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004. p.15, 81-99

PORTARIA CVS 5, de 09 de abril de 2013. DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35.

ANVISA. **Guia de boas práticas para bancos de alimentos**. Brasília - DF, 2021. Disponível em:
http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5321364/Guia+de+boas+pr%C3%A1ticas+para+bancos+de+alimentos_novo+modeo+GGREG+15.01.21.pdf/6596a713-d23e-4eb0-8a13-31d3cc7c510e.