

PES191 - AVALIAÇÃO PRÉ E PÓS TREINAMENTO DOS MANIPULADORES DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA CIDADE DE BELÉM-PA: FOCO NA HIGIENE PESSOAL

XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA¹; FRANCISCA MICHELE NASCIMENTO²; RENATA CASTRO ALVES DE PAULA²; VICTOR HUGO DOS SANTOS²; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA³

xaenemaria@gmail.com

¹Doutorado, ²Graduação, ³Mestrado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: O treinamento para manipuladores de alimentos visa, por meio de práticas educativas, à conscientização destes para a importância de noções de higiene e técnicas corretas de manipulação e práticas que garantam a inocuidade das refeições oferecidas aos clientes dos estabelecimentos, com o intuito de evitar a ocorrência de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVAs) 1. O objetivo do treinamento consiste em capacitar os manipuladores para executar com habilidade as tarefas do cargo, procurando desenvolver neles o espírito de participação e cooperação, conscientizando-os da importância do seu papel na unidade, ressaltando que a responsabilidade pelo treinamento e desenvolvimento de pessoal de uma organização está distribuída, direta ou indiretamente, entre aqueles que administram os recursos humanos, incluindo o profissional nutricionista 2. Esse método constitui, portanto, uma ferramenta eficaz para a garantia da segurança alimentar, e a reciclagem dos conhecimentos adquiridos pelos manipuladores, no qual ocorre o aperfeiçoamento dos saberes existentes a partir de metodologias que buscam chamar a atenção dos mesmos, tornando a renovação de conhecimentos algo dinâmico e facilitado. Deve ser essencialmente prático e com diferentes recursos didáticos atrativos, com o objetivo de fixar e educar sobre o assunto abordado, respeitando sempre as diferenças dos níveis escolares existentes entre os mesmos 3. **Objetivos:** Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo sensibilizar os funcionários de um restaurante universitário da cidade de Belém-PA para a prática da higiene adequada, a fim de proteger os alimentos de contaminações químicas, físicas e microbiológicas assim como também os próprios manipuladores. Além de avaliar a eficácia do treinamento para manipuladores de alimentos. **Métodos:** O treinamento foi realizado no mês de junho de 2015, contou com a participação de 100% dos funcionários. O treinamento foi dividido em três etapas. Primeiramente, aplicou-se um questionário qualitativo pré-treinamento, abordando temas como: Boas Práticas de Fabricação; fontes de contaminação dos alimentos e higienização das mãos. Em seguida foi realizada uma aula de ginástica laboral, a fim de relaxar o corpo e a mente da equipe, e contou com o auxílio de um profissional da área de Educação Física, e a participação de todos os funcionários. Na sequência, foi realizada aula expositiva e dialogada. Elaborou-se previamente um folder, o qual foi entregue aos participantes no final do treinamento com os assuntos discutidos no decorrer do treinamento. A aula expositiva serviu para preparar os manipuladores para o jogo de perguntas e respostas, as quais foram elaboradas previamente e embasadas no conteúdo ministrado na aula. Também foram realizadas dinâmicas motivacionais de grupo que incentivaram a troca de experiências entre os manipuladores e oportunizaram a construção conjunta de novos conhecimentos e a reflexão sobre a importância do trabalho para a comunidade universitária. A terceira e última etapa foi constituída da reaplicação do questionário pós-treinamento para a comparação, percepção e avaliação do nível de aprendizagem dos funcionários. No questionário semi-estruturado, a ordem e redação permaneceram

invariáveis para todos os entrevistados, permitindo que todas elas fossem comparadas com o mesmo conjunto de perguntas e que as divergências refletissem diferenças somente nas respostas dos entrevistados. Os dados foram analisados posteriormente no programa Epi info versão 7.1.15. **Resultados e Discussão:** Em relação ao nível de escolaridade, função e idade dos funcionários, o estudo constatou, por meio de análise estatística, que 59,6% (n=56) tinham o ensino médio completo e 3,2% (n=3) o ensino superior completo. Quanto à função, 54,3% (n=51) são auxiliares de cozinha, 6,4% (n=4) cozinheiros, 4,3% (n=4) almoxarifes, 7,4% (n=7) estagiários, e 9,6% (n=9) administradores. No que diz respeito à idade, 39,4% (n=37) 20 a 29 anos, 28,7% (n=27) 30 a 39 anos, 9,6% (n=9) acima de 50 anos e apenas 1,1% (n=1) menos de 20 anos. Pôde-se verificar com relação ao conhecimento dos manipuladores sobre itens que compõe as BPF é considerado ainda baixo, visto que ninguém acertou a questão. Quanto às possíveis fontes de contaminação dos alimentos, 34,8% (n=32) dos funcionários acertaram a questão. Quanto à composição do uniforme básico dos manipuladores de alimentos, 92,6% (n=87) dos manipuladores responderam corretamente a questão (Calça e blusa, avental, sapatos ou botas, rede ou touca). No que diz respeito à troca de uniformes dos manipuladores, houve um percentual de acerto de 88,2% (n=82). Em relação à quando fazer a lavagem das mãos, constatou-se que o conhecimento dos manipuladores nesse quesito foi bastante satisfatório, já que 85,9% (n=79) acertaram a questão. Os treinamentos desenvolvidos para manipuladores de alimentos correspondem ao mais recomendável e eficaz método para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitude. Segundo a RDC nº 216/04 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde 4, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação 4. Somente através de eficazes e permanentes programas de treinamentos, informação e conscientização é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumidor alimentos seguros. A direção do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instruções adequadas e de forma contínua em matéria higiênico-sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação 5. **Conclusão:** Constatou-se que o treinamento foi efetivo para transmitir e renovar conhecimentos já adquiridos. Confirmou-se a importância de manter atividades de capacitação e educação continuada com os manipuladores de alimentos envolvidos no processo produtivo de refeições, pois uma das consequências mais graves do processamento inadequado dos alimentos em cozinhas industriais é a possibilidade de surtos de DVAs. Durante as dinâmicas, observou-se participação ativa dos funcionários, o que se refletiu na avaliação final do treinamento, já que 73,4% (n=80) classificaram o treinamento como excelente, e 26,6% (n=29) consideraram-no bom. Pôde-se perceber que a carga horária utilizada no treinamento foi adequada, pois proporcionou tempo hábil para execução de atividades dinâmicas, com tempo para perguntas e respostas sobre os pontos abordados e assim melhor absorção do conteúdo ministrado, o que foi verificado pelos resultados dos questionários aplicados ao final do treinamento. Salientando que este trabalho com os manipuladores deve ser contínuo e exigido o seu cumprimento diário através das vistorias realizadas pela equipe de nutricionistas e de estagiários. A capacitação dos manipuladores de alimentos, através de treinamentos, significa contribuir não apenas para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, mas para o aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados. Sugere-se que sejam desenvolvidos outros

trabalhos para analisar se ocorre mudança de atitudes após aquisição de novos conhecimentos.

Referências Bibliográficas:

Andrade, N. J. de; Silva, R. M. M. da; Brabes, K. C. S. Avaliação das condições microbiológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Ciênc. Agrotec. Lavras. v. 27, n.3, p:590-596, Maio/Jun., 2003. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/cagro/v27n3/a15v27n3>. Acessado em 25 de Maio de 2015.

Fernandes, D. S. Avaliação do nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos de unidades de alimentação e nutrição (UAN) sobre boas práticas de fabricação, após treinamento. Guarapuava, 2010. Disponível em [http://www.unicentro.br/graduacao/denut/documentos/tcc/2010/TCC%2024-2010%20\(DEISE%20SUSANA%20FERNANDES\).pdf](http://www.unicentro.br/graduacao/denut/documentos/tcc/2010/TCC%2024-2010%20(DEISE%20SUSANA%20FERNANDES).pdf). Acessado em 03 de Julho de 2015.

Ribeiro, K. L.; Schmidt, V. Caracterização de manipuladores de alimentos em escolas municipais de Viamão, RS. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 21, n; 157, p. 58-64, 2007.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 19 set 2015.

Saccol, A. L. de; Rubim, B. de A.; Mesquita, M. O. de; Welter, L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 7, n.