

TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM ONCOLOGIA DE BELÉM-PA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Pamella Cristina Soares Remor¹; Thaís de Oliveira Carvalho Granado Santos²; Kathleen de Nazaré Bouth Pricken³; Mahyá Martins Pinto Lemos⁴; Ana Carla Pinto da Silva⁵

¹Graduando em Nutrição, Universidade da Amazônia (UNAMA);
²Mestranda em Gestão e Serviços em Saúde pela Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (FSCMP), Hospital Ophir Loyola (HOL);

³Residente em Oncologia com ênfase em Cuidados Paliativos, Universidade do Estado do Pará (UEPA);

⁴Especialização em Oncologia com ênfase em Cuidados Paliativos, UEPA;

⁵Mestranda em Saúde, Ambiente e Sociedade na Amazônia (UFPA), Hospital Ophir Loyola (HOL)
pamellaremor@hotmail.com

Introdução: No âmbito hospitalar, a dieta é um fator importante para a garantia do aporte de nutrientes ao paciente, com o objetivo de manter ou recuperar o seu estado nutricional, além de atuar no papel co-terapêutico em doenças crônicas e agudas, podendo minimizar o sofrimento gerado nesse período de internação (1). Nesses estabelecimentos, as refeições são direcionadas a pessoas enfermas, onde o sistema imune pode estar comprometido, tornando a responsabilidade com a inocuidade e a segurança dos alimentos ainda maior, devido o risco de um surto de toxinfecção alimentar trazer graves consequências e agregar risco de morte a esses pacientes (2). Para garantir a produção e fornecimento de refeições de qualidade, equilibradas do ponto de vista nutricional, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e adequadas à necessidade nutricional dos pacientes, é fundamental dispor de uma equipe de colaboradores capacitada e com conhecimento na sua área de atuação. Uma das formas para manter a qualidade e a segurança no serviço prestado é fornecendo aos colaboradores conhecimentos necessários, a fim de torná-los aptos a desenvolverem habilidades específicas. Além disso, a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, preconiza que os manipuladores de alimentos sejam submetidos a curso de capacitação com temas relacionados às boas práticas de manipulação (3). Assim, os funcionários de serviços de alimentação devem ser submetidos periodicamente a capacitações educativas, sendo estas ferramentas fáceis e de baixo custo, que promovem a sustentação de pessoal qualificado e minimiza os custos operacionais da unidade, além de atender corretamente as demandas dos pacientes (4) e a legislação específica (3).

Objetivos: Relatar a experiência vivenciada pelas nutricionistas residentes e acadêmica de nutrição durante o treinamento sobre boas práticas de manipulação e dietas hospitalares para manipuladores que trabalham no Serviço de Nutrição Hospitalar em um hospital de referência em oncologia na cidade de Belém-PA. **Descrição da Experiência:** Trata-se de um relato de experiência que apresenta a vivência de nutricionistas e acadêmicas de nutrição no contexto prático do Serviço de Nutrição Hospitalar (SNH) em conjunto com a Nutrição Clínica. Foram realizadas palestras de cunho educativo dirigidas a manipuladores de alimentos a respeito das boas práticas de manipulação e dietas hospitalares. As palestras ocorreram em um hospital de referência em oncologia na cidade de Belém-PA, nos dias 5 e 6 de setembro de 2017, de 8h às 12h e de 13h às 17h, contemplando um total de 42 colaboradores entre cozinheiros (as), copeiros (as), despenseiros (as) e auxiliares de serviços gerais, sendo 18 funcionários (as) no período da manhã e 24 no período da tarde. As palestras foram planejadas e executadas pelas nutricionistas residentes em oncologia da instituição e acadêmicas de nutrição, sob a supervisão das Nutricionistas Responsáveis pela área de produção de

refeições do referido hospital. Para o treinamento foram utilizados recursos audiovisuais, tais como um data-show, e apresentação em slides sobre as consistências, características e aplicabilidades das dietas servidas no hospital, incorporando durante a palestra, um debate dialogado e interativo, assim como com a utilização de dinâmicas de grupo. Também foram abordados os aspectos relacionados à correta manipulação de alimentos, higiene do manipulador, higiene do ambiente e procedimentos corretos acerca do recebimento e armazenamento seguro de alimentos. Durante a dinâmica, foi apresentada uma situação comum vivenciada dentro do serviço de nutrição do referido hospital, sendo solicitado aos colaboradores que identificassem os erros da situação problema e, em seguida, que explanassem as devidas soluções para o problema.

Resultados: As atividades realizadas no âmbito hospitalar admitiram a observação de que as palestras dialogadas e dinâmicas funcionam como instrumentos de educação em saúde, permitindo orientar ações de melhoramento da qualidade da produção e entrega das refeições aos pacientes internados no referido hospital. Além disso, proporcionou o esclarecimento de dúvidas sobre a relação entre as características das dietas e o público atendido, colaborando para maior eficiência do serviço. As estratégias didáticas utilizadas foram adequadas para este tipo de treinamento, alcançando o objetivo inicial, uma vez que foi um diferencial do que já vinha sendo realizado há vários anos no hospital, que consistia em um modelo didático-pedagógico que se configurava no formato tradicional de repassar conhecimento: um palestrante e vários ouvintes. Foi observada adesão ao debate e à dinâmica proposta no treinamento por parte dos manipuladores, sendo possível uma melhor conscientização da sua rotina de trabalho diretamente relacionada às dietas hospitalares e à correta manipulação de alimentos. Com a dinâmica, notou-se a dificuldade que os colaboradores ainda apresentam em associar o material teórico exposto nos treinamentos com a rotina de trabalho. Tal experiência contribuiu de forma significativa para uma melhor contextualização teórica e prática no campo de trabalho, permitindo uma reflexão crítica da realidade diária visando à melhoria do serviço ofertado. Ressalta-se, que é notável a importância da avaliação do nível de conhecimento e aplicabilidade na prática clínica dos colaboradores do serviço, tornando-se necessária para identificar os elementos mais vulneráveis durante o processo de manipulação de alimentos visando a produção e o fornecimento das dietas hospitalares, para assim identificar as formas de implementação de normas, procedimentos e abordagem de treinamentos mais eficazes, garantindo assim a melhora na qualidade do serviço.

Conclusão ou Considerações Finais: Pode-se inferir que o treinamento contribuiu para o aprimoramento do conhecimento prévio que os colaboradores tinham sobre os tipos de dietas hospitalares e as boas práticas de manipulação de alimentos, porém verifica-se a necessidade de capacitar os manipuladores de forma continuada, pois necessitam estar sempre habilitados a respeito de qualidade nutricional e de higiene alimentar na dieta ofertada. Houve aceitação e envolvimento dos manipuladores às orientações propostas no treinamento, sendo possível a conscientização dos mesmos sobre a importância de fornecer o tipo de dieta específica para cada paciente e adotar práticas seguras na manipulação de alimentos. Os programas de treinamento em âmbito hospitalar precisam tomar novas configurações, não apenas a de transmissor de informações, mas também de permitir o debate de acordo com a realidade de cada local e assim promover mudanças.

Descritores: Manipulação de Alimentos, Capacitação em Serviço, Serviço Hospitalar de Nutrição.

Referências:

1. Garcia, RWD. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. Rev. Nutr. PUCCAMP. 2006;19(2):129-44.
2. Farias, JKR, Pereira, MMS, Figueiredo, EL. Avaliação de boas práticas e contagem microbiológica das refeições de uma unidade de alimentação hospitalar, do município de São Miguel do Guamá-Pará. Alim. Nutr. Araraquara. 2011;22(1):113-9.
3. Brasil, Ministério da Saúde. 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.
4. Kulmann, IS, Giacomelli, SC. Gastronomia hospitalar: proposta técnicas gastronômicas por meio de capacitação. Anais do VII Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão (SIEPE); 25nov15; Universidade Federal do Pampa. Bagé: RS; 2015.