

FORMAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO¹; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA¹; ELENILMA BARROS DA SILVA¹; ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA¹; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS¹; THAIS LIMA TEXEIRA¹

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
carla.thayene27@gmail.com

INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Manipulação são indispensáveis para garantir qualidade higiênico-sanitária nos Serviços de Alimentação. Neste contexto, a capacitação dos manipuladores é uma das metas considerada essencial para prevenir contaminações, cabendo aos profissionais que atuam na alimentação coletiva elaborar abordagens pedagógicas mais atraentes.

OBJETIVOS

Relatar a experiência vivenciada durante uma formação sobre Boas Práticas de Manipulação em um Restaurante Universitário localizado na cidade de Belém, Pará.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência que apresenta a vivência de um nutricionista e acadêmicos de nutrição no contexto prático de um Restaurante Universitário. A capacitação ocorreu ao longo de 8 dias com carga horária de 5 horas. Participaram 105 colaboradores entre cozinheiros, auxiliares de cozinha, almoxarifes, auxiliares de serviços gerais e operadores de caixa, os quais foram divididos em grupos de até 18 pessoas. O planejamento pedagógico consistiu-se na elaboração de materiais didáticos, seguindo uma abordagem tradicional e dialógica.

RESULTADOS

Na abordagem tradicional, utilizaram-se recursos audiovisuais para apresentação da aula expositiva, com fotos e vídeos para dinamizar o treinamento e facilitar o entendimento dos manipuladores. Nesta primeira etapa, foram abordados os contaminantes alimentares; as doenças transmitidas por alimentos; a manipulação higiênica dos alimentos e as boas práticas, dispostos na legislação vigente. Na intervenção dialógica, foram realizadas dinâmicas de grupo de cunho integrativo, com discussão de casos que exemplificaram situações comuns vivenciadas no serviço e explanação das soluções, resultando nas falas “Houve falta de comprometimento desse funcionário, ele deveria ser mais responsável, porque chegar 40 minutos atrasados desorganiza a cozinha”; “Ter divulgado o cardápio errado causou confusão na fila, o mínimo era o funcionário que estava na distribuição tentar contornar, sendo gentil com o aluno e dar uma porção correta”. Posteriormente, foi realizada a dinâmica Teia de Envolvimento com foco nas relações interpessoais no local de trabalho, onde os participantes posicionavam-se em círculo e o facilitador pegou a ponta de um barbante e com um breve discurso foram orientados a se apresentar, falar o tempo de serviço e repassar o barbante para o colega que tinha menor aproximação. Após as apresentações, no meio do círculo havia formado uma grande teia, na qual o facilitador posicionou uma bola que representava o propósito da equipe de servir 7 mil refeições diariamente. Além de promover a interação entre os participantes e melhorar a comunicação interna, a dinâmica abordou que o trabalho em equipe é necessário para alcançar êxito, pois todos trabalhavam num mesmo propósito apesar de ocuparem funções diferentes. Na última etapa foi realizada a avaliação do treinamento, cujas perguntas envolveram a correta higienização das mãos, a contaminação cruzada, o uso de adornos na área de manipulação, os equipamentos de proteção individual, entre outros. Nesta fase os manipuladores foram divididos em 2 grupos e tiveram participação efetiva.

CONCLUSÕES

A capacitação dos manipuladores deve sempre ocorrer de forma contínua nos Serviços de Alimentação, como forma de aperfeiçoar os novos colaboradores e qualificá-los. Cabe ao nutricionista refletir em abordagens pedagógicas mais atrativas e práticas, que sejam capazes de sensibilizar os manipuladores de forma que sejam mais conscientes de seu papel e possa garantir uma mudança no seu comportamento.

REFERÊNCIAS

BERTOLO, A. P. et al. Experiência do uso das Boas Práticas de Fabricação para melhoria das condições higiênico-sanitárias da Feira do Agricultor de Laranjeiras do Sul – PR. Revista Brasileira de Extensão Universitária, v. 7, n. 1, p. 51-57, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, S. 1, n. 179, p. 25, 16 set. 2004.