

Ciência de alimentos

AValiação DO TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO APLICADO EM FUNCIONÁRIAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EMPRESARIAL

Marília da Silva Oliveira*; **Marina Soares Valença**; **Graziele Guimarães Granada**

Departamento de Nutrição, faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas

*marilia.mso@gmail.com**

RESUMO – Atualmente a preocupação com a qualidade higiênico sanitária dos alimentos, está fazendo parte das exigências do consumidor que se alimenta fora do lar. Uma das principais causas de contaminação dos alimentos é a falta de conhecimento e/ou negligência dos manipuladores de alimentos com relação às Boas Práticas de Fabricação (BPF). O objetivo do estudo é avaliar os conhecimentos dos funcionários sobre BPF, além de atribuir conhecimento sobre o assunto. O estudo ocorreu em junho de 2013, em duas unidades de uma UAN empresarial que presta serviço de alimentação terceirizado na cidade de Pelotas - RS. Foi aplicado um questionário contendo 10 questões objetivas com valor de um ponto cada, antes e depois dos funcionários participarem de um treinamento de BPF. A efetividade do treinamento foi medida pela comparação das respostas obtidas nos dois questionários aplicados. De acordo com o número (nº) de acertos, a classificação determina como péssimo: abaixo de 3 acertos; Ruim: entre 3 a 4 acertos; Regular: entre 5 a 6 acertos; Bom: entre 7 a 8 acertos e Excelente: de 9 a 10 acertos. No pré-teste uma funcionária foi classificada como regular, as demais classificadas como bom e uma das participantes foi classificada como excelente. O nível de conhecimento da equipe de funcionários desta UAN apresentou crescimento em números absolutos em ambas as unidades, porém a unidade filial apresentou uma maior média de acertos após a apresentação de boas práticas, enquanto a matriz obteve bom aproveitamento do assunto repassado, mas se manteve no patamar inicial.

Palavras-chave: Boas práticas, Alimentos, Treinamento, Manipuladores.

1. INTRODUÇÃO

Atualmente a preocupação com a qualidade higiênico sanitária dos alimentos, está fazendo parte das exigências do cliente consumidor que se alimenta fora do lar (MEDEIROS et al., 2012). Portanto, além de servir refeições equilibradas e agradáveis sensorialmente, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem a missão de fornecer refeições seguras do ponto de vista sanitário (ABREU, SPINELLI, PINTO, 2011).

Uma das principais causas de contaminação dos alimentos é a falta de conhecimento e/ou negligência dos manipuladores de alimentos com relação às Boas Práticas de Fabricação (BPF).

A fim de garantir a conformidade dos alimentos, conferindo segurança na produção, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), aprovou a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, em 15 de setembro de 2004, preconizando a adoção das BPF onde reúnem os procedimentos que devem ser seguidos por serviços de alimentação (BRASIL, 2004). As BPF são normas que devem ser adotadas para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto, ou seja, descrevem formas ideais de fabricação na produção de alimentos, com objetivo de eliminar as possíveis fontes de contaminação do produto e assegurar a saúde do consumidor (SILVA JUNIOR, 2008).

O programa de Boas Práticas de Fabricação gera fabricação de produtos de melhor qualidade e maior segurança, diminuição de reclamações dos consumidores, melhora o ambiente de trabalho pela limpeza e segurança, além de maior motivação e produtividade (STEFANELLO, LINN, MESQUITA, 2009).

Nesse contexto, o presente estudo tem o propósito avaliar os conhecimentos dos funcionários sobre BPF, além de atribuir conhecimento sobre o assunto.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O estudo ocorreu na segunda quinzena do mês de junho de 2013, em duas unidades de uma UAN empresarial que presta serviço de alimentação terceirizado na cidade de Pelotas - RS. Para a coleta de dados, foi contatado o Nutricionista da empresa, concomitante ao aceite das funcionárias na participação do estudo.

Primeiramente, como um Pré-teste, foi aplicado um questionário, contendo 10 questões objetivas com valor de um (01) ponto cada, sobre qualidade de alimentos, atitudes que podem aumentar o risco de contaminação na preparação e distribuição das refeições. As questões apresentaram três opções de respostas, sendo somente uma a correta.

O treinamento de BPF ocorreu apresentando slides em PowerPoint e ministrado no próprio local em um único dia em cada unidade.

Para análise do aproveitamento do conteúdo repassado, aplicou-se novamente o mesmo questionário aplicado antes do treinamento e mantendo o mesmo valor para cada questão, chamado de Teste. A efetividade do treinamento foi medida pela comparação das respostas obtidas nos dois questionários aplicados. Todos os dados foram registrados em planilhas no programa Microsoft Excel 2010[®].

A avaliação quanto ao nível de conhecimento seguiu a classificação de Araújo et al. (2010) que determinam como Péssimo: para número de respostas certas abaixo de 3 pontos; como Ruim: para número de respostas certas entre 3 a 4 pontos; como Regular: para número de respostas certas entre 5 a 6 pontos; como Bom: para número de respostas certas entre 7 a 8 pontos e como Excelente: quando o número de respostas certas for de 9 a 10 pontos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todas as funcionárias concordaram na participação do treinamento, a matriz conta com 7 funcionárias (2 cozinheiras, 1 auxiliar de cozinheira e 4 auxiliares de cozinha), e a filial conta com 3 funcionárias (2 cozinheiras e 1 auxiliar de cozinha).

Uma única questão no Pré-teste teve o resultado negativo quase que integralmente por todas as funcionárias da unidade matriz e ocorreu em relação à contaminação cruzada. No entanto após o treinamento, todas as funcionárias marcaram a alternativa correta, o que comprova o aproveitamento da informação repassada nos processos de capacitação (Quadro 1).

Quadro 1. Resultados do Pré-teste e Teste aplicado com as funcionárias da matriz

Questões	Pré-teste		Teste	
	Correta	Incorreta	Correta	Incorreta
1 São Boas Práticas na Produção de alimentos:	4	3	6	1
2 O que é contaminação cruzada?	1	6	7	0
3 O uso de adornos (brincos, pulseiras, anéis, correntes, perfume) pode contaminar os alimentos?	7	0	7	0
4 Por que é importante o uso da touca e sapato fechado dentro da "cozinha"?	7	0	7	0
5 A higienização das mãos deve ser:	6	1	6	1
6 O mais indicado é lavar frutas, verduras e legumes com:	7	0	7	0
7 Para preparar a solução de água clorada é necessário:	6	1	5	2
8 Relação de conservação e aproveitamento de sobras dos alimentos	7	0	7	0
9 Como deve ser o armazenamento de alimentos na geladeira?	7	0	6	1
10 Como o descongelamento pode trazer riscos de contaminação?	4	3	4	3

Quadro 2. Resultados do Pré-teste e Teste aplicado com as funcionárias da filial

Questões	Pré-teste		Teste	
	Correta	Incorreta	Correta	Incorreta
1 São Boas Práticas na Produção de alimentos:	3	0	3	0
2 O que é contaminação cruzada?	2	1	3	0
3 O uso de adornos (brincos, pulseiras, anéis, correntes, perfume) pode contaminar os alimentos?	3	0	3	0
4 Por que é importante o uso da touca e sapato fechado dentro da "cozinha"?	3	0	3	0
5 A higienização das mãos deve ser:	3	0	3	0
6 O mais indicado é lavar frutas, verduras e legumes com:	3	0	3	0
7 Para preparar a solução de água clorada é necessário:	1	2	3	0
8 Relação de conservação e aproveitamento de sobras dos alimentos	3	0	3	0
9 Como deve ser o armazenamento de alimentos na geladeira?	3	0	3	0
10 Como o descongelamento pode trazer riscos de contaminação?	1	2	3	0

No quadro 2, é possível analisar que as questões marcadas incorretamente pela maioria das funcionárias da filial, estavam relacionadas ao preparo da solução clorada e a forma incorreta de descongelamento dos alimentos, porém no teste, foram marcadas corretamente.

Nas Tabelas 1 e 2, observa-se que no Pré-teste nenhum dos participantes apresentou notas inferiores a 6 pontos. Inclusive somente uma funcionária da matriz foi classificada como regular, as demais foram classificadas como bom e uma das participantes da unidade filial foi classificada como excelente. E ao avaliar o aproveitamento no Teste verificou-se aprendizado, visto a maioria das funcionárias ter crescido no patamar de conhecimento.

Tabela 1. Número de funcionárias da matriz em cada patamar de classificação sobre BPF

CLASSIFICAÇÃO	antes do treinamento	depois do treinamento
Regular	1	-
Bom	4	2
Excelente	2	5
Total	7	7
Média das notas do grupo de funcionárias	8,0	8,86

Tabela 2. Número de funcionárias da filial em cada patamar de classificação sobre BPF

CLASSIFICAÇÃO	antes do treinamento	depois do treinamento
Regular	-	-
Bom	2	-
Excelente	1	3
Total	3	3
Média das notas do grupo de funcionárias	8,33	10,0

Ainda na tabela 1, podemos perceber que ocorreu um aumento da média final obtida no questionário aplicado após o treinamento de BPF, por cada uma das funcionárias, pois no questionário aplicado no Pré-teste, as funcionárias obtiveram em média 80% de acertos, resultado semelhante ao encontrado por Cavada et al. (2010). E após o treinamento o grupo passou para uma média de 88,6%.

Verifica-se uma elevação de 10,7% na aprendizagem sobre conhecimento de BPF entre os funcionários desta UAN, no entanto permaneceu no mesmo patamar de pontuação, ou seja, bom, pois para passar ao nível Excelente seria necessário atingir a média nove. Porém na tabela 2, analisando a média de acertos das funcionárias no teste, percebe-se que estas alcançaram classificação de excelente em sua totalidade, apresentando nota máxima (10 pontos).

Em todas as UAN, é importante a aplicação das Boas Práticas (BP) que são conceituadas como normas e procedimentos de higiene, os quais devem estar descritos em um documento e o mais importante, que sejam conceitos obedecidos pelos manipuladores de alimentos desde a escolha e compra de matéria-prima até o preparo e distribuição ao consumidor (BRASIL, 2004).

Também é de interesse que os funcionários atuantes no ramo da alimentação saibam reconhecer os riscos de uma contaminação cruzada, pois é sabido que muitas Unidades de Alimentação e Nutrição acabam por serem implantadas dentro de espaços inadequados, onde pode apresentar inexistência de separações entre as diferentes áreas, além de, mesmo que inadequadamente, ocorrer armazenamento de alimentos não processados com os processados, entre outras situações de risco, e isto se agravado pela falta de conhecimentos dos colaboradores irá comprometer a segurança alimentar.

4. CONCLUSÃO

O nível de conhecimento da equipe de funcionários desta Unidade de Alimentação e Nutrição apresentou crescimento em números absolutos em ambas as unidades, porém a unidade filial apresentou uma maior média de acertos após a apresentação de boas práticas, enquanto a matriz obteve bom aproveitamento do assunto repassado, mas se manteve no patamar inicial.

5. REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo : Metha, 2011.
- ARAÚJO, W. D. B.; ALMEIDA, M. E. F.; SANTOS, C. E. M.; PIZZILOLO, V. R. Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos quanto às boas práticas de fabricação. **Vivências**, v.6, n.1, p.67-73, 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <<http://s.anvisa.gov.br/wps/s/r/h9b>> acesso em: 08 mai. 2013.
- CAVADA, G. S.; LIMBERGER, V. R.; KATREIN, M.; ALMEIDA, A. T. S. Treinamento como instrumento para capacitação de manipuladores de alimentos de uma Unidade de alimentação e nutrição institucional da cidade de Pelotas/RS. **XX Congresso de Iniciação Científica. Universidade Federal de Pelotas/RS**. Pelotas/RS, 2010.
- MEDEIROS, L.; BORTOLUZZI, V. P.; SÔNEGO, M. C.; MESQUITA, M. O.; DEVELATI, M. S.; BRONDANI, L. P. Avaliação das boas práticas em restaurante universitário na região central do Rio Grande do Sul. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 26, n. 214/215, p.35-39, nov./dez., 2012.
- SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ª.ed. São Paulo: ed. Varela, 2008, 625p.
- STEFANELLO, C. L.; LINN, D. S.; MESQUITA, M. O. Percepção sobre Boas Práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do noroeste do Rio Grande do Sul. **Vivências**, Erechim, v. 5, n. 8, p. 93-98, 2009.