

ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NA ORGANIZAÇÃO DE UMA UNIDADE DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES DE UM CENTRO DE CONVIVÊNCIA DE IDOSOS NA CIDADE DE CASCAVEL/PR.

SAUTER, Claudianara da Cruz¹
SCHMITT, Gabriela²
MARTINS, Adriana.Hernandes³

RESUMO

Introdução: A resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 200/98, especificamente na área de atuação em alimentação coletiva, atribui ao profissional nutricionista a responsabilidade sobre o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). **Objetivo:** Avaliar os itens não conformes do setor a fim de corrigi-los através de treinamentos com as funcionárias, capacitando-as a reconhecer a importância de cada item. **Métodos:** foi realizado o reconhecimento do local e um check list na cozinha da unidade, onde foram identificadas as não conformidades e sugeridas as ações corretivas. Foram realizados treinamentos com as três funcionárias da unidade e após, aplicado questionário para verificação do aprendizado. Foram desenvolvidas Instruções de Trabalho a fim de padronizar os processos de produção. **Resultados:** 100% das funcionárias consentiram com os treinamentos e com as mudanças sugeridas, onde todas tiveram bons resultados no questionário escrito aplicado, bem como nas práticas sugeridas. Demonstraram interesse e vontade de evolução em todos os momentos da pesquisa e se intitularam capacitadas a prosseguir com as atividades. **Conclusão:** conclui-se que a organização e planejamento de uma unidade de alimentação é eficaz quando existe a troca entre a supervisão e as colaboradoras, visto que todo o trabalho depende das mesmas para ser mantido na rotina. Cada ponto planejado reflete na melhoria do produto final.

PALAVRAS-CHAVE: Controle de qualidade, organização, produção de alimentos.

PROFESSIONAL EXPERTISE IN THE ORGANIZATION OF A NUTRITIONIST UNIT PRODUCTION MEALS A DAYCARE CENTER ELDERLY IN THE CITY OF CASCAVEL/PR

ABSTRACT

Introduction: The Resolution of the Federal Council in Nutrition (CFN) n °200/98, specifically in the area of Performance Collective feeding them, assigns AO nutritionist Professional Responsibility About Planning, Organizing, Directing, Monitoring and Evaluation Unit of the Food and Nutrition (UAN). **Objective:** To evaluate the nonconforming items in the industry in order to correct them through training with employees, enabling them to recognize the importance of each item. **Methods:** recognition of the place and a check list on the kitchen unit, where they were identified nonconformities and corrective actions suggested ace was performed. Training with the three employees of the unit and after, completion questionnaire for verification of learning were performed. Work Instructions were developed to standardize production processes. **Results:** 100 % of the Training employees consented to such changes and suggeste, where all had good results no written questionnaire applied, as well as the suggested practices . Demonstrated interest and will of Evolution them All times Search and styled themselves qualified to continue the activities. **Conclusion:** It is concluded Organization and Planning A Power Supply Unit and Effective when it IS a mockery between a supervision and as collaborators, As ALL depends on the same paragraph Be kept in the Routine Work. Planned each point reflects the improvement of the final product.

KEYWORDS: Quality Control, Organization, Food Production.

¹Nutricionista Graduada pelo Centro Universitário FAG. E-mail: [claudianarasauter @live.com](mailto:claudianarasauter@live.com).

²Nutricionista Graduada pelo Centro Universitário FAG. E-mail: gabischmitt_93@hotmail.com.

³ Nutricionista. Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário FAG. E-mail: adrianahm@globoaves.com.br.

1. INTRODUÇÃO

Em suas definições e atribuições, a resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 200/98, especificamente na área de atuação em alimentação coletiva, atribui ao profissional a responsabilidade sobre o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), e, de maneira mais específica, enumera diversas atividades que o nutricionista pode desenvolver em uma UAN. Entende-se por UAN uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição (TEIXEIRA et al, 1990), sendo órgãos de estrutura administrativa simples, porém de funcionamento complexo, visto que nelas são desenvolvidas atividades que se enquadram nas funções técnicas, administrativas, comerciais, financeira, contábil e de segurança (TEIXEIRA et al, 1990).

O objetivo de uma UAN é fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, com bom nível de sanidade, adequadas ao comensal (consumidor em alimentação coletiva). Esta adequação deve procurar manter e/ou recuperar a saúde dos clientes, além de buscar desenvolver hábitos alimentares saudáveis, amparados pela educação alimentar. Além dos aspectos relacionados à refeição, uma UAN objetiva ainda satisfazer o comensal com o serviço oferecido. “Isto engloba desde o ambiente físico, incluindo tipo, conveniência e condições de higiene de instalações e equipamentos disponíveis, até o contato pessoal entre funcionários da UAN e os clientes, nos mais diversos momentos” (PROENÇA, 1997).

O nutricionista é o profissional habilitado para trabalhar em qualquer uma das dimensões citadas acima. Ele atua nas mudanças dos processos, nas condições e ambientes de trabalho, contribuindo para que o trabalhador tenha assistência nutricional e usufrua da nutrição como fator de prevenção e recuperação de sua saúde (REGGIOLI, 1997).

O trabalho do nutricionista, em uma UAN, engloba planejar cardápios diversificados, incluindo a variedade de alimentos existentes, considerando as preferências dos clientes, as características nutritivas e sensoriais dos alimentos. Inclui, ainda, o gerenciamento monitorado dos custos na elaboração e execução do cardápio, no número de funcionários e cumprimento de suas atividades, tipos de equipamentos disponíveis para melhor flexibilidade do cardápio, monitoramento das boas práticas de produção, controle higiênico-sanitário da UAN e das refeições oferecidas e o atendimento aos clientes (ANSALONI, 1999).

O desenvolvimento sustentável, conceito estabelecido pela Comissão Mundial de Meio Ambiente e Desenvolvimento, apresenta novas exigências no gerenciamento das indústrias e determina que o gerenciamento dos recursos ambientais atenda as necessidades atuais sem danificar

os recursos para uso futuro. Por isso, a tendência atual é empregar processos produtivos que não prejudiquem o meio ambiente. Além disso, melhoria no desempenho ambiental gera benefícios econômicos, pois a indústria passa a produzir mais com menos, desperdiçar menos, reciclar mais, reduzir insumos, etc (GILBERT, 1995).

2. METODOLOGIA

Foi realizado *check list* na cozinha da unidade, com base na RDC 275, onde observamos algumas não conformidades, onde as mesmas foram planilhadas e sugeridas às ações corretivas. Através do acompanhamento da rotina identificamos os pontos cujo, o processo de produção é inadequado, bem como a organização, higienização e controle de qualidade da produção. Após levantamento dos itens a serem regularizados, realizamos treinamentos com as funcionárias do centro e sugerimos algumas alterações e aquisições para o administrativo. O local conta com três funcionárias as quais desempenham todas as funções necessárias.

Foram elaboradas as Instruções de Trabalho (IT) para todas as sugestões realizadas (etiquetas de validade, validade dos produtos, planilhas de limpeza e per captas). Um novo cardápio rotativo também foi sugerido para o almoço dos idosos e foi produzido um manual com receitas para serem usadas nos lanches servidos a tarde aos idosos e aos adolescentes que participam do programa.

Após a implantação de todos os itens as funcionárias foram avaliadas e os dados analisados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através da aplicação do check list, embasado na RDC 275, foi possível observar os seguintes itens não conformes e sugeridos o plano de ação corretiva para os mesmos:

Quadro 1: Itens não conformes e ações corretivas propostas.

Itens não conforme	Ação corretiva sugerida
Ausência de ângulos abaulados entre as paredes/piso/teto.	Providenciar o abaulamento dos ângulos entre paredes e piso e paredes e teto, com acabamento em material liso, lavável e durável.
Portas externas sem fechamento automático.	Providenciar a instalação de molas para fechamento automático das portas externas.
Ausência de lavatórios na área de manipulação exclusivos para lavagem de mãos.	Providenciar a instalação de lavatório na área de produção, equipado com torneira de acionamento automático, sabonete líquido neutro, papel toalha não reciclável e álcool gel 70%.
Luminárias sem proteção adequada contra quebras.	Providenciar a colocação protetores nas luminárias, de material liso, claro e lavável.
Produtos de higienização sem identificação e não estão guardados em local adequado.	Providenciar depósito adequado para os produtos de limpeza e identifica-los.
Ausência de áreas específicas para recebimento de matérias primas.	Nomear uma área para recebimento dos gêneros, isolada da área de produção.
Ausência de medidores de temperatura dos refrigeradores e geladeiras e ausência de planilhas de controle dos mesmos.	Providenciar termômetro para controle da temperatura interna dos equipamentos e anotar as temperaturas em planilhas específicas.
Ausência de registros de higienização.	Providenciar o registro da periodicidade da higienização dos setores.

As ações corretivas foram repassadas a administração do local como sugestão de melhora futura. Também foram realizados treinamentos as funcionárias sobre organização de estoque, etiquetas de validade dos produtos abertos e planilha de limpeza, todos em forma de Instrução de Trabalho (APÊNDICE), a fim de regularizar algum dos itens citados acima como irregulares. No treinamento sobre organização de estoque foi feita a reorganização do mesmo, com identificação e validação dos produtos e mostrado o antes e depois para as colaboradoras.

Imagem 1: estoque antes do treinamento.



Imagem 2: estoque após treinamento.



Segundo a portaria CVS nº 6 de 10 de março de 1999, os critérios básicos para o controle higiênico-sanitário de um estabelecimento de produção de alimentos são: a presença de um responsável técnico capacitado; controle de saúde dos funcionários; controle de potabilidade de água; controle das matérias-primas e fornecedores; controle integrado de pragas; estrutura localizada em local adequado, com pisos, paredes e tetos/forros de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação; janelas e portas de superfície lisa, de fácil limpeza e com telas; iluminação suficiente e uniforme e ventilação que garanta o conforto térmico; instalações sanitárias devem ser separadas para cada sexo, assim como os vestiários, que devem conter armários individuais e chuveiros em quantidade suficiente; o lixo deve estar disposto em recipientes tampados e fora da cozinha em local fechado, isento de insetos; o esgoto deve ser ligado à rede ou ser tratado adequadamente (MADEIRA, 2002).

Neste estudo também foi avaliado o aproveitamento das colaboradoras aos treinamentos ofertados, onde podemos observar que 100% das funcionárias estavam cientes dos quesitos necessários para assegurar a segurança alimentar na produção de alimentos, vejamos nos gráficos abaixo:

Gráfico 1: Resultado da questão nº1 do questionário aplicado.

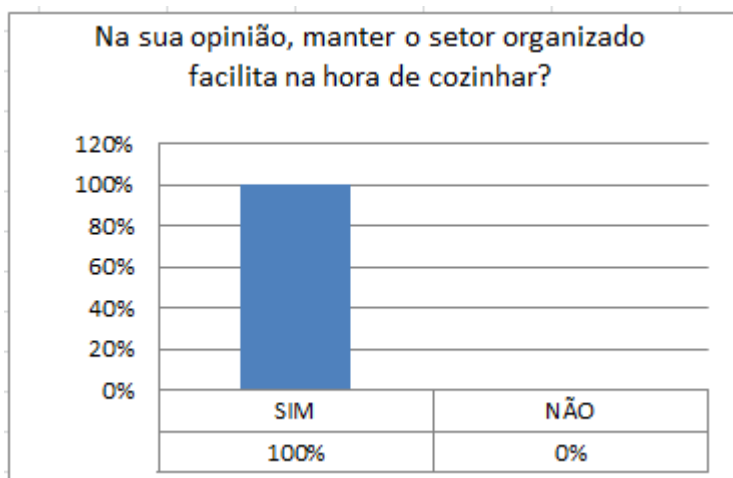


Gráfico 2: Resultado da questão nº2 do questionário aplicado.



Gráfico 3: Resultado da questão nº3 do questionário aplicado.



Gráfico 4: Resultado da questão nº4 do questionário aplicado.

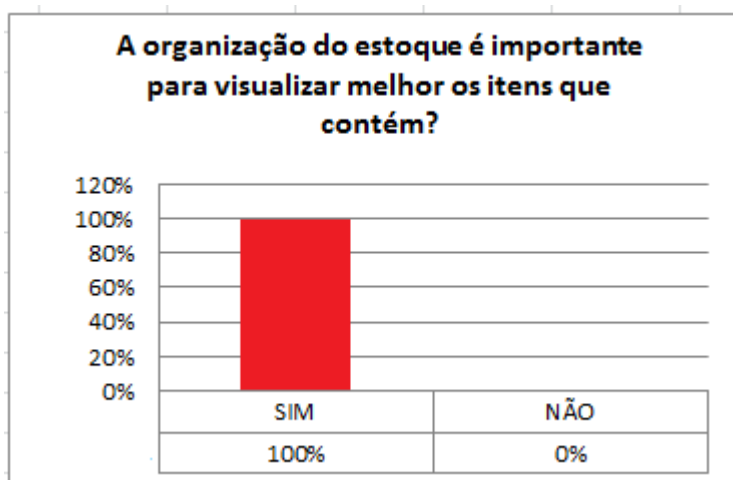


Gráfico 5: Resultado da questão nº5 do questionário aplicado.

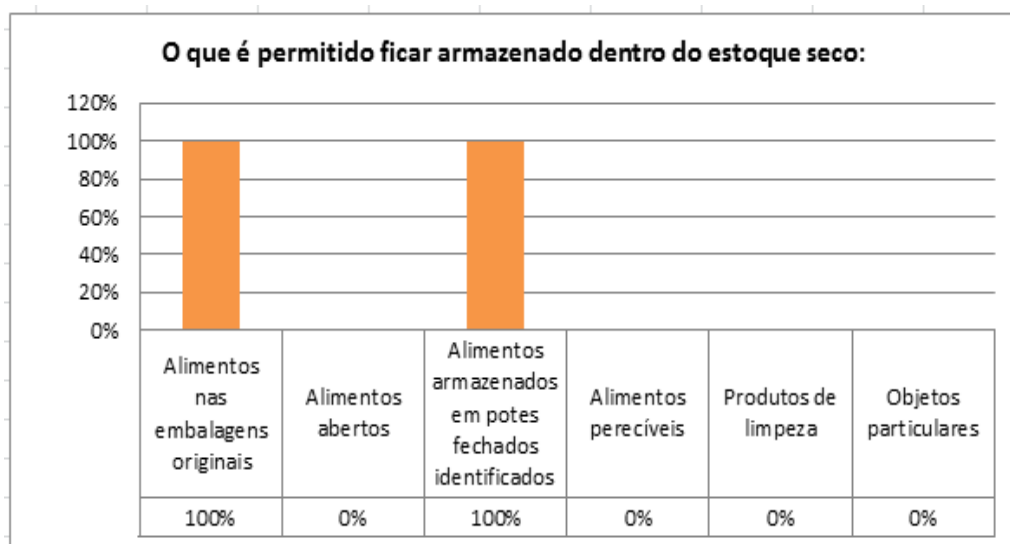


Gráfico 6: Resultado da questão nº6 do questionário aplicado.

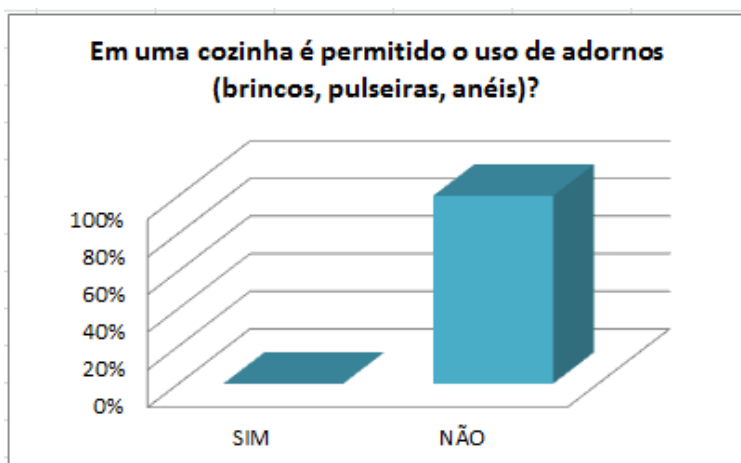


Gráfico 7: Resultado da questão nº7 do questionário aplicado.

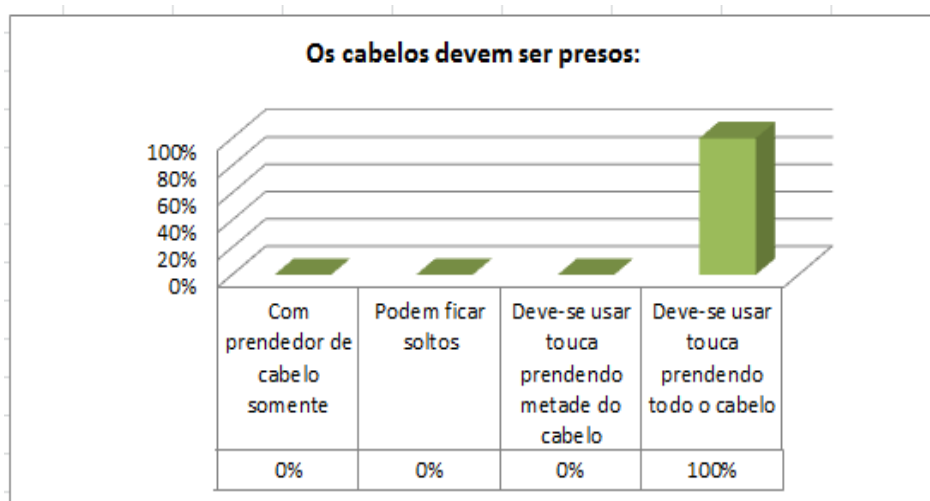
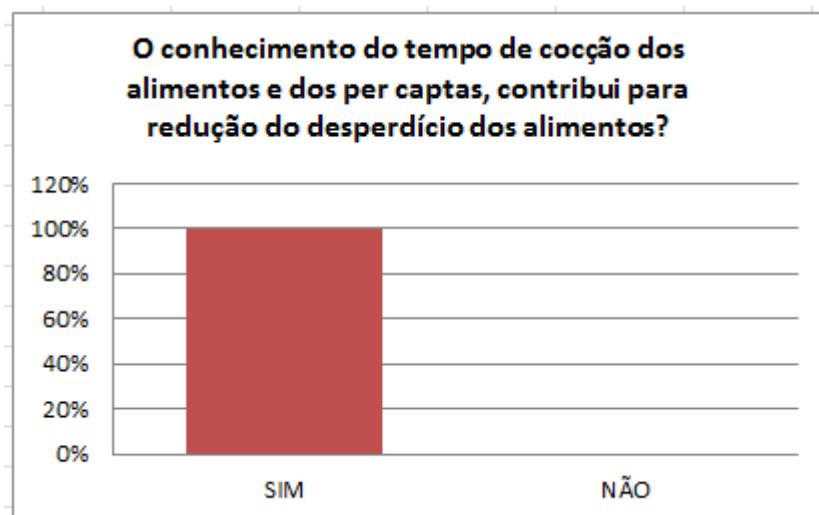


Gráfico 8: Resultado da questão nº8 do questionário aplicado.



O Programa desenvolvido no Japão conhecido como “5S” é uma ferramenta utilizada em empresas que tem uma filosofia de trabalho que promove na organização, limpeza e disciplina, através da consciência e responsabilidade de todos, tornando o ambiente de trabalho agradável, seguro e produtivo (RIBEIRO 1994).

Visando os resultados obtidos nessa pesquisa o 5S é um programa que justifica os resultados obtidos nesse trabalho.

“5S” é uma prática desenvolvida no Japão, onde os pais utilizam-se desta técnica para ensinar a seus filhos os princípios educacionais que os acompanham até a fase adulta. (RIBEIRO 1994).

Segundo Osada (1992), na essência, 5S gera uma mudança de conduta, hábitos, comportamento e tende a mobilizar toda a organização, do presidente aos operários, áreas

administrativas, serviços e manutenção. Porém, necessita ser liderado pela alta administração servindo de modelo, de exemplo e com isso mobilizando toda a organização em um verdadeiro trabalho de equipe assimilado por todos.

É um conjunto de cinco conceitos simples que, ao serem praticados, são capazes de modificar o seu humor, o seu ambiente de trabalho, a maneira de conduzir suas atividades rotineiras e as suas atitudes (SILVA 1994). "Seiri: senso de utilização ou descarte, Seiton: senso de arrumação, Seiso: senso de limpeza, Seiketsu: senso de saúde ou higiene e Shitsuke: senso de autodisciplina".

Através da literatura a pratica dos 5S consiste em relacionar todos os cinco pontos chaves que são necessários para o bom funcionamento de uma empresa ou unidade de alimentação não só para o responsável técnico mais também para a equipe em geral, esse trabalho demonstrou que a implantação desse conceito nessa unidade de alimentação demonstrou um resultado positivo ao programa o que já era esperado.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apresente pesquisa estudou a atuação de nutricionistas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Procurou-se analisar sua atuação profissional, como promotor de saúde, com relação às condições de trabalho, à gestão nutricional e à gestão higiênico-sanitária e de processo. A preocupação com as condições higiênico-sanitárias existe, o que ocorre é uma adaptação das profissionais para se enquadrar, apesar das buscas e melhorias conquistadas por elas. A estrutura organizacional tem influência no trabalho desenvolvido pelas nutricionistas, e estas, procuram, dentro das condições oferecidas pela empresa e do que conseguem visualizar, após anos de trabalho no mesmo local, aperfeiçoar.

No entanto, pelas diversas condicionantes com que um nutricionista precisa trabalhar para atuar em uma UAN, foram notadas que as questões referentes à gestão da qualidade nutricional e as higiênico-sanitárias e de processo, podem ser mais exploradas, fortalecendo a atuação desse profissional como promotor de saúde.

Portanto, conclui-se que a organização e planejamento de uma unidade de alimentação é eficaz quando existe a troca entre a supervisão e as colaboradoras, visto que todo o trabalho depende das mesmas para ser mantido na rotina.

REFERÊNCIAS

- AKUTSU, R.C., et al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviço de alimentação e nutrição.** Revista nutri. Campinas, 2005.
- ANSALONI, J. A. **Situação de Trabalho dos Nutricionistas em Empresas de Refeições Coletivas de Minas Gerais: trabalho técnico, supervisão ou gerência?** Revista de Nutrição, Campinas, v. 12, n.3, p. 241-260, set./dez., 1999.
- MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. Alimentos conforme a lei. São Paulo: Editora Manole Ltda. 1ª edição, 2002. p. 335 – 342.
- OSADA, T. Housekeeping: **5S's Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke: cinco pontos-chaves para o ambiente da Qualidade Total.** São Paulo: Instituto IMAM, 1992.
- PAWLOWSKY, U. et al. **Minimização de resíduos nas indústrias de alimentos.** Revisão. Curitiba, v 18, n 2, jul-dez, 2000.
- PROENÇA, R. P. C. **Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva.** Florianópolis: Insular, 1997. 135p.
- REGGIOLLI, M. R. **O papel do nutricionista e as patologias do trabalho.** In: BENEDICTO, M. L.; REGGIOLLI, M. R. **Manual de Dietas para o Restaurante Industrial.** São Paulo: Atheneu, 1997. cap. 4. p. 47-54.
- RIBEIRO, H. – **5S A base para a Qualidade Total: um roteiro para uma implantação bem sucedida.** Salvador: Casa da Qualidade, 1994.
- SILVA, J. M. – **5S: O ambiente da qualidade.** Belo Horizonte – Fundação Cristiano Ottoni, 1994.
- TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1990. 219 p.