



ASSESSORIA TÉCNICA EM CANTINAS NO CENTRO UNIVERSITÁRIO DO NORTE: UMA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição, 1ª edição, de 25/10/2021 a 28/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-81152-13-0

ALVES; Ananda da Silva ¹, SOUZA; Ana Paula de Oliveira ², FARIAS; Camila de Souza ³, RALPH; Rhaelle Cristina Soares ⁴

RESUMO

O termo segurança alimentar e nutricional abrange diferentes conceitos e variadas formas que divergem conforme contexto aplicado, sendo amparadas por três elementos básicos: acesso, qualidade nutricional e qualidade sanitária. A qualidade do alimento tida pelos consumidores, é a garantia na satisfação de características como sabor, aroma, aparência, preço e disponibilidade. Entretanto, a condição intrínseca da qualidade sanitária dos alimentos e sua influência sobre a saúde do consumidor é muita das vezes desconhecida (Cardoso et al., 2010; Maia et al., 2011). Com isso, inúmeros casos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) têm prevalência elevada e decorrem por múltiplas falhas em toda cadeia produtiva, tendo destaque o papel do manipulador de alimentos (Brasil, 2005., Mello et al., 2010). E no ambiente universitário em que à presença de cantinas e/ou restaurantes, tem como potenciais consumidores dos produtos alunos, funcionários e visitantes, considerando que a saúde é um direito universal cabe as instituições de ensino o compromisso de zelar pelo bem-estar alimentar de seu público. Objetivando esta concretização, foi desenvolvido pelo Centro Universitário do Norte o projeto de extensão “Assessoria Técnica em Cantinas/Lanchonetes”, com o intuito de fazer uma avaliação das condições higiênicas sanitárias dos seus estabelecimentos de alimentação. Este trabalho é um relato de experiência vivida por acadêmicas de nutrição, em 12 cantinas alocadas nas unidades da instituição, as visitas aconteciam nos dias de atendimento ao público e em duplas, facilitando a coleta de dados. A ferramenta utilizada foi o check list, onde seu preenchimento se dava pela observação do local e de informações repassadas pelos responsáveis das instalações, ao final de cada intervenção havia uma reunião com a orientadora para análise dos aspectos positivos e negativos observados e, posteriormente instruir ao funcionário líder quanto as irregularidades e adequações detectadas. Após conclusão das visitas técnicas, foi elaborado relatórios para regularização das não conformidades e conformidades identificadas. Para finalização do projeto, ocorreu na instituição acadêmica uma capacitação com os manipuladores de alimentos e proprietários das cantinas, para orientação e conscientização quanto à segurança alimentar, higiene pessoal e ambiental, no qual contou com explanação de palestra, dinâmica e a entrega de certificados aos 25 participantes. Enquanto resultado, observou-se que houve uma boa aceitação dos funcionários quanto à intervenção do projeto realizado, visto que relataram desconhecimento mais específicos relacionado aos

¹ UNINORTE/SER, alvesananda98@gmail.com

² UNINORTE/SER, alvesananda98@gmail.com

³ UNINORTE/SER, camilafarias0848@gmail.com

⁴ UNINORTE/SER, alvesananda98@gmail.com

cuidados na produção de alimentos, além disto foi constatado que entre a maioria das cantinas adequadas, de acordo com o preconizado pela legislação sanitária, haviam algumas instalações com irregularidades, tais como: produtos sem prazo de validade, uniforme não era compatível com função exercida, controle de resíduos não possuía tampa acionada sem contato manual, alimentos perecíveis estavam sujeitos a temperatura ambiente por longos períodos, equipamentos em desuso no interior do ambiente dentre outros os quais foram orientados a reverem suas inadequações e atentar-se aos malefícios que pode causar na saúde do manipulador e consumidor de alimentos

PALAVRAS-CHAVE: CANTINAS, CHECK LIST, MANIPULADORES, SEGURANCA ALIMENTAR