

TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO  
COLETIVA

PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2022

Os trabalhos contidos nesta sessão são originais, de acordo como foram apresentados para avaliação e votação no período do prêmio destaque profissional. Estes trabalhos não foram editados nem tiveram seu conteúdo alterado.

Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região (SP e MS)

Gestão 2020-2023

Laís Mariano Zanin



### ODS 3 – Saúde e Bem-estar

- Objetivo

Investigar a influência da formação para manipuladores de alimentos na transição proativa da cultura de segurança dos alimentos

- Público-alvo

Manipuladores de alimentos e gestores do serviço de provisionamento do 2o Batalhão de Polícia do Exército de São Paulo

- Procedimento adotado

Foi desenvolvida e utilizada uma abordagem de métodos mistos (quantitativos e qualitativos) para avaliar a Cultura de Segurança dos Alimentos (CSA) com base em oito elementos: liderança, comunicação, conhecimento, compromisso, percepção de risco, pressão de trabalho e crenças normativas, ambiente de trabalho e sistemas, estilos e processos de gestão. Os métodos quantitativos abrangeram questionários e listas de verificação e foram avaliados com estatísticas descritivas. Os métodos qualitativos incluíram observação participativa e entrevistas dos participantes e foram avaliados com base na análise de conteúdo do tipo temática. Uma tabela de interpretação foi desenvolvida para triangular os dados usando um sistema de pontuação que classificou a CSA em reativa (escore 1), reativa a ativa (escore 1-2), ativa (escore 2), ativa a proativa (escore 2-3) e proativa (escore 3). A partir destes scores foi desenvolvido um roadmap com diferentes níveis de urgência para a tomada de decisão em relação ao planejamento das ações de formação dos manipuladores de alimentos. A abordagem foi aplicada em um serviço de alimentação do exército brasileiro que era composto por 39 manipuladores de alimentos e três gestores). Avaliou-se a CSA com base no método desenvolvido em três momentos, sendo o primeiro momento a etapa inicial de diagnóstico da CSA que durou quatro meses. Após este período foram realizadas formações durante nove meses. Tais formações foram planejadas com base no diagnóstico inicial ancorado nos escores e no roadmap. Posteriormente avaliou-se a CSA novamente durante o período de um mês. Com base na segunda avaliação da CSA foi proposto um segundo momento de formação com os manipuladores de alimentos,

também baseado nos escores de avaliação e no roadmap, com duração de seis meses, a fim de reciclar a formação ou formar novos manipuladores de alimentos. Ao final a CSA foi avaliada novamente, totalizando três avaliações da CSA.

- Tempo de aplicação da ação

21 meses

- Resultado

Os métodos mistos desenvolvidos e os dados triangulados permitiram uma avaliação realista da Cultura de Segurança dos Alimentos (CSA) predominante no serviço de alimentação do exército (reativa a ativa), indicando que essa avaliação poderia ser a base para ações de formação. O roadmap facilitou a tomada de decisão do planejamento das ações de formação com base nos escores da CSA e do nível de urgência das ações, indicando as recomendações para a evolução proativamente da CSA a curto, médio e longo prazo. O roteiro destacou as fragilidades da CSA (percepção de risco, sistemas, estilos e processos de gestão e liderança) e o pontos forte (comprometimento) para evoluir a CSA com base no sistema de pontuação. Com base nestes resultados as ações de formação foram planejadas a fim de aumentar a percepção de risco, melhorar os sistemas de gestão e a liderança e foram realizadas em três formatos: 1) com os gestores, a fim de melhorar a liderança e sistemas, estilos e processos de gestão; 2) planejada com todos os manipuladores de alimentos e gestores usando discussões em grupos baseadas em imagens do próprio local para identificar perigos e riscos relacionados a cada situação a fim de aumentar a percepção de risco; 3) tutoriada durante as atividades de trabalho a fim de modificar comportamentos de alto risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar.

A avaliação da CSA pode ser usada como um ponto de partida para ações de formação, pois tais ações evoluíram a CSA predominante de forma proativa (de uma avaliação reativa-ativa, score 1-2, na primeira avaliação para uma ativa-proativa, escore 2-3, após as ações de formação). As ações de formação foram eficazes porque se basearam nas necessidades de formação, na criação de confiança, na abrangência para todos os atores do serviço de alimentação e em métodos adequados de manipulação de alimentos. Os resultados deste trabalho demonstram novas estratégias de formação para manipuladores de alimentos alinhados com a educação de adultos, atendendo as necessidades apontadas pela literatura em utilizar métodos ativos para a formação de manipuladores de alimentos, diferentes dos treinamentos tradicionais que não tem apresentado efetividade na mudança do comportamento dos manipuladores de alimentos e conseqüentemente no risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar. O trabalho apresentado está embasado em um referencial teórico moderno para as unidades de alimentação e nutrição: a cultura de segurança dos alimentos.