

IMPLANTAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DO LESTE MINEIRO

*ALVES, Gustavo.N.C¹. (IC); MIRANDA, Adriana.S¹. (O); FERREIRA, Thelma R A.S. (CO)
¹; ALVES, Thatiane.M.O¹. (IC)*

nutricao@funec.br

¹Centro Universitário de Caratinga

Nos dias atuais têm-se observado mudanças no padrão de consumo alimentar, onde o hábito de “comer fora” tem aumentado devido às necessidades da sociedade. Estudos evidenciam surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) em Unidade de Alimentação e Nutrição originadas geralmente por falhas múltiplas, tendo como um dos principais fatores de contaminação a higienização incorreta. Para garantir a qualidade dos alimentos, o órgão governamental voltado para segurança alimentar, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2006), estabelece normas para adoção das Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos. Os procedimentos operacionais padronizados norteiam o trabalho das Unidades de Alimentação e Nutrição por meio de instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras específicas na produção, armazenamento e transporte de alimento. O presente estudo estabeleceu os procedimentos operacionais padronizados a serem adotados nas unidades de alimentação e nutrição do Centro Universitário de Caratinga, MG. O trabalho foi realizado por estudantes do Curso de Nutrição. Inicialmente, as condutas dos funcionários das unidades de alimentação e nutrição foram descritas por meio de observação participante. A partir daí e através da seleção de material bibliográfico foram elaboradas as principais técnicas a serem adotadas, finalizando com a confecção de um manual de procedimentos padronizados adaptado a realidade da Instituição contendo instruções claras e objetivas para garantir o melhor entendimento e adesão de seus funcionários. Com a elaboração deste Manual obteve-se como resultado preliminar onde ocorreram mudanças na estrutura organizacional das unidades de alimentação. Serão necessárias avaliações periódicas e discussões internas para a manutenção e adoção permanente das práticas instituídas. Procedimentos operacionais padronizados em unidades de alimentação e nutrição são essenciais na formação e prática diária dos profissionais responsáveis pela qualidade dos alimentos, reduzindo os riscos de DTAs e garantindo a saúde dos consumidores.

UNEC