**MONITORIA E AS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE JOÃO PESSOA**

Elisama Araújo de SENA¹; Ingrid Gianny dos Santos BATISTA ² ;  Laine de Carvalho Guerra Pessoa MAMEDE ³; Maria da Conceição Rodrigues Gonçalves4

¹Monitora Bolsista; ²Monitora Voluntária; ³ Professora orientadora

Centro de Ciências da Saúde / Departamento de Nutrição / MONITORIA

**RESUMO**

O presente trabalho tem por finalidade relatar a experiência da monitoria de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição nos períodos de 2012.2 e 2013.1. Esta disciplina integra a grade curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFPB e possui um componente teórico com aulas expositivas além de atividades práticas com a realização de visitas em unidades de alimentação da cidade de João Pessoa, com apresentação posterior de relatórios referentes às visitas. Relatam-se ainda, alguns dos procedimentos desenvolvidos por monitores e estudantes no decorrer da disciplina. O envolvimento dos discentes com as atividades realizadas lhes proporcionará meios de interferir de maneira eficaz nas Unidades de Alimentação e Nutrição, percebendo a importante associação entre estes fatores e a promoção à saúde dos comensais.

**Palavras-chave:**  Unidade de alimentação e nutrição. Ambiência. C*heck list.*

1 Monitor bolsista

2Monitor voluntário

3 Professor orientador

4 Coordenador

**1 INTRODUÇÃO**

Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são espaços voltados para a preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, segundo o perfil da clientela. Compreendendo sequência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando assim, atender as necessidades dos comensais (LANZILLOTTI et al., 2004).

Teixeira et al. (2004), referem-se que o planejamento físico é essencial para o funcionamento adequado das UANs, além das vantagens econômicas, contribui para evitar fatores negativos na operacionalização, tais como: interrupção no fluxo das operações, cruzamento de gêneros e funcionários, má utilização dos equipamentos, deficiência no sistema de ventilação, além da limitar o planejamento de cardápios por falta de equipamentos apropriados.

O planejamento da estrutura física trata-se de ponto relevante e possui alguns detalhes que se forem esquecidos, poderão causar transtornos na execução do trabalho havendo a necessidade de se reestruturar o local, acarretando perda de tempo e dinheiro (TEXEIRA et al., 2004).

Como atribuição básica do nutricionista na área de Alimentação Coletiva, destaca-se a harmonização de trabalhadores, materiais e recursos financeiros e a produção de refeições com satisfatório padrão de qualidade, tanto em seus aspectos sensoriais quanto em relação aos nutricionais, microbiológicos e financeiros (ANSALONI, 1999).

Diante disso, a monitoria na disciplina de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (AUAN) permite a construção de novas metodologias de ensino, que enriquece a formação dos discentes do Curso de Nutrição e tem como principal objetivo interligar os conteúdos teóricos ao cenário prático, proporcionando aos graduandos uma visão ampla na área de Alimentação Coletiva, no intuito de promover uma alimentação saudável de acordo com as resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

**2 DESCRIÇÃO METODOLÓGICA**

* 1. CARACTERIZAÇÃO DA MONITORIA

A  disciplina Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição se apresenta como base para o desenvolvimento do senso crítico e analítico das condições de trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), a exemplo de restaurantes, hotelaria, autogestão ou terceirizados, *Buffet,* lanchonetes, dentre outros.  O trabalho desenvolvido pela monitoria da disciplina AUAN está relacionado com a apresentação de temática predeterminada pelo programa de conteúdos,  executável mediante as aulas práticas com diagnósticos e avaliações das condições encontradas, sendo esses diagnósticos realizados pelos discentes e cabendo a incumbência da monitoria a orientação pedagógica junto aos alunos, preceptoria de visita técnica em serviços de alimentação coletiva, orientações e correções dos relatórios práticos, acompanhamento das apresentações sobre os relatórios das visitas técnicas e avaliação dos relatórios práticos. As aulas práticas eram realizadas periodicamente,  em consonância com as aulas teóricas, com a elaboração dos relatórios pelos discentes e orientação e avaliação da monitoria.

2.2 METODOLOGIA APLICADA À AULA PRÁTICA

Um exemplo da atuação dos monitores foi concretizado pela realização da aula prática,  para a qual os discentes foram divididos em grupos e cada grupo visitou Unidades de Alimentação e Nutrição diferenciadas, com o objetivo de identificar as condições de trabalho com relação à ambiência. Assim, foi possível identificar as conformidades de acordo com o primeiro item do *Check list*, a respeito da ambiência das UANs, envolvendo questões sobre edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, tomando-se como referencial a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) no 275/2002, da ANVISA (BRASIL, 2002).

1. **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Após a análise dos relatórios dos discentes sobre as UANs visitadas, foram levantadas as questões recorrentes à ambiência, abrangendo o primeiro item do *Check list* segundo a RDC nº 275/2002, sendo selecionadas trinta e oito questões e analisadas se estão de acordo, não estão de acordo, ou tal questão não se aplica à UAN.

De acordo com a RDC nº 275/2002, tais questões permitem identificar as ações de controle higiênico sanitário na área de alimentos, tendendo a proteção à saúde da população (BRASIL, 2002).

Quando se trata de aspectos físicos como edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, deve-se garantir a segurança alimentar através dessas variáveis, pois uma vez que forem mal projetados podem se constituir como prejudiciais a sanidade alimentar. Destarte, antes da construção da UAN, deve ser considerado o ambiente destinado à preparação de alimentos, onde deve ser evitada a contaminação cruzada; destacando ainda a adequada construção das instalações sanitárias que viabilizem práticas higiênicas adequadas ao trabalhador. Além de facilitar o fluxo durante o processamento, o planejamento físico da UAN, deve ainda intervir nas operações de limpeza e desinfecção, além das instalações que devem ser independentes entre si (RÊGO, 2004; FERREIRA et al.,2011).

A localização inadequada do lavatório ou até mesmo sua ausência na área de produção, podem comprometer a correta e constante higienização das mãos e com isso a sanidade dos alimentos produzidos na UAN (VIDAL et al., 2011). Para a adequação de portas a Portaria nº 326/1997 da SVS-MS estabelece que as mesmas devam ser constituídas de material não absorvente de simples higienização, sendo provida de fechamento automático em diversos setores (NUNES, 2003).

De tal modo, as questões escolhidas do *check list* para avaliação da ambiência das UANs e as suas respectivas respostas de acordo com a RDC nº 275/2002: SIM (S), NÃO (N) E NÃO SE APLICA (NA), conforme o Gráfico 1.

Gráfico 1 - Percentual de adequação e inadequação das UANs nos itens: edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, conforme a RDC nº 275/2002, da ANVISA.

Portanto, verifica-se que as UANs “A” e “C” apresentaram maior percentual de conformidade, dentro dos padrões exigidos, empatas com 94,74% e a unidade “F” menor percentual de conformidade com 68,5 %, de acordo com o que é preconizado pela a RDC nº 275/2002.

**4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A disciplina Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição baseia-se em um elenco de conhecimentos fundamentais ao aluno, além de possibilitar a verificação dos conhecimentos teóricos junto ao campo prático, promovendo uma experiência ímpar a respeito das atribuições do nutricionista na área de Alimentação Coletiva, tais como: planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de Serviços de Alimentação e Nutrição. A vivência e envolvimento dos discentes com conteúdos e a prática pertinente, proporcionará meios de interferir de maneira eficaz nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Para os monitores, o programa possibilitou o enriquecimento à formação profissional,  diante a teoria e a prática desses conhecimentos,  como também a oportunidade de coordenar grupos e conhecer a realidade das Unidades de Alimentação e Nutrição que compõem o atual cenário em Alimentação Coletiva, conforme as resoluções preconizadas pela ANVISA.

**REFERÊNCIAS**

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.

\_\_\_\_\_\_\_. Agência nacional de vigilância sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.**

FERREIRA, M. A; SÃO JOSÉ, J. F. B; TOMAZINI, A. P. B; MARTINI, H. S. D; MILAGRES, R. C. M; PINHEIRO-SANTANA, H. M. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Revista Instituto Adolfo Lutz**. São Paulo, v. 70, n. 2, p. 230-235, maio, 2011.

LANZILLOTTI, H. S.; MONTE, C. R. V.; COSTA, V. S. R.; COUTO, S. R. M. Aplicação de um modelo para avaliar projetos de unidades de alimentação e nutrição. **Nutrição Brasil**, v. 3, n. 1, p. 11-17, SI, 2004.

NUNES, M. S. R. Adequação das boas práticas de manipulação nos restaurantes da região administrativa do Lago Sul, Brasília-DF**. Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília; Curso de especialização em Qualidade de Alimentos**. Brasília-DF, p. 1 - 48, jan., 2003.

RÊGO, J. C. **Qualidade e segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição,** 2004.Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco-Recife. Recife, p. 16-146, 2004.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T. M. B.

**Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Atheneu: São Paulo, 2004.

VIDAL, G. M; BALTAZAR, L. R. S; COSTA, L. C. F; MEDONÇA, X. M. F. D. Avaliação das boas práticas em segurança alimentar de uma unidade de alimentação e nutrição de uma organização militar da cidade de Belém, Pará. **Alim. Nutri**. Araraquara, v.22, n.2, p.283-290, abr./jun., 2011.