

PINTO; Deborah Maria Tenório Braga Cavalcante¹, BOMFIM; Eryca Rayane Santos Matos², SILVA; Juliana Freire Feijó e³, CORREIA; Lyandra de Albuquerque⁴

RESUMO

Os hospitais da rede pública, prestam serviços de assistência médico-hospitalar, ambulatorial e de apoio diagnóstico e terapêutico, sendo dividido em vários setores no âmbito do SUS. Dentre os setores em hospitais está a unidade de alimentação e nutrição (UAN). Portanto a segurança alimentar é fundamental, principalmente no âmbito hospitalar, diante da necessidade de ofertar alimentos que auxiliem na recuperação, proporcionando um aporte de nutrientes ao paciente internado, para preservar seu estado nutricional, e pelo seu papel coterapêutico em doenças crônicas e agudas. O gerenciamento inadequado nas etapas de produção, pode levar a resultados indesejáveis como a contaminação microbiológica que representa problemas sérios, uma vez que aumentam o risco de os pacientes internados adquirirem uma toxinfecção alimentar, ou até mesmo, uma infecção hospitalar, agravando, conseqüentemente, o quadro clínico dos mesmos (SILVA et al., 2015). Diante do exposto, é fundamental a atuação do nutricionista como responsável técnico (RT) em UAN do ambiente hospitalar. O nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades: elaborar cardápios com informação nutricional, elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações, promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos entre outras (RDC/CFN No. 600/2018). Segundo a RDC No. 216 (2004), os funcionários devem ser capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, e esta deve ser comprovada por meio de documentação. Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo promover uma capacitação para os manipuladores com dinâmicas que favorecessem o aprendizado. O estudo foi realizado nos meses de abril e maio/2021 em uma UAN localizada em um hospital da rede pública estadual, do município de Maceió/AL. A UAN é administrada por uma concessionária que mantém uma Nutricionista responsável técnica (RT) 5 dias/semana que cumpre 8h/dia. Periodicamente a RT realiza a capacitação sobre boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos com os manipuladores, mas identificou baixa adesão aos procedimentos obrigatórios. Diante do fato, acadêmicas do curso de nutrição promoveram uma capacitação abordando procedimentos para prevenção da contaminação cruzada e higienização das mãos. A aula foi expositiva, através de um vídeo e um Quiz sobre os temas propostos. No Quiz continha uma dinâmica nomeada “Encontre o Erro”, onde através de fotos tiradas na própria unidade durante a produção, registrou-se os erros, ou seja, não conformidades (NC). Também fez parte da capacitação uma dinâmica utilizando tinta guache para explicar a forma correta de higienizar as mãos. Ao final para avaliar a fixação do conteúdo foi aplicado um questionário com perguntas objetivas. Os manipuladores interagiram durante a capacitação e assumiram o compromisso de cumprir as BPF. Assim, é importante a capacitação em BPF em UAN, para que os manipuladores estejam sempre motivados e cientes da sua responsabilidade na fabricação e manipulação de alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: hospital, UAN, Boas praticas, Manipuladores, Capacitacao

¹ Deborah Maria Tenório Braga Cavalcante Pinto, deborahcpinto@hotmail.com

² Graduanda do Curso de Nutrição pelo Centro Universitário Cesmac, erycarayane2017@gmail.com

³ Graduanda do Curso de Nutrição pelo Centro Universitário Cesmac, freire.juliana@outlook.com

⁴ Graduanda do Curso de Nutrição pelo Centro Universitário Cesmac, lyandra_correia@hotmail.com

