

COMPARAÇÃO DO NÍVEL DE ATENÇÃO DOS COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO A AVISOS E ORIENTAÇÕES POR ESCRITO

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

PEREIRA; Fernanda Bueno Ruza¹, SANTOS; Marília Liotino dos²

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são de suma importância para o mercado de alimentos, porém, para que esses ambientes sejam valorizados é importante que eles sigam as devidas normas. Considerando que o corpo de trabalho, as pessoas da organização, são a engrenagem para a realização de todos os processos, a pesquisa em questão tem como objetivo principal avaliar qual a melhor forma de avisos e orientações para esses colaboradores de modo que os mesmos consigam aplicar corretamente as normas que lhes forem transmitidas para cuidados junto as UANs. O método de estudo adotado foi o estudo experimental, realizado em uma padaria situada na cidade de Franca, interior do estado de São Paulo, onde serão analisados, na própria unidade os colaboradores e a sua forma de atuação. A coleta de dados consiste na aplicação de um questionário sobre perguntas específicas sobre alguns procedimentos adotados na UAN da padaria em questão e sobre os avisos e orientações e locais de disposição dos mesmos, com relação as normas que devem ser adotadas no ambiente, para se garantir a segurança alimentar. As avaliações realizadas tiveram como foco três importantes instruções de trabalho: recebimento de mercadorias (55,55% de acertos), higiene das mãos (50% de acertos) e higiene de pisos (27,77% de acertos), onde que a orientação escrita com imagem obteve maiores resultados perante aos outros formatos de orientação aplicados, a partir daí foi revelada a necessidade de conscientização das legislações sanitárias e a forma de sua aplicação, não somente aos colaboradores, mas também às empresas, de modo geral, para que os seus funcionários sejam capacitados para trabalhar em tal ambiente, fornecendo assim maior segurança ao cliente. Posteriormente o questionário foi aplicado novamente o qual apresentou um decréscimo considerável das inadequações no item manipulados abordados em um primeiro momento.

PALAVRAS-CHAVE: AVISOS, ATENCAO, BOAS PRATICAS DE FABRICACAO DE ALIMENTOS, COLABORADORES, ORIENTACOES

¹ Universidade de Franca, fernandaruza42@gmail.com

² Nutricionista - Mestre - Doutora - Universidade de São Paulo-USP, marilia.santos@unifran.edu.br