

DESAFIO PROFISSIONAL NA IMPLANTAÇÃO DO TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

GOMES; Kassye Laura de Almeida¹

RESUMO

A inocuidade do produto preparado está entre os primeiros fatores a ser levado em consideração, no que tange a qualidade de uma empresa alimentícia. Para isso, o manipulador consciente é a peça chave, tornando-se relevante analisar em sua rotina de trabalho, ações condizentes e dificultadores em preparar um alimento seguro. Assim sendo, a pesquisa tem por finalidade, observar o impacto do treinamento de boas práticas de fabricação em instituições do ramo alimentício, bem como a assimilação do conteúdo pelos participantes. Para tal propósito, realizou-se uma revisão bibliográfica em estudos acadêmicos, publicados entre os anos de 2016 a 2020 em plataformas virtuais e legislações vigentes. Sabe-se que há um longo percurso entre o treinamento e a oferta de um alimento seguro, gerando um desafio constante ao profissional capacitado em desempenhar as exigências sanitárias em vigor, conscientizar a equipe e convencer aos responsáveis pela empresa quanto aos valores a serem investidos para ações concretas. Entre as pesquisas relacionadas, em unidades onde apresentam treinamento de boas práticas, foi encontrado um índice comum de contaminação em ambientes de preparo, bem como práticas irregulares executadas. Este índice comum demonstra um grande desvio entre três fatores: o que é informado durante cursos de aperfeiçoamento, o que é assimilado pelo manipulador e o que é observado durante a rotina cotidiana. A literatura expõe que treinamentos pautados em fundamentações teóricas não possuem eficácia em mudanças de comportamento, naquilo que é relatado como prática e ao que se observa junto aos manipuladores. É notório que a conscientização faz parte do processo de mudança, atuando como um fator psicológico, coletivo e social, que agrega em todos os sentidos a finalidade de conceder uma definição do que é vivenciado pelo indivíduo, podendo ser gerada por suas crenças, imagens e experiências, onde nem sempre o conhecimento científico é sua referência. Nota-se que o treinamento, mesmo sendo comum e frequente em empresas de ramo alimentício, não é eficaz o bastante para garantir uma refeição segura aos consumidores. Compete ao profissional, no momento em que elabora a capacitação, considerar a realidade da equipe, respeitando a experiência prévia, escolaridade, idade, objetivando uma melhor absorção das informações passadas. Durante o cotidiano dos manipuladores, surgem dúvidas comuns, onde apresentam dificuldades na assimilação da teoria recebida, com a prática a ser executada. Conhecer os fatores que geram essas dificuldades, talvez seja o primeiro passo do profissional. Estar disponível a acompanhar o processo, sanando dúvidas que eventualmente possam surgir, orientar sobre possíveis riscos, elaborar dinâmicas educativas que envolvam e despertem o interesse do público alvo, além de transmitir segurança, construindo a confiança entre os envolvidos, para que sanem suas dúvidas sem constrangimento, procurando pontos de melhorias na constante busca em ofertar um alimento seguro sanitariamente aos consumidores.

PALAVRAS-CHAVE: Contaminação de alimentos, Manipulação de alimentos, Boas

¹ Nutricionista graduada pela Faculdade de Saúde Ibituruna, Pós graduada em Vigilância Sanitária em Alimentos pela Universidade Cândido Mendes, laurinhadeju@hotmail.com

