

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO COMO ESTRATÉGIA DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Júlia Thaisa Felix de Jesus
Tamara Cristina Melz
Ligia Machado Prieto

RESUMO

A segurança alimentar no contexto das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é essencial para garantir não apenas a qualidade dos alimentos ofertados, mas também a saúde dos consumidores. Considerando a importância das boas práticas e da padronização dos processos, este trabalho propõe a criação e aplicação de um Procedimento Operacional Padronizado (POP) como ação educativa e de controle de qualidade a ser implementado durante o estágio obrigatório em uma Unidade de Alimentação e Nutrição no Oeste de Santa Catarina. A atividade será direcionada aos colaboradores e contará com etapas práticas e educativas, desde o diagnóstico da realidade até o treinamento técnico. A proposta contempla a construção de um POP contendo: objetivos do procedimento, responsabilidades da equipe, critérios para controle de fornecedores, recebimento e armazenamento de alimentos, manipulação segura, controle de qualidade durante a distribuição e monitoramento diário. Espera-se promover maior conscientização dos colaboradores sobre a importância de seguir normas sanitárias e técnicas adequadas, resultando em melhorias nos processos internos e segurança dos alimentos servidos.

Palavras-chave: Procedimento operacional padronizado, segurança dos alimentos, controle de qualidade, boas práticas e unidade de alimentação e nutrição.

INTRODUÇÃO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são unidades de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenham atividades relacionadas à alimentação e nutrição. As UANs têm como finalidade garantir instalações adequadas e funcionais, assegurando a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene, assim como a qualidade da produção de serviço prestado aos comensais.

O planejamento físico adequado, aliado à escolha certa dos equipamentos e o número correto de funcionários, influencia diretamente na qualidade do serviço a ser prestado e nas condições higiênico-sanitárias (DIAS et al., 2020).

O Procedimento Operacional Padronizado é um documento que visa manter determinado processo em funcionamento através da padronização de atividades e minimização de ocorrências de desvios na execução das mesmas. Trata-se de um documento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas (BRASIL, 2004). Além disso, aumenta-se a previsibilidade de seus resultados, minimizando as variações causadas por imperícia e adaptações aleatórias, independente de falta, ausência parcial ou férias de um funcionário. O POP também tem uma finalidade interna de ser um ótimo instrumento para a Gerência da Qualidade para praticar auditorias internas (DUARTE, 2019).

É indispensável nas Unidades de Alimentação e Nutrição, pois previne problemas como contaminação de alimentos atuando diretamente na qualidade do produto, acidentes de trabalho por realização de procedimentos inadequados, danificação de equipamentos, desperdícios de insumos e produtos de limpeza e descontrole dos processos e atividades (BRASIL, 2004). Os POPs devem estar sempre disponíveis para os colaboradores do estabelecimento para sempre que necessário terem acesso, e é dever do colaborador seguir e colocar em prática esses documentos (SANTOS JUNIOR, 2008).

OBJETIVO: Elaborar e aplicar um POP como ferramenta educativa e de controle de qualidade em uma UAN universitária, visando capacitar os colaboradores, padronizar os processos internos e promover uma cultura de boas práticas higiênico-sanitárias.

METODOLOGIA: A atividade será desenvolvida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) durante o estágio curricular obrigatório do curso de Nutrição. O público-alvo será composto pelos colaboradores da unidade, incluindo manipuladores de alimentos, cozinheiros, auxiliares de cozinha e demais profissionais envolvidos nas etapas de preparo e distribuição das refeições.

A intervenção será dividida em duas etapas:

1. Diagnóstico inicial: Observação direta para avaliar as condições de trabalho, infraestrutura, e práticas já adotadas pelos colaboradores. Esta etapa visa identificar pontos críticos e oportunidades de melhoria;
2. Criação do POP: Desenvolvimento de um documento estruturado e acessível, abordando os seguintes Temas:
 - Objetivo do procedimento: Estabelecer padrões que assegurem a qualidade e segurança dos alimentos manipulados na UAN;
 - Responsabilidades da equipe: Definição clara dos papéis de cada colaborador, promovendo responsabilidade e organização;
 - Controle de fornecedores: Estabelecimento de critérios para aquisição de alimentos, priorizando qualidade, validade e regularização fiscal e sanitária;
 - Recebimento e armazenamento: Normas para inspeção, higienização, controle de temperatura, e organização dos alimentos nos estoques;

- Distribuição dos alimentos: Monitoramento da temperatura e apresentação das refeições;
- Monitoramento contínuo: Registros diários, verificação de pontos críticos e correção de falhas;
- Capacitação da equipe: Rodas de conversa e simulações de boas práticas para aplicar o conteúdo de forma acessível e participativa;
- Acompanhamento e reavaliação: Observação da aplicação do POP após a capacitação, com coleta de feedbacks dos colaboradores para ajustes no processo.

A realização de todas essas etapas será essencial não apenas para qualificar os processos internos da UAN, mas também para proporcionar uma vivência prática significativa à estagiária. A experiência contribuirá para o aprimoramento de habilidades como o planejamento de ações, a condução de treinamentos e a articulação entre teoria e prática no contexto da alimentação coletiva.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Espera-se que a implantação do POP promova melhorias significativas nas práticas adotadas pela equipe da UAN, especialmente no que se refere à higiene, organização e controle de qualidade. A intervenção deverá fortalecer o comprometimento dos colaboradores com a segurança dos alimentos, além de contribuir para o aumento da confiança dos consumidores em relação ao serviço prestado. Desafios como resistência à mudança de rotinas e limitações estruturais podem ser enfrentados, exigindo estratégias como escuta ativa, valorização do saber empírico e adaptação dos conteúdos à realidade local.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: A realização do Procedimento Operacional Padronizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição é uma estratégia eficaz para padronizar os processos e promover a segurança alimentar, garantindo a qualidade das refeições ofertadas e a preservação da saúde dos consumidores. Com uma abordagem que envolverá diagnóstico inicial, elaboração, capacitação contínua da equipe e monitoramento das práticas, o projeto buscará promover melhorias concretas nas rotinas operacionais da UAN.

A intervenção planejada tem como expectativa principal a melhoria significativa nas práticas adotadas pela equipe, especialmente em relação ao controle de qualidade, organização e higiene. Com a implementação do POP, espera-se que haja uma maior conscientização e comprometimento dos colaboradores com as normas sanitárias, impactando diretamente na qualidade dos serviços prestados e na confiança dos consumidores na alimentação fornecida.

O acompanhamento contínuo, por meio de feedbacks e ajustes ao processo, permitirá a adaptação das estratégias à realidade da UAN, favorecendo a evolução constante dos processos.

Para a estagiária de Nutrição, o desenvolvimento e execução deste projeto oferecem uma valiosa oportunidade de aplicação prática dos conceitos teóricos adquiridos durante a formação acadêmica, permitindo a aquisição de habilidades fundamentais para a atuação profissional.

Em síntese, o sucesso da proposta dependerá do engajamento de todos os envolvidos, bem como da capacidade de adaptação das ações às necessidades identificadas durante o diagnóstico inicial. Assim a avaliação e documentação adequada dos resultados contribuirão para o aprimoramento contínuo das práticas de gestão e segurança alimentar.

