

EDUCAÇÃO CONTINUADA: A BASE PARA TREINAMENTOS E CAPACITAÇÕES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Raykellen Farias Vieira

Lígia Machado Prieto

Resumo

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são responsáveis pela produção e distribuição de refeições seguras e nutricionalmente adequadas, atendendo às necessidades de diferentes coletividades. Nesse contexto, a educação continuada se apresenta como elemento estratégico para o desenvolvimento e manutenção das competências profissionais, garantindo eficiência e segurança nos processos de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos. Programas estruturados de capacitação promovem melhorias significativas no conhecimento e nas práticas dos colaboradores. A aplicação de metodologias pedagógicas diversificadas, aliada à avaliação contínua por meio de checklists, auditorias e indicadores microbiológicos, favorece a compreensão das normas, a adesão às boas práticas e a redução da resistência nos treinamentos. Dessa forma, a educação continuada deve ser entendida não apenas como exigência legal, mas como investimento estratégico na qualidade e segurança alimentar dos serviços de alimentação coletiva, considerando também tendências atuais de ensino.

Palavras-chave: Educação Continuada; Unidades de Alimentação e Nutrição; Capacitação profissional; Segurança alimentar;

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são estabelecimentos que produzem e distribuem alimentos para coletividades, que têm como finalidade a produção de refeições, com valor nutricional e higiênico-sanitário adequado, atendendo assim às necessidades nutricionais de seus clientes e auxiliando na construção de hábitos alimentares (SOUZA et al., 2017). Nesse contexto a educação continuada é um elemento estratégico para o desenvolvimento e manutenção de competências profissionais necessárias ao funcionamento eficiente e seguro desses serviços. No dia a dia de uma UAN existe uma diversidade de processos para serem realizados, desde o recebimento de matérias-primas até a distribuição das refeições, e todos esses processos exigem profissionais capacitados e atualizados quanto às melhores práticas de manipulação, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos. Segundo estudos realizados em UAN, após capacitação e o estabelecimento de um 'Diálogo Diário de Segurança', os manipuladores passaram a rever suas práticas de manipulação de alimentos melhorando a segurança alimentar (FERREIRA et al., 2022)."

Objetivo: Analisar a educação continuada como base fundamental para treinamentos e capacitações em UAN, explorando seus conceitos, metodologias, importância para a segurança alimentar e tendências atuais da área.

Método: Foi utilizada uma abordagem qualitativa através de revisão bibliográfica dos artigos científicos disponíveis sobre educação continuada em UAN, esse estudo também considerou a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, e a Resolução CFN nº 600/2018, que define as áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

Resultados: Os estudos demonstram que programas estruturados de educação continuada resultam em melhorias significativas nos conhecimentos, e práticas dos profissionais de uma UAN, nesse contexto, a nutricionista, conforme o Código de Ética do CFN (2018), atua de forma responsável e ética na orientação, supervisão e acompanhamento da equipe, garantindo a adoção de boas práticas de manipulação, segurança

alimentar e qualidade nutricional. Estratégias como checklists, indicadores microbiológicos, auditorias e diálogos diários podem ser utilizadas para engajar a equipe e monitorar resultados. Segundo Pereira (2019), “a importância dada aos cursos de capacitação está fundamentalmente pautada na divulgação de informações que estimule a participação dos ouvintes e eleve a compreensão do que está sendo transmitido”. É fundamental que os colaboradores de uma UAN participem ativamente das práticas sugeridas, e não apenas recebam informações de forma passiva, pois essa participação promove um aprendizado mais profundo. Além disso, é importante considerar que os métodos de ensino evoluíram, sendo necessário adaptar as estratégias de capacitação para proporcionar experiências reais de aprendizagem. É comum escutar relatos de resistência aos treinamentos, assim torna-se necessário investigar as causas dessa resistência, que podem estar relacionadas a dificuldades na compreensão das normas a serem seguidas, é fundamental que o nutricionista avalie, de forma criteriosa, o nível de conhecimento das colaboradoras, adequando a linguagem e as estratégias pedagógicas para garantir maior adesão e efetividade dos programas de capacitação. A educação continuada em UAN deve ser compreendida não apenas como exigência legal, mas uma estratégia para promover a saúde coletiva e fortalecer a sustentabilidade dos serviços de alimentação, no entanto se as sessões de treinamento de acompanhamento forem adiadas, os resultados podem se perder rapidamente, por isso investir em programas estruturados e contínuos de capacitação significa investir na qualidade, segurança e futuro dos serviços de alimentação coletiva.

Conclusão: A educação continuada é um pilar para garantir a qualidade, desenvolvimento, e manutenção em UAN, funcionando como um investimento estratégico na segurança alimentar e na eficiência dos processos operacional, o avanço das metodologias de ensino com o uso de recursos digitais e abordagens comportamentais, oferece novas possibilidades para programas mais eficazes e duradouros.

Referências:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 25, 16 set. 2004.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, de 19 de dezembro de 2018. Aprova o Código de Ética do Nutricionista. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 197, 20 dez. 2018.

PEREIRA, Maria da Conceição Silva. A importância do treinamento continuado em uma unidade de alimentação e nutrição. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências do Consumo) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2019.

FERREIRA, Mercia Sampaio; SOUZA, Vera Lúcia Brito de Oliveira; CONCEIÇÃO, Elisângela de Jesus; SOUZA, Walter Moraes. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em uma UAN de uma maternidade do estado da Bahia: um relato de experiência. *Diálogos & Ciência*, Salvador, v. 2, n. 1, p. 90-100, 2022.

SOUZA, E. C.; ARAUJO, J. L. O. C.; SILVA, C. R. A.; ALBUQUERQUE, G. C. M. Avaliação das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação e nutrição localizados na cidade de Maceió, AL. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 31, n. 270-271, p. 45-49, jul./ago. 2017.

Email: Raykellenciqueira2004@gmail.com; ligia.prieto@unoesc.edu.br