



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de Notícias

Data: 06/10/2011

Link: <http://www.usp.br/agen/?p=74561>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Estudo avalia qualidade de refeições de trabalhadores rurais

## Estudo avalia qualidade de refeições de trabalhadores rurais

*Caio Albuquerque, da Assessoria de Comunicação da Esalq*

*email caiora@esalq.usp.br*



Hot box: menor perda de temperatura e qualidade microbiológica satisfatória

Uma pesquisa realizada na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP avaliou o sistema de distribuição das refeições dos cortadores de cana em uma usina do município de Piracicaba. A pesquisa, desenvolvida pela nutricionista Rosana Matias Almeida Bunho, avaliou também o nível de adequação dos procedimentos adotados nas etapas de preparo e distribuição de refeições servidas aos trabalhadores rurais, mais precisamente no recipiente térmico destinado ao armazenamento da comida.

Sob orientação da professora Gilma Lucazechi Sturion, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), a avaliação da qualidade higiênica e sanitária das refeições foi realizada a partir do emprego de uma lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) na unidade de alimentação e nutrição (UAN) instalada em um dos alojamentos rurais. Na etapa da distribuição das refeições e de aspectos a ela relacionados, a pesquisadora comparou dois sistemas, a marmita térmica tradicional (MT) e a hot box (HB). “Os parâmetros utilizados como base foram a manutenção de temperatura, contagem microbiológica, adequação à legislação e nível de satisfação do consumidor”, explica Rosana.

Os resultados da avaliação da qualidade das refeições, a partir da lista de verificação, indicaram que os procedimentos que envolveram a etapa de preparo apresentaram um nível de adequação de 70,9%, índice próximo aos 76% recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Na comparação dos sistemas de distribuição (HB versus MT), os números indicaram que o primeiro é o mais recomendado.



Estudo abordou temperatura, microbiologia, adequação à legislação e satisfação dos consumidores

“Na hot box verificamos menor perda de temperatura durante o período de armazenamento intermediário, qualidade microbiológica das refeições satisfatória devido ao melhor controle de temperatura e a menor

exposição a contaminantes, maior atendimento aos atos normativos trabalhistas relacionados à qualidade e transporte do recipiente, utilização da área de vivência e às pausas/registros de descanso e maior satisfação por parte do trabalhador rural”, aponta a autora do trabalho. Na avaliação da temperatura, por exemplo, observou-se no momento do envase 70,4°C para o sistema MT e 68,2°C para o sistema HB. No entanto, quando os trabalhadores foram consumir o produto, as marmitas registraram 34,6°C enquanto que a hot Box ainda permanecia com 50,7 °C, ou seja, a perda de calor foi bem menor.

A partir da pesquisa, a empresa na qual Rosana desenvolveu o estudo implantou o sistema de hot Box em cinco, das 23 unidades produtoras e a perspectiva é que na próxima safra outras unidades já utilizem o sistema HB. “Dada a deficiência de pesquisas do segmento na área sucroalcooleira e a vulnerabilidade da clientela atendida, o estudo complementa lacunas e aponta para investimentos por parte do setor com vistas na melhoria da qualidade de vida no ambiente de trabalho”, conclui.

*Imagens: Rosana Matias Almeida Bunho*

**Mais informações: (19) 9753-0102 / (19) 3423-8183 (com) ou email [rmatiasalmeida@yahoo.com.br](mailto:rmatiasalmeida@yahoo.com.br), com Rosana Matias Almeida**