



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Revista Negócios da região

Data: 28/09/2011

Link: <http://www.revistanegociosdaregiao.com.br/noticias/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Pesquisa avalia qualidade das refeições de trabalhadores rurais

Pesquisa avalia qualidade das refeições de trabalhadores rurais

Os resultados da avaliação da qualidade das refeições apresentaram um nível de adequação de 70,9%, índice próximo aos 76% recomendados pela Anvisa



Rosana Matias Almeida Bunho

A alimentação é um dos processos vitais para o ser humano e a alimentação coletiva, em especial a institucional, tem a missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos, bem como quanto aos aspectos sanitários. Partindo desse pressuposto, a nutricionista Rosana Matias Almeida Bunho avaliou o sistema de distribuição das refeições dos cortadores de cana em uma usina do município de Piracicaba. A pesquisa foi desenvolvida no programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ) e avaliou 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 de Gilma Lucazechi Sturion, professora 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 marmitta 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. “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 à 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 vinte e três 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.

Assessoria de Comunicação (Acom) - USP ESALQ