

Refeições dos trabalhadores rurais são analisadas

Pesquisadora da Esalq avaliou sistema de distribuição das marmitas servidas

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 Superi-

or de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), e foi analisado 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. **A3**

Trabalhadores rurais

Pesquisa avalia qualidade das refeições

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 (Esalq), e foi analisado 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 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. "Na hot box, verificamos menor perda de temperatura durante o período de armazenamento intermediário, qualidade microbiológica das refeições satisfatória



Divulgação

Temperatura das marmitas também deve ser adequada

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.