



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Portal do Agronegócio

Data: 28/09/2011

Link: <http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=63049>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Pesquisa avalia qualidade das refeições de trabalhadores rurais

Pesquisa avalia qualidade das refeições de trabalhadores rurais

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

Assessoria de Comunicação USP ESALQ



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 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 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.